

Des plats « made in France » pour les malades et les allergiques

Santé. Basé à Francheville, Nutrisens est concepteur, producteur et distributeur de produits alimentaires très ciblés : pain brioché et chocolat enrichis pour personnes âgées dénutries, repas mixés, sans allergène, etc.

Chez Nutrisens, la pièce de vie n'est pas des plus reposantes : deux immenses frigos turbinent à plein régime. « On teste notre dernière innovation », sourit Georges Devesa, directeur général de la société, dans cet espace cuisine qui fait également office de salle de réunion et de showroom. Des projets d'innovations en nutrition-santé, cette jeune société, créée en janvier 2011 et implantée à Francheville, n'en manque pas. Dans les tuyaux : une collation enrichie en sels minéraux et vitamines pour les patients dialysés et un produit capable d'accélérer la cicatrisation et de prévenir les escarres. « On se demande qu'est-ce qui n'existe pas ? Quel est le besoin ? », explique Georges Devesa.

Pour les hôpitaux, maisons de retraites,...

Quatre ingénieurs en recherche et développement sont basés à Francheville, mais les recherches se font aussi avec de grands laboratoires comme le Centre européen pour la nutrition et la santé (CENS), basé à Lyon, le Centre de recherche en nutrition humaine de Clermont-Ferrand ou le pôle de compétitivité Vitagora de Dijon. C'est au sein de ce dernier qu'est né le pain G-Nutrition, enrichi en protéines, vitamines et sels minéraux, destiné à lutter contre la dénutrition des personnes âgées. Nutrisens va devenir le distributeur exclusif de ce petit pain brioché fabriqué dans le Doubs par 365 Matins, à partir de la farine de la société dijonnaise Cérélab. « On s'est trouvé en cours de route », raconte Georges Devesa. Car habituellement, Nutrisens fabrique l'essentiel de ses produits sur deux sites : à Autun, en Saône-et-Loire, pour les produits déshydratés, et Loudun, dans la Vienne, pour les plats stérilisés. « C'est compliqué de travailler avec des sous-traitants quand on est sur des niches », précise Georges Devesa. Ces usines dédiées permettent aussi de limiter les risques alimentaires, les produits de Nutrisens étant par

essence sensibles puisque destinés à des personnes malades ou allergiques. Aliments sans sel, sans sucre, sans gluten, eaux gélifiées pour limiter les fausses routes, textures mixées... sont distribués dans les hôpitaux, maisons de retraite, IME, pharmacies ou encore les restaurants scolaires. La société propose ainsi pour les enfants allergiques une box inspirée de celles des fast-foods, dans laquelle se trouve un repas (entrée, plat, dessert) exempt de 14 allergènes, à réchauffer au micro-ondes. Nutrisens s'est aussi lancé dans la nutrition bien-être, avec des produits minceur et destinés aux sportifs. « Nous sommes les seuls à proposer des gels liquides salés. On écoute nos clients... », se félicite Georges Devesa. En l'occurrence, les marathoniens lassés des barres et gels énergétiques aux goûts trop sucrés.

Des « Toques Blanches » lyonnaises apportent leurs conseils

Le goût, être « bon », est un objectif essentiel. « Nous avons une purée sans sel, sans gluten et sans huile de palme particulièrement goûteuse que nous avons appelée « purée Grand-Mère' », promet Georges Devesa, avant de se saisir d'un sachet de papillotes au chocolat enrichi en protéines destiné à lutter contre les fringales nocturnes dans les maisons de retraite... Des chefs lyonnais des Toques Blanches apportent leurs conseils. La « charte nutritionnelle » stipule l'utilisation d'ingrédients naturels, issus en majorité de France, sans colorants... Après avoir recruté cinquante personnes l'an dernier, Nutrisens ne cache pas un appétit vorace. De nouveaux compléments alimentaires sortiront en avril et la société pense commercialiser deux millions de pains G-Nutrition d'ici deux ans... « avec de prometteuses perspectives de développement à l'export », qui représente déjà 20 % de son chiffre d'affaires. Après l'Europe, c'est du côté de l'Asie que regarde Georges Devesa, persuadé que les produits minceur « à l'Occidentale » peuvent y faire un carton. ■

Sylvie Montaron



■ Georges Devesa, directeur général de Nutrisens, dans la cuisine de la société à Francheville. Photo S. M.

Repères

Janvier 2011 : création du groupe Nutrisens, issu du regroupement de participations de fonds d'investissement Evolem.

Trois sites : Francheville, et deux sites de production à Autun (Saône-et-Loire) et Loudun (Vienne).

Trois secteurs : nutrition médicale, nutrition spécifique, nutrition bien-être « minceur et sport ».

1 600 produits répartis en sept gammes (Nutriprogram, Edel Nutrition, Pure Santé, Pure Saveur).

6 000 clients : hôpitaux, maisons de retraites, cantines, pharmacies et peut-être bientôt les sociétés de portage à domicile.

Effectif : 135 personnes. Chiffre d'affaires : **35 millions d'euros dont 20 % à l'export.**

POUR VIVRE MOINS CHER AU QUOTIDIEN

PRODUITS FRAIS AU MEILLEUR PRIX

0€70

soit 0€35/kg

FILET D'ORANGE DE 2 kg

CATÉGORIE 1
CALIBRE 8/9

origine Espagne

Auchan
Vivons mieux. Vivons moins cher.

FIL ROUGE

N° 0 800 07 68 43

TEMOIN D'UN ÉVÉNEMENT VOUS AVEZ UNE INFO