



AVRIL-MAI-JUIN 2016 | WWW.EDP-NUTRITION.FR

Nutritioninfos

LA REVUE DES PROFESSIONNELS DE LA NUTRITION ET DE LA DIÉTÉTIQUE

PRÉVENIR LE CANCER : Quid de la nutrition ?



REPÈRES DU GEM-RCN
Quelles précautions
chez le tout-petit ?

→ CAS CLINIQUE
Accompagner l'enfant
poly-allergique

→ MUCOVISCIDOSE
Des ateliers d'éducation
thérapeutique atypiques

ACTUALITÉS PRODUITS – LES DERNIÈRES INNOVATIONS EN NUTRITION SANTÉ

AUTODIA

D'aucy FoodServices innove en lançant les premières poêlées en conserve du marché. Deux recettes déjà cuisinées et proposées en conserve : « *Nul besoin d'égoutter, le jus présent, c'est le juste nécessaire pour la remise en température !* » Au menu, une poêlée basquaise au jus de poivrons composée de pommes de terre, haricots verts et oignons rehaussés de chorizo et une poêlée vendéenne aux mogettes de Vendée pour allier terroir et fraîcheur.

Fin 2015, ABCD, la marque de produits élaborés d'œufs de D'aucy FoodServices, lançait des œufs à la coque dans leur coquille ! 100 % naturel et préparé avec des œufs pondus en France, l'œuf

prédécuté est présenté dans un emballage en cellulose pure servant de coquetier et favorisant la remise en température du produit. Dans l'univers de la santé, il permet de varier les propositions des menus spéciaux (mixés), en favorisant l'apport de protéines.



Savencia Fromage & Dairy Foodservice propose depuis janvier 2016 une gamme complète de Tartare, enrichie en calcium et vitamine D (fréquence GEM-RCN de 8/20 avec une texture toujours ferme et fondante), pour répondre aux besoins nutritionnels spécifiques des convives de la restauration collective. La gamme bénéficie en outre d'un design revisité, avec une nouvelle barquette moderne et pratique avec ouverture facile.



Tanita propose l'analyseur corporel BC 730N, ce petit appareil aux courbes rétro et aux couleurs estivales. Ce produit permet d'accompagner toute la famille (jusqu'à 5 profils) dans sa remise en forme par « *une prise de conscience de leur composition corporelle et de leurs besoins journaliers* », selon le constructeur. Il rappelle que les impédancemètres Tanita permettent le calcul précis de différentes données, telles que la masse grasseuse, la masse osseuse, la masse musculaire ou encore le taux d'hydratation.



Nutrisis lance NutriCup, une préparation déshydratée pour boisson HP HC au goût lacté dans une tasse operculée avec paille et couvercle. Cette solution polyvalente pour lutter contre la dénutrition « *bouscule les codes du marché par sa praticité, sa concentration, et son aspect économique* », explique la société. La boisson peut être reconstituée avec tout

liquide (eau, lait, café...), à chaud ou à froid, et la mise en œuvre est facile et rapide. Quatre saveurs ont été développées pour le lancement : fraise, vanille, caramel et neutre. Sortie prévue fin juin 2016 !

Le groupe Lactalis a annoncé un partenariat avec les Compagnons du Devoir autour d'une formation en alternance de 5 ans en maintenance industrielle. Le groupe recrutera dans les prochaines semaines une promotion d'une dizaine de jeunes qui effectuera son Tour de France en travaillant chaque année sur un nouveau site industriel en France ou à l'étranger.

Quintessens crée Les Assaisonnements, trois recettes qui allient gourmandise, santé et naturalité. Avec l'aide de Valérie Cupillard, auteure et créatrice culinaire vegan, chaque vinaigrette a été élaborée à partir d'un mélange d'huiles bio riche en oméga-3, -6 et -9, et en vitamine E. « *Les ingrédients ajoutés sont reconnus pour leurs principes actifs (thym, curcuma, ail, gingembre...)* », explique la marque. Enfin, elles sont préparées avec des ingrédients bruts 100 % bio, sans aucun additif (même pas d'additifs naturels). Trois recettes sont à découvrir : l'Intense composé de moutarde à l'ancienne, ail et paprika, la Provençale à base de vinaigre balsamique, tomate séchée et thym et la Tonique qui contient du gingembre, curcuma et du citron. Cette gamme a reçu le « *Trophée de l'innovation agroalimentaire Bio 2015* ».

