

L'ALLIÉE DES SPORTIFS DE L'HUILERIE VIGEAN PRIMÉE MEILLEUR PRODUIT BIO 2026



Novembre 2025 – La Maison Vigean est heureuse d'annoncer que L'Alliée des Sportifs, son huile biologique enrichie en spiruline française, grande innovation 2025, vient d'être distinguée Meilleur Produit Bio 2026. Une reconnaissance majeure attribuée par un panel de consommateurs testeurs qui souligne la qualité et la pertinence de cette innovation pensée pour accompagner l'organisme avant, pendant et après l'effort.



Une huile complète saluée pour sa composition et son efficacité

Associant **5 huiles vierges biologiques** - olive, colza, cameline, pépins de raisin et cumin noir - à **2,5 % de spiruline française**, L'Alliée des Sportifs offre une synergie naturelle en oméga 3, 6 et 9 ainsi qu'une richesse notable en vitamine E (10,4 % des VNR pour une cuillère à soupe).

Elle s'inscrit dans la volonté de l'Huilerie Vigean de proposer **des produits alliant tradition, haute qualité nutritionnelle et innovation.**

Des retours jury très positifs

Les évaluations du concours Meilleur Produit Bio 2026 témoignent de l'accueil favorable réservé au produit :

- **Goût** : moyenne de 16,4/20
- **Odeur** : moyenne de 16,1/20
- **Texture** : très bien notée, moyenne 18,8/20
- **Packaging (visuel)** : moyenne 17,9/20
- **Packaging (praticité)** : moyenne 18,2/20
- **Note globale** : moyenne 17,1/20, avec des notes allant jusqu'à 20/20

Les testeurs soulignent **un goût original** ainsi qu'une **texture largement appréciée**. Le packaging est jugé clair, pratique et d'une taille adaptée. Concernant les effets ressentis, les retours évoquent des impressions positives.

Prix vente conseillé

25cl - 9.90€

« Quand acides gras essentiels et spiruline se complètent »

« Avec L'Alliée des sportifs, nous avons voulu créer une synergie efficace entre les acides gras essentiels et les vertus de la spiruline. Cette huile répond aux attentes d'un public actif, soucieux de sa santé et de ses performances. » explique Jean-Pierre Charron, Directeur d'exploitation de l'Huilerie Vigean

Cette distinction s'inscrit dans la dynamique impulsée par les équipes Vigean pour conjuguer **maintien de l'ancrage artisanal, modernisation de l'approche et engagement pour une alimentation fonctionnelle, durable et savoureuse.**

À PROPOS DE LA MAISON VIGEAN

Fondée en 1930 à Clion-sur-Indre, la Maison Vigean, huilerie artisanale française, travaille ses produits avec une excellence et une exigence intactes. Avec une qualité de production biologique et unique, l'Huilerie propose une large gamme d'huiles d'olive, Grand Cru, Gourmandes, Graines et fruits, Quotidiennes, Composées et bien-être, toutes issues d'un savoir-faire ancestral.

1970 : la Maison Vigean passe dans le bio.

2012 : l'Huilerie obtient le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant)

2015 : la Maison obtient la distinction "Collège Culinaire de France"

2025 : l'Huilerie Vigean obtient la Certification IFS Food