

SOMMAIRE

Communiqué de presse	p 3
Dysphagie et Dénutrition	p 5
Trois questions au Professeur Agathe Raynaud-Simon, médecin gériatre et spécialiste de la dénutrition	p 6
Les cuisinés mixés	p 7
Au menu Les aides culinaires	p 9 p 11
Trois questions à Lucie Borjon, experte dysphagie et textures modifiées chez Nutrisens	p 12
Nutrisens, le goût de l'innovation	p 13
Des exemples concrets de cette stratégie d'innovation	p 14
Trois questions à Georges Devesa, CEO de Nutrisens	p 15
Photothèque	p 16





Avec « les cuisinés mixés » Nutrisens invente la bistronomie en texture modifiée

Expert de l'alimentation médicale depuis plus de 20 ans, Nutrisens crée « les cuisinés mixés » destinés aux personnes souffrant de troubles de la mastication ou de la déglutition, à tout âge de la vie. Une palette de plus d'une centaine de recettes élaborées par des chefs et fabriqués à Beaune (21).

Cette gamme inspirée de la cuisine bistronomique suscite le plaisir de manger en répondant en même temps aux attentes des professionnels de santé, des particuliers et des aidants. Les cuisinés mixés sont disponibles à la fois en établissement de santé et à domicile.

3 M€ d'investissement (Outil de production, R&D...) # 135 recettes # 2 ans de développement # 100 personnes impliquées dans le projet

En France, près de 2 millions de personnes sont victimes de ces pathologies.

Les sujets les plus exposés sont les personnes âgées, polyhandicapées, victimes d'AVC, atteintes d'un cancer ou de maladies neurodégénératives ou encore ayant subi une chirurgie bariatrique.

20 à 40% des personnes dépendantes souffrent de troubles de la déglutition. Si elle n'est pas prise en charge, cette pathologie peut engendrer des états pathologiques associés tels que la déshydratation et la dénutrition.

Véritable enjeu de santé publique, la dénutrition touche toutes les générations mais plus particulièrement les personnes âgées.

Pour le **Professeur Agathe Raynaud-Simon,** médecin gériatre et spécialiste de la dénutrition, « lorsque l'on est malade, on perd du poids et surtout du muscle. Cet affaiblissement physique a des conséquences sur la mobilité de la personne et sur son immunité, son potentiel de défense étant amoindri. A la clé, des complications pouvant conduire à une issue fatale ».

Les personnes âgées ne sont pas les seules victimes de troubles de la déglutition.

« Certains enfants sont aussi confrontés à la dysphagie, notamment ceux atteints de paralysie cérébrale, lésions intervenues entre la grossesse et les 2 ans de l'enfant. Les troubles moteurs, sensoriels et cognitifs induisent des difficultés d'alimentation, d'où la nécessité de concilier plaisir et sécurité », explique Emilie de Laitre, orthophoniste dans deux établissements spécialisés dans le Rhône.

Les cuisinés mixés sont des recettes concoctées par les chefs de Nutrisens qui allient besoins nutritionnels et saveur tout en garantissant la sécurité des aliments et des textures. Ces plats sont enrichis et développés pour des personnes fragilisées en établissement ou à domicile.

Ils sont prêts à être dégustés ou peuvent être personnalisés selon les envies et les besoins de la personne qui les prépare.

Pour cela, Nutrisens s'appuie sur les plus hauts standards d'alimentation pour les personnes dysphagiques. Le groupe contrôle chaque recette avant la livraison.

« Nous avons créé des produits de qualité pour que les personnes fragilisées retrouvent le plaisir de se nourrir. Pour cela, nous travaillons sur la texture, le goût et l'aspect des aliments avec des recettes spécifiques validées par une véritable expertise scientifique. Pour nous, la notion de « faire envie » est donc essentielle! » explique Georges Devesa, CEO de Nutrisens.

Les chefs de Nutrisens n'ont donc pas ménagé leurs efforts et ont redoublé d'imagination pour travailler sur le goût, les formes et les présentations afin que la cuisine mixée ou texture modifiée riment avec plaisir. « La cocotte d'antan étant pour nous le symbole idéal d'un repas convivial, nous avons par exemple créé la cassolette, un packaging ergonomique répondant aux problématiques de praxie et dont la couleur terracotta a été identifiée par nos consommateurs comme la plus appétissante », explique Lucie Borjon, experte dysphagie et textures modifiées chez Nutrisens.

Une gamme garantissant la sécurité des aliments

La réalisation de textures modifiées est rendue complexe en raison du risque microbiologique très élevé et de la fragilité des patients. Certifié ISO 22 000, Nutrisens propose des solutions qui permettent de diminuer ce risque microbiologique et de soulager ainsi les établissements.

Des textures adaptées à toutes les pathologies

Obtenir la bonne texture est aussi chose complexe.

Mixé, mixé lisse, mouliné, haché : Comment s'adapter à tous les besoins dans le temps imparti ? Nutrisens garantit des produits adaptés aux capacités de déglutition des patients en s'appuyant sur les plus hauts standards d'alimentation pour les personnes dysphagiques.

Les cuisinés mixés⁽¹⁾ se dégustent tout au long de la journée, au petit déjeuner et de l'entrée au dessert.

La centaine de recettes gourmandes et les aides culinaires sont déclinés en frais, surgelé, stérilisé ou déshydraté.

Disponibles dans les établissements de santé ou sur <u>www.nutrisens.com</u>

(1) Les prix varient de 1,90 € pour les entrées sous forme de verrine à 4,50 € pour des plats complets. Prix publics.

A propos de NUTRISENS

Spécialisé dans la nutrition clinique et l'alimentation médicale, Nutrisens est le partenaire des professionnels de santé depuis plus de 20 ans. Le groupe livre chaque jour des hôpitaux, pharmacies et maisons de retraite en France et en Europe. Son expertise s'appuie sur une forte culture de l'innovation et une démarche scientifique en liaison permanente avec les services hospitaliers et chefs cuisiniers. Nutrisens couvre l'ensemble des besoins nutritionnels des patients. Nutrisens maîtrise ses productions avec 5 sites industriels: Beaune (21) pour la confection des recettes en texture modifiée et eaux gélifiées, Autun (71) et Maligny (21) pour les solutions déshydratés, Loudun (86) pour les plats appertisés, et Badajoz en Espagne pour les compléments nutritionnels oraux notamment.





Dysphagie et dénutrition

Avec 4 000 décès par an en France, les troubles de la déglutition et notamment "la fausse route", sont la 2ème cause de mortalité par accident de la vie courante.

Cette pathologie, très souvent minorée ou pudiquement cachée par les sujets concernés, empêche les personnes atteintes de conserver une hydratation et une alimentation classiques.

Ils sont alors amenés à consommer des textures modifiées, qui, en transformant leurs habitudes alimentaires, peuvent engendrer des risques de dénutrition.

SPIRALE DE LA DYSPHAGIE À LA DÉNUTRITION





Les statistiques montrent que 40 à 50% d'un plateau repas servi en centre hospitalier n'est pas consommé par manque d'appétence dû à l'aspect et la présentation.

Le visuel peu attrayant des plateaux associé à l'apparence des textures modifiées, laisse entrevoir les risques d'une dénutrition exacerbée chez les sujets dysphagiques.

45,3% des patients souffrant de dysphagie sont dénutris.



Partant de ce constat, le **groupe Nutrisens** milite pour une nutrition médicale et fonctionnelle basée avant tout sur le plaisir et le goût.

Les cuisinés mixés ont été imaginés pour garder intact le plaisir de s'alimenter tout en répondant aux besoins liés aux troubles de déglutition et aux problèmes pouvant en découler.



Trois questions au...
Professeur Agathe Raynaud-Simon,
médecin gériatre et spécialiste
de la dénutrition

Qu'est-ce que la dénutrition?

Une perte de poids qui complique et accélère l'évolution de la maladie. Lorsque l'on est malade, on perd du poids et surtout du muscle. Cet affaiblissement physique a des conséquences sur la mobilité de la personne et sur son immunité, son potentiel de défense étant amoindri. A la clé, des complications pouvant conduire à une issue fatale.

La dénutrition touche-t-elle toutes les générations ?

Oui, même si les personnes âgées sont les premières victimes. Elles représentent plus de la moitié des personnes souffrant de dénutrition en France. Plus on vieillit, plus on risque de s'alimenter insuffisamment. En traitant la dénutrition, on va donc améliorer le pronostic du malade, que ce soit à domicile ou à l'hôpital.

Comment, justement, traiter de manière efficace cette problématique de la dénutrition ?

En l'abordant comme une véritable maladie. Cela signifie la consultation d'un médecin ou diététicien qui va préconiser une alimentation enrichie en calories et en protéines. La poudre de lait, l'œuf dur écrasé, le fromage râpé, la crème fraiche ou le beurre sont ainsi recommandés. Sachant qu'après 70 ans, le corps a besoin d'au moins 1 gramme de protéines par kg de poids corporel/jour, et que les personnes âgées ont moins d'appétit, on peut être aussi amené à compenser cette carence en protéines par des compléments nutritionnels oraux. Ces produits, dont certains sont remboursés par la Sécurité Sociale, sont hyper dosés en calories et en protéines tout en préservant le goût et les saveurs. L'objectif est d'inverser la courbe de poids et retrouver de l'énergie pour reprendre une activité physique, même douce. Dans les cas les plus extrêmes, il faut envisager une nutrition artificielle avec la pose d'une sonde jusqu'à l'estomac. Bref, il faut casser le cercle vicieux de la dénutrition (perte d'appétit-perte de poids-perte d'énergie) pour retrouver un cercle vertueux.





Des recettes concoctées par les chefs de Nutrisens alliant plaisir et réponses aux besoins nutritionnels tout en garantissant la sécurité des aliments et des textures.

Ces plats sont enrichis et développés pour des personnes ayant des problèmes de mastication ou de déglutition- personnes âgées, polyhandicapées, victimes d'AVC, ayant subi une chirurgie bariatrique, atteintes d'un cancer ou de maladies neurodégénératives- en établissement de santé ou à domicile.

Ces recettes prêtes à consommer, à dresser où à créer, sont conçues pour répondre aux attentes des consommateurs ainsi qu'aux personnes qui les préparent.

Une palette d'une centaine de produits frais, surgelés, stérilisés ou déshydratés qui présente de **nombreux avantages**:

La sécurité des aliments...

La réalisation de textures modifiées est complexe en raison du risque microbiologique très élevé et de la fragilité des patients. Pour maitriser ce risque et ne pas causer de Toxi-Infections Alimentaires Collectives, il est essentiel de mettre en place de nombreuses mesures de prévention, elles-mêmes couteuses en temps.

Certifié ISO 22 000, Nutrisens propose des solutions qui permettent de diminuer le risque microbiologique et de gagner du temps, notamment avec :

- * Un contrôle des matières premières de leur réception à leur arrivée au sein des établissements.
- * Des analyses bactériologiques de tous les produits avant livraison.
- * Une maitrise des températures durant tout le processus afin de réduire la quantité de germes présents.

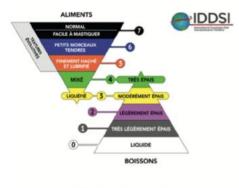


... et des textures

Obtenir la bonne texture est chose complexe.

Mixé, mixé lisse, mouliné, haché: comment s'adapter à tous les besoins dans le temps imparti? Nutrisens garantit des produits adaptés aux capacités de déglutition des patients. Nutrisens s'appuie sur les plus hauts standards d'alimentation pour les personnes dysphagiques* et contrôle que chaque produit livré possède une texture en adéquation avec celle attendue.

*selon la standardisation internationale des textures pour l'alimentation des personnes dysphagiques (IDDSI)



Pour plus d'informations: www.iddsi.org



Des produits adaptés aux besoins nutritionnels

Nutrisens propose des recettes gourmandes répondant aux besoins nutritionnels des sujets ayant une alimentation à texture modifiée.

Toutes les recettes sont élaborées en collaboration avec des diététiciennes. Une attention particulière est portée aux valeurs énergétiques et à la teneur en protéines pour prévenir et lutter contre la dénutrition.



Des plats qui font envie et plaisir

C'est par le visuel, l'odeur et le goût que l'appétit se trouve stimulé.

Ainsi la présentation soignée des entrées et desserts dans de jolies verrines vient accompagner les plats servis dans "La cassolette" apportant de la convivialité au repas.

Les couleurs sont travaillées et les viandes, féculents et légumes peuvent être séparés pour faciliter la reconnaissance des mets.

Enfin des solutions pour réaliser des formes dans l'assiette sont proposées, combinant praticité et appétence.

Le tout étant proposé dans des emballages 100% recyclables.

AU MENU

Le petit-déjeuner



Les préparations céréalières

Nutri'Déj, normoprotéiné et naturellement riche en minéraux Céréal'Nut HP+, hyperprotéiné et enrichi en vitamines et minéraux 5 parfums en texture fluide et bouillie





Les entrées

En format verrine et à dresser 16 recettes dont 2 saisonnières, en texture mixée lisse

Les plats complets



Riches en protéines

Frais, surgelés, stérilisés, déshydratés En format mono, duo ou à dresser 55 recettes en texture mixée lisse (plats de la terre, de la mer, le coin des pâtes, recettes végétariennes et d'ailleurs)



Veloutines: HP/HC

Ces petits plats concentrés ont été spécialement créés pour les petits mangeurs avec tous les avantages nutritionnels d'un plat complet dans un petit grammage!

14 recettes salées et 7 sucrées, en texture mixée lisse

Les viandes et poissons



Les égrenés
Dédiés à élaborer des recettes maison
8 viandes disponibles en texture hachée gros



Les natures 8 viandes et poissons riches en protéines et pauvres en sel en texture mixée lisse



A l'assiette et à trancher 16 recettes riches en protéines en textures hachée et mixée lisse



Les fondants

Des bouchées de viandes et poissons natures ou en sauce à associer à volonté

18 recettes en texture hachée

Légumes & féculents



9 recettes élaborées et 6 purées à réhydrater en textures potage et mixée lisse

Les desserts



Pour terminer le repas en beauté, aux fruits ou pâtissiers ! 3 recettes aux fruits et 11 desserts pâtissiers HP/HC En texture mixée lisse

Nutrimain®



Des formes pour stimuler l'appétence, des aliments facilement préhensibles avec les mains pour l'autonomie, ainsi que des apports nutritionnels et des textures garanties.

28 recettes (entrées, viandes et poissons, légumes et féculents, plats complets et desserts)

Les aides culinaires, pour aider à réaliser des recettes



Enrichir les plats

Nutribeur, une huile végétale au bon goût de beurre pour saisir, cuire ou rissoler les viandes et légumes



Forteocare®, concentré de protéines de collagène, recommandé pour les personnes âgées et/ou dénutries



Assaisonner ou colorer les préparations

Du jus de veau, du fond brun et du fumet de poisson pauvres en sel et à réhydrater à froid



Épaissir ou lier

Gomme de xanthane pour épaissir et stabiliser facilement les préparations



Réaliser des formes ou des recettes « Manger-Main »

Gel'Easy®, gélifiant 100% naturel, idéal pour gélifier les recettes chaudes et froides. Goût neutre, incolore et inodore

Le catalogue de l'ensemble de la gamme est disponible sur demande



Trois questions à...
Lucie Borjon, experte dysphagie
et textures modifiées chez Nutrisens

Quelle est l'origine de la gamme « les cuisinés mixés » ?

Nous sommes les experts des textures modifiées depuis plus de 20 ans, et nous avons décidé de créer la gamme « les cuisinés mixés » afin d'accompagner au mieux l'évolution des pratiques de nos clients. Cette nouvelle gamme reflète notre volonté de devenir un partenaire de choix et de proposer des solutions adaptées aux besoins des établissements de santé, qu'ils réalisent eux mêmes leurs recettes ou nous confient cette responsabilité.

Quels objectifs souhaitiez-vous atteindre avec cette gamme?

Notre objectif principal est que le repas de nos consommateurs, quel que soit leur pathologie, reste un instant de plaisir partagé. De la présentation à la dégustation, toutes les étapes du repas ont été finement étudiées afin de concocter des recettes qui suscitent l'envie et le plaisir.

Par ce que l'on mange en premier avec les yeux, nous nous sommes attachés à travailler la présentation de nos mets.

C'est ainsi qu'est née la cassolette, un packaging ergonomique répondant aux problématiques de praxie et dont la couleur *terracotta* a été identifiée par nos consommateurs comme la plus appétissante.

Et parce que notre premier objectif est que nos plats soient bien consommés, nos chefs se sont attachés à créer des recettes savoureuses.

Ils ont travaillé avec nos diététiciennes et par leur expérience et expertise médicale, ils ont su imaginer ensemble des recettes gourmandes répondant aux besoins nutritionnels, énergétiques et protéiques des patients. 50% des personnes dysphagiques sont également dénutries.

Pour nous adapter à tous, nous proposons des recettes pauvres en sel, sans certains allergènes, riches en fibres, sources de calcium, riches en omega 3, ou encore végétariennes. Nous contrôlons également les apports en sucre et acides gras saturés afin de convenir aux personnes ayant un risque de surpoids, diabétiques ou souffrant de maladies cardiovasculaires.

La RSE est au cœur des préoccupations de Nutrisens. Comment se traduit cette politique ?

Nous souhaitons être acteur du changement, et en tant qu'entreprise responsable, nous nous inscrivons dans des pratiques durables. Ainsi, nous sélectionnons soigneusement nos matières premières et nous faisons le choix de packagings 100% recyclables.

Comme l'ensemble du groupe Nutrisens, le site de Beaune s'engage en recyclant 41% de ses déchets, tels que les cartons, ou en valorisant certains déchets organiques envoyés sur une unité de méthanisation pour la production d'énergie.

12

NUTRISENS* Le goût de l'innovation

Spécialisé dans la nutrition clinique et l'alimentation médicale, le groupe Nutrisens développe et commercialise des produits nutritionnels savoureux, pour toutes les étapes de la vie.

Partenaire des professionnels de santé depuis plus de 20 ans, Nutrisens livre chaque jour des hôpitaux, pharmacies, maisons de retraite et particuliers en France et en Europe.

Son expertise s'appuie sur une forte culture de l'innovation et une démarche scientifique en liaison permanente avec les services hospitaliers et chefs cuisiniers.

Nutrisens couvre l'ensemble des besoins nutritionnels des patients.

Que ce soit en **nutrition médicale** (dénutrition, dysphagie...), pour des **régimes spécifiques** (sans sel, sans allergènes...), Nutrisens fait appel à des chefs cuisiniers, des diététiciens, des ingénieurs et des experts en nutrition santé.

Nutrisens maîtrise ses productions avec 5 sites industriels: Beaune (21) pour la confection des recettes en textures modifiées et eaux gélifiées, Autun (71) et Maligny (21) pour les solutions déshydratées, Loudun (86) pour les recettes appertisées, et Badajoz en Espagne pour les compléments nutritionnels oraux notamment.

Le siège de l'entreprise se trouve à Francheville, dans le Rhône, et elle dispose de deux laboratoires R&D à Beaune (21) et à Badajoz en Espagne.

Ce savoir-faire unique fait de Nutrisens un des leaders dans la nutrition spécifique en France et lui permet de poursuivre son développement à l'international.

CHIFFRES CLÉS

- 330 collaborateurs
- **82 millions d'euros** de chiffre d'affaires en 2019, dont 20 % à l'international.
- Plus de 8 000 clients (Hôpitaux, Ehpad, officines, portages à domicile, restauration collective...)

Des exemples concrets de cette stratégie d'innovation



Eaux gélifiées Hydra'Fruit et Compotées

Conçues pour stimuler les récepteurs sensoriels avec des parfums toujours plus authentiques et variés, ces eaux s'adaptent parfaitement aux personnes ayant des troubles de la déglutition.

Leur nouveau pot (dont l'aspect se rapproche d'un verre à boire) a été élaboré par une ergothérapeute pour une meilleure stabilité et une prise en main optimisée.

Cette gamme est produite dans l'usine Nutrisens de Beaune (21) qui a investi 2,5M€ dans cette nouvelle ligne de production.



Le Pain G Nutrition, la prévention par le goût

Le Pain G-Nutrition®, Premier Complément Nutritionnel Oral sous forme de pain brioché élaboré avec CERELAB®, apporte ainsi une solution goûteuse et nutritionnelle pour lutter contre la dénutrition.



Les galettes PROTIBIS, fruit d'un travail de 5 années de recherche menées par des médecins, des diététiciens et des dentistes

Croustillantes, les galettes **PROTIBIS** hyperprotidiques et hyperénergétiques redonnent l'envie, le goût et l'appétence avec un produit aux connotations traditionnelles enrichies. Grâce à une texture innovante et adaptée, résultat de 5 années de recherche menées par les laboratoires Solidages et le CHU de Nice, elles se croquent sans effort, et sont adaptées aux personnes dénutries quel que soit l'état dentaire.



Hyperdrink Bio, le premier complément nutritionnel oral bio

Hyperprotéiné et hypercalorique, ce complément nutritionnel oral prêt à l'emploi est recommandé pour les personnes âgées, fragilisées et/ou dénutries. Hyperdrink, une composition non seulement bio, mais aussi écologique avec son emballage tetra, 100 % recyclable. Avec une préhension facilitée et un bouchon ergonomique, simple à ouvrir, il est parfaitement adapté aux utilisateurs.



Trois questions à... Georges Devesa, CEO de Nutrisens

Pourquoi Nutrisens se positionne-t-il aujourd'hui comme le leader de l'alimentation à texture modifiée?

Parce que depuis toujours, notre engagement est de proposer des produits alimentaires savoureux et adaptés nutritionnellement aux personnes âgées ou souffrant de maladies chroniques.

Or, dans cette stratégie, la dysphagie est un enjeu de santé publique. Les personnes qui souffrent de « fausses routes » ne peuvent plus manger normalement, se retrouvent isolées et prennent le risque d'être mal alimentées.

Pour cela, nous avons créé des produits de qualité pour qu'ils retrouvent le plaisir de se nourrir en travaillant sur la texture, le goût et l'aspect des aliments avec des recettes spécifiques validées par une véritable expertise scientifique. Pour nous, la notion de « faire envie » est donc essentielle!

Quelles sont aujourd'hui les ambitions de Nutrisens?

Répondre aux attentes des professionnels de santé et des aidants confrontés quotidiennement aux problématiques de la dénutrition et des risques de « fausse route ». En France, près de 2 millions de personnes sont victimes de ces pathologies. On estime par ailleurs que 20 à 40% des personnes âgées dépendantes souffrent de dysphagie. Il y a donc urgence à trouver des solutions fiables.

Quelles sont les perspectives de Nutrisens ?

D'une part, nous allons continuer de développer notre offre pour apporter des solutions à domicile. Dans cette perspective, nous sommes co-fondateur de la Silver Alliance, collectif qui regroupe 16 sociétés au service du bien-vieillir. A terme, notre ambition est de concevoir une offre de services et de produits permettant à nos aînés de rester beaucoup plus longtemps à domicile. A moyen terme, l'autre grand défi de Nutrisens consiste à implanter durablement sa gamme en pharmacie. Le lancement a été réussi. Nous sommes déjà présents dans 4 400 officines. Et ce n'est qu'un début...

PHOTOTHEQUE













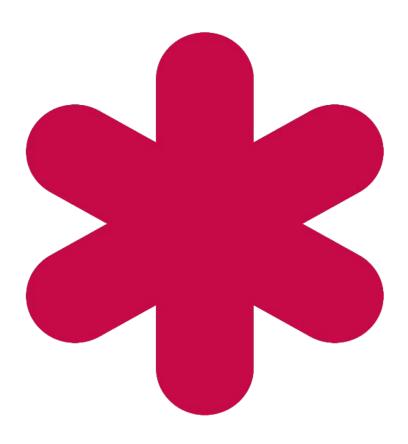












Contact presse
Anne-Sophie Negroni
06 60 54 49 47 – anne-sophie@negroni-associes.fr

www.nutrisens.com