

COMMUNIQUE DE PRESSE

NOVEMBRE 2021



restalliance
VOUS SERVIR PAR CŒUR



Semaine de la dénutrition : Restalliance se mobilise avec des recettes nutritionnelles innovantes.

À l'occasion de la Semaine Nationale de la Dénutrition, Restalliance se mobilise en proposant des animations culinaires dans ses établissements autour de l'enrichissement naturel. L'objectif ? Lutter contre la dénutrition avec des solutions nutritionnelles gourmandes conciliant le plaisir gustatif aux enjeux nutritionnels de ses convives fragilisés. Si la dénutrition est au cœur de l'ADN culinaire et nutritionnel de sa cuisine santé, Restalliance entend sensibiliser tous les acteurs de la santé et du médico-social autour de cette maladie silencieuse qui touche aujourd'hui 2 millions de personnes.

La dénutrition, une maladie silencieuse

La dénutrition est une maladie qui touche 2 millions de personnes en France, particulièrement les personnes âgées mais également les personnes hospitalisées (adultes ou enfants). Elle survient lorsque les apports alimentaires d'une personne sont insuffisants pour atteindre ses besoins nutritionnels, pouvant conduire à une perte de masse musculaire, un affaiblissement généralisé (physique ou psychologique) et à sa mise en danger. (source : luttecontreladenutrition.fr).

Restalliance se mobilise aux cotés des établissements de santé avec une alimentation nutritionnelle et gourmande.

La lutte contre la dénutrition est une préoccupation majeure en établissements de santé, notamment en EHPAD, hôpitaux et cliniques. Depuis près de 30 ans, Restalliance - spécialiste de la restauration collective en établissement de santé - s'adapte aux envies et besoins nutritionnels des personnes fragilisées. Avec plus de 60 millions de repas préparés par an, Restalliance se démarque avec une restauration santé et inclusive proposant des recettes et menus équilibrés, gourmands et personnalisés à chaque typologie de convive.

À l'occasion de cette semaine dédiée à la lutte contre la dénutrition, **les équipes Restalliance se mobilisent en établissement de santé, et particulièrement en EPHAD, en proposant deux animations en établissements autour de l'enrichissement naturel.** L'objectif ? Sensibiliser les professionnels du soin et de l'accompagnement au dépistage de la dénutrition et proposer aux convives dénutris une alimentation gourmande conciliant leur plaisir gustatif et leurs enjeux nutritionnels.

3 solutions nutritionnelles innovantes pour prévenir et prendre en charge la dénutrition



Véritable acteur du prendre soin, Restalliance est convaincu que le prendre soin passe avant tout par la nutrition. Restalliance a combiné son savoir-faire culinaire et expertise nutritionnelle autour de 3 solutions nutritionnelles innovantes pour prévenir ou lutter contre la dénutrition : l'enrichissement naturel, les textures modifiées et les compléments alimentaires naturels.

1. L'enrichissement naturel avec 27 nouvelles recettes innovantes

Pour cette nouvelle édition de la Semaine Nationale de la Dénutrition, Restalliance a choisi pour thème l'enrichissement naturel, une solution efficace et naturelle permettant d'augmenter l'apport en protéines et en énergie de la ration, sans en augmenter le volume. Ayant à cœur de proposer une restauration qui prend en compte les enjeux nutritionnels et le plaisir gustatif de ses convives fragilisés, Restalliance a conçu pour l'occasion **24 nouvelles recettes enrichies et 3 recettes de Café Gourmand Enrichi dont une en texture mixée**. Les convives pourront découvrir dès cette semaine ces nouvelles recettes autour d'animations spéciales qui seront accompagnées d'information pour sensibiliser aux enjeux de la dénutrition. Restalliance entend renforcer sa sensibilisation en EHPAD avec une **opération 1 jour = 1 recette**. Chaque jour pendant la Semaine Nationale de la Dénutrition, une nouvelle recette enrichie sera proposée aux menus en EHPAD



Pain de poisson enrichi



Terrine de légumes enrichie



Riz au lait enrichi

Copyright photo obligatoire : © Restalliance

2. Des textures modifiées avec "Les Bienfaits"



Les textures modifiées sont une réponse aux personnes souffrant de problèmes de déglutition et mastication, particulièrement exposées au risque de dénutrition. Pour adapter l'alimentation à ces pathologies, **Restalliance a créé le concept des « Bienfaits » : une offre de repas mixés « maison » qui suscitent envie et appétit, déclinée de l'entrée au dessert !** A partir d'une expertise R&D de 18 mois, cette création culinaire exclusive offre une nouvelle approche des textures modifiées pour le plus grand plaisir de ses convives.



3. Des compléments alimentaires conciliant le plaisir gustatif des convives

Intégrer des compléments alimentaires au cours du repas d'une personne dénutrie ou à d'autres moments de la journée est une façon efficace de palier à la dénutrition. Pour répondre aux objectifs nutritionnels de ses convives tout en alliant leur plaisir gustatif, **Restalliance a créé les Gourmandines – une solution innovante qui permet de redonner le plaisir de manger à ses convives !**

Ce sont 17 recettes gourmandes sous forme d'encas protéinés, qui offrent chacune 20g de protéine en une seule prise.



Gourmandine - Chocolat Biscuit



Gourmandine – Fraise Melba

Copyright photo obligatoire : © Restalliance

QUAND LES ENJEUX DE LA DENUTRITION DEPASSENT LES FRONTIERES DE LA NUTRITION

La lutte contre dénutrition n'engage pas que l'expertise nutritionnelle de Restalliance, mais tous ses cœurs de métiers. Restalliance continue d'innover pour le plaisir et la santé des personnes fragilisées à travers la recherche, la formation ou encore des solutions de services au plus près de ses convives. Ses 10 cuisines centrales en France s'appuie sur le portage à domicile pour offrir une cuisine équilibrée, saine et diététiques aux personnes souffrant de dénutrition à domicile. A travers sa fondation d'entreprise l'Institut Nutrition, Restalliance investit dans la recherche pour mieux comprendre le comportement alimentaire des personnes fragilisées afin de leur apporter des solutions innovantes et adaptées à leurs besoins. Enfin, Restalliance mise sur la formation externe auprès des établissements de santé pour éveiller les consciences sur cette maladie silencieuse et partager au plus grand nombre son expertise nutritionnelles spécifiques aux personnes fragilisées. Restalliance cherche à réunir tous les acteurs de la santé et de la restauration autour d'une lutte commune : celle de la dénutrition.



A PROPOS DE RESTALLIANCE

Depuis plus de 28 ans, Restalliance imagine et conçoit exclusivement pour les établissements de santé, des solutions personnalisées de restauration et de services hôteliers. Fondée et présidée par Christophe DASSONVILLE, Restalliance allie l'exigence, le sens de l'initiative et la générosité pour contribuer pleinement au projet des établissements de santé. Conscient qu'une restauration humaine et de qualité joue un rôle essentiel dans le prendre soin, le confort et le bien-être des résidents, Restalliance met en œuvre toute son expertise, son savoir-faire et sa bienveillance pour améliorer leur parcours de vie.

Plus d'information : www.restalliance.fr