

## Filière BLEU-BLANC-CŒUR

### 1- Origine et objectif de la démarche.

La démarche Bleu-Blanc-Cœur (BBC) est née de la rencontre de paysans, d'agronomes de médecins et de scientifiques souhaitant organiser sur des bases étayées une Agriculture dont les objectifs (mesurables) seraient liés à la santé de la terre, des animaux et des hommes.

Bleu-Blanc-Cœur n'est pas une démarche centrée sur un nutriment (« Les Omega 3, les polyphénols... »), ou une plante (« le lin, l'herbe... »), mais un projet profondément inscrit dans les trois dimensions du développement durable :



**L'amélioration de la nutrition de l'homme** dans une logique de prévention passive des maladies de civilisation est bien la **promesse sociale fondatrice**.

Cette amélioration de la santé publique doit intégrer dans nos cahiers des charges les autres dimensions du développement durable et notamment :

#### **- L'écologie**

Au travers de pratiques agricoles aux effets positifs sur l'environnement, mesurables selon l'un au moins des critères normés d'une analyse de cycle de vie.

#### **- L'économie et le social**

Au travers d'une juste répartition des plus-values défendues par l'association pour rémunérer correctement le travail du producteur agricole, du transformateur, et du distributeur de ses produits, tout en mettant la haute qualité nutritionnelle et environnementale à disposition du plus grand nombre.

### 2- Les promesses étayées du logo Bleu-Blanc-Cœur et leur mesure

Le logo Bleu-Blanc-Cœur permet au consommateur en bout de chaîne de repérer et de consommer des produits meilleurs pour sa santé, et aussi meilleurs pour la santé des sols et des animaux dont ils sont issus.



## Cahier des charges Volet 7 Production et transformation d'œufs

Réf. : DQ07 H  
Date création : 01/05/01  
Date modif : 04/04/2016  
Page : 2 / 9

**Le déséquilibre entre des apports (excessifs) d'Oméga 6, et les apports (trop faibles) d'Oméga3 et ses conséquences sur la genèse de toutes les maladies de civilisation (obésité, diabète, maladies cardiovasculaires, certains cancers, certains problèmes psychologiques, etc...) fait l'objet d'un consensus scientifique très large construit sur une incroyable bibliographie : du prix Nobel de 1982 aux dizaines de milliers de publications dans la presse scientifique à comité de lecture.**

Ces Oméga 3 et Oméga 6 sont les précurseurs de composés biologiquement très actifs : les médiateurs cellulaires qui régulent toutes les grandes fonctions de l'organisme : Immunité, Inflammation, Reproduction, Agrégation plaquettaire, etc...

Ils ne peuvent être synthétisés par l'homme ou l'animal et leur proportion dans nos assiettes dépend exclusivement de la proportion dans nos champs et nos auges.

**Il s'agit bien d'un déséquilibre de la chaîne alimentaire** qui se doit d'être traité « à ses racines », et pas d'un déficit qui pourrait être traité avec des suppléments pharmacologiques.

**Il s'agit bien d'un problème environnemental aux conséquences sanitaires.**

Ce déséquilibre aux effets délétères pour la santé de l'homme a des causes environnementales et des effets collatéraux sur la santé des animaux et des hommes.

### **3- Sources d'Oméga 3 dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur**

#### **3-1- Sources d'Oméga 3 et obligation de moyens (OdM)**

Toutes les sources d'oméga 3 tracées et comptabilisées (ALA BBC) au nom de l'OdM (lin, luzerne, cameline, lupin, colza, graminées fourragères, papilionacées, algues, etc...) doivent correspondre à nos objectifs et aux promesses de notre logo.

Notre démarche privilégie logiquement :

- **L'aliment** (source de nutriments multiples aux vertus souvent complémentaires – ex : acides gras poly-insaturés et anti-oxydants) **plutôt que le nutriment**. Seules les graines et plantes entières seront considérées au titre de l'obligation de moyens. Les huiles et tourteaux en alimentation animale ne seront donc pas comptabilisés au titre de l'obligation de moyen.

- **Les graines cuites et détoxifiées** selon les procédés traditionnels plutôt que les **graines crues**, souvent pourvues de facteurs anti-nutritionnels et dont l'emploi a toujours été mineur dans l'alimentation des animaux et des hommes.

- **Les fourrages de l'exploitation** ou produits localement et valorisés en plante entière pour l'alimentation des animaux.

- **Les algues** issues soit du milieu naturel marin, soit de filières de production tracées  
Elle exclue logiquement :

- Les produits riches en Oméga 3, mais **issus de filières non tracées**, ou **non locales** quand une filière locale est possible.

- Les **produits animaux** riches en Oméga 3 (poissons et sous-produits de poisson issus de filières menacées -surpêche-) pour l'alimentation animale.



## Cahier des charges Volet 7 Production et transformation d'œufs

Réf. : DQ07 H  
Date création : 01/05/01  
Date modif : 04/04/2016  
Page : 3 / 9

- Les **graines** enrichies en Oméga 3 via le génie génétique (**OGM**), car notre démarche appelle au rejet des grandes monocultures néfastes à la santé des sols, des animaux et des hommes et donc au rejet des OGM liés aux monocultures.

Dans tous les cas, quelle que soit la source d'ALA considérée dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur (lin, luzerne, lupin, colza...), et quel que soit le point d'entrée dans cette chaîne, elle devra répondre à son propre cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur et être issue d'un adhérent agréé par l'association et à jour de leur licence d'utilisation de la marque.

### 3-2- Sources d'Oméga 3 et Obligation de résultats (ODR)

En contre- partie de l'obligation de moyens, chaque filière de fourniture des sources d'Oméga 3 comptabilisée au titre de l'OdM devra :

- **Valider la digestibilité et l'utilisation métabolique de la source d'Oméga 3** par des études réalisées par un organisme indépendant soit chez l'animal, soit chez l'homme.

- **Participer à la construction de la base scientifique** en aidant au financement d'études scientifiques réalisées par un Institut indépendant. Ces études ayant trait aux principes généraux de l'association et pas seulement à sa filière propre (plante ou graine).

- **Fournir un bilan de traçabilité** incluant des garanties de production locale avec :

➤ Fiche traçabilité auditable de l'aval vers l'amont (si possible jusqu'à la parcelle)

- **Fournir a minima un bilan carbone** de ses productions et **au mieux une ACV** :

➤ Quantité de CO2 (et autres facteurs d'impact si possible) par tonne d'ALA

## 4- Les sources d'Oméga 3 dans la chaîne alimentaire

Seuls les végétaux possèdent l'enzyme nécessaire à la synthèse du précurseur des acides gras Oméga 3 (Enzyme « delta 15 désaturase » qui participe à la synthèse du précurseur oméga 3 « Acide Alpha Linoléique Oméga 3 » (ALA).

Une fois ingéré par l'animal, l'ALA des plantes peut être stocké dans les triglycérides des tissus gras ou alors désaturé et allongé dans les phospholipides des tissus animaux pour fournir des acides gras Oméga 3 à longues chaînes (EPA, DPA n-3, DHA).

L'extrait éthéré des fourrages verts (herbe, algues, luzerne) est particulièrement riche en ALA. Certaines graines contiennent également des quantités importantes d'ALA. Le lin est la graine oléagineuse la plus riche en ALA (environ 200 grammes / kg de graine).

D'autres graines comme le colza (environ 40 g/kg), ou le lupin (environ 10 g / kg), etc... peuvent être des sources intéressantes d'ALA dans la chaîne alimentaire.

La graine de lin occupe une place à part parmi les sources d'ALA dans la chaîne alimentaire.

- Parce que le lin, l'une des plus vieilles plantes cultivées au monde présente des avantages écologiques et environnementaux.



## Cahier des charges Volet 7 Production et transformation d'œufs

Réf. : DQ07 H  
Date création : 01/05/01  
Date modif : 04/04/2016  
Page : 4 / 9

- Parce que la disparition de l'usage du lin en nutrition animale est révélatrice de pratiques que la démarche de l'association veut combattre.

- Parce que le lin est, de toutes les sources d'Oméga 3 végétales, la plus concentrée.

- Parce que les apports de la fleur bleue du lin à la beauté et à la diversité de nos paysages sont évidents.

- Parce que la filière lin Française a porté et financé la recherche scientifique nécessaire à la création de l'association.

C'est pour cela que le lin est la plante symbole (mais pas exclusive évidemment) de notre démarche.

### **5- Obligation de moyens**

#### **5-1 Contraintes liées à l'alimentation lipidique :**

##### **a – Apport en Acides Gras Poly-insaturés**

Les œufs BBC sont produits par des poules consommant **pendant au moins 10 jours** :

##### **Obligation.**

	<b>ALA BBC (mini)</b>	<b>LA / ALA (maxi)</b>	<b>IT3*</b>
<b>Apports dans l'aliment</b>	<b>0,66%</b>	<b>2,5</b>	<b>3.6</b>

\* Recommandation

##### **b – Autres acides gras**

Les animaux d'élevage sont souvent très performants en matière de synthèse d'acides gras (AG) saturés. L'apport dans l'alimentation de ces animaux de sources importantes d'AG saturés est donc déconseillé.

Les huiles de palme, les matières grasses hydrogénées et/ou saponifiées sont interdites dans l'alimentation des animaux BBC.

Les AG conjugués de synthèse sont interdits dans l'alimentation des animaux BBC.

#### **5-2 Autres contraintes**

##### **- Alimentation**

- Prise en compte des OGM



## Cahier des charges Volet 7 Production et transformation d'œufs

Réf. : DQ07 H  
Date création : 01/05/01  
Date modif : 04/04/2016  
Page : 5 / 9

- La filière prend en compte le risque potentiel lié à une consommation régulière de produits contenant des OGM. Aussi, elle souhaite en limiter la consommation.
- Chaque adhérent devra fournir au comité de contrôle de l'association les mesures qu'il prend pour limiter quantitativement le risque OGM :
  - Soit en interdisant dans les formules alimentaires BBC les plantes pour lesquelles existent des variétés génétiquement modifiées légalement utilisables dans le pays où s'applique le cahier des charges.
  - Soit en choisissant pour ces plantes des sources qui garantissent un seuil maximum (filière tracées, dites sans OGM ou PCR maxi)
  - Soit en limitant sévèrement (10% maxi) la part de produits susceptibles de contenir des OGM dans les rations des animaux BBC.

NB : dans l'état actuel de nos connaissances, le contrôle documentaire doit toujours être privilégié dans une approche de sécurisation quantitative à une approche analytique (analyse par Polymerase Chain Reaction qui ne donne pas d'indication quantitative fiable – expression du résultat en pourcentage d'un matériel génétique lui-même non quantifié-)

### **- Autres contraintes alimentaires**

- L'alimentation est composée exclusivement de produits végétaux, minéraux et vitamines.
- L'utilisation de facteur de croissance est interdite.

### **- Environnement, Bien-être Animal**

Les élevages BBC devront respecter la réglementation en vigueur.

## **5-3 Organisation documentaire**

### **- Contrôles analytiques**

Chaque intervenant de la filière BBC doit se soumettre à un plan de contrôle analytique qui permettra de valider ou non la conformité des produits obtenus.

Transmission immédiate des résultats à l'Association BBC

### **- Comptabilité matière**

La gestion documentaire de la comptabilité matière sera réalisée mensuellement et transmise pour chaque trimestre échu au plus tard au 15 du mois suivant au siège de l'association.

### **- Recette**



## Cahier des charges Volet 7 Production et transformation d'œufs

Réf. : DQ07 H  
Date création : 01/05/01  
Date modif : 04/04/2016  
Page : 6 / 9

Les produits élaborés BBC doivent respecter l'obligation de résultats. Pour ce faire, les recettes utilisant éventuellement d'autres produits que les œufs Bleu Blanc Cœur devront être soumis à priori au Comité d'habilitation Bleu Blanc Cœur.

### 6- Obligation de résultats

Bleu-Blanc-Cœur est un signe de qualité géré par un collectif représentant tous les maillons de la chaîne alimentaire de l'agriculteur au consommateur.

Le respect du cahier des charges de production s'inscrit toujours dans le cadre d'une validation par un tiers indépendant.

Le respect des obligations de moyens peut être inscrit dans le cadre d'un signe officiel de qualité (CCP, Label rouge, agriculture biologique...).

**Mais la véritable originalité de la démarche est d'inscrire au cahier des charges une obligation de résultats analytique.**

**Cette différence analytique est le cœur de la démarche.**

Obligation de résultats et Obligation de moyens sont liés

Les produits BBC sont différents de produits standards **parce que** l'obligation de moyens est respectée.

**La différence (supériorité nutritionnelle) est mesurable analytiquement.**

5 critères analytiques constituent l'obligation de résultats sur les œufs :

(en % des AG totaux)	Œuf standard	Œuf « Bleu-Blanc-Cœur »			
	Valeur courante	Conforme		Non conforme	Commentaires
		Valeur Cible	Tolérance	Hors tolérance	
Oméga 3	1.5	≥ 4.5	≥ 4	< 4	Riche en « bonne graisse »
DHA	0.7	≥ 1.5	≥ 1.2	< 1.2	Riche en « bonne graisse »
ALA	0.8	≥ 2.8	≥ 2.4	< 2.4	Riche en « bonne graisse »
Oméga 6 /Oméga 3	15	≤ 4.5	≤ 5	> 5	Equilibré
AGS/ Oméga 3	23	≤ 7	≤ 10	> 10	Equilibré



**Cahier des charges Volet 7  
Production et transformation d'oeufs**

Réf. : DQ07 H  
Date création : 01/05/01  
Date modif : 04/04/2016  
Page : 7 / 9

**L'échantillon analysé est conforme** au cahier des charges si : les critères Oméga 3, ALA et AGS/W3 sont à minima dans la cible et les autres critères à minima dans la tolérance.

**L'échantillon analysé est dans la tolérance** si :

- Si l'ensemble des critères sont à minima dans la tolérance
- Si un critère Hors-Cible (sauf oméga3) les autres critères deux à minima dans la cible et les autres critères à minima dans la tolérance.

**L'échantillon analysé est non conforme** : dans les autres cas.

Les poules de réformes ayant été nourries avec le présent cahier des charges durant une période **minimale de 6 mois** pourront être commercialisées sous l'appellation BBC



## Cahier des charges Volet 7 Production et transformation d'œufs

Réf. : DQ07 H  
Date création : 01/05/01  
Date modif : 04/04/2016  
Page : 8 / 9

### **7- Périodicité des contrôles**

#### **7-1 Obligation de moyens**

**Le fabricant d'aliment (nécessairement adhérent BBC et à jour de sa licence d'utilisation de la marque BBC)** doit tenir une comptabilité matière par élevage des fournitures en aliments BBC

**L'industriel de traitement des œufs** adhérent de l'Association BBC doit lui aussi tenir une comptabilité matière :

- de ses approvisionnements en œufs BBC
- de ses ventes d'œufs ou ovo produits BBC

Ils doivent également communiquer à l'Association BBC à la fin de chaque trimestre une fiche de synthèse de ces flux entrants et sortants **sur le portail internet [www.filierebbc.net](http://www.filierebbc.net)**.

#### **7-2 Obligation de résultats**

Chaque intervenant de la filière BBC doit se soumettre à un plan de contrôle analytique qui permettra de valider ou non la conformité des produits obtenus.

Suivant les cas, et en fonction des volumes de production, et du nombre d'exploitations concernées, le plan de contrôle présenté ci-dessous peut être modifié, en accord avec l'Organisme de contrôle et/ou l'Association BBC.

- Analyse de la teneur en matière grasse avec profil d'acides gras sur les œufs collectés :

Au centre de collecte (sortie trieuse) :

- 1 analyse par semestre / élevage (<10.000 poules)
- 1 analyse par trimestre / élevage ([10.000 et 50.000 poules])
- 1 analyse tous les 2 mois / élevage (>50.000 poules)

Dans le cas où les éleveurs ont plusieurs bâtiments, il faudra alterner la prise d'échantillon des œufs.

- Analyse de la teneur en matière grasse avec profil d'acides gras sur produits de transformation
  - Analyse d'un échantillon minimum /produit /trimestre

Conserver un double de l'échantillon au centre de collecte dans l'attente des résultats conformes.

Réaliser une analyse au lancement, transmission immédiate des résultats à l'Association BBC

Des prélèvements inopinés de produits peuvent être réalisés par l'Organisme de contrôle ou l'Association BBC pour analyses. Ces analyses viendront en substitution de celles prévues dans le plan de contrôle.





## Cahier des charges Volet 7 Production et transformation d'œufs

Réf. : DQ07 H  
Date création : 01/05/01  
Date modif : 04/04/2016  
Page : 9 / 9

### Glossaire :

AGS	Acides Gras Saturés
LA	Acide Linoléique
ALA	Acide Alpha-linolénique
DHA	Acide Docosahexaénoïque
IT3*	Indice technique oméga 3

\*IT3 est un critère de formulation permettant de caractériser la quantité et la disponibilité de la matière grasse de type Omega 3 d'un fourrage ou d'un aliment. Il rend compte aussi de la proportion d'Omega 3 par rapport aux Omega 6.