



NUTRITION DES SENIORS

Bel Foodservice étend sa gamme La Vache qui rit® Formule+

Une portion fromagère enrichie en calcium et vitamine D
pour contribuer à maintenir une ossature et une musculature normale.

FORMULE +
Enrichi en calcium et vitamine D



+ de calcium

+ de vitamine D

+ d'envie !



Dans un contexte de vieillissement de la population et de forte prévalence de la dénutrition chez les personnes âgées, Bel Foodservice annonce l'extension de sa gamme dédiée aux seniors avec le lancement de La Vache qui rit® Formule+ proposée sous la forme d'une portion individuelle de 20 g, saveur emmental.

Cette nouvelle référence fromagère a été spécifiquement conçue pour contribuer aux apports en calcium, en vitamine D et en protéines des seniors en établissements de santé et médico-sociaux.

Pensée pour enrichir l'alimentation orale classique, la gamme La Vache qui rit® Formule+ associe densité nutritionnelle, plaisir alimentaire et praticité d'usage en cohérence avec les recommandations de la Haute Autorité de Santé, qui préconise l'optimisation de l'alimentation avant le recours aux compléments nutritionnels oraux.

Le marché du médico-social évolue :
les établissements recherchent aujourd'hui des solutions efficaces sur le plan nutritionnel, mais simples à mettre en œuvre et acceptées par les résidents.

Avec La Vache qui rit® Formule+, notre ambition est d'apporter une réponse concrète aux enjeux de dénutrition, en conciliant densité nutritionnelle⁽¹⁾, plaisir alimentaire et contraintes du terrain.

*Claire Meunier,
directrice nutrition du groupe Bel.*

(1) Une portion de La Vache qui rit® Formule+ est riche en calcium et vitamine D et source de protéines.



LA VACHE QUI RIT® FORMULE+

Une solution pour répondre à un enjeu majeur de santé publique

Les chutes représentent aujourd'hui la première cause de mortalité accidentelle chez les personnes de plus de 65 ans⁽²⁾. La fragilisation osseuse et musculaire, souvent aggravée par des apports nutritionnels insuffisants, joue un rôle déterminant dans ce risque.

Or, selon les données nationales...

 **PLUS DE 70%**⁽³⁾
des adultes présentent des apports en **CALCIUM** **INFÉRIEURS AUX RECOMMANDATIONS !**

 **PRÈS DE 90%**⁽⁴⁾
des personnes âgées en institution sont **CARENÉES EN VITAMINE D !**

 **SEULS 25%**⁽⁵⁾
des résidents **DÉCLARENT FINIR LEUR ASSIETTE !**

Dans ce contexte, maintenir des apports suffisants malgré une baisse de l'appétit et des capacités alimentaires constitue un défi quotidien pour les équipes de soins et de restauration.

Une réponse nutritionnelle ciblée...

Développée spécifiquement pour le secteur médico-social depuis 2010, La Vache Qui Rit® Formule+ est une gamme fromagère enrichie, adaptée aux habitudes alimentaires et aux capacités de mastication des seniors⁽⁶⁾.

SES BÉNÉFICES NUTRITIONNELS CLÉS :

- **Riche en calcium** : jusqu'à 240 mg par portion de 20 g, soit **25 % des apports journaliers recommandés**,
- **Riche en vitamine D** : 1,8 à 2,5 µg par portion, contribuant à la synergie calcium-vitamine D pour la santé musculo-squelettique,
- **Source de protéines** : 2,2 à 2,4 g par portion, participant au maintien de la masse musculaire.



Cette densité nutritionnelle permet d'enrichir efficacement l'alimentation sans augmenter les volumes servis, un point clé chez les « petits mangeurs ».

...qui valorise le rôle clé du plaisir

Au-delà de ses bénéfices nutritionnels, La Vache qui rit® Formule+ évoque des souvenirs positifs associés à l'enfance et aux moments de convivialité.

Cette dimension émotionnelle contribue à sécuriser le moment du repas et à favoriser l'acceptation alimentaire, un facteur déterminant dans la lutte contre la dénutrition.



En cuisine médico-sociale, le plaisir est un prérequis nutritionnel. Un aliment familier, dont le goût réactive des souvenirs positifs, sécurise le convive et l'incite à manger. Avec La Vache qui rit® Formule+, on ne se contente pas d'enrichir une recette : on redonne envie de passer à table, sans bouleverser les habitudes ni les textures.

David Albinet, chef de l'ehpad
L'Orée des Bois à Mezin (47)



UNE INNOVATION

pensée pour le terrain médical et médico-social

L'ingrédient fromager La Vache qui rit® Formule+ est disponible depuis 2010 en format 1 kg et 5,5 kg, pour répondre aux besoins d'un enrichissement discret dans les préparations culinaires telles que des soupes, purées et textures modifiées.

L'innovation Vache qui rit Formule+ 20g saveur emmental permet de compléter les apports en calcium, vitamine D et protéines sur d'autres moments de consommation : petit-déjeuner, fin de repas et collation.

Cette portion individuelle, à conservation à température ambiante⁽⁷⁾, facilite également le service en chambre et les prises alimentaires fractionnées.

NOUVEAU



20 G

1 KG



5,5 KG



(2) Ministère chargé de l'autonomie, Plan antichute des personnes âgées, Dossier de presse, Février 2022.

(3) L'enquête CCAF 2019 du CREDOC. (4) PNNS, 2018. (5) Source : étude INC, novembre 2023.

(6) Source : Kantar - CAM P04 2024- TOTAL GMS. (7) Maximum 24h à condition qu'ils aient été transportés et stockés selon les mentions inscrites sur le carton.

IDÉE RECETTE !

BLANQUETTE DE DINDE à l'aveyronnaise, RIZ PILAF



Temps de
réalisation

30 MIN

Temps de
cuisson

80 MIN

Coût

1,20€/
PORTION

Les ingrédients du succès

👤 pour 100 pers.

Sauté de dinde

• 2 kg de La Vache qui rit® Formule +

- 14 kg de sauté de dinde
- 20 cl d'huile
- 1 kg d'oignons en gros dés
- 1 kg de carottes en dés
- 2 kg de champignons de Paris escalopés
- 200 g de farine
- 10 l de bouillon de volaille
- 1 bouquet garni

Riz Pilaf

- 500 g d'oignons ciselés
- 250 g de beurre
- 5 kg de riz
- 8 l d'eau
- Sel et poivre

AUX FOURNEAUX !

- Faire colorer le sauté de dinde dans l'huile.
- Ajouter les oignons, les carottes et continuer de faire colorer.
- Ajouter les champignons et laisser cuire 5 min.
- Saupoudrer de farine, laisser blondir.
- Mouiller avec le bouillon de volaille, ajouter le bouquet garni.
- Laisser cuire 1 h environ à petits frémissements.
- En fin de cuisson ajouter La Vache qui rit® Formule +.
- Rectifier l'assaisonnement et maintenir au chaud à +63°C.
- Pour le riz Pilaf, faire suer les oignons ciselés avec le beurre, ajouter le riz et nacrer pendant 2 min.
- Mouiller avec l'eau et cuire au four à couvert pendant 18/20 min.
- Dresser.



CHEZ BEL FOODSERVICE FRANCE,

notre mission est d'être un leader d'une transition alimentaire positive : accessible, engagée et gourmande !

Nous mettons tout en œuvre pour apporter des produits et des services qui permettent à nos clients distributeurs et utilisateurs de relever leurs défis quotidiens via des offres de fromages, de lait et de fruits adaptées, des marques iconiques aux valeurs fortes et une stratégie RSE parmi les plus volontaristes du marché.

Notre stratégie de croissance repose sur nos 3 piliers :

les Hommes, les innovations et la collaboration avec des acteurs incontournables du Hors Domicile.

Notre rôle principal est de défendre un modèle de croissance rentable, pour conquérir de nouveaux segments et usages, dans les canaux les plus dynamiques et en synergie avec nos partenaires.