



Nutrisens*



LE PROJET D'ÉTABLISSEMENT MANGER-MAIN



Mettre en œuvre le manger-main dans
les établissements de santé et médico-sociaux



LES EXPERTS DE LA NUTRITION BIEN CUISINÉE

Le groupe Nutrisens est né d'une idée simple : **proposer des produits nutritionnellement efficaces tout en étant bons.**

Chaque jour, nous désirons satisfaire nos clients pour leur apporter un **maximum de plaisir dans leur assiette.** Notre mission est de **concevoir, produire et distribuer des produits nutritionnels savoureux, pour toutes les étapes de la vie.**

Que ce soit en Nutrition Médicale (dénutrition, dysphagie...), pour des Régimes Spécifiques (sans sel, sans allergènes...), ou pour une alimentation Bien-Être (perte de poids, performance sportive), **nous mettons tout en œuvre pour proposer des produits bons et efficaces.**

Je suis Mme Nutri !

Je collabore avec une équipe de chercheurs, médecins et diététiciens qui m'épaulent dans la formulation des produits.

Mon objectif ?

Créer des innovations en réponse à **des problématiques nutritionnelles spécifiques.**

Moi, c'est Mr Sens !

L'efficacité du produit ne me suffit pas, il faut aussi qu'il soit bon !

J'ajoute mon grain de sel à chaque nouvelle recette pour réveiller vos sens !



NOS VALEURS

Nutrisens, c'est une aventure humaine partagée par des femmes et des hommes passionnés par l'alimentation.

Que nous soyons diététicien, ingénieur agroalimentaire, ou commercial, l'individu fait la différence et reste au centre du projet d'entreprise.

Réunis au sein d'équipes à taille humaine, **nous nous efforçons chaque jour de répondre aux besoins et aux problématiques nutritionnelles.**

Chacun à notre niveau, nous œuvrons pour concevoir, produire et distribuer des produits efficaces et savoureux.



L'Excellence
la volonté de proposer
ce qu'il y a de mieux

L'Innovation
la détermination de trouver les solutions
qui n'existent pas encore pour améliorer
votre quotidien

L'Agilité
l'écoute et la réactivité, deux forces
essentielles que nous souhaitons
préserver

La Responsabilité
assumer ce que l'on fait

La Pédagogie
**LA clarté DE NOS INFORMATIONS pour
une compréhension optimale
de la diététique et des problématiques
liées à l'alimentation
et à la santé**





AVANT-PROPOS

Le manger-main c'est quoi ?

Le manger-main est un concept alimentaire qui consiste à adapter les aliments en bouchées préhensibles avec les mains.

Depuis quelques années cette notion a été fortement rapprochée de la **maladie d'Alzheimer**. En réalité, **la solution manger-main s'adresse plus largement aux patients qui ont des difficultés à utiliser leurs couverts**.

Ces difficultés sont le plus souvent la conséquence de **troubles praxiques** se caractérisant par une incapacité à réaliser un mouvement ou une série de mouvements, conséquence d'un déficit neurologique qui peut être causé par la maladie d'Alzheimer.

Ces troubles rendent l'acte de découper puis porter un aliment à la bouche complexe voire impossible à réaliser. Le manger-main permet alors de simplifier l'action de manger et ainsi de préserver **l'autonomie** du patient, **redonner du plaisir** au repas et participe ainsi à **lutter contre la dénutrition**.

Objectif du livret

Comment évaluer les besoins des patients ? Pour quel patient le manger-main est-il indiqué ? Quand et comment offrir ces aliments ? Comment intégrer cette solution au projet de soins de l'établissement ? ...

À travers une revue des contributions de chacun des acteurs au projet, ce livret propose de guider les professionnels dans leur réflexion et leur recherche de solutions pour proposer dans leur établissement une offre manger-main de qualité et utile aux patients.

L'avis de Monique Ferry, Gériatre Nutritionniste

« Bien que le manger-main concerne en majorité les patients atteints de la maladie d'Alzheimer ou d'une maladie apparentée, il n'est pas une solution destinée uniquement à ces patients. Le fait d'être atteint de la maladie d'Alzheimer ne justifie pas non plus à lui seul l'utilisation du manger-main. Cette solution s'adresse plus spécifiquement aux patients déambulants ou qui ont des difficultés à utiliser leurs couverts pendant le repas. Dans tous les cas le manger-main doit être une indication du personnel soignant dont le médecin, après avis de l'équipe, permettant de redonner de l'autonomie et de favoriser l'accès à l'aliment ; dans le but de lutter contre la dénutrition chez des patients particulièrement à risque. »



LE MANGER-MAIN : UN PROJET PLURIDISCIPLINAIRE AU SERVICE DU PATIENT

1

Faire vivre le projet

p.6



Coordination
Formation
Explication

2

Prescrire, suivre

p.8



Évaluation
Concertation
Suivi

3

Réaliser, servir

p.11



Préhension
Nutrition
Goût

4

Une solution,
clé en main

p.14



L'offre
Nutrimain par
Nutrisens

FAIRE VIVRE LE PROJET DANS SON ÉTABLISSEMENT

Le garant : la direction



La mise en place du manger-main en établissement doit être portée par une équipe projet. Dans le cadre d'un EHPAD, le directeur d'établissement peut jouer le rôle de **chef d'orchestre** en rapprochant notamment le personnel de santé et de la restauration. Il est aussi un lien direct vers les familles et pourra organiser selon les besoins de l'équipe projet des **événements ouverts aux familles et au personnel** pour faire découvrir et expliquer la solution manger-main. Dans d'autres structures, un ou plusieurs référents « manger-main » peuvent remplir ce rôle.

Le manger-main : un projet de soins, un projet de vie

Le manger-main s'intègre à la fois dans le projet de soins et le projet de vie des résidents. Le projet de soins d'une part parce que son indication dépend de difficultés alimentaires observables que la solution manger-main permettra de pallier. **Le manger-main doit donc être encadré par une prescription.** Le manger-main s'intègre également dans le projet de vie des résidents car il demande une réflexion sur l'autonomie, le plaisir de manger et le respect d'un libre arbitre conservé. Grâce au manger-main, **le résident peut à nouveau faire le choix de manger par lui-même**, d'exprimer ses goûts et ses envies.

Fédérer les équipes autour d'un projet commun

Une des clés du succès de la mise en place d'un projet manger-main est l'adhésion des équipes. Chaque acteur doit être informé et sensibilisé à la solution. Cela demande donc une formation des équipes et d'impliquer chacun dans son rôle, **du cuisinier à la préparation, au serveur pour la présentation de l'assiette, jusqu'au soignant dans l'accompagnement à la prise du repas.** À ce titre, la mise en place d'un projet manger-main constitue donc un bon moyen de faire travailler les équipes autour d'un projet commun.

La relation aux familles : comment lever le tabou du manger-main ?

Les familles peuvent se montrer réfractaires à voir leur proche manger avec les mains. Perçu comme un retour en enfance et une perte des conventions sociales, cela témoigne d'une difficulté toujours présente d'accepter la maladie et le handicap. D'où l'importance **d'expliquer les raisons du choix du manger-main** et de le présenter non pas comme une réponse à une dégradation mais bien comme **un moyen de conserver une autonomie**. Il faudra alors adopter un discours pédagogique et ne pas hésiter à faire goûter le manger-main.



Pour vous aider, retrouvez nos vidéos explicatives sur www.nutrisens.com/alzheimer !

Témoignage de Philippe Geiller, Directeur du Domaine de Fontfrède, Résidence Médicalisée du Réseau OMERIS à Marseille

« Nous avons souhaité trouver une solution afin de retarder l'entrée en dépendance des personnes âgées qui sont atteintes de troubles de la praxie et qui ne savent plus ou ne peuvent plus utiliser leurs couverts. Sous l'impulsion de la Cadre de Soins et du Directeur de l'établissement, nous avons bâti une équipe pluridisciplinaire sur la base du volontariat et avons organisé le projet « MANGER-MAIN » au travers de l'état des lieux, les objectifs, les moyens, le délai et les indicateurs. Comme tout projet, celui-ci nécessite un engagement de tous les acteurs et notamment lors sa mise en œuvre ensuite au quotidien. Aussi les différentes étapes du projet ont été communiquées en interne vers l'ensemble des équipes et vers les résidents et leurs familles. Le succès de la mise en œuvre a permis une communication vers l'extérieur de l'établissement à destination des partenaires et des parties prenantes de l'accueil des Personnes Agées dans la région marseillaise. »

PRESCRIRE ET SUIVRE UN RÉGIME MANGER-MAIN

Le garant : l'équipe médicale et soignante



L'équipe projet manger-main doit intégrer l'équipe soignante et médicale. Sous la direction du médecin coordinateur ou d'un cadre de santé, les différents corps de métier doivent être sollicités afin d'évaluer les besoins du patient. En effet des aspects ergonomiques, psychologiques, nutritionnels et médicaux doivent être pris en compte.

La réunion de cette équipe pluridisciplinaire de façon régulière doit permettre **d'évaluer les nouveaux besoins et de valider et/ou corriger les prescriptions en cours**. Ainsi, la liste à jour des résidents suivant une alimentation manger-main pourra être transmise à l'équipe en cuisine et aux personnes en charge de la distribution des repas.

Quelle sont les indications du manger-main ?

Le manger-main, souvent associé à la maladie d'Alzheimer, convient aux problématiques suivantes :



Quand ?

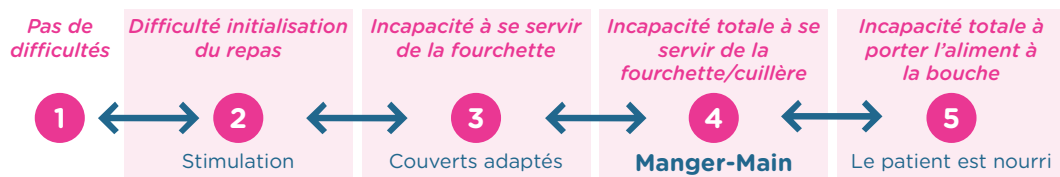
Precriptions sur le long terme : maladie d'Alzheimer et apparentées, polyhandicap, psychiatrie, personnes âgées malvoyantes.

Prescription sur le court terme, en solution ponctuelle : personnes dénutries, AVC.

Grades des difficultés d'utilisation des couverts et solutions associées

Lorsque des troubles praxiques sont observés, l'évaluation de la capacité à utiliser les couverts est essentielle avant la prescription d'une alimentation manger-main.

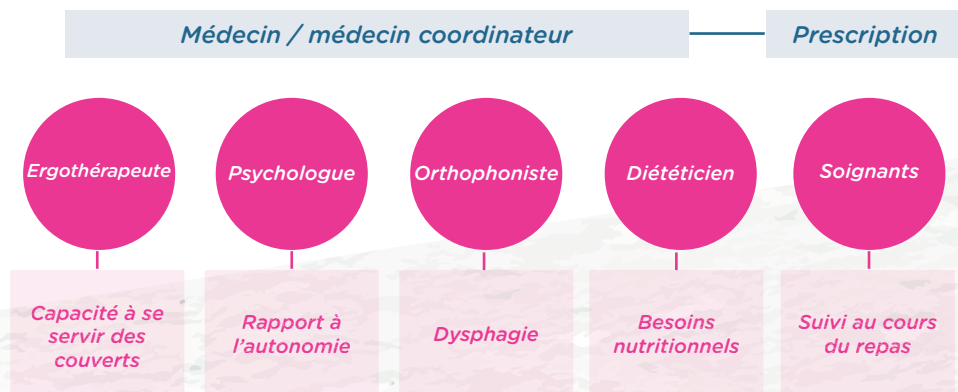
En effet, l'utilisation des couverts constitue une stimulation cognitive qu'il faut préserver aussi longtemps que possible, au risque d'accélérer le déclin des fonctions praxiques. Parce qu'il est parfois difficile de savoir à quel stade le patient se situe, il est souvent préférable de tester toutes les solutions possibles en commençant par la stimulation, l'utilisation de couverts adaptés puis le manger-main.



Implication de l'équipe pluridisciplinaire

L'indication du manger-main pour un patient, le temps de la prescription, l'accompagnement et le suivi doivent être concertés et décidés au sein d'une équipe pluridisciplinaire où chaque représentant a son rôle à jouer. Lorsque l'équipe est réduite, les rôles peuvent être redistribués, l'objectif étant de répondre aux questions suivantes :

Le manger-main est-elle la bonne solution à la problématique observée chez le patient ? Quels sont les risques (s'ils existent) associés à la prescription du manger-main ?



L'importance du suivi au cours du repas

Servir une alimentation manger-main ne signifie pas pour autant qu'un accompagnement des soignants n'est plus nécessaire au cours du repas. Ceci est particulièrement vrai dans le cas des patients atteints de la **maladie d'Alzheimer ou d'une maladie apparentée**.

- Il faudra **aider le résident à initialiser le repas** en mimant les gestes, en parlant parfois même en guidant.
- Etant donné la versatilité des comportements, **des couverts devront toujours être proposés**. Si le patient arrive un jour à les utiliser, le repas manger-main pourra aussi être mangé avec les couverts. Il se peut aussi qu'il n'y ait pas d'autres choix que de faire manger le patient. Dans tous les cas, il est important de noter ces événements et si besoin de réévaluer la prescription manger-main chez le patient.
- Dans le cadre d'un repas manger-main, **le rythme du repas (entrée, plat, laitage, dessert) doit être respecté** car il permet de donner des repères rassurants.
- **Un suivi alimentaire peut être nécessaire** pour valider l'intérêt de la solution au début de la prescription ou lorsque l'état nutritionnel est à surveiller.

Témoignage de Karim BACCOUCHE, Diététicien Coordinateur du Réseau Opérationnel des Liaisons Alimentation Nutrition et Diététique*, d'après ROLAND. (2016). Guide Manger-Main. Contact : reseau.roland@gmail.com

En développant le « manger-main » dans le cadre du ROLAND, nous nous sommes aperçus que les patients et les résidents devenus dépendants pour leur prise alimentaire ne sont pas les seuls bénéficiaires de cette prestation. Les professionnels de santé en tirent aussi des avantages substantiels : les soignants sont plus disponibles (temps de repas apaisé, réorganisation des tâches,...) et plus efficaces dans leur prise en soins (amélioration de la lutte contre la dénutrition et de la déshydratation,...) ; les cuisiniers sont valorisés à travers leur maîtrise des techniques culinaires et leur créativité. On est là dans un projet de soins, véritablement transversal et pluridisciplinaire, qui bouleverse les « codes » et les représentations de chacun (patient, soignant, cuisinier), décroïsonne les services de soins et la cuisine et crée une véritable dynamique au sein d'un établissement s'il est conduit avec méthode et concertation.*

RÉALISER, SERVIR AU QUOTIDIEN



Le garant : l'équipe restauration

L'équipe de restauration a la charge de la production de l'offre manger-main. À la nécessité de réaliser des repas se tenant avec les mains, les cuisiniers doivent également composer le plus souvent avec une texture adaptée aux troubles de la déglutition et un apport nutritionnel optimisé ; sans transiger sur la qualité organoleptique et l'hygiène.

Réaliser du manger-main pour des patients atteints de la maladie d'Alzheimer

Exigences de forme et de texture

Le premier prérequis du manger-main est d'être préhensible. Cela signifie que **le produit ne doit pas s'écraser, se casser, glisser, fondre ou salir les doigts**. Il s'agira également de proposer des **formes ergonomiques**, faciles à attraper.

Dans le cas de **la maladie d'Alzheimer ou de maladies apparentées**, les troubles praxiques arrivent généralement à un stade avancé de la maladie. Cela signifie que les patients cumulent plusieurs difficultés alimentaires :

- Des difficultés à différencier ce qui se mange de ce qui ne se mange pas. **Impossible donc d'utiliser des pics à brochettes ou des petits contenants** au risque que les patients s'étouffent.
- Une tendance à gober les aliments pouvant provoquer des fausses routes. Il faut alors favoriser au maximum la phase orale en proposant des **bouchées qui pourront être consommées en plusieurs fois**.
- Des troubles de la déglutition (soumis également à des processus cognitifs altérés dans la maladie). Cela signifie que la **texture du manger-main doit être adaptée** pour éviter tout risque de fausse route.

Exigences nutritionnelles

Les patients ayant des difficultés à utiliser leurs couverts sont des sujets à risque de dénutrition. **En plus d'être attentif aux apports en protéines et en énergie, cela implique de travailler sur la densité énergétique des produits.** En effet le manger-main apparaît plus volumineux dans l'assiette qu'un repas classique.

Pour les personnes dénutries, les besoins en protéines et en énergie augmentent encore. Lorsque le repas ne permet pas d'atteindre ces apports, il est préférable de chercher avec les équipes soignantes des **aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (ADDFMS) sous forme de manger-main** (boisson, gâteau, pain ou crème HPHC sous forme de gourde) ; à servir en plus du repas ou en collation.



	Personne âgée	Personne âgée à risque de dénutrition	Personne âgée dénutrie
Besoins en énergie	36 kcal/kg/j	36 à 40 kcal/kg/j	40 à 45 kcal/kg/j
Besoins en protéines	1 g/kg/j	1 à 1,3 g/kg/j	1,2 à 1,6 g/kg/j

Exigences organoleptiques – particularités dans la maladie d'Alzheimer

- **Être attentif aux goûts, aux odeurs** : les patients seront plus attirés par des goûts prononcés que des goûts familiers. N'hésitez donc pas à utiliser des épices ou des sauces pour rehausser le goût de vos préparations.
- **Jouer sur les couleurs** : les patients ont des difficultés à percevoir les différences de couleur. Il est donc important de jouer sur les contrastes en associant des bouchées manger-main de couleurs différentes ou en jouant sur les couleurs de la sauce et de l'assiette.
- **Capitaliser sur le plaisir de saucer** : le manger-main doit être accompagné d'une sauce car elle permet de mouiller les aliments (facilite la mastication et la déglutition), donne du goût et est source d'énergie. La sauce doit être adaptée pour ne pas devenir salissante, en adaptant sa texture pour obtenir une sauce nappante. De même, on évitera de mettre la sauce sur la bouchée mais plutôt en dessous.

Exigences d'hygiène

L'offre manger-main est soumise aux **mêmes règles de qualité et d'hygiène** que toutes les autres prestations alimentaires. Cela implique un respect des règles de maintien en température. Pour éviter que les résidents ne se brûlent avec le plat chaud vous pouvez réserver l'assiette une ou deux minutes avant de servir.

Réussir le challenge du manger-main

La réalisation du manger-main est un vrai challenge au quotidien d'autant plus que cette solution concerne en général peu de personnes (en moyenne 5% des résidents d'un EHPAD ou USLD).

- 1 Réaliser soi-même les bouchées manger-main.** L'utilisation d'ingrédients comme l'agar-agar ou la gélatine permet de gélifier des préparations mixées sans modifier le goût. En revanche, l'utilisation de ces ingrédients demandent une certaine technicité (respect des grammages, des paliers de température, prise en compte de l'humidité, de l'acidité de la matrice,...) et du temps.
- 2 Se baser sur des produits pouvant être mangés avec les doigts.** Il s'agira de sélectionner des produits en alternative des aliments « classiques » (gâteaux, morceaux de fromage,...). Cette substitution n'est cependant pas toujours possible et reste difficile pour les patients dysphagiques.
- 3 Choisir d'utiliser des produits intermédiaires à personnaliser.** Cette solution permet de réduire considérablement le temps dédié à la préparation du manger-main. C'est le cas d'une large gamme de produit proposé par Nutrisens et qui offre des solutions pour l'ensemble des composantes du repas.



La solution se trouve bien souvent dans un compromis entre les différentes solutions selon les ressources de chaque établissement !

Témoignage de Bernard Sauvage, Directeur du Service Restauration du C.H.U. Hôpitaux de ROUEN et Concepteur de la solution Paticube®

« Pour alimenter et réalimenter correctement nos résidents, il faut que nos préparations aient du goût, une texture et une forme adaptée et que nos aliments soient de bonne qualité. Il faut que ce soit, avant tout, bon ! C'est pour ces raisons que nos équipes ont développé de nouveaux produits incubés au sein du CHU de ROUEN. Le volume, des diverses composantes du repas, doit être nutritionnellement adapté. Il est inutile donner à un résident plus d'aliments qu'il ne peut en consommer. »

LA SOLUTION NUTRIMAIN® : UNE SOLUTION CLÉ EN MAIN



Nutrimain*

Préparation des entrées / desserts Nutrimain® (p16/17)



DÉCOUPE



DRESSAGE

Procédure



- > Passer un coup de couteau sur les bords de la barquette et démouler le produit.
- > Couper en bouchées manger-main de forme rectangulaire (20 à 25g par bouchée).
- > Accompagner vos bouchées de 15 à 20g de sauce épaisse (ex: mayonnaise, coulis de fruit).
- > Dresser les bouchées sur la sauce ou à proximité.



Astuce

- > À remettre en œuvre dans un endroit frais. À conserver entre 0 et 4°C.
- > Ne pas monter le produit en température. Servir frais.
- > 1 portion = 65g = 3 bouchées manger-main.
- > Varier les recettes suivant les jours. Proposer une à deux fois par semaine une recette «traiteur» / «pâtissière».

Préparation des plats Nutrimain® (p18/19)



DÉCOUPE



RECHAUFFE



DRESSAGE

Procédure



- > Peler les boudins.
- > Trancher les boudins en bouchées manger-main d'environ 20 à 25g.
- > Remettre en température en four vapeur ou mixte, chariot ou micro-onde.
- > Accompagner vos bouchées de 30 à 40g de sauce épaisse (ex : sauce du jour + épaississant).
- > Dresser les bouchées sur la sauce ou à proximité.



Astuce

- > Un plat = 3 portions (1 viande/poisson, 1 légume, 1 féculent).
- > 1 portion = 65g = 3 bouchées manger-main.
- > Varier en jouant sur les combinaisons viande/poisson, légume et féculent.
- > Disposer les bouchées dans l'assiette en jouant sur les contrastes de couleur.

Préparation des laitages Nutrimain® (p20)

Procédure



PRÉPARATION



MOULAGE



ATTENTE 3H



DRESSAGE

- > Diluer la préparation déshydratée dans un mélange lait (de préférence demi-écrémé) et crème liquide (entière).
- > 100g de préparation déshydratée + 320 g de lait + 180 g de crème.
- > Porter à ébullition et cuire à feu doux pendant 2 minutes tout en mélangeant la préparation.
- > Mouler la préparation dans le moule de votre choix.
- > Réserver au minimum 3h au réfrigérateur.
- > Démouler. Détailler si besoin la préparation gélifiée en bouchées.
- > Ajouter un coulis de fruit ou de chocolat (20 à 25g).
- > Dresser les bouchées sur la sauce ou à proximité.



Astuce

- > Ne pas chauffer la préparation après démoulage. Servir frais.
- > 1 portion = 65g.
- > Mouler rapidement après cuisson au risque que la préparation prenne en texture.
- > **Moule multi portion :** mouler une couche d'une profondeur maximum de 1 à 1,5cm. Détailler en bouchées une fois la préparation refroidie. Par exemple pour une forme rectangulaire découper des rectangles de 5 X 3 cm.
- > **Moules individuels :** Pour une prise en main optimum ne pas utiliser de moules d'une profondeur supérieure à 1,5 cm. Pour une forme rectangulaire ne pas utiliser de moules d'une longueur de plus de 5 cm. Utiliser par exemple des moules à calisson ou à mini financier.
- Mixer dans l'assiette les recettes vanille et chocolat pour jouer sur les couleurs.

LES ENTRÉES ET LES DESSERTS NUTRIMAIN®

• Entrées Nutrimain®

TEXTURE
MIXÉE
LISSE

- > **Recettes « crudités »** : taboulé, œufs durs macédoine, carottes vinaigrette, betteraves vinaigrette, gaspacho
- > **Recettes « traiteur »** : salade strasbourgeoise, merlu provençal

Valeurs nutritionnelles moyennes crudités*

MOYENNE	100g
Energie Kcal	81,5
Energie KJ	341
Protéines (g)	1,7
Glucides (g)	7,3
Sucres (g)	3,6
Lactose (g)	0
MG (g)	4,8
dont AG saturés (g)	0,6
Fibres (g)	1,3
Sel (g)	0,5

DLC avant ouverture : 42 jours

Conditionnement : carton de 6 barquettes de 200g



Valeurs nutritionnelles moyennes traiteur*

MOYENNE	100g
Energie Kcal	130,3
Energie KJ	545
Protéines (g)	4,2
Glucides (g)	3,8
Sucres (g)	2
Lactose (g)	0
MG (g)	10,7
dont AG saturés (g)	2
Fibres (g)	0,5
Sel (g)	0,3

• Desserts Nutrimain®

TEXTURE
MIXÉE
LISSE

- > **Recettes « fruits »** : pomme, fraise, banane, ananas, cassis
- > **Recettes « pâtisseries »** : tarte poire chocolat, tarte pomme cassis

Valeurs nutritionnelles moyennes fruits*

MOYENNE

100g

Energie Kcal	61,9
Energie KJ	259
Protéines (g)	0,7
Glucides (g)	12
Sucres (g)	10,9
Lactose (g)	0
MG (g)	0,7
dont AG saturés (g)	0,2
Fibres (g)	1,3
Sel (g)	0

DLC avant ouverture : 42 jours

Conditionnement : carton de 6 barquettes
de 200g



Valeurs nutritionnelles moyennes pâtisseries*

MOYENNE

100g

Energie Kcal	83,7
Energie KJ	350
Protéines (g)	4,2
Glucides (g)	13,2
Sucres (g)	10,4
Lactose (g)	2,3
MG (g)	1,2
dont AG saturés (g)	0,6
Fibres (g)	1,2
Sel (g)	0

LES PLATS CHAUDS NUTRIMAIN®

• Plats Nutrimain® : viandes et poisson

TEXTURE
MIXÉE
LISSE

> **Recettes** : bœuf, dinde, porc, merlu

Valeurs nutritionnelles moyennes*

MOYENNE

100g

Energie Kcal	125,8
Energie KJ	527
MG (g)	4,4
dont AG saturés (g)	1,6
Glucides (g)	4,9
dont sucres (g)	3,3
Fibres (g)	0,7
Protéines (g)	16,0
Sel (g)	1

DLC avant ouverture : 42 jours

Conditionnement : carton de 10 boudins
de 200g



Disponible fin 2017

• Plats Nutrimain® : féculents

TEXTURE
MIXÉE
LISSE

> **Recettes** : coquillettes, pommes de terre dauphinoises

Valeurs nutritionnelles moyennes*

MOYENNE

100g

Energie Kcal	107,2
Energie KJ	448
MG (g)	5,8
dont AG saturés (g)	2,4
Glucides (g)	3,9
dont sucres (g)	0,5
Fibres (g)	0,7
Protéines (g)	11,4
Sel (g)	0,7

DLC avant ouverture : 42 jours

Conditionnement : carton de 10 boudins
de 200g

Disponible fin 2017

• Plats Nutrimain® : légumes

TEXTURE
MIXÉE
LISSE

> **Recettes** : épinards, carottes, chou rouge

Valeurs nutritionnelles moyennes*

MOYENNE	100g
Energie Kcal	75,1
Energie KJ	315
MG (g)	0,63
dont AG saturés (g)	0,2
Glucides (g)	5,4
dont sucres (g)	2,1
Fibres (g)	1,1
Protéines (g)	11,6
Sel (g)	0,7

DLC avant ouverture : 42 jours

Conditionnement : carton de 10 boudins
de 200g

• Fondants nature Nutrimain®

TEXTURE
HACHÉE

> **Recettes** : bœuf, veau, navarin d'agneau et dinde, porc, dinde, colin, poulet, canard, jambon, lapin

Valeurs nutritionnelles moyennes*

MOYENNE	100g
Energie Kcal	178
Energie KJ	747
MG (g)	8,6
dont AG saturés (g)	2
Glucides (g)	4,8
dont sucres (g)	0,3
Fibres (g)	0,1
Protéines (g)	20,1
Sel (g)	0,3

DLC avant ouverture : 42 jours

Conditionnement : carton de 2 barquettes
de 450g



Disponible fin 2017

• Paticube®

TEXTURE
HACHÉE

Développés par les cuisiniers du CHU de ROUEN assistés par une diététicienne, pour Nutrisens, les PATICUBE® participent à lutter contre la dénutrition des patients atteints des pathologies d'Alzheimer et apparentées. Sous un format manger-main, ils permettent la consommation d'un plat complet à base de viande et légumes mélangés, dans une portion adaptée aux besoins nutritionnels des personnes âgées atteintes de troubles de praxie et de mastication. Les recettes, enrichies en protéines, ont été pensées dans l'objectif de favoriser leur consommation, grâce à une qualité gustative exemplaire et une variété de recettes traditionnelles très appréciées par les aînés. Les PATICUBE® ont remportés le prix de l'Innovation « développement-usage » lors de la sixième édition des trophées de l'innovation en région Haute-Normandie.



Conditionnement : barquette individuelle prête à l'emploi de 170g (10 bouchées)

Disponibilité : 2ème semestre 2017

LES LAITAGES NUTRIMAIN®

• Laitages Nutrmain®

TEXTURE
MIXÉE
LISSE

Préparation en poudre pour panna Cotta Nutrmain®

> **Recettes** : vanille, chocolat

Valeurs nutritionnelles moyennes*

MOYENNE	100g
Energie Kcal	188,0
Energie KJ	782
Protéines (g)	3,2
Glucides (g)	16,9
Sucres (g)	13,9
Lactose (g)	3,5
MG (g)	11,7
dont AG saturés (g)	7,7
Fibres (g)	0,9
Sel (g)	0



DLUO avant ouverture : 24 mois

Conditionnement : carton de 6 boîtes de 1kg

LES SOLUTIONS D'HYDRATATION

• Hydrafast, l'eau gélifiée en gourde

> **Recettes** : fraise, mangue, citron

Valeurs nutritionnelles moyennes*

MOYENNE	100g
Energie Kcal	34,3
Energie KJ	145,3
MG (g)	<0,5
dont AG saturés (g)	<0,1
Glucides (g)	7,5
dont sucres (g)	7,2
Fibres (g)	1
Protéines (g)	<0,5
Sel (g)	0,03

DLC avant ouverture : 18 mois

Conditionnement : carton de 36 gourdes de 90g



LES COMPLÉMENTS NUTRITIONNELS ORAUX

• Crémeline en gourde

> **Recettes** : abricot, chocolat, vanille

Valeurs nutritionnelles moyennes*

MOYENNE	100g
Energie Kcal	160
Energie KJ	665
MG (g)	5,2
dont AG saturés (g)	2,4
Glucides (g)	18,5
dont sucres (g)	12,1
Fibres (g)	<0,4
Protéines (g)	10
Sel (g)	0,075

DLUO avant ouverture : 9 mois

Conditionnement : carton de 30 gourdes de 100g



• Protifruits en gourde

> **Recettes** : pomme, pomme-pruneau

Valeurs nutritionnelles moyennes*

MOYENNE	100g
Energie Kcal	127,5
Energie KJ	533
MG (g)	4,4
dont AG saturés (g)	0,3
Glucides (g)	15
dont sucres (g)	13,6
Fibres (g)	1,1
Protéines (g)	7
Sel (g)	0,023



DLUO avant ouverture : 9 mois
Conditionnement : carton de 30 gourdes de 100g

• Madeleine longue riche en protéines

Valeurs nutritionnelles moyennes*

MOYENNE	100g
Energie Kcal	367
Energie KJ	1541
MG (g)	13,8
dont AG saturés (g)	7,8
Glucides (g)	45,6
dont sucres (g)	25,2
Fibres (g)	0,5
Protéines (g)	19,4
Sel (g)	0,15



DLUO avant ouverture : 90 jours
Conditionnement : carton de 50 sachets de 40g (2 madeleines/sachet)

• Pain G-Nutrition riche en protéines

> **Recettes** : nature, pépites de chocolat

Valeurs nutritionnelles moyennes*

MOYENNE	100g
Energie Kcal	306
Energie KJ	1282
MG (g)	12
dont AG saturés (g)	4,6
Glucides (g)	28,4
dont sucres (g)	8,6
Fibres (g)	7,1
Protéines (g)	20,9
Sel (g)	1,2



DLUO avant ouverture : 55 jours

Conditionnement : carton de 30 sachets de 65g

• Bonbon riche en protéines

> **Recettes** : chocolat

Valeurs nutritionnelles moyennes*

MOYENNE	100g
Energie Kcal	556
Energie KJ	2316
MG (g)	36,0
dont AG saturés (g)	20,8
Glucides (g)	36,5
dont sucres (g)	26,6
Fibres (g)	4,6
Protéines (g)	19,2
Sel (g)	<0,1

DLUO avant ouverture :

8 mois

Conditionnement :

carton de 5 sachets
de 947g

• Biscuits hyperprotéinés

> **Recettes** : cacao-chocolat,
cacao-noisettes, morceaux d'orange

Valeurs nutritionnelles moyennes*

MOYENNE	100g
Energie Kcal	481,3
Energie KJ	2016
MG (g)	23
dont AG saturés (g)	10,7
Glucides (g)	39
dont sucres (g)	19
Fibres (g)	7,6
Protéines (g)	28,3
Sel (g)	0,6

DLUO avant ouverture : 12 mois

Conditionnement :

carton de 72 sachets de
5 biscuits



Nutrisens*

3 Chemin de Cytises
69340 Francheville



www.facebook.com/groupenutrisens



[@GroupeNutrisens](https://twitter.com/GroupeNutrisens)

[www . NUTRISENS . fr](http://www.NUTRISENS.fr)