



Les Trophées de la Nutrition Durable 2024 – 7^{ème} édition pour la Restauration Collective : Découvrez les lauréats !

Pour la 7^{ème} année consécutive, les Trophées de la Nutrition Durable récompensent des collectivités engagées dans une démarche d'achats qui vise à améliorer l'impact nutritionnel et environnemental des repas.

Ce concours est organisé par [Bleu-Blanc-Cœur](#), avec le soutien du réseau [Restau'Co](#).

L'association Bleu-Blanc-Cœur a organisé un concours afin de **valoriser et de récompenser les collectivités engagées dans une démarche d'achats durables** : Les Trophées de la Nutrition Durable.

Chaque année, de nombreux acteurs de la restauration collective s'engagent dans des choix d'achats responsables et s'attachent, entre autres, à assurer une restauration en phase avec des objectifs de qualités nutritionnelles supérieures, d'approvisionnement locaux et environnementaux. Les Trophées de la Nutrition Durable permettent de valoriser les engagements quotidiens de ces collectivités.

Pour rappeler quelques éléments historiques, 6 éditions ont eu lieu depuis le lancement du concours ; les cérémonies de remise de prix se déroulaient sur le Salon International de l'Agriculture chaque année.

- Trophées de la Nutrition Durable 2018 = 10 collectivités autogérées
- Trophées de la Nutrition Durable 2019 = 16 collectivités autogérées
- Trophées de la Nutrition Durable 2020 = 43 collectivités candidates (autogérées + concédées)
- Trophées de la Nutrition Durable 2021 = 21 collectivités candidates (autogérées + concédées)
- Trophées de la Nutrition Durable 2022 = 27 collectivités candidates (autogérées + concédées)
- Trophées de la Nutrition Durable 2022 = 26 collectivités candidates (autogérées + concédées)

Pour l'édition 2024, 35 dossiers ont été reçus : 12 pour les collectivités autogérées et 23 pour les collectivités concédées, correspondant à plus de 18 millions de repas.

PRÉSENTATION DU CONCOURS :

Ce concours permet de récompenser les collectivités qui valorisent les produits Bleu-Blanc-Cœur et adhèrent aux valeurs de l'association. Les engagements récompensés touchent à :

- La politique d'achats responsable, locale et durable,
- L'engagement à adopter une alimentation équilibrée et vertueuse nutritionnellement.
- La valorisation des agriculteurs et éleveurs engagés au sein de la filière Bleu-Blanc-Cœur.

Les candidats sont jugés sur les critères suivants :

- La diversité des produits Bleu-Blanc-Cœur,
- Leurs achats de produits Bleu-Blanc-Cœur,
- La récurrence des produits,
- Les actions de valorisation réalisées (auprès des convives ou autre),
- Les autres achats issus de démarches de qualité.



LE JURY :

Chaque dossier a été étudié par un jury composé de spécialistes de la restauration collective coordonné par Vanessa Allain, Responsable du Développement RHD chez Bleu-Blanc-Cœur :

- Carole CAZABAN, Responsable Relations RHD et Relations à la FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France),
- Philippe Lapouge, Réseau Restau'Co, Expert restauration et analyste du soutien commun à l'état-major de l'armée de l'Air chez le ministère des Armées.
- Jean-Pierre Pasquet, Co-Président Bleu-Blanc-Cœur.

LES RESULTATS :

Pour la restauration en gestion directe, 12 dossiers ont été étudiés dont le classement final est :

Catégorie **Enseignement** :

1. **La Caisse des écoles du 17ème arrondissement - 75 - Lauréat**
2. Lycée Agricole de Thère – 50

Un **prix spécial du jury a également été décerné au lycée Agricole de Thère** pour saluer son engagement.

Catégorie **Médico-sociale** :

1. **GIP Silgom (56) - Lauréat**
2. Cuisine centrale Le clos du Nid de l'Oise - UNIMI Handicap (60)
3. Maison Notre Dame de Lourdes (35)

Catégorie **Entreprise** :

Nous avons reçu une candidature dans cette catégorie avec un dossier de très grande qualité. Le trophée a été remis à un Restaurant CSE.

Pour la restauration en gestion concédée, 23 dossiers ont été étudiés dont :

Catégorie **Enseignement** :

1. **Cuisine Centrale Couëron (Restoria) - 44 - Lauréat** Ex-aequo - European Campus Ste Thérèse (Compass) - 77 Ex-aequo - Collège Nazareth La Salle (Compass) - 77

Catégorie **Entreprise** :

1. **RIE Newtime (Tradirest) - 92 - Lauréat**
2. Région Bretagne Atalante (Elior) - 35

Catégorie **Médico-social** :

1. **EHPAD Marius PRUDHOM (Ansamble) - 31 - Lauréat**
2. ALAHMI (Restoria) - 44

Une **catégorie Crous** a également été créée pour cette édition 2024. Le lauréat sera annoncé à l'occasion de **Campus Cook le jeudi 23 mai 2024 à Montpellier**.



Chaque participant se verra remettre **le compteur Bleu-Blanc-Cœur** qui mesure les impacts pour l'environnement, pour la nutrition et pour la diversité des paysages de la politique d'achat de chaque établissement. Ces compteurs ont été validés dans le cadre des accords collectifs du PNA (Programme National de l'Alimentation) signés en 2013.

Chaque Lauréat recevra **un Trophée** de cette édition 2024 des Trophées de la Nutrition Durable, **un kit de communication dédié** et aura la possibilité de faire partie des ambassadeurs Bleu-Blanc-Cœur. Une session de remise officielle auprès des équipes se fera dans chaque établissement dès le printemps pour valoriser l'ensemble des équipes, des fournisseurs, des élus locaux, impliqués dans cette démarche de nutrition durable.

 [Photos de l'événement disponibles ici](#)

} [Replay vidéo de la Cérémonie de remise des Trophées \(diffusée en direct du stand Bleu-Blanc-Cœur au Salon de l'Agriculture 2024\)](#)

A propos de Bleu-Blanc-Cœur :

Née en 2000 de l'**engagement collectif** de producteurs, agronomes, consommateurs et professionnels de santé, Bleu-Blanc-Cœur est une **démarche agricole et alimentaire durable**, encouragée par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement.

Née en 2000 de l'**engagement collectif** de producteurs, agronomes, consommateurs et professionnels de santé, et **encouragée par les Ministères** de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement, Bleu-Blanc-Cœur fédère aujourd'hui plus de **7 000 éleveurs** et **900 acteurs de la chaîne alimentaire** ; avec le soutien d'une **communauté grandissante** de plus de 30 000 citoyens dont 4 000 professionnels de santé et 1 000 métiers de bouche. Forte de **6 études cliniques** (1 autre en cours) et plus de 400 publications scientifiques **prouvant son impact positif sur la santé des écosystèmes (de la Terre, des animaux et des hommes)**, Bleu-Blanc-Cœur s'attache à **BIEN** produire et **BIEN** nourrir les animaux, pour que cela soit **BON** pour nos sols, nos animaux, le climat, **BON** pour nous tous... et tout simplement **BON** !

Représentant **5 à 15% des parts de production selon les filières**, il existe **plus de 2 500 produits issus de filières 100% françaises** certifiés Bleu-Blanc-Cœur (pain, farine, œufs, lait, viandes, produits laitiers...) **disponibles dans toute la France**, alliant qualité gustative, nutritionnelle, plaisir et équilibre dans l'assiette. Tous respectent **des obligations de résultats** (garanties par plus de 4 000 analyses par an) permettant d'assurer aux consommateurs des **produits de haute qualité nutritionnelle, et environnementale** (20% d'émissions carbone en moins pour les produits laitiers, œufs, volailles vs le conventionnel) et ainsi de « **bien manger** » et « **mieux consommer** » au quotidien. www.bleu-blanc-coeur.org