

“ Nutrisens sécurise la prise en charge des personnes allergiques ”



Aujourd’hui, 10% de la population française souffre d’allergies alimentaires, une tendance qui progresse cinq ans », expose Cyril Gratadou, responsable régimes alimentaires à Nutrisens, une entreprise spécialisée dans la nutrition médicale et la nutrition santé pour les professionnels. Pour accompagner la restauration collective à accueillir en toute sécurité les personnes souffrant d’allergies alimentaires, Nutrisens a développé une gamme de produits prêts à l’emploi dépourvus des quatorze allergènes principaux (arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, oeufs, poissons, sésame, soja et sulfites), selon le règlement Inco 1169/2011. Nous assurons deux cycles de menu Baptisée CuisinéSens, la gamme est composée de quatre entrées, neuf plats et quatre desserts. Parmi les recettes, conçues pour les enfants mais aussi

pour les grands, on retrouve une salade de riz et dinde, un méli-mélo de quinoa et petits légumes ou encore un entremets au cacao. Fabriquées en France dans la Vienne, toutes les recettes sont garanties sans colorants, sans conservateurs et sans arômes. Les produits sont vendus sous deux formats : au détail ou sous forme de plateaux-repas (650 g), au nombre de huit, pour des prestations de menus entiers principalement à destination des cuisines centrales. « Avec cette offre, nous pouvons assurer deux cycles de menu », précise Cyril Gratadou. En octobre, deux nouveaux plats viendront élargir la gamme : des penne rigatte à la provençale et un poulet au citron.

« Nos recettes sont calibrées selon les désirs de notre clientèle. Les tendances de consommation évoluant, l'offre de plats végétariens sera sûrement amenée à s'enrichir », explique Cyril Gratadou. En moyenne, un nouveau produit met entre 6 à 8 mois à être élaboré avec une logique de sourcing qui conditionne beaucoup l'élaboration des recettes. Des plats stérilisés faciles à conserver. Stérilisés, les plats peuvent être consommés à tout moment et être stockés facilement à température ambiante. Côté conservation, les denrées ont une durée de vie assez longue et affichent une date de durabilité minimale comprise entre 12 et 18 mois. L'étape de stérilisation a toutefois une conséquence sur la qualité organoleptique des aliments, mais Nutrisens entend ne pas lésiner sur la qualité gustative de ses plats. « Nous créons des produits faciles à mettre en œuvre, mais aussi goûteux. Nous effectuons un gros travail de dégustation, inscrit dans notre cahier des charges, avant la mise sur le marché », expose-t-il.

Seul acteur présent sur le marché français, Nutrisens travaille aussi sur une offre accessible, adaptée aux budgets souvent serrés de la restauration collective. Comptez 3,35 euros pour une entrée ou un dessert, 5,90 euros le plat et 15 euros le plateau-repas. Avec 3000 à 5 000 assiettes produites par référence (entrée, plat, dessert) trois fois par an, Nutrisens travaille avec différents acteurs, notamment Elix et Sodexo.

UNE USINE DÉDIÉE

La confection de plats sans allergènes s'avère très complexe. Le sourcing des produits est primordial et fournisseurs, transporteurs comme outils de fabrication doivent répondre à des cahiers des charges et suivre des protocoles extrêmement stricts pour éviter tout risque de contaminations croisées. « Une allergie alimentaire peut avoir de graves conséquences. Nous réalisons des tests de détection des allergènes aux différentes étapes de fabrication, de la matière première au produit fini », explique Cyril Gratadou, responsable régimes alimentaires à Nutrisens. Pour garantir une production sécurisée, l'entreprise dédie son usine de la Vienne à la production exclusive de ces plats pendant trois mois par an depuis 2015.

Par Tilia **GUERIN-CALMETTES**