

# Cassoulet normand et flammekueche lyonnaise : Coopérative U revisite les spécialités régionales avec le lancement de U de Nos Régions



**Paris, le 1er avril** – L’aligot de Lille, les diots d’Alsace, les knacks de Bretagne : bienvenue dans un tour de France culinaire inédit ! À partir d’aujourd’hui, Coopérative U vous invite à découvrir sa nouvelle marque de produits régionaux U de Nos Régions. Une série de spécialités qui revisitent avec audace les traditions culinaires françaises et bousculent les frontières régionales.

Parmi les créations U à retrouver dans les rayons :

- **La flammekueche lyonnaise** : une fusion audacieuse où la pâte fine rencontre la crème fraîche et les quenelles, créant un plat gourmand et réconfortant.
- **Le broyé de Bretagne** : une version revisitée qui marie le beurre salé et le caramel, offrant une douceur bretonne à croquer sans modération.
- **Le cassoulet normand** : haricots et camembert, le duo sur lequel personne n’aurait parié.

Qui aurait cru voir un jour l’une de ces recettes sur nos tables ? Mais ne vous y trompez pas, derrière ces associations surprenantes se cache un poisson d’avril.

En réalité, Coopérative U s’engage chaque jour à valoriser les véritables spécialités régionales. Avec U de Nos Régions, l’enseigne renforce cette démarche et célèbre davantage cette authenticité et ce savoir-faire. **Les produits et recettes de cette nouvelle marque seront disponibles partout en France. Coopérative U a en effet déniché des partenaires locaux réputés pour leur savoir-faire et recommandés par ses magasins U implantés dans les régions des spécialités.**

## La nouvelle marque U qui célèbre les vraies saveurs régionales

Coopérative U rassemble désormais ses produits régionaux sous une nouvelle marque : U de Nos Régions. Jusqu'ici intégrés à la marque U Saveurs, ces produits emblématiques rejoignent une identité dédiée aux spécialités régionales. De son côté, U Saveurs se recentre exclusivement sur les produits festifs et gourmets, tandis que U de Nos Régions met en lumière les recettes cultes des terroirs.

Parmi les premières références disponibles dès maintenant, selon disponibilité, dans les magasins U : les Knacks d'Alsace, la saucisse aveyronnaise ou encore le Brie de Meaux. **Dès juin 2025, la marque U de Nos Régions comptera plus de 100 références : du rayon frais** (camembert de Normandie, Abondance AOP...), **en passant par celui de la charcuterie et le traiteur** (jambon de Bayonne, crêpes de froment, galettes de sarrasin...), **le rayon épicerie salée** (cassoulet de Castelnaudary, mogettes cuisinées à l'ancienne, moutarde de Bourgogne...) **et sucrée** (palets bretons, caramel au beurre salé...). Cette marque, gage d'authenticité et de savoir-faire régional, continuera à s'élargir en accueillant de nouvelles références.

## Des produits conçus en partenariat avec des fournisseurs régionaux

À ce jour, les magasins U, implantés localement, contribuent à animer 35 démarches locales. Ils travaillent aux côtés de Coopérative U pour recommander les produits et les fournisseurs régionaux. Leur connaissance du territoire associée au savoir-faire de leurs partenaires, permet à Coopérative U d'être accompagnée par des partenaires régionaux reconnus. Parmi eux : **l'entreprise Stoeffler**, recommandée par les magasins U d'Alsace, **la Conserverie Sodicas**, recommandée par les magasins U d'Aude, **Les P'tits Amoureux**, recommandés par les magasins U de Poitou-Charentes, ou encore **Maison Brieur**, recommandée par les magasins U de Bretagne.

Garants d'un savoir-faire traditionnel et de produits de qualité, ces partenaires sélectionnent avec exigence des ingrédients de qualité pour donner vie aux recettes emblématiques de toutes les régions de France.

« Cette nouvelle gamme illustre notre engagement constant envers nos partenaires régionaux. Nous sommes fiers de valoriser notre patrimoine culinaire et de soutenir les hommes et les femmes qui contribuent à sa préservation et son enrichissement. », **souligne Patrice Mathey, Associé du Super U Baume-Les-Dames.**

## Origin'Info

## Coopérative U garantit plus de visibilité sur l'origine de ses produits

Le logo Origin'Info sera intégré progressivement aux emballages, en commençant par la majeure partie des produits de la nouvelle marque, U de Nos Régions.

Depuis 2020, Coopérative U indique déjà la provenance des ingrédients sur les emballages de la grande majorité de ses produits, avec un objectif simple : offrir une information claire pour aider ses clients à choisir.

À l'avenir, grâce à la démarche collective Origin'Info pour laquelle l'enseigne est engagée, il deviendra plus simple d'identifier l'origine des principaux ingrédients issus de matières premières agricoles.

Cette démarche s'inscrit pleinement dans la volonté de Coopérative U de valoriser la transparence, la traçabilité et le soutien aux filières agricoles françaises.



**Flammekueche**  
**10 parts 600 g - 4,35 €\***



**Madeleines de Commercy**  
**300 g - 3,49 €\***



**Véritable saucisse sèche Aveyronnaise à la perche**  
**320 g - 7,12 €\***



**Broyés du Poitou**  
220 g - 2,79 €\*



**Diots de Savoie fumés**  
4x90 g - 4,52 €\*



**Fines galettes bretonnes**  
100 g - 1,79 €\*



**Lunettes de Romans myrtilles**  
350g - 2,79 €\*



**Chips de sarrasin  
au sel de Guérande**  
100 g - 2,94 €\*



**Tourteau Fromager**  
250 g - 2,95 €\*



**Mogettes cuisinées à l'ancienne**  
260 g - 2,21 €\*

\*Le prix peut varier selon la politique commerciale du magasin.

**A propos de Coopérative U :**

Chez Coopérative U, nous agissons pour un autre commerce : un commerce avec des valeurs fortes et des prix bas. Forte de plus de 130 ans d'histoire, Coopérative U rassemble aujourd'hui plus de 1 800 points de vente (Hyper U, Super U, U Express, Utile) en France et à l'étranger, soutenus par plus de 75 000 collaborateurs. Commerçants indépendants et ancrés dans les territoires, nous agissons chaque jour pour des prix bas, des produits U bons et engagés, le local et des modes de consommations plus durables.

www.magasins-u.com / @cooperativeu

**contacts presse**

cooperativeu@hopscotch.fr

Aya Alkhiyari - aalkhiyari@hopscotch.fr – 01 41 34 21 54

Ewa Boulard - eboulard@hopscotch.fr – 01 41 34 20 29

