



NUTRISENS prône la qualité gustative associée au bien-être nutritionnel !

Spécialisé dans la Nutrition, ce groupe lyonnais s'est axé sur le mariage de son expertise nutritionnelle avec la qualité gustative de ses produits. Il conçoit et distribue différentes gammes de produits nutrition santé pour une clientèle variée dans une optique de bien-être et de qualité. Connue au niveau européen, il amorce son expansion à l'international...

Avec 53 millions d'euros de chiffre d'affaires 2014 et 15% de son CA à l'international, Nutrisens se porte bien ! Fondé en janvier 2011, il est né du regroupement de participations du fond d'investissement Evolem et emploie actuellement 230 salariés sur quatre sites implantés dans l'Hexagone. Le groupe lyonnais axe sa croissance autour de quatre pôles d'expertise : la nutrition médicale, la nutrition spécifique (sans sel, sans allergènes...) et la nutrition bien-être (minceur & sport). La quatrième activité concerne les Chefs et Cuisiniers (Nutrisens Pures saveurs) mais nous allons plutôt nous axer sur les trois autres.

Des pôles complémentaires d'expertises

A la fois concepteur, producteur et distributeur de produits de nutrition santé, Nutrisens est donc « à cheval » entre la recherche sur les aliments santé et les compléments alimentaires, ce qui n'existait pas jusqu'à sa fondation. Son activité s'adresse aux professionnels de santé (Hôpitaux, maisons de retraite, pharmacies, établissements médicaux spécialisés), aux professionnels de la restauration collective et au grand public (vente en ligne, magasins spécialisés).

Nutrisens a développé trois pôles d'expertise de nutrition santé destinés à ses clients :

Expertise nutrition médicale

Ce pôle s'adresse à toute personne, à tout âge de la vie ayant des troubles ou des pathologies entraînant une difficulté à s'alimenter.

A l'hôpital, en clinique ou à domicile, note que les personnes âgées sont particulièrement sujettes à la dénutrition. Elles perdent peu à peu leur autonomie et ont tendance à réduire leurs apports alimentaires. Certaines pathologies peuvent accentuer et accélérer ce phénomène. C'est le cas des maladies neurodégénératives (Alzheimer, Parkinson, etc...) qui peuvent entraîner également des troubles de la déglutition.

Les gammes Nutrisens Médical et Nutrisens Repas Santé

Dédié au vieillissement et à l'hospitalisation liée à la maladie, ce pôle de Nutrisens se concentre sur deux pathologies :

- **La dénutrition** qui touche 40% des personnes âgées entraînant souvent des chutes liées à la faiblesse

- **La dysphagie** : Les troubles de la déglutition représentent la première cause de mortalité par accident en maison de retraite. Scientifiquement appelée dysphagie ou plus communément « fausse route », cette gêne concerne également la moitié des patients ayant subi un accident vasculaire cérébral et jusqu'à 80% des patients atteints de la maladie d'Alzheimer ou de maladies neurodégénératives. Nutrisens Medical vient de développer en

partenariat avec Michel Guatterie, expert en matière de troubles de la déglutition, le premier pack d'Évaluation Standardisée de la Dysphagie : DSA® (Dysphagia Standardized Assessment).

Ce test a pour objectif de s'adapter aux différents stades des troubles de la déglutition, pour une préconisation plus efficace. En effet, en mesurant le degré de dysphagie des patients, il est désormais possible de proposer des boissons à texture modifiée plus ou moins épaissies (grade 0, 1, 2 ou 3) afin de conserver un confort et une qualité de vie gustative.

Pour ce pôle, Nutrisens a développé :

- des compléments nutritionnels oraux pour lutter contre la dénutrition (boissons, crèmes, compotes hyperprotéinées et hypercaloriques, préparations pour enrichir l'alimentation du quotidien,
- des eaux gélifiées pour pallier les troubles de la déglutition (selon les capacités de déglutition de chacun),
- des préparations adaptées aux régimes de nutrition spécifiques (hyposodés, hypoglycémiques...) avec des produits sans sel, sans sucre ou encore riches en fibres,
- des plats individuels à texture modifiée prêts à l'emploi (entrées, viandes, plats mixés ou hachés, riches en protéines, desserts...).

Un partenariat inédit avec Toupargel

En 2015, Nutrisens et Toupargel (le N°1 français de la distribution de produits surgelés) ont mis en commun leur expertise afin de développer la livraison des repas à domicile pour les 1,3 millions de personnes dépendantes actuelles sur le marché français. Chiffre qui devrait s'accroître dans les années à venir avec le vieillissement de la population ! Ils viennent ainsi de lancer la première gamme de nutrition-santé à destination des personnes âgées à domicile. Une initiative inédite ! Dans un premier temps, la gamme de nutrition-santé conçue par Nutrisens et diffusée par Toupargel comporte une vingtaine de produits, qu'il s'agisse de plats surgelés mixés, de crèmes dessert hyperprotéinées et hypercaloriques et d'un pain brioché également riche en protéines. « L'objectif est clairement de pérenniser et de développer ce partenariat avec la distribution d'une gamme plus large », explique Jacques-Edouard Charret, le président du Directeur de Toupargel. « A terme, Nutrisens doit devenir le partenaire scientifique santé privilégié de Toupargel », conclut Georges Devesa, Directeur Général de Nutrisens, qui envisage d'élargir rapidement la gamme en diffusant des produits supplémentés ou liés au vieillissement.

Expertise Nutrition spécifique

La gamme Nutrisens Sans allergènes

Les allergies alimentaires peuvent se révéler contraignantes au quotidien. Nutrisens a créé une gamme de recettes excluant les allergènes majeurs, pour sécuriser ainsi l'alimentation des personnes allergiques ou intolérantes.

- produits sans allergènes majeurs
- produits sans gluten.

Expertise Nutrition pour le bien-être

La gamme Nutrisens Sport

Pour le sportif amateur ou averti, un athlète à la recherche de performance, ou simplement pour son bien-être, la diététique a tout son sens. Nutrisens Sport



Usine Nutrisens

donne le goût de la performance avec une gamme pensée par des experts pour les 3 moments clés : AVANT, PENDANT et APRÈS l'effort. Nutrisens Sport, c'est aussi se faire plaisir avec des produits alliant efficacité et saveurs.

Des gâteaux et préparations énergétiques pour bien se préparer, des boissons, gels, barres énergétiques pour éviter la fatigue, des boissons et barres protéinées pour récupérer après l'effort.

Les préparations en poudre sont garanties sans gluten pour une meilleure digestion pendant l'effort.

La gamme Nutrisens Ligne Bien-être

Atteindre un équilibre alimentaire optimal avec des produits sains et savoureux.

- produits pour l'équilibre alimentaire (coffrets minceurs 7 jours, boissons protéinées, plats et soupes prêts à consommer, barres, biscuits, desserts...)
- compléments alimentaires pour l'équilibre physiologique (efficaces et naturels)
- accompagnement pour l'équilibre émotionnel (diététiciennes- nutritionnistes diplômés pour des conseils et une écoute).

Côté recherche, le groupe développe et lance en moyenne 60 nouveaux produits par an.

La recherche et l'innovation sont basées au siège de Francheville qui coordonne les projets et collaborations. Sur les 230 personnes travaillant sur les sites, environ 180 chercheurs en nutrition sont coordonnés par une équipe dédiée (ingénieurs nutrition, innovation, biochimie, agroalimentaire). La moyenne d'âge est jeune, de 29 ans environ, avec des compétences diversifiées. Côté nutrition, un conseiller culinaire et une personne en R&D, de formation culinaire, coordonnent la mise au point des produits avec des cuisiniers externes.

Le groupe est en relation avec d'autres chercheurs et experts externes pour la recherche académique ou privée, et est régulièrement sollicité pour des conseils ou la création de produits en commun (concept, fabrication et distribution). Un espace en interne est dédié à la formulation et aux tests. Parmi le matériel utilisé, citons des mélangeurs, des mesureurs de texture, stérilisateur et mixeurs... Par ailleurs, le groupe peut héberger des start-ups pour les aider à développer la recherche en nutrition.

A l'écoute de ses clients, le groupe a par ailleurs développé des partenariats et collaborations avec différentes entreprises, associations, pôle de compétitivité, Ecoles, centres de recherche... Citons le Pôle de compétitivité Vitagora (Goût-Nutrition-Santé), le pôle Nutrition Santé



Georges Devesa, CEO de NUTRISENS

Longévité (NSL), Sporaltec (domaine du sport). Par ailleurs, Nutrisens est membre fondateur du CENS (Centre Européen pour la Nutrition et la Santé) regroupant les acteurs de la filière agroalimentaire et de la pharmacie.

Organisation et perspectives

Le siège de Nutrisens est basé à Francheville (69) où se trouve le centre de recherche et innovation. Des ingénieurs et des chercheurs en nutrition-santé qui analysent les besoins des cibles, créent et étudient de nouveaux concepts, collaborent avec des partenaires publics et privés, avec une volonté affichée d'attirer les talents en nutrition.

Le Centre de développement se trouve à Beaune (21). Des ingénieurs et des techniciens spécialisés dans les technologies alimentaires (produits déshydratés, textures modifiées, produits stérilisés, ...) développent de nouveaux produits innovants pour alimenter les marques de Nutrisens. Tous les outils nécessaires à l'industrialisation et à la production s'y trouvent.

Par ailleurs, Nutrisens possède trois sites de production en France pour ses gammes de produits :

- **Beaune (21)**, pour la confection des produits mixés, stérilisés : 4 stérilisateur et 4 lignes de conditionnement
- **Autun (71)** pour les produits déshydratés : 3 mélangeurs et 4 lignes de conditionnement)
- **Loudun (86)** pour les plats appertisés frais et surgelés (5 lignes de produits différents).





Disposer de ses propres outils de production permet une véritable réactivité, un contrôle et une maîtrise de la chaîne de production, en accord avec les valeurs chères à Nutrisens.

Nutrisens a lancé un trophée baptisé « NutriD » lors d'un appel à projet présenté lors des journées d'Etudes de l'AFDN, du 11 au 13 juin 2015. Ce trophée récompensera cette année une initiative, un produit ou un service proposant une solution innovante

relative à l'alimentation des personnes âgées atteintes de la maladie d'Alzheimer et maladies apparentées. Après cette pré-sélection, les dossiers retenus seront examinés par un jury pluridisciplinaire composé d'experts et de praticiens dans le domaine de la prise en charge des personnes âgées atteintes de la maladie d'Alzheimer et maladies apparentées. Le projet retenu sera primé lors d'un symposium organisé par Nutrisens aux prochaines journées de l'Association

Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN 2016), en donnant l'opportunité aux porteurs du projet de présenter leur action. Le trophée NutriD sera reconduit chaque année sur différentes thématiques.

Dans les prochains mois, Nutrisens va continuer son implantation à l'étranger. Axé actuellement sur 17 pays, surtout européens, la société va étendre son action en direction de l'Amérique du Nord et de l'Asie. Avec 900 références à son catalogue et un chiffre

d'affaires prévisionnel 2015 de 60 millions d'euros, Nutrisens compte poursuivre son ascension, et se faire connaître davantage du grand public.

M. HASLÉ

Contact :
NUTRISENS
Tél. : 04 37 57 56 50 - Fax : 04 72 16 28 10
contact@nutrisens.fr
www.nutrisens.fr

En Bref

Oncodesign déploie sa stratégie en Amérique du Nord

ONCODESIGN (FR0011766229 - ALONC), société biotechnologique au service de l'industrie pharmaceutique pour la découverte de nouvelles molécules thérapeutiques contre les cancers et autres maladies graves sans traitement efficace connu, annonce la création de sa filiale commerciale basée à Cambridge, Oncodesign Biotechnology Inc., près de Boston, et la création d'une joint-venture, Synergie MTL Inc., avec la société Mispro Biotech Service Inc., pour le développement d'un site de recherche à Montréal.

Ce site de recherche permet à Oncodesign d'augmenter ses capacités pour son activité d'expérimentation et de mieux répondre aux besoins de ses clients nord-américains en réalisant directement sur place leurs études de pharmacologie préclinique.

Mispro Biotech possède plusieurs sites, tous accrédités par l'AAALAC, et répondant aux normes locales, nationales et fédérales qui régissent l'expérimentation et la recherche en Amérique du Nord (Montréal, Research Triangle Park, Cambridge, New York). Le partenariat avec la société Mispro Biotech Service ouvre à Oncodesign de nouvelles perspectives de développement sur l'ensemble du territoire nord-américain.

En parallèle, l'ouverture d'une filiale commerciale à Cambridge, au cœur du « bio-cluster » de la région de Boston, s'est imposée par la concentration à la fois d'institutions universitaires de premier plan, comme l'université d'Harvard ou le MIT, et de sociétés biotechnologiques ou pharmaceutiques, qui représentent autant de clients ou de partenaires R&D potentiels pour Oncodesign. Cette filiale hébergera notamment les équipes commerciales d'Oncodesign pour l'Amérique du Nord.

Sur le premier semestre 2015, Oncodesign a multiplié par quatre le chiffre d'affaires Expérimentation en Amérique du Nord par rapport à la même période de l'exercice 2014, dans un contexte où le chiffre d'affaires global Expérimentation progresse de +77%. Dans cette région, le carnet de commande de la société affiche quant à lui une progression de +120% par rapport au premier semestre 2014.

« L'ouverture du site de Montréal, tout comme la création de notre filiale aux Etats-Unis, représentent une étape clé dans notre stratégie pour développer nos parts de marché en Expérimentation en Amérique du Nord. C'est un marché

dynamique qui représente plus de 60% de l'activité mondiale, » commente Philippe Genne, Fondateur et PDG d'Oncodesign. « Nous faisons face à une demande croissante de la part de nos clients

nord-américains, et le dispositif mis en place entre Boston et Montréal nous permet désormais d'être encore plus compétitifs dans les solutions que nous leur apportons. »

A propos de Mispro Biotech Service :
www.misprobiotech.com

A propos d'ONCODESIGN :
www.oncodesign.com



UV/VIS Excellence

Des résultats en un éclair !

- ✓ **Rapidité** : spectre complet 190 - 1 100nm en moins d'une seconde
- ✓ **Simple et précis** : méthodes prédéfinies et accessibles en un seul clic via l'écran tactile
- ✓ **Compact et modulaire** : faible encombrement - utilisable avec ou sans PC

▶ www.mt.com/UV-VIS

METTLER TOLEDO