



## Les Trophées de la Nutrition Durable 2026

### 6<sup>ème</sup> édition pour La Grande Distribution : Découvrez les lauréats !

Pour la 6<sup>ème</sup> année consécutive, les Trophées de la Nutrition Durable (TND) GMS récompensent des acteurs engagés dans une démarche d'approvisionnement qui vise à améliorer l'impact nutritionnel et environnemental de leur OFFRE ALIMENTAIRE.

Cette édition 2026 marque une étape importante :

👉 une mobilisation forte des enseignes de la Grande Distribution autour des enjeux nutritionnels, environnementaux et filières.

Cette mobilisation illustre une dynamique claire :

- ✓ Développement de filières responsables
- ✓ Structuration d'offres différenciantes en rayon
- ✓ Valorisation des métiers boucherie / volaille / produits frais
- ✓ Création de valeur via l'origine, la qualité nutritionnelle et l'impact carbone
- ✓ Mais aussi valoriser la démarche Bleu-Blanc-Cœur, comme une solution pour la transition alimentaire, un vrai levier de valeur, car la transition n'est pas une tendance, c'est un nouveau standard de performance.

**Les Trophées 2026** montrent que cette performance en rayon ne repose plus uniquement sur le prix, mais sur :

- La cohérence filière
- La preuve scientifique
- La pédagogie consommateur
- L'engagement territorial

Liste des 11 lauréats 2026, sélectionnés par Bleu-Blanc-Cœur :



**Catégorie COUP DE COEUR : 1 Lauréat**

- **COOPERATIVE U - SUD – Pour Léane MORLAT, Responsable activités Charcuterie Traiteur Trad. et Fromage Coupe U SUD et Jean-Luc CLAUDIOS Responsable d'activité Boucherie Volaille U SUD accompagnés de Thierry BONNET Associé SUPER U BLAYE LES MINES dans le 81, et de Martine ANDRIEUX.**



## Catégorie Partenariat local : 2 Lauréats

- **COOPERATIVE U - GEP 45/18** – Représenté par Emeline AUBE Associée du SUPER U St PERE SUR LOIRE, et Alexis CARON, Associé du SUPER U BEAUNE LA ROLANDE dans le département 45, pour leur partenariat avec la Charcuterie BRISSON dans le 45, d'une gamme de charcuteries Bleu-Blanc-Cœur à destination des magasins locaux.
- **CARREFOUR HAUT DE France**, représenté par Mickael LADJICI pour le développement de la gamme PORC DU NORD, gamme portée par La Charcuterie des Flandres



## Catégorie Partenariat Filière : 2 Lauréats

- **COOPERATIVE U ENSEIGNE NORD/OUEST** Représentée par Nicolas CHENU Responsable d'activité Boucherie Volaille et Thierry LAIZEAU Associé magasin du Super U de COURVILLE SUR EURE dans le département 28 + Présence de la société COOPERL représenté par Emmanuel COMMAULT, Marie-Hélène DOHOLLOU et Bernard Rouxel et la Société VALLEGRAIN représentée par Matthieu MEEKEL, Alexis LEVEAU et Stanislas JANHOWSHI
- **AUCHAN FRANCE**, représenté par Matthieu TRENCHANT, Responsable qualité de l'Offre, Sophie LEHWALD, responsable des relations agricoles, Emmanuel REA, Responsable des filières AUCHAN, en partenariat avec SOCOPA OPALE, Porcs de nos Villages.



## Catégorie Animation Point de vente : 5 Lauréats

- **SUPER U GRAU DU ROI - dep 30-** , représenté par Christophe BOTELLA
- **SUPER U ONET LE CHATEAU dep 12**, représenté par M. VOUTERS
- **HYPER ST MAMIMUM LA SAINTE BAUME dep 83**, représenté par M. APKARIAN
- **LE SUPER U DE MORTAGNE SUR SEVRE -85-** Représenté aujourd'hui par Marina COUPRI associée magasin, et Anthony GABORIEAU Directeur.
- **CHALLENGE BOUCHERIE SUPERMARCHES MATCH**, représenté par Sébastien BRUTIER, JP LOEUL pour LOEUL et PIRIOT et BIGARD FEIGNIES Magasins Gagnants :
  - CAMBRAI
  - Marcq en Bareuil
  - Douai



## Catégorie Nouveau produit : 1 Lauréat

- **COOPERATIVE U ENSEIGNE OUEST** Représenté par Clément PUJET et Anthony GABORIAUX associé magasin, et également la Conserverie GONIDEC représentée par Benit CUILLANDE et Jocelyne FORTIN



La remise des trophées s'est déroulée ce MARDI 24 février au Salon de l'agriculture, en présence des enseignants, de leurs fournisseurs et des éleveurs.

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

 [Replay vidéo de la Cérémonie de remise des Trophées \(diffusée en direct du stand Bleu-Blanc-Cœur au Salon de l'Agriculture 2026\)](#)

## A propos de Bleu-Blanc-Cœur :

---

Bleu-Blanc-Cœur est une démarche agricole et alimentaire durable française visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation, en diversifiant et équilibrant l'alimentation des animaux avec des fourrages et des graines d'intérêts nutritionnels **naturellement riches en Omega 3** (herbe, luzerne, lin, féverole...).

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, la démarche fédère aujourd'hui plus de **7 000 éleveurs et 900 acteurs de la chaîne alimentaire en France** ; avec le soutien d'une **communauté grandissante** de plus de 35 000 citoyens dont 5 000 professionnels de santé et 1 500 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 nourrir les animaux, pour mieux nourrir les hommes.**

Représentant **5 à 10% des parts de production selon les filières**, il existe **plus de 2 500 produits français** certifiés Bleu-Blanc-Cœur (pain, farine, œufs, lait, viandes, produits laitiers...), 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](http://www.bleu-blanc-coeur.org)

## Contact presse :