



INFO PRESSE

Pouzauges, le 28 mars 2023

Fleury Michon met son savoir-faire au service des établissements de soins

Face à l'enjeu de dénutrition en milieu hospitalier, Fleury Michon a développé une offre de restauration dédiée aux établissements de soins. L'objectif de l'entreprise est double : contribuer au bon rétablissement des patients et faciliter le travail du personnel de santé. Aujourd'hui, Fleury Michon propose 150 recettes équilibrées et gourmandes à plus de 110 établissements de santé en France.

Ladénutrition est une véritable problématique de santé publique, notamment en milieu hospitalier. Elle touche près d'1 patient sur 2^[1] en France et jusqu'à 70 % des personnes âgées admises à l'hôpital^[2]. Consciente de ces enjeux, l'entreprise Fleury Michon a lancé une offre de restauration dédiée aux établissements de santé et adaptée aux pathologies des patients. A travers cette offre, Fleury Michon réaffirme sa raison d'être : *Aider les Hommes à Manger Mieux Chaque Jour*, et capitalise sur son savoir-faire historique dans la fabrication de plats cuisinés individuels.

« De la sélection des aliments à la combinaison dans les assiettes, les 150 recettes de notre offre santé sont élaborées pour que les patients prennent plaisir à manger leurs plats. Elles répondent à un cahier des charges précis alliant santé et gourmandise. Notre ambition est de lutter contre la dénutrition et de réduire le gaspillage alimentaire dans les hôpitaux. Lancée en 2009, cette offre est en fort développement et a vocation à s'étendre à d'autres établissements médico-sociaux », explique **Sophie Bogdelin, directrice générale pôle B2B**.

Pensé par des experts diététiciens, une équipe R& et des cuisiniers, l'équilibre nutritionnel représente un enjeu essentiel de l'offre santé Fleury Michon : plus de 90 % des plats ont un Nutri-Score A ou B. Cette offre suit par ailleurs une charte stricte : seulement 20 additifs sont utilisés dans les recettes (sur plus de 300 autorisés dans l'agroalimentaire) et plus de 63 % des recettes n'ont aucun additif. Enfin, Fleury Michon tient à proposer des plats proches du « fait-maison » en utilisant des aromates, des herbes et des épices qui garantissent des plats variés, savoureux et gourmands.

« Les déclinaisons thérapeutiques que nous avons développées répondent à plus de 80 % des pathologies. De la gamme texturée, conçue pour les patients souffrant de troubles de la déglutition et de l'appétit, à la gamme froide ambulatoire, les plats sont pensés pour s'adapter aux contraintes de chaque pathologie. Grâce à cela, nous permettons aux établissements de santé de proposer une offre alimentaire de qualité et d'améliorer leur offre de soins, puisque l'alimentation participe directement au rétablissement des patients », précise **Mégane Visonneau, diététicienne nutritionniste chez Fleury Michon**

De plus, pour simplifier le travail du personnel de santé, cette offre bénéficie d'un conditionnement adapté aux protocoles d'hygiène des établissements de soins et de plats déjà dressés.

Les différentes gammes de l'offre santé Fleury Michon :

- **Gamme Texturée** à destination des patients souffrant de troubles de la déglutition ;
- **Gamme Végétarienne** composée de recettes sans viande et qui associent céréales et légumineuses afin de garantir la bonne assimilation des protéines végétales ;
- **Gamme Chef** co-créée notamment avec le chef étoilé Frédéric Simonin, reconnu pour son savoir-faire gastronomique ;
- **Gamme Froide** de recettes servies froides à destination des services ambulatoires, oncologiques ou pour des patients souffrant de troubles du goût ;
- **Gamme Bio** avec des recettes élaborées à partir de 100% de produits issus de l'agriculture biologique.

À PROPOS DE FLEURY MICHON

Fondée en 1905, Fleury Michon est une ETI vendéenne, familiale et indépendante. Implantée en France, en Espagne, Canada et aux Pays-Bas, l'entreprise compte aujourd'hui 3 500 collaborateurs rassemblés autour d'une mission, « Aider les Hommes à manger mieux chaque jour ». A travers ce projet d'entreprise, Fleury Michon

entend aller dans le bon sens, c'est-à-dire, vers un modèle alimentaire durable qui crée de l'emploi sur les territoires, qui favorise des pratiques d'élevage vertueuses et qui garantit une alimentation saine, gourmande, accessible et respectueuse de l'environnement. Présente dans 8 foyers sur 10, la marque Fleury Michon est aujourd'hui la 3^{ème} marque alimentaire Française présente en GMS en charcuterie libre-service, en plats cuisinés frais et en surimi. Fleury Michon est également la première entreprise de livraison de plateaux-repas aux entreprises en région parisienne.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur fleurymichon.fr ou sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/fleury-michon).

^[1]CNA – Avis N°78 « Alimentation en milieu hospitalier » - Juillet 2017

^[2]Rapport HAS diagnostic de la dénutrition des personnes âgées de plus de 70 ans novembre 2021