



Les Trophées de la Nutrition Durable 2026 – 9^{ème} édition pour la Restauration Collective : Découvrez les lauréats !

Pour la 9^{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](#).

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, 9 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 2023 = 26 collectivités candidates (autogérées + concédées)
- Trophées de la Nutrition Durable 2024 = 35 collectivités candidates (autogérées + concédées)
- Trophées de la Nutrition Durable 2025 = 79 collectivités candidates (autogérées + concédées)

Pour l'édition 2026, 53 dossiers ont été reçus : 18 pour les collectivités autogérées et 35 pour les collectivités concédées, correspondant à plus de 25 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'organisation. 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 l'équipe Bleu-Blanc-Cœur :

- 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-fondateur Bleu-Blanc-Cœur.

LES RESULTATS :

Pour la restauration en gestion directe, 18 dossiers ont été étudiés dont le classement final est :

Catégorie enseignement :

Lauréat : COLLEGE SIMONE VEIL – NEUILLY-PONT-PIERRE (37)

2^e : SIVU CUISINE ROCHEFORT OCEAN (17)

Catégorie entreprise :

Lauréat : AS DESCARTES (75)

2^e : CERCLE DE LA RADE DE CHERBOURG – RESTAURANT ROCHAMBEAU (50)

3^e : CSE MBDA (92)

Catégorie médico-social :

Lauréat : EHPAD LES COQUELICOTS (57)

Coup de cœur du jury : GCS LOGIPOLE CAMBOLLE EVREUX (27)

2^e : LNA - LES JARDINS DE MAR VIVO (83)

3^e : LNA - VILLA TOHANNIC (56)

Pour la restauration en gestion concédée, 35 dossiers ont été étudiés dont :

Catégorie enseignement :

Lauréat : ATELIER CULINAIRE DE BOURGES (18) - (Ansamble)

2^e : MAIRIE VIGNEUX DE BRETAGNE (44) - (Restoria)

3^e : UNIVERSITE CATHOLIQUE DE L'OUEST (49) - (Ansamble)

Catégorie entreprise :

Lauréat : FRANCE AGRIMER (93) - (Compass)

2^e : HYFIVE (92) - (Empreintes)

3^e : EDA PAU E.T.A.P. (64) – (Ansamble)

Catégorie médico-social :

Lauréat : EHPAD LES RIVES DE L'ERDRE (44) - (Restoria)

2^e : ATELIER CULINAIRE LA CHAPELLE GACELINE (56) - (Ansamble)

Une **catégorie Crous** a été créée depuis quelques années, 4 dossiers ont été étudiés, le CROUS de Nantes Pays de la Loire, le CROUS de Paris, le CROUS de Rennes et le **CROUS de Normandie**. C'est le CROUS de Normandie qui remporte le Trophée pour cette catégorie.



LES TROPHÉES DE LA NUTRITION DURABLE

Dès la semaine prochaine, 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.

Lors de la cérémonie, chaque Lauréat a reçu **un Trophée** de cette édition 2026 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.

La remise des trophées s'est déroulée ces **LUNDI 23/02** pour le **CROUS**, **MERCREDI 25/02** pour la **gestion directe** et **JEUDI 26/02** pour la **gestion concédée** au Salon de l'agriculture, en présence de différents acteurs de la restauration collective.

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



Replays vidéo des cérémonies de remise des Trophées (diffusées en direct du stand Bleu-Blanc-Cœur au Salon de l'Agriculture 2026) :

- [Trophées de la Nutrition Durable : Restauration Collective Autogérée](#)
- [Trophées de la Nutrition Durable : Restauration Collective Concédée](#)
- [Trophées de la Nutrition Durable : Restauration Collective catégorie Crous](#)

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

