

# Nutrisens crée du « manger main »

**TEXTURE** ► Nutrimain est une gamme complète prête à dresser, destinée notamment aux personnes âgées ne pouvant se servir de couverts.

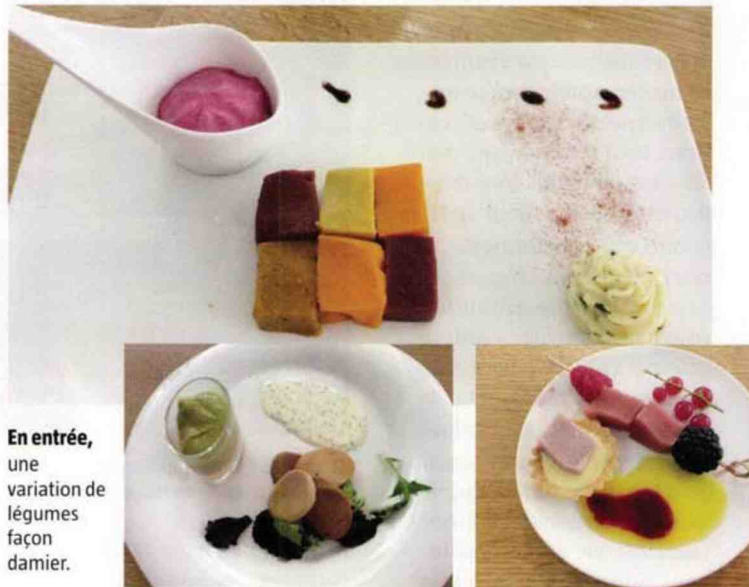
**S**pécialisée dans l'alimentation spécifique, Nutrisens propose Nutrimain, une gamme de produits à manger avec les doigts. Elle est destinée aux personnes incapables de se servir de couverts, notamment les personnes très âgées atteintes de troubles cognitifs. « Nutrimain comporte des aliments facilement préhensibles, un peu comme des bouchées apéritives, sans fondre sur les doigts. Cette texture particulière n'altère pas la composition des plats, que ce soit au niveau de l'intérêt gustatif, de la couleur des aliments ou de l'apport nutritionnel quotidien, commente Monique Ferry, médecin gériatre nutritionniste, auteur de *Nutrition de la personne âgée*.

Cette gamme permet de lutter contre la dénutrition des personnes âgées. »

La gamme est personnalisable par les cuisiniers des Ephaad et autres établissements de santé. Les entrées, plats et desserts sont livrés prêts à découper et à dresser. Le chef cuisinier réalise la sauce, chauffe les plats et dresse les assiettes. Le « manger main » doit être accompagné d'une sauce, qui mouille les aliments, ce qui facilite la mastication et la déglutition. Elle donne aussi du goût et apporte de l'énergie. Elle doit être adaptée pour ne pas être salissante, mais avec une texture nappante.

### Prise en compte des besoins des patients

« Il a fallu deux ans pour concevoir des produits qui prennent parfaitement en compte les besoins des patients, commente Virginie Pouyet, docteur en sciences des aliments, qui a tra-



**En entrée,** une variation de légumes façon damier.

**En plat,** une déclinaison de viandes, purée de céleris, haricot vert, ratatouille.

**En dessert,** brochette de fraises, tarte pomme-cassis.

vaillé sur la mise au point de cette gamme. Ce sont des aliments préhensibles, avec une texture adaptée, notamment aux troubles de la déglutition. Ils assurent un apport nutritionnel suffisant pour couvrir les besoins quotidiens. La gamme est complète pour assurer le rythme alimentaire traditionnel (entrée, plat, laitage, dessert). Il a fallu aussi tenir compte des contraintes économiques et d'usage des établissements, d'où un conditionnement adapté et la possibilité de personnaliser pour le chef les plats avec des sauces et des dressages à l'assiette. »

### Importance de l'attractivité des aliments

Virginie Pouyet a au préalable réalisé une étude en collaboration avec le centre de recherche de l'Institut Paul-Bocuse, l'UMR Genial AgroParisTech-Inra et la société Orpea en 2015. Un premier axe de recherche a

porté sur la compréhension des mécanismes de l'attractivité des aliments chez le sujet âgé. Les résultats ont montré que des facteurs sensoriels (la flaveur ou l'apparence visuelle d'un aliment) mais aussi cognitifs (liés à des représentations en mémoire, tels que la familiarité pour un aliment) participent à son appréciation.

Un second axe de recherche a été consacré à la comparaison de l'influence de la flaveur, de l'apparence visuelle et de la familiarité sur l'appréciation et la consommation alimentaire des personnes âgées selon leur statut cognitif. Les résultats ont montré d'une part que les facteurs sensoriels sont des facteurs d'attractivité chez les sujets âgés quel que soit leur statut cognitif et d'autre part que la familiarité n'a pas d'influence sur la consommation alimentaire des sujets souffrant de troubles cognitifs.

S. R.