



Communiqué de presse

Huile d'Olive Vierge Extra Bio La Tourangelle
Coup de coeur du jury du Prix Bien Manger de
Santé Magazine Edition 2025



Crédits Studio Lizet Fanny Gomet



L'huile d'olive Vierge Extra Bio La Tourangelle,

La fabrication d'huiles savoureuses repose, en France, sur un savoir-faire traditionnel en constante évolution. **La Tourangelle perpétue cet héritage depuis plus de 150 ans**, en utilisant des produits de qualité supérieure et en proposant une gamme diversifiée d'huiles, mayonnaises et sauces, toutes élaborées à partir d'ingrédients 100% naturels, sans additifs ni conservateurs. **Célèbre pour son bidon caractéristique en fer-blanc** et ses packagings originaux, arborant le château de Saumur, **la marque est aujourd'hui reconnue mondialement pour ses huiles d'olive et ses huiles de goût, appréciées pour leur saveur, leurs bienfaits pour la santé et leur respect de l'environnement.**

Facile à intégrer au quotidien et d'une finesse incomparable, l'Huile d'olive vierge extra bio a su faire la différence, pour **éveiller les sens du jury du Prix Bien Manger 2025 de Santé Magazine :**

« Douce, belle et bio, cette huile d'olive n'a que des qualités, voilà pourquoi elle a fait l'unanimité et conquis le cœur du jury ! L'entreprise française collabore avec une coopérative espagnole située en Andalousie pour récolter des olives issues de l'agriculture bio et non mélangées. Cette huile précieuse a un goût délicieux, une odeur très agréable, et son emballage protège de la lumière qui pourrait l'oxyder. Elle deviendra à n'en pas douter de l'huile du quotidien pour assaisonner vos salades . »

Ce coup de cœur vient récompenser une huile d'exception, issue d'olives biologiques cultivées en Espagne et pressées selon des méthodes qui préservent leurs saveurs et nutriments, offrant un goût fruité et équilibré encore inédit.



Huile d'Olive Vierge Extra Bio
Ingrédients : 100% huile d'Olive Bio
d'origine Espagne

Prix : 12,59 euros
750 ml



Le Prix Bien Manger de Santé Magazine



Un nouveau prix pour l'Huile d'Olive Vierge Extra Bio de La Tourangelle, qui s'était déjà démarquée, en 2024, par le prix Marmiton, dans la Catégorie Bio.

Lancé en 2023 par Santé Magazine (5 millions de lecteurs), le **Prix Bien Manger** récompense les produits alimentaires qui allient santé, saveur et respect du bien-être animal et de l'environnement.

Présidé par Aline Perraudin, directrice de la rédaction de Santé Magazine, le jury comptait cette année cinq experts de la nutrition, de l'agriculture, de la cuisine et de la presse culinaire : Docteur Laurent Chevallier, nutritionniste et président de l'association Objectif Nutrition Santé, Mathieu Causse, éleveur de vaches Aubrac bios en Aveyron, Ninon Gouronnec, responsable du développé école de cuisine « La Source », Dina Nikolaou, cheffe grecque, cuisinière du restaurant Evi Evane et animatrice culinaire grecque, et Eve-Marie Lizza-Lalu, directrice de la rédaction de Régal et Les petits plats de Laurent Mariotte.

Les produits sont évalués selon quatre critères précis : leur impact sur la santé, en considérant la composition, les ingrédients, les apports nutritionnels et le conditionnement ; leur respect du bien-être animal, en examinant les conditions d'élevage, l'environnement, l'alimentation et les méthodes d'abattage ; leur respect de l'environnement, à travers le choix des matières premières, le processus de production, l'étiquetage et le packaging ; et enfin, leur qualité gustative, en veillant à ce que tous les sens soient sollicités pour un plaisir optimal.

Fort du constat* que les labels influencent les choix de 34% des Français, que 9 consommateurs sur 10 privilégient les aliments respectueux du bien-être animal et de l'environnement, que 42% consultent le « Nutriscore » et que 83% sont prêts à payer plus cher pour des produits locaux, le Prix Bien Manger de Santé Magazine met en valeur une cuisine authentique, basée sur des produits sains, issus d'une agriculture durable et locale, afin de guider le public vers des choix alimentaires éclairés.

* Enquête réalisée par Kantar, sur un échantillon de 1000 Français, hommes et femmes de 18 ans et plus, représentatifs de la population nationale, du 28 juillet au 1er août 2022..