



## 4ème édition 2021 des Trophées de la Nutrition Durable de la Restauration Collective : Découvrez les lauréats !

Pour la 4<sup>e</sup> 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, 3 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.

- TND de 2018 : 10 collectivités autogérées
- TND de 2019 = 16 collectivités autogérées
- TND de 2020 = 43 collectivités candidates, correspondant à 22 326 406 repas en 2019, TND qui incluent pour la 1<sup>ère</sup> fois, les collectivités concédées.

Pour l'édition 2021, 21 dossiers ont été reçus, 11 pour les collectivités autogérées et 10 pour les collectivités concédées, correspondant à 10 467 696 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,
- Le pourcentage des 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 Emmanuel Picard, cuisinier qui a rejoint l'équipe Bleu-Blanc-Cœur à présent :

- 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.
- Bruno Léger : Gérant de Toque à Toque, expert en restauration collective.
- Jean-Pierre Pasquet : Eleveur et Co-Président de l'association Bleu-Blanc-Cœur.

## LES RESULTATS :

**Pour la restauration en gestion directe**, 11 dossiers ont été étudiés dont :

- 7 pour la catégorie Enseignement
- 4 pour la catégorie Médico-Social

**Le Crous Grenoble Alpes (38)** a remporté le concours sur la catégorie **Enseignement**.

Ont fini 2<sup>ème</sup> ex-aequo **le Restaurant scolaire Victor Hugo de la ville d'Aiffres (79)** et **Cuisine Rochefort Océan (17)**.

**L'EHPAD Le Bois Hercé**, basé à Nantes (44) a remporté le concours sur la catégorie **Médico-sociale**.

Ont fini 2<sup>ème</sup> **le Foyer ASEI André Billoux de Sérénac (81)** et 3<sup>ème</sup> **l'IME Bel Air à Languédias (22)**.

**Pour la restauration en gestion concédée**, 10 dossiers ont été étudiés dont :

- 1 pour la catégorie Enseignement
- 6 pour la catégorie Médico-Social
- 3 pour la catégorie Entreprise

**La cuisine centrale municipale de Plaisance-du-Touch (31)** a remporté le concours sur la catégorie **Enseignement**.

**L'EHPAD La Compassion à Beauvais (60)** a remporté le concours sur la catégorie **Médico-sociale**.

Ont fini 2<sup>ème</sup> **l'AFAPEI de Bartenheim (68)** et 3<sup>ème</sup> **le Centre Psychothérapique de l'Ain, basé à Bourg-en-Bresse (01)**.

**Le Restaurant Arpège de la BPCE Avant Seine à Paris (75)** a remporté le concours sur la catégorie **Entreprise**.

Ont fini 2<sup>ème</sup> **le Restaurant MRS de ORANGE à Paris Alleray (75)** et 3<sup>ème</sup> **le Partitio basé à Ivry-sur-Seine (94)**.



Enfin, le jury a souhaité décerner un trophée d'honneur à la **Cuisine centrale de Toulouse (31)** pour son engagement assidu en faveur de la nutrition durable. Intégrant les produits Bleu-Blanc-Cœur depuis de nombreuses années dans les menus, la cuisine centrale de Toulouse est également engagée dans Mon Restau Responsable® et compte bien développer encore son engagement pour la Terre, les animaux et les hommes.

Chaque participant se verra remettre le **compteur Eco-nutrition** de 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 2021 des Trophées de la Nutrition Durable, un **kit de communication dédié** et aura la possibilité de faire partie des ambassadeurs Bleu-Blanc-Cœur.

## 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 association qui fédère 950 acteurs de la chaîne alimentaire, 7 000 éleveurs, et est soutenue par une communauté grandissante de plus de 17 000 citoyens dont près de 3 000 professionnels de la santé, et de nombreux scientifiques.

Le cahier des ressources de Bleu-Blanc-Cœur est strict et impose aux producteurs engagés dans la démarche des objectifs de moyens et de résultats. La qualité nutritionnelle des produits est mesurée et garantie par des contrôles et analyses.

La démarche a fait l'objet de 5 études cliniques et 420 publications scientifiques validant l'impact bénéfique pour la santé humaine d'une bonne alimentation animale. En 20 ans, Bleu-Blanc-Cœur est devenue un repère fiable pour les consommateurs, pour Bien Manger, dans le respect de la Terre, des animaux et des hommes :

[www.bleu-blanc-coeur.org](http://www.bleu-blanc-coeur.org)

---

## Contact presse :

Nathalie KERHOAS – Directrice de Bleu-Blanc-Cœur

[Nathalie.kerhoas@bleu-blanc-coeur.org](mailto:Nathalie.kerhoas@bleu-blanc-coeur.org)

02 99 97 60 54 – 06 12 51 07 06



# LES TROPHÉES DE LA NUTRITION DURABLE

