

Coopérative U dévoile la première gamme de chicorée MDD cultivée et transformée en France

Paris, le 3 novembre 2025 - Délaissée pendant un temps, la chicorée fait un retour remarqué dans les mugs des Français. Plébiscitée par une nouvelle génération en quête de naturalité, de bien-être et d'économies au quotidien, cette boisson sans caféine séduit à nouveau.

Coopérative U accompagne cette tendance avec une innovation majeure : **une gamme de chicorées U cultivée et transformée en France, devenant ainsi la toute première MDD à proposer une offre d'origine française**. Déclinée en deux recettes gourmandes et accessibles – Chicorée Nature U et Chicorée Cacao U¹ – cette nouvelle offre s'habille d'un packaging modernisé, plus actuel et attractif.

Une alternative française à prix bas pour les amoureux de boissons chaudes

Élaborées à partir de racines de chicorée torréfiées, ces **boissons 100 % végétales** offrent une alternative naturelle au café :

- **Sans caféine**, pour réduire sa consommation tout en douceur
- **Légères, digestes et faibles en calories**
- **Moins émettrices de carbone** (La chicorée soluble émet 4 fois moins que le café filtre²)

La **Chicorée Nature U** se distingue par sa saveur douce et caramélisée, idéale du matin au soir pour une pause bien-être sans effet excitant.

Coopérative U est la première MDD à proposer une version plus gourmande, avec la **Chicorée Cacao U**, qui marie les notes de chicorée à un cacao maigre pour un équilibre parfait entre plaisir et légèreté. Elle contient uniquement **des sucres naturellement présents** et affiche un **Nutri-Score B³**.

Un produit ancré dans les territoires

Les deux références sont fabriquées dans les Hauts-de-France, au sein d'une usine historique qui perpétue plus de 150 ans de savoir-faire dans la torréfaction et la transformation de la chicorée. Une entreprise au fort ancrage local, fidèle à l'engagement de Coopérative U pour une alimentation plus responsable et accessible.



Chicorée Nature U - 200g
Prix de vente conseillé de 3,35€⁴



Chicorée Cacao U - 100g
Prix de vente conseillé de 2,45€⁴

Les + des produits U : En 2024, 73% des produits alimentaires⁵ à marque U comportent une matière première principale d'origine française.

« *Nous souhaitons faire redécouvrir la chicorée à travers de nouvelles recettes pensées pour les consommateurs en quête d'alternatives au café, avec un packaging moderne qui casse les codes du rayon. Produites dans le nord de la France et toujours proposées à prix bas, ces nouveautés incarnent notre engagement pour un petit-déjeuner gourmand, local et responsable, tout en donnant un nouvel élan à ce moment incontournable du quotidien.* » affirme Carole Penru, Category manager U - épicerie sucrée



Les visuels sont disponibles **ici**
Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas

¹ Chicorée U Cacao : 80% de chicorée origine France, 20% de poudre de cacao maigre non UE.

² Selon Agribalyse, plateforme de l'impact environnemental de l'alimentation, proposée par l'Agence de la transition écologique (ADEME).

³ Calculé sur la boisson reconstituée.

⁴ Prix conseillés par Coopérative U aux magasins U, la politique commerciale peut varier selon les magasins.

⁵ Épicerie, Liquides, Surgelés et Produits frais libre-service / Rapport RSE U 2024.

À 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 131 ans d'histoire, Coopérative U rassemble aujourd'hui 1 861 points de vente (Hyper U, Super U, U Express, Utile) en France et à l'étranger, soutenus par plus de 75 000 collaborateurs. À travers nos 61 filières agricoles U, nous tissons des liens durables avec plus de 6 000 agriculteurs partenaires, afin de soutenir un modèle agricole français fondé sur la souveraineté alimentaire, la juste rémunération des producteurs et la transition agricole.

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 consommation plus durables.

www.magasins-u.com / @cooperativeu

Contacts presse

cooperativeu@hopscotch.fr

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

Amandine Flasquin - aflasquin@hopscotch.one - 01 41 34 18 29

