

# Proposer un cadre réglementaire européen adapté aux démarches agricoles d'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments

**Bleu-Blanc-Cœur** (BBC) is a voluntary association set up (under Loi 1901) to organise an health oriented agriculture bringing together all players in the food chain, from producer to consumer (<http://www.bleu-blanc-coeur.org/>).

The purpose of the association is to enhance the status of producers who undertake to be particularly vigilant as regards the quality of their animal feeds with a view to providing consumers with products of higher nutritional and environmental value.

**Bleu-Blanc-Cœur in figures :**

- Association founded in **2000**
- **500 members** (from producer to consumer) in France and **5000 livestock farmers** involved in Bleu-Blanc-Cœur activities
- A solid framework of scientific validation, based on **5 clinical studies** and **164 scientific articles**
- More than **1.000 products** carry the BBC logo: national brands, retailer own brands, regional brands, farm-based products (In France)
- Bleu-Blanc-Cœur organization is now developing well in Europe and also worldwide.

A few examples below :

- Belgium : <http://www.mieuxpourtous.be/>
- Italy : <http://ita.bleu-blanc-coeur.org/>
- Japan : <http://jp.bleu-blanc-coeur.org/>

## **1- Eléments de contexte.**

**Depuis un demi-siècle, les maladies de civilisation définies comme des maladies épidémiques non infectieuses transforment le paysage sanitaire européen.**

**On vit certes de plus en plus vieux, mais les dépenses de santé liées à ces maladies connaissent un développement très fort.**

Le lien entre le développement de ces maladies et la qualité de notre alimentation a d'abord été suggéré par des études épidémiologiques :

Ancel Keys, 7 pays Keys A. (1970). **Coronary heart disease in seven countries.**

Circulation, 41(1), 186-195.

de Lorgeril M., Renaud S., Salen P., Monjaud I., Mamelle N., Martin J. L., Guidollet J., Touboul P. & Delaye J. (1994). **Mediterranean alpha-linolenic acid-rich diet in secondary prevention of coronary heart disease.**

The Lancet, 343(8911), 1454-1459.

de Lorgeril M., Salen P., Martin J. L., Boucher F. & de Leiris J. (2008). **Interactions of wine drinking with omega-3 fatty acids in patients with coronary heart disease: A fish-like effect of moderate wine drinking.**

American Heart Journal, 155(1), 175-181.

Etc...

Puis démontré par des études cliniques d'observation comme :

Dart Burr M., Fehily A. & Gilbert J. **Effects of changes in fat, fish, and fibre intakes on death and myocardial reinfarction: diet and reinfarction trial (DART).**

The Lancet, 334, 757-761.

de Lorgeril M. & Salen P. (2004). **Alpha-linolenic acid and coronary heart disease.**

Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases, 14(3), 162-169.

Zureik M., Galan P., Bertrais S., Mennen L., Czernichow S., Blacher J., Ducimetiere P. & Hercberg S. (2004). **D2-6 Effets d'une supplémentation quotidienne sur sept ans en vitamines et minéraux antioxydants, à des doses nutritionnelles, sur les altérations vasculaires (Étude SUVIMAX).**

Revue d'Épidémiologie et de Santé Publique, 52, *Supplement 1(0)*, 47.

Leren P. (1970). The Oslo diet-heart study. Eleven year report. *Circulation*, 42, 935-942. Leren P. (1970). **The Oslo diet-heart study. Eleven year report.**

Circulation, 42, 935-942.

de Lorgeril M. & Salen P. (2004). **Diet and the prevention of coronary heart disease.**

Functional Foods, Cardiovascular Disease and Diabetes. A. Arnoldi, Woodhead Publishing, 21-55.

Simopoulos M. D. (2008). **The Importance of the Omega-6 Omega-3 Fatty Acid Ratio in Cardiovascular Disease and Other Chronic Diseases.**

Society for Experimental Biology and Medicine.

Etc...

Et par un grand nombre d'études mécanistiques sur modèle animal.

Barceló-Coblijn G. & Murphy E. J. (2009). **Alpha-linolenic acid and its conversion to longer chain n-3 fatty acids: Benefits for human health and a role in maintaining tissue n-3 fatty acid levels.**

Progress in Lipid Research, 48(6), 355-374.

Dunbar B. S., Bosire R. V. & Deckelbaum R. J. (2014). **Omega 3 and omega 6 fatty acids in human and animal health: An African perspective.**

Molecular and Cellular Endocrinology, 398(1-2), 69-77.

Jakobsson A., Westerberg R. & Jacobsson A. (2006). **Fatty acid elongases in mammals: Their regulation and roles in metabolism.**

Progress in Lipid Research, 45(3), 237-249.

Khaire A. A., Kale A. A. & Joshi S. R. (2015). **Maternal omega-3 fatty acids and micronutrients modulate fetal lipid metabolism: A review.**

Prostaglandins, Leukotrienes and Essential Fatty Acids (PLEFA), 98(0), 49-55.

La combinaison de ces données met en lumière le rôle de la qualité de notre alimentation sur l'apparition et le développement de ces maladies.

Les démarches d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'alimentation sont encadrées par un règlement Européen sur les allégations nutritionnelles et de santé (RE 1924/2006).

Ainsi chaque produit assemblé – transformé mis en marché peut revendiquer un éventuel bénéfice santé. **Cependant, les produits de base issus de mode de production agricoles différents ; i.e. produits agricoles « bruts » avant assemblage (céréales, lait, viandes, œufs et plus généralement, tous produits animaux et graines) ; sont exclus des communications nutritionnelles.**

**Pourtant :**

- **Ces produits de base constituent l'essentiel de nos apports nutritionnels. En effet,** Les produits animaux représentaient en 1999 plus de 80% de la consommation totale (90 g/j) de lipides des adultes en France, avec parmi les sources identifiées 28 ; 12 ; 5 ; 3 et 0,4 g/j pour les produits laitiers, et les viandes de porc, de bovin, de volailles et de lapin, respectivement, auxquels il faut ajouter 5 g/j pour les œufs, le poisson et la viande de mouton et 21 g/j de lipides animaux d'origine non identifiée (enquête INCA, Volatier 2000). Citation extraite de : Chilliard Y., Bauchart D., Lessire M., Schmidely P. & Mourot J. (2008). **Qualité des produits : Modulation par l'alimentation des animaux par l'alimentation des animaux de la composition en acides gras du lait et de la viande.** INRA Productions Animales, 21(1), 95-106.
- **Le lien entre mode de production agricole et qualité nutritionnelle des aliments est un moteur fort de la consommation (Plus de 90% des acheteurs de produits « Biologiques » justifient leur achat par l'item « meilleur pour ma santé » qui n'est pourtant, ni revendiqué, ni démontré).**
- **Le lien entre mode de production agricole et teneur en nutriments des aliments de base est parfaitement étayé, notamment pour les produits animaux.** Chilliard Y., Bauchart D., Lessire M., Schmidely P. & Mourot J. (2008). **Qualité des produits : Modulation par l'alimentation des animaux par l'alimentation des animaux de la composition en acides gras du lait et de la viande.** INRA Productions Animales, 21(1), 95-106.

ANSES (2011). **Impact des pratiques en alimentation animale sur la composition en acides gras des produits animaux destinés à l'Homme.** Paris, France, Agence Nationale de Sécurité Sanitaire Alimentation, Environnement, Travail.

Une forte attente d'information sur des teneurs nutritionnelles différentes sur les produits de base existe chez les consommateurs, mais aussi chez les producteurs qui voudraient voir reconnu et valorisé le lien entre mode de production et qualité des produits.

Enfin, si la communication nutritionnelle est bien maîtrisée pour les produits assemblés transformés issus de l'industrie agro-alimentaire (communication de valeurs, ou d'allégations portant sur 100 grammes ou 100 Kcal de produit fini), **tous les nutritionnistes s'accordent à dire que le lien entre nutrition et santé est dépendant du « menu », pas d'un « produit » pris isolément.**

Il s'avère donc que :

- Le lien entre le mode de production agricole et la qualité des produits qui en sont issus est parfaitement étayé, particulièrement pour les produits animaux.
- Le lien entre la qualité de ces aliments de base, combinés dans des menus et des marqueurs de santé publique est connu et de plus en plus étayé.
- Les professionnels de la nutrition, les consommateurs et les industriels « assembleurs » sont la cible d'un ensemble de dispositifs informatifs, incitatifs et réglementaires.
  - **Mais les producteurs de denrées agricoles de base sont exclus de ces dispositifs.**
- La qualité d'un menu, à comportement alimentaire identique, est fonction de la qualité de ses ingrédients de base.
  - Mais aucune communication, aucune incitation, aucun règlement ne s'applique aujourd'hui à l'amélioration de la qualité des ingrédients de base des repas.

**Il semble donc qu'il y ait urgence à créer des outils réglementaire de soutien à l'amélioration des produits alimentaire de base. C'est un champ vierge avec de grandes attentes des scientifiques, des consommateurs et des producteurs. Et les perspectives de bénéfice en matière de santé publique sont énormes.**

## **2- Les cheminements scientifiques et la preuve du concept en matière de santé publique.**

S'il y a un lien avéré entre mode de production des aliments et santé publique, celui-ci doit être mesurable.

Beaucoup de nutriments sont concernés, mais la preuve du concept a été donnée par les mesures liant :

- L'alimentation des animaux d'élevage
- La composition des produits animaux en acides gras (AG)
- L'impact de ces modifications sur des marqueurs de santé.
- 

### **2-1 - Recommandations de consommation en AG et lien aux maladies de civilisation :**

Tableau des recommandations de consommation en acides gras (AG)

(Extrait de

Les valeurs sont exprimées, excepté pour l'EPA et le DHA, en **pourcentage de l'apport énergétique sans alcool**, que l'on appellera « apport énergétique » (AE), par souci de simplification. Dans le cas du DHA et de l'EPA, les valeurs sont exprimées en milligrammes dans la mesure où les études disponibles ont utilisé cette unité.

|                             |                                                                                    | BESOIN<br>PHYSIO-<br>LOGIQUE<br>MINIMAL* | PREVENTION DU RISQUE                            |                               |                                    |                                   |                              | ANC 2010            |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|---------------------|
|                             |                                                                                    |                                          | Syndrome<br>métabolique-<br>diabète-<br>obésité | Maladies<br>cardiovasculaires | Cancers :<br>sein<br>et<br>côlon** | Maladies neuro-<br>psychiatriques | Autres maladies :<br>DMLA*** |                     |
| Lipides totaux <sup>a</sup> |                                                                                    | 30 <sup>b</sup>                          | 30-40                                           | 35-40 <sup>c</sup>            | 35-40                              | 35-40 <sup>d</sup>                | <40                          | 35-40 <sup>e</sup>  |
| AG indispensables           | Acide linoléique<br>C18:2 n-6                                                      | 2                                        | 2 <sup>e</sup>                                  | 5                             | 2 <sup>e</sup>                     | 2 <sup>e</sup>                    | ≤4 <sup>f</sup>              | 4 <sup>g</sup>      |
|                             | Acide α-linolénique<br>C18:3 n-3                                                   | 0,8                                      | 0,8 <sup>e</sup>                                | 1 <sup>h</sup>                | 0,8 <sup>e</sup>                   | 0,8 <sup>e</sup>                  | 0,8 <sup>e</sup>             | 1 <sup>h</sup>      |
|                             | Acide<br>docosahexaénoïque<br>DHA, C22:6 n-3                                       | 250 mg                                   | 500 mg                                          | 500-750 mg <sup>i</sup>       | 500 mg                             | ≥ 200-300 mg                      | 500 mg                       | 250 mg              |
| AG non indispensables       | Acide<br>eicosapentaénoïque<br>EPA, C20:5 n-3                                      | -                                        |                                                 |                               |                                    |                                   |                              | 250 mg <sup>j</sup> |
|                             | Acide laurique (C12:0) +<br>Acide myristique (C14:0) +<br>Acide palmitique (C16:0) | -                                        | ≤8 <sup>h</sup>                                 | -                             | -                                  | -                                 | ≤ 8                          |                     |
|                             | AG saturés totaux                                                                  | -                                        | ≤12 <sup>k</sup>                                | ≤12 <sup>l</sup>              | -                                  | -                                 | ≤12                          |                     |
|                             | Acide oléique<br>C18:1 n-9                                                         | -                                        | -                                               | ≤20 <sup>m</sup>              | -                                  | -                                 | -                            | 15-20               |
|                             | Autres AG non<br>indispensables <sup>n</sup>                                       | -                                        | -                                               | -                             | -                                  | -                                 | -                            | -                   |

\* correspond pour les AG à un apport nécessaire pour éviter tout syndrome de déficit alimentaire en AG indispensables. Ces recommandations assurent un bon fonctionnement de l'ensemble de l'organisme et notamment le développement et le fonctionnement cérébral

\*\* parmi les cancers étudiés, seules les études relatives aux cancers du sein et du côlon permettent d'établir des recommandations

Ces acides gras sont donc impliqués dans de nombreuses maladies de civilisation comme l'indique le tableau ci-dessus qui exprime des besoins physiologiques :

- pour chacun des acides gras en abscisse d'une part
- un lien avec différentes pathologies en ordonnées d'autre part :
  - Syndrome métabolique – Diabète – Obésité
  - Maladies cardiovasculaires
  - Cancers
  - Maladies neuro-psychiatriques
  - Autres maladies, DMLA

## 2-2 - Ecart entre recommandations de consommations et consommations réelles

Il existe un grand décalage entre consommation et recommandation pour les acides gras des familles Omega 6, Omega 3 et acides gras saturés.

Tressou-Cosmao J., Pasteau S., Le Guillou C. & Simon N. (2015). **Analyses des apports nutritionnels en acides gras de la population française à partir des données INCA2.**

Rapport d'étude - ONIDOL, 70p.

ANSES (2011). **Impact des pratiques en alimentation animale sur la composition en acides gras des produits animaux destinés à l'Homme.** Paris, France, Agence Nationale de Sécurité Sanitaire Alimentation, Environnement, Travail.

## **2-3 - Démarche de correction des déséquilibres via la qualité des aliments de base**

En 1999, une équipe Française mène une étude sera publié en 2002 dans le journal scientifique « Annals of Nutrition and Metabolism »

Weill P., Schmitt B., Chesneau G., Daniel N., Safradou F. & Legrand P. (2002). **Effects of introducing linseed in livestock diet on blood fatty acid composition of consumers of animal products.**  
Ann Nutr Metab, 46(5), 182-191.

Ann Nutr Metab, 2002;46(5):182-91.

### **Effects of introducing linseed in livestock diet on blood fatty acid composition of consumers of animal products.**

Weill P.<sup>1</sup>, Schmitt B., Chesneau G., Daniel N., Safradou F., Legrand P.

#### **+ Author information**

#### **Abstract**

Reducing the ratio between essential fatty acids: C18:2 n-6/C18:3 n-3 down to 5 is recommended by Nutritional Guidelines. We studied the fatty acid (FA) changes in consumers' plasma following changes in livestock diet. First, a zootechnical study introduced 5% of extruded linseed into the diet of livestock to replace other oleaginous ingredients, and on an iso-nutritional values basis. The products from linseed-fed animals contained more n-3 fatty acids (precursor alpha-linolenic and derivatives obtained by elongations and desaturations) than control animal products (issued from animals fed without linseed), and more conjugated linoleic acids (CLA). The n-6/n-3 ratio was reduced by 54% in butter, 60% in meat and 86% in eggs. Following this, a double-blind, randomised, cross-over clinical study involving 75 healthy volunteers compared plasma and erythrocyte FA profiles in consumers of animal products (from livestock fed the linseed diet or from livestock fed standard diet). It showed modifications in the FA composition of the experimental human regimen with more C18:3 n-3 (1.65 vs. 0.75 g/day), and more n-3 derivatives. The C18:2 n-6/C18:3 n-3 ratio decreased (7 vs. 15). In volunteers' plasma, C18:3 n-3 increased in the essay group (0.93 vs. 0.44% of the FA), so did n-3 derivatives and CLA. The n-6/n-3 ratio decreased from 14.3 to 10.2. In erythrocytes, C20:5 n-3 increased in the essay group (0.59 vs. 0.45%) and so did C22:6 n-3. The n-6/n-3 ratio decreased in parallel from 4.2 to 3.8. Without any changes in consumers' eating habits, foodstuffs from animals fed linseed diets induced significant modifications of human plasma and erythrocyte fatty acid composition (comparable to that noted under the 'Cretan' diet) and a sharp increase in CLA.

Cette phrase issue du résumé:

Without any changes in consumers' eating habits, foodstuffs from animals fed linseed diets induced significant modifications of human plasma and erythrocyte fatty acid composition (comparable to that noted under the 'Cretan' diet)

En effet, dans cette étude, les volontaires ne changent pas leurs habitudes de consommation, mais les produits animaux sont issus, soit de filière « standard », soit de filière « liée au sol et à la production locale de graine de lin introduite en faible quantité dans l'alimentation animale.

D'autres publications scientifiques suivront avec

- **D'autres données cliniques** (voir review de Weill P. & Mairesse G. (2010). **Le lin, son huile, sa graine... et notre santé.** Phytothérapie, 8(2), 84-88) :
  - Des graines de lin cuites incorporées dans du pain versus consommation identique de pain standard.
  - Un régime avec lin cuit dans du pain + produits animaux issus de la filière lin versus consommation identique de produits standards chez des patients diabétiques avec mesure de l'insulino-résistance.
  - Un essai avec des matières grasses laitières issues de vaches semblables mais nourries avec trois régimes différents et mesure de l'impact sur des marqueurs de la santé cardiovasculaire chez l'homme.
  - Un essai avec du lin cuit dans du pain + produits animaux issus de la filière lin versus consommation identique de produits standards chez des patients obèses avec mesures anthropométriques.

- **Des données épidémiologiques avec notamment :**

Ailhaud G., Massiera F., Weill P., Legrand P., Alessandri J. M. & Guesnet P. (2006). **Temporal changes in dietary fats: Role of n-6 polyunsaturated fatty acids in excessive adipose tissue development and relationship to obesity.** *Progress in Lipid Research*, 45(3), 203-236.

Prog Lipid Res, 2006 May;45(3):203-36. Epub 2006 Feb 10.

**Temporal changes in dietary fats: role of n-6 polyunsaturated fatty acids in excessive adipose tissue development and relationship to obesity.**

Ailhaud G<sup>1</sup>, Massiera F, Weill P, Legrand P, Alessandri JM, Guesnet P.

⊕ Author information

**Abstract**

The importance of a high fat intake in the increasing prevalence of childhood and adult obesity remains controversial. Moreover, qualitative changes (i.e. the fatty acid composition of fats) have been largely disregarded. Herein is reviewed the role of polyunsaturated fatty acids (PUFAs) of the n-6 series in promoting adipogenesis in vitro and favouring adipose tissue development in rodents during the gestation/suckling period. Epidemiological data from infant studies as well as the assessment of the fatty acid composition of mature breast milk and infant formulas over the last decades in the Western industrialized world are revisited and appear consistent with animal data. Changes over decades in the intake of n-6 and n-3 PUFAs, with a striking increase in the linoleic acid/alpha-linolenic ratio, are observed. In adults, using a consumption model based upon production data, similar changes in the PUFA content of ingested lipids have been found for France, and are associated with an increase of fat consumption over the last 40 years. These profound quantitative and qualitative alterations can be traced in the food chain and shown to be due to changes in human dietary habits as well as in the feeding pattern of breeding stock. If prevention of obesity is a key issue for future generations, agricultural and food industry policies should be thoroughly reevaluated.

**La phrase:** “These profound quantitative and qualitative alterations can be traced in the food chain and shown to be due to changes in human dietary habits as well as in the feeding pattern of breeding stock. If prevention of obesity is a key issue for future generations, agricultural and food industry policies should be thoroughly reevaluated”

- **Des données mécanistiques acquises sur animaux de laboratoire (souris, hamster, rat...) :**

Morise A., Hermier D., Combe N., Legrand P., Mourot J., Fénart E. & Weill P. (2005). **Effet de la dose d'acide alpha-linolénique alimentaire sur le métabolisme lipidique.** *Oléagineux Corps Gras Lipides*, 12(5), 400-406.

Morise A., Combe N., Mourot J., Legrand P. & Hermier D. (2002). **Biodisponibilité et effets métaboliques de l'acide alpha-linolénique issu du lin chez le hamster.** *Nutrition Clinique et Métabolisme*, 16(Supplement 1), 30-30.

Hermier D., Morise A., Ferezou M., Riottot M., Fénart E. & Weill P. (2004). **Influence de la forme d'apport des lipides de la graine de lin sur le métabolisme du cholestérol chez le hamster.** *Oléagineux Corps Gras Lipides*, 11(3), 230-236.

### **2-3-1 - Preuve du concept**

Les décalages entre consommation et recommandations de l'ANSES sont donc éloquentes en matière de lien alimentation et santé.

La majorité des acides gras étant apportés par les produits animaux, il était donc tout à fait logique de quantifier l'impact du mode de production des aliments animaux sur le décalage apports – recommandations

Au final ce lien entre l'alimentation des animaux, la couverture des besoins en acides gras et le lien à la santé humaine n'est plus à démontrer. **Il est admis, expliqué, quantifié et compris de façon consensuelle.**

## 2-3-2 - Autres démarches

Les travaux effectués par les membres de l'association Bleu-Blanc-Cœur (organisation européenne qui fédère la France, L'Espagne, l'Italie, L'Allemagne, la Belgique, l'Angleterre....) et notamment de son conseil scientifique depuis près de 20 ans ont amenés la preuve du concept de lien entre mode de production des aliments de base et santé publique.

Cette démarche est importante.

Elle n'est pas exclusive, bien sûr et complète parfaitement le dispositif en direction des consommateurs et des industriels.

Mais elle n'est encouragée par aucun règlement, texte de loi ou mesure d'incitation.

En dehors de l'alimentation lipidique, d'autres démarches qui concernent notamment les teneurs de aliments de base, particulièrement les aliments végétaux (graines, plantes entières, fruits, légumes) en micronutriments tels que vitamines, oligo-éléments, antioxydants... mériteraient d'être mise en lumière, d'être encouragées et d'être promues.

Si le dossier :

Choix de cultures et/ou alimentation animale ou apport de graines de lin dans du pain en lien avec la maîtrise du ratio Omega 6 / Omega 3 en alimentation humaine comme un élément de déterminisme précoce du statut inflammatoire

Est désormais achevé, alors que les maladies définies comme « maladies de civilisation » sont aussi décrites comme des « maladies inflammatoires à bas grade ».

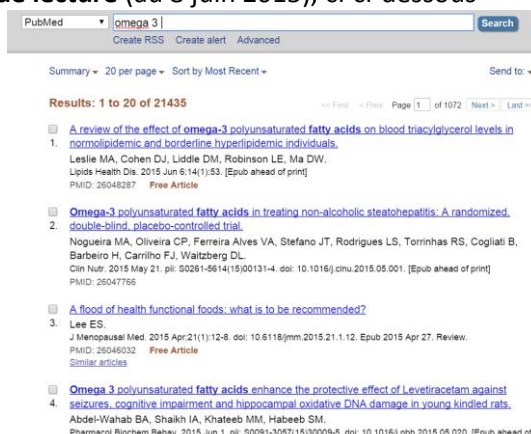
Il est logique de s'intéresser aux composants du ratio nutriment pro-oxydants vs nutriments antioxydants dans notre alimentation comme élément de déterminisme précoce du stress oxydant souvent cité aussi à l'origine de la plupart de ces « maladies de civilisation »

## 3- Les effets attendus en matière de santé publique et d'environnement.

Il s'agit bien sûr d'un choix de société entre préventif et curatif.

Concernant le sujet « preuve de concept », celui de la maîtrise des apports en acides gras (AG) Omega 6 (n-6) et Omega 3 (n-3), il y a un consensus scientifique fort sur l'importance de la maîtrise ce ratio.

Mais, quelles sera la voie d'apport des Omega 3 dont l'intérêt est étayé par **21.435 publications dans la presse scientifique à comité de lecture** (au 8 juin 2015), cf ci-dessous



Dans un grand nombre de pathologies :



La question n'est donc plus de savoir s'il y a un intérêt pour un apport supplémentaire d' Omega 3 dans nos assiettes où le déficit est mesuré et patent, mais « sous quel forme ce apport va-t-il se faire ? »

- Gélules d'huiles de poisson,
- Plantes OGM
- Cultures de micro-algues
- ....

**Seules les démarches agricoles comme celle de l'association BBC offrent des garanties de renouvelabilité des apports et de bénéfices environnementaux collatéraux.**

Bien sûr,

- Si ces démarches sont soutenues
- Si le fléchage est efficace et permet
- Un large développement de ces démarches
- Sans surcoût économique important (surcoût contrôlé par organisme tiers de 1 à 5% à la production, soit de 0,5 à 2% à la consommation)

Alors de substantielles économies peuvent apparaître dans le domaine du traitement des maladies épidémiques non infectieuses ou maladies inflammatoires à bas grade ou maladies de civilisation :

#### **4- La réglementation européenne**

L'application du règlement (CE) n° 1924/2006 du parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires pour restreint les possibilités de BLEU-BLANC-CŒUR à communiquer et à valoriser la démarche d'agriculture d'intérêt nutrition et environnement.

La difficulté d'interprétation réside dans le fait que le règlement (CE) n° 1924/2006 porte sur les denrées alimentaires alors que BLEU-BLANC-CŒUR revendique une démarche globale initiée dès la phase d'alimentation des animaux qui ne peut être quantifiée de manière aussi précise qu'un enrichissement à postériori de produits plus standards.

**Ce point nécessiterait de faire l'objet une évolution réglementaire spécifique.**

Cette clarification est un enjeu fondamental alors que l'Union Européenne et la France engagent des politiques agricoles visant à faire émerger une agriculture écologiquement durable.

BLEU-BLANC-CŒUR souhaite attirer l'attention des autorités européennes sur cette difficulté d'interprétation liée à l'application de ce règlement européen et qui **rend impossible de communiquer et de valoriser les démarches d'agriculture d'intérêt nutrition et environnement.**

Il est donc essentiel pour accompagner ces initiatives en agriculture de prévoir **un dispositif législatif qui puisse installer durablement ces démarches d'agriculture différentes.** Sans cela, peu d'initiatives d'innovation dans les domaines de l'agriculture et de l'élevage seront prises ; même si comme l'INRA et l'ANSES l'ont démontré, elles sont potentiellement nombreuses.

**Nous formulons donc une demande d'évolution de la réglementation européenne qui puisse intégrer un nouveau cadre réglementaire au travers de la publication d'une mention valorisante nouvelle (par exemple : démarche d'intérêt nutritionnel reconnue) qui répondraient aux critères suivants :**

⇒ **Répondre à une problématique nutritionnelle avérée**

Pour prétendre à ce signe de qualité, le demandeur devra justifier que sa démarche permet de répondre à une carence ou un excès nutritionnel inventoriés dans les ANC (Apports nutritionnels Conseillés) ou par le PNNS (Programme National Nutrition Santé).

⇒ **Obligation de résultats sur le produit (analytique)**

Les produits bénéficiant de la mention devront justifier de leur différenciation nutritionnelle par une différenciation analytique, contrôlable et certifiée par un organisme de contrôle indépendant.

⇒ **Filière tracée en amont (compta matière et origine)**

Le produit devra être issu d'une démarche de filière qui fera le lien entre l'amont agricole et le produit fini destiné au consommateur. Les démarches d'enrichissement et/ou de rééquilibrage des compositions nutritionnelles des aliments qui ne soient pas naturelles ou ne faisant pas le lien entre le sol – la plante – (l'animal) et l'homme ne seront pas éligibles.