

Communiqué de presse Nutreative :

Nutreative ; Comment les outils digitaux permettent aux restaurateurs de surfer sur les tendances healthy

À la suite de la pandémie de covid 19, de nombreux Français ont drastiquement changé leur mode de consommation privilégiant des produits plus sains pour leur santé. Ils sont désormais plus soucieux de la provenance, de la composition et plus largement des qualités nutritionnelles de leur alimentation. Ils sont aussi mieux informés grâce à des indications telles que le nutri-score ou des applications comme Yuka, leur permettant de visualiser simplement les caractéristiques des produits consommés. Des informations devenues courantes et présentées de façon ergonomique sur les packagings dans la grande distribution.

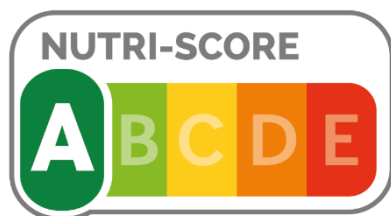
Les Français exigent de la transparence et de la personnalisation dans leur alimentation y compris au restaurant. Pas si facile pour les restaurateurs de répondre à ces nouvelles attentes dans un contexte où ils subissent de fortes tensions sur le personnel et les marges. Pourtant se démarquer en période de crise et adapter son offre aux prochaines tendances est la clé pour survivre. La digitalisation est peut-être le moyen de concilier contraintes et nouvelles attentes.



Le Healthy et les données nutritionnelles.

Le Nutri-score lancé en 2018, est un système d'étiquetage nutritionnel conçu pour promouvoir le choix des consommateurs de produits plus sains d'un point de vue nutritionnel. A cela s'ajoute les réglementations de 2015⁽¹⁾ exigeant que les produits emballés affichent les données nutritionnelles ainsi que les allergènes.

Les restaurants affichent les différents allergènes de leurs recettes suite à la même réglementation mais cela n'inclut pas les données nutritionnelles.



La consolidation des informations concernant les allergènes reste fastidieuse à mettre en place et un grand nombre d'établissements n'appliquent pas cette réglementation. Quant au calcul des données nutritionnelles, cela nécessite l'analyse d'un expert, ce qui représente un budget inaccessible pour les restaurants. Aujourd'hui, seul MacDonald offre une transparence des données nutritionnelles, un paradoxe par rapport au positionnement nutritionnel de son offre.

¹ décret n°2015-447 du 17 avril 2015

Des besoins de transparence toujours plus importants :

En 2018, la part des Français atteints d'allergies alimentaires est de 2% pour les adultes et 5% ⁽²⁾ pour les enfants. A cela s'ajoute les personnes intolérantes à certains produits alimentaires comme le lactose qui touche 41% de la population française ⁽³⁾. Les modes d'alimentation "sans" rencontrent un grand succès parce qu'ils véhiculent une image de bien-être et sont relativement faciles à mettre en place d'un point de vue intellectuel. A cela s'ajoute les consommateurs de produits bio ou encore végan. Les Français souhaitent donc tout connaître de leurs assiettes, que ce soit la provenance et la composition des ingrédients des plats servis.



² [Analyse \(agriculture.gouv.fr\)](https://agriculture.gouv.fr)

³ <https://www.lanutrition.fr/les-news/combien-de-francais-sont-intolerants-au-lactose->

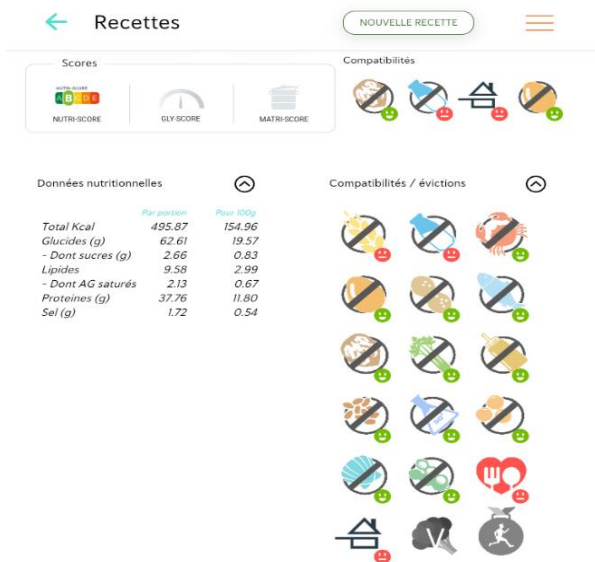
Focus sur la digitalisation avancée des établissements

Suite au covid, la restauration connaît une accélération de sa digitalisation. Dans un contexte de pénurie de personnel ainsi que de réduction des marges liée à l'inflation, l'optimisation apportée par les outils digitaux est une réelle aide pour les restaurateurs. La réservation en ligne (65%), le paiement en ligne (86%) et le menu en ligne (46%) sont les outils les plus plébiscités. Tous ces outils ont pour vocations d'améliorer le parcours client ou de faciliter la vie du restaurateur. Le dernier né, Nutreative est un expert nutritionniste digitalisé. Côté cuisine, l'application permet l'évaluation nutritionnelle de chaque plat et propose des recommandations de produits pour améliorer les recettes en fonction des nouvelles tendances. Côté salle, cela permet de personnaliser l'expérience en fonction des habitudes alimentaires



Nutreative, mode d'emploi

Nutreative est une application téléchargeable sur tablette via l'appstore et le google playstore.



La version gratuite permet déjà d'analyser 5 recettes pour ensuite obtenir toutes les valeurs nutritionnelles ainsi que la compatibilité avec les allergènes présents. Des recommandations de produits sont également proposées pour améliorer ces recettes en fonction des différentes tendances de nutrition-santés. L'application permet de dématérialiser les menus et ainsi de personnaliser l'expérience des convives en fonction de leurs habitudes alimentaires.

À propos de la fondatrice de Nutreative



Aline Chemineau est poly-allergique et passionnée de gastronomie. Elle a une fille qui est diabétique de type 1. Son conjoint quant à lui est amateur de triathlon et s'impose une alimentation adaptée à la pratique de la compétition.

Pour eux, aller au restaurant est un élément important de notre culture française. La famille se demande constamment ce que chacun peut y manger tout en restant gourmands et curieux.

Le fait que cela soit si compliqué et surtout devienne un acte non spontané pour beaucoup de

personnes ayant des contraintes alimentaires, lui a donné envie de faire connaître cette situation aux restaurateurs. Ce faisant elle a découvert qu'ils étaient en attente de solutions et d'accompagnement sur ces thématiques mais aussi sur d'autres modes de consommation comme « comment proposer un plat à la fois végétarien et équilibré ».

Ainsi elle a créé un concept qui aide le restaurateur à améliorer son offre et à comprendre les attentes nutritionnelles de ses convives.

Dans la peau de Romain, poly-allergique ;

Romain est allergique au soja et aux amandes et intolérant au lactose. Un midi, lui et ses collègues de bureau décident de tester une nouvelle brasserie qui vient de s'installer non loin de leurs bureaux. Une fois attablé, Romain consulte le menu. Aucun allergène n'est affiché il questionne donc le serveur. Ce dernier, ne connaissant pas la liste par cœur, lui apporte un grand tableau où sont cochés tous les allergènes du très long menu. Romain doit maintenant se concentrer pour suivre les lignes du tableau tout en essayant de continuer la conversation avec ses collègues. Ils sont justement en train d'aborder le retour de la réunion qu'il a raté hier sur laquelle il voulait des infos.

Romain finit par commander un pavé de saumon même s'il aurait bien pris une entrecôte grillée. Cependant la liste affichait qu'il y avait du soja, peut-être une version asiatique de ce plat ? Romain n'a pas cherché à creuser auprès du serveur car la conversation battait son plein.

Lorsque l'assiette arrive à table, Romain constate la présence d'amandes sur son saumon. La décoration n'était probablement pas prise en compte dans le tableau des allergènes. Quant au voisin de Romain, il est en train de se régaler avec son entrecôte grillée sur laquelle il n'y a manifestement pas de soja, sans doute une erreur de lecture de la part de Romain ?

Romain met les amandes sur le côté de son assiette, il n'aime pas avoir l'air de faire son difficile, mais il n'a pas le choix. Alors qu'il termine son assiette, il se dit que cette belle entrecôte lui aurait vraiment plu.



La plupart du temps, l'expérience des convives ayant des contraintes alimentaires est décevante faute de disposer d'une information claire et qualifiée. A contrario, lorsque cette information est présente, comme ils se connaissent bien et maîtrisent parfaitement la gestion de leur alimentation, l'expérience est positive et sans risque. Ce qui explique pourquoi MacDonald, bien qu'ayant une offre peu adaptée à ce type de convive, les attire grâce à la transparence nutritionnelle.

Tarif Nutreative : A partir de 27.5€ par mois