

Em 2017, a Associação Bleu-Blanc-Cœur desenvolve no Brasil um segmento da pecuária voltada à saúde do consumidor e com vocação ambiental.

"Quando os animais são bem alimentados, o homem se alimenta bem"; esta é a filosofia da associação Bleu-Blanc-Cœur.

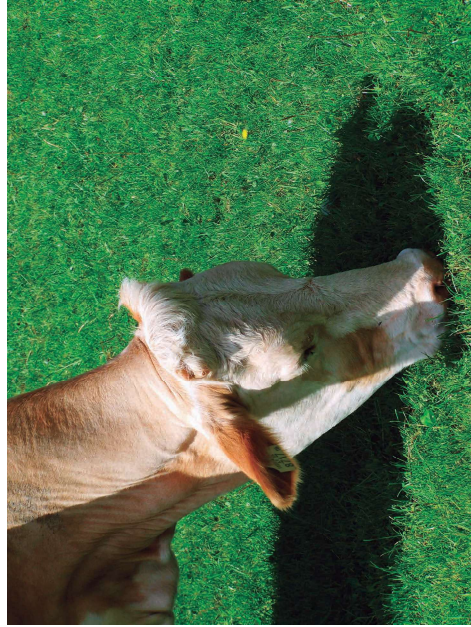


Foto: pixabay.com

Esta abordagem colaborativa nasceu, há cerca de vinte anos, na França, do desejo de um grupo de pecuaristas em gerar um diferencial e maior valor agregado às suas produções agrícolas. Foi assim que se organizaram em uma associação, um conjunto de atores públicos e privados dos setores de alimentos (produtores, criadores, empresas de nutrição animal, indústrias alimentícias, distribuição, instituição, cientistas, profissionais de saúde e de nutrição animal e humana).

O objetivo do Bleu-Blanc-Cœur é melhorar a alimentação e saúde dos animais, uma vez que animais bem mais cuidados proporcionam alimentos mais saudáveis e de melhor qualidade aos consumidores.

A abordagem do Bleu-Blanc-Cœur determina um objetivo de qualidade e de diversidade, com uma obrigatoriedade de resultados mensuráveis.

O desafio: melhorar a alimentação dos animais através da reintrodução de forragem e de óleo-proteicos (por exemplo: grãos de linha cozida) para melhorar a densidade nutricional da dieta dos seres humanos. A Bleu-Blanc-Cœur propõe, assim, uma verdadeira abordagem de prevenção da saúde no campo das doenças epidêmicas não-infecciosas (ou doenças inflamatórias de baixo grau), a partir do aprimoramento e da medição da densidade nutricional dos produtos do dia-a-dia.

A Bleu-Blanc-Cœur estrutura seu trabalho em cima de uma base científica com diversas publicações e estudos clínicos, que demonstraram e quantificaram os impactos positivos. Assim, tornou-se a única abordagem reconhecida de interesse nutricional e ambiental pela França e pela União Europeia, além de ter sido reconhecida pelas Nações Unidas por sua atuação contra o aquecimento global.

A Bleu-Blanc-Cœur é uma iniciativa de cultura científica que atende às expectativas da agricultura e dos consumidores.

É uma abordagem global que atende às expectativas da agricultura e dos consumidores.

Bleu-Blanc-Cœur e a indústria láctea

A qualidade do leite (nutricional e gustativa) depende completamente da alimentação das vacas.

Quando a vaca consome, principalmente, matérias-primas que são grandes fornecedores de ácidos-graxos ômega 6 (hoje excedentes na alimentação animal e humana); então a vaca produzirá um leite cujas propriedades tecnológicas e nutricionais serão impactadas negativamente.



A solução proposta pela Bleu-Blanc-Cœur consiste, portanto, no reequilíbrio da alimentação das vacas pela introdução de ácidos-graxos Omega 3 (seja através do pasto, de forragens ou de grãos óleo-proteicos), tais como as sementes de linhaça extrudadas). Assim constatamos:

- Uma melhoria nas características nutricionais do leite (3 vezes mais quantidade de Omega 3 naturalmente, menor teor de gorduras saturadas, equilíbrio ideal entre as quantidades de Omega 6 e 3, etc.). Essas melhorias estão alinhadas com os objetivos da saúde pública.

- Uma gordura láctea com **qualidades tecnológicas superiores**: a manteiga é naturalmente mais macia, cremosa e saborosa.

- O leite Bleu-Blanc-Cœur também apresenta **menor pegada de carbono**: as vacas liberam menos metano (uma redução de 1,5% em média), o que contribui para uma melhoria na eficiência energética da ração. Esta abordagem é reconhecida pelas Nações Unidas como um procedimento oficial para a redução de gases de efeito estufa.

- Uma melhoria na **saúde das vacas**, que graças ao Omega 3 obtido pela nova dieta, aprimora o desempenho na produção, a imunidade e a fertilidade. Por exemplo, essa gestão da alimentação baseada no perfil lipídico da ração, permite observar melhorias naturais interessantes, como a redução no intervalo parto-parto de 10 a 15 dias, uma expressão prolongada do período de cio, um aumento de 1,5 L a 3 L de leite/dia/vaca, uma prevenção da acidose, uma qualidade de colostro mais rica, etc.

Portanto, o reequilíbrio das fontes de ômega 3 permite se reaproximar das necessidades do animal, da obrigatoriedade de resultados e com o objetivo de uma melhor administração econômica. A linhaça extrudada fornece, evidentemente, não apenas uma fonte de ômega 3, mas também proteínas e energia. Portanto, é possível escolher as substituições, visando a otimização do custo da ração.

O formato de atuação do Bleu-Blanc-Cœur permite garantir todos esses resultados, através de um sistema de controle baseado na verificação dos indicadores do perfil lipídico em cada elo da cadeia (da produção à comercialização). Essa é a força do processo: medir

e provar que o produto é muito diferente e nutricionalmente melhor, tanto para o criador, como para o consumidor final.

No plano internacional

Esta abordagem coletiva de cuidado preventivo para a saúde do consumidor representa um verdadeiro diferencial na "saúde" da agricultura e já se desenvolve em mais de 20 países (na Europa, América, Ásia, etc.).

Hoje, o Brasil também se torna um dos focos da Bleu-Blanc-Cœur e um novo segmento encontra-se em fase de elaboração. Todos os pecuaristas e empresas têm a oportunidade de se juntarem ao projeto.

Em cada país, a Bleu-Blanc-Cœur decidiu trabalhar em parceria com os atores locais já presentes para adequar seu modelo ao contexto e aos desafios específicos de cada região. É essencial que os diversos atores locais sejam os portadores de seus próprios projetos nacionais. Somente assim a associação irá fornecer aos projetos suas competências científicas, técnicas e de gerenciamento, para aconselhar e orientar os idealizadores, visando soluções economicamente e tecnicamente viáveis, agregando valor para o produtor.

Finalmente – e esta é também uma especificidade da Bleu Blanc Cœur – a associação realiza um trabalho de divulgação com o consumidor final para obter um reconhecimento e valorização de seu modelo de produção. Trabalhando em parceria com os atores da distribuição e de alimentação coletiva, a associação implementa condições para estimular a demanda, divulgando e valorizando os métodos, compromissos e resultados dos pecuaristas e empresas do projeto. O impacto desse trabalho de disseminação junto ao consumidor final permite compartilhar esses valores com cada um dos atores envolvidos, até mesmo nas etapas anteriores à produção.

Na cadeia Bleu-Blanc-Cœur cada um encontra os seus benefícios, desde os criadores (saúde dos animais, qualidade dos produtos), industriais (qualidade tecnológica dos produtos), distribuidor (cadeias de produção seguras, qualitativas, com custos controlados) até o consumidor final (interesse na saúde).

Hoje, a Bleu-Blanc-Cœur e seus parceiros instalam equipes no Brasil, neste novo grande desafio porque "Sim, todos nós temos o direito de comer bem".

Jérémie Renaud
Associação Bleu Blanc Cœur
jeremie.renaud@bleu-blanc-coeur.com



SOLUÇÕES ALIMENTÍCIAS
AVANÇADAS PARA INSPIRAR
O DESENVOLVIMENTO DE
NOVOS PRODUTOS

Reaching Further Together

Como líder mundial em gelatina, nós fornecemos um ingrediente natural único, com possibilidades infinitas. Seja qual for sua aplicação, trabalhamos em parceria para que você possa adquirir os benefícios oferecidos por nossa ampla gama de gelatinas.

Accesse nosso site e saiba mais:
rousselet.com

Rousselet