

# [ TRIBUNE ]

## MANIFESTE POUR LE MIEUX MANGER !



### Notre demande : faire reconnaître officiellement la démarche Bleu-Blanc-Cœur comme filière de qualité durable.

Lors des États-Généraux de l'alimentation, le Président de la République a fixé le cap d'une montée en gamme de l'agriculture et de l'alimentation des français. La loi ainsi produite ne reconnaît pourtant toujours pas les produits locaux et/ou Bleu-Blanc-Cœur comme issus de filières de qualité durable.

Pourtant, la démarche Bleu-Blanc-Cœur (démarche collective d'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments, dotée d'un socle scientifique fort) permet à la fois de concilier « santé de la terre, des animaux et des hommes ».

### Voici les 10 bonnes raisons de classer Bleu-Blanc-Cœur

parmi les démarches collectives durables

#### 1. Une alimentation de qualité accessible à tous

Bleu-Blanc-Cœur est une démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental reconnue par l'État français. (1)

#### 2. Qui apporte de la diversité dans les champs

Bleu-Blanc-Cœur remet de la couleur dans les paysages français en prônant le retour dans l'alimentation des animaux de plantes et graines d'intérêt nutritionnel (herbe, luzerne, lin, féverole, lupin, colza...). (1)

#### 3. Pour bien nourrir les animaux

Cette diversité dans les sols puis dans les auges participe à la santé de la terre puis des animaux. Manger varié et équilibré, c'est une recommandation de santé pour l'homme ; c'est aussi vrai pour les animaux ! (2)

#### 4. Pour améliorer la santé animale

Car bien nourrir les animaux c'est évidemment prendre soin de leur santé ; et c'est prouvé ! (2)

#### 5. Et ainsi mieux nourrir les hommes

Les preuves scientifiques ne manquent pas pour démontrer que si l'animal est bien nourri, l'homme se nourrit mieux ! (2)

#### 6. Tout en préservant l'environnement

Retrouver un lien au sol, bannir le soja importé, remettre en production des cultures oubliées, c'est vertueux pour l'écologie (bilans carbone et analyses de cycles de vie améliorées, réduction des intrants chimiques dont pesticides).

#### 7. Et en apportant du plaisir dans l'assiette

Les produits Bleu-Blanc-Cœur, issus de cette diversité nourricière sont jugés meilleurs au goût (dans les tests publiés) et perdent moins d'eau à la cuisson. (2)

#### 8. Avec une économie revitalisée dans les territoires ruraux

Cultiver du lin, de la luzerne, de la féverole, du pois, du lupin, etc... recrée de la valeur et de l'emploi dans les territoires français pour leur production et leur transformation, en assurant notre indépendance alimentaire, avec une plus juste rémunération aux agriculteurs et éleveurs français.

#### 9. Du bon sens

L'association Bleu-Blanc-Cœur et ses collègues formant sa gouvernance collective, récréent du lien entre l'agriculteur, son environnement, et vous citoyens français, à la recherche d'une alimentation plus saine, plus sûre et plus durable.

#### 10. De la mesure et des résultats

C'est la signature Bleu-Blanc-Cœur qui mesure, contrôle et communique sur les résultats relatifs à la qualité de ses produits. (2)

(1) L'association Bleu-Blanc-Cœur a été reconnue comme une démarche de progrès nutritionnel et environnemental par les experts des ministères de l'agriculture, de l'environnement et de la santé dans le cadre des accords collectifs du programme national nutrition santé et dans le cadre des accords collectifs du programme national de l'alimentation. Ses engagements pour la nutrition et l'environnement sont expertisés par des organismes tiers indépendants.

(2) Tous les articles de la presse scientifique à comité de lecture relatifs aux bénéfices des modes de production Bleu-Blanc-Cœur ainsi que les compteurs mesurant les impacts (environnement, nutrition, diversité) sont libres d'accès et consultables ([www.bleu-blanc-coeur.org](http://www.bleu-blanc-coeur.org)).

**Cette démarche Bleu-Blanc-Cœur mérite d'être plus et mieux connue.  
Il est important qu'elle soit actée par l'État français comme une démarche de qualité  
éligible aux 50% de produits considérés comme durables pour la restauration collective.**

Rejoignez le mouvement des soutiens à cette demande de reconnaissance : [change.org](http://change.org)

Liste des co-signataires du manifeste :

Olivier ALLAIN, Région Bretagne ; Yann ARTHUS BERTRAND, Fondation GoodPlanet ; Yves AUDDO, Agromousquetaires - Intermarché ; Françoise BERNARD, Restauration Ville de Montargis ; Geoffroy BOULARD, Mairie Paris 17ème ; Jean-François CAMARTY, Elilor France ; Catherine CHAPALAIN, Association Nationale des Industries Alimentaires ; Catherine CHOQUET, Mairie de Nantes ; Dr Didier CHOS, Institut Européen de Diététique et Micronutrition ; Thierry COTILLARD, Intermarché ; Arnaud DAGUIN, Pour Une Agriculture Du Vivant ; Sophie DANLOS, Fermes d'Avenir ; Sylvie DAURIAT, Restau'co ; Gaëtan DE L'HERMITE, Compass Group France ; Marc DE NALE, Demain La Terre ; Béatrice DE REYNAL, Nutritionniste PhD ; Laurent DENOT, Cuisine Centrale de Saint-Grégoire ; Philippe DESBROSSES, Expert Consultant auprès des Institutions Européennes ; Pascal DESCUBE, Restau'co PACA Corse ; Vincent DRILHON, Passion Froid Groupe Pomona ; Sandra ESTRASSE, Cuisine Centrale de Toulouse ; Laurent FROGET, Sysco France ; Hervé GARRIGUE, Coordinateur du GARA ; Alain GIRAUD, Syndicat des Sophrologues Indépendant ; Dr Thierry GUICHETEAU, Médecin Généraliste à Nantes ; Christophe HEBERT, Agores ; Fabrice HEGRON, En Direct des Éleveurs ; Jean-Baptiste LANDES, Fondation OVE ; Philippe LAPOUGE, Restau'co IDF ; Dr Jean-Michel LECERF, Institut Pasteur de Lille ; Pierre LEFEBVRE, CHU d'Orléans ; Bruno LEGER, Service Restauration de la Ville de Carquefou ; Frédérique LEHOUX, GECO Food Service ; Eric LEPECHEUR, Restau'co ; Jean-Michel MAIRE, Coopérative des Suchaux ; Dominique MARCHAND, CNOUS ; Christophe MARMIN, AGRAP ; Jean-Paul MERIAU, CEVAP ; Isabelle PARMENTIER, Association Française des Diététiciens Nutritionnistes ; Laurent PASQUIER, C'est Qui La Patron - La Marque des Consommateurs ; Patrice POIRIER, SIVU - Cuisine Rochefort Océan ; Sébastien REST, AJL ; Antoine ROCHARD, Fondation GoodPlanet ; Didier ROISIN, La Collégiale ; Caroline SANZ, Clinique Pasteur de Toulouse ; Dominique SAUVAGE, Pôle Restauration Orange ; Dominique SCHELCHER, Coopérative Système U ; Frédéric SIMONIN, Chef étoilé - Paris ; Yann SYZ, Mairie de Lorient ; Eric THOREL, APASP. Les co-présidents de Bleu-Blanc-Cœur : Pierre WEILL (agronome), Jean-Pierre PASQUET (éleveur laitier, 35) et Bernard SCHMITT (médecin endocrinologue) et Nathalie KERHOAS, Directrice de Bleu-Blanc-Cœur.