

Ogust

NUTRITION & GASTRONOMIE

..... INNOVATION

La culinarité au service de la dénutrition

Et si la clé pour aider les personnes dénutries était de **réconcilier nutrition et gastronomie** ? C'est le pari que s'est lancé **Zacharie Thiery, jeune fondateur d'Ogust Food**.

La startup répond à un triple enjeu avec **des sauces à la fois gastronomiques, nutritives et faciles à mettre en œuvre**.

Composée d'ingrédients naturels et culinaires, cette innovation brevetée a été conçue pour **remettre du plaisir dans l'assiette, et redonner l'appétit et la santé**. Et ça marche !

C'est ce que confirme une étude en environnement menée en EHPAD sur 370 repas, en collaboration avec INRAe-CSGA et le CHU de Dijon¹. Avec la caution scientifique de 2 chercheuses référentes en Europe sur la dénutrition, l'étude a mesuré **l'efficacité des sauces Ogust en évaluant la dimension plaisir et la consommation des résidents**.

Mais aussi, elles sont **approuvées par tous les maillons de la chaîne** : résidents, personnels soignants, groupements d'établissements, société de restauration collective et scientifiques.

D'excellentes perspectives pour Ogust Food qui place **la transmission et l'échange intergénérationnel** au cœur de son ADN, et répond ainsi à un véritable **enjeu de santé publique**.

Ogust Food, engagée dans la lutte contre la dénutrition

Longtemps relayée à un problème de second ordre, la prise en charge de la dénutrition est devenue prioritaire (PNNS 4).

C'est la raison d'être d'**Ogust Food**, lauréat de la première promotion de Nutrition Lab by Prevent2car Lab. Sa mission : **nourrir correctement 100 % des patients dénutris**. C'est **1 personne sur 3 en maison de retraite, 400 000 personnes âgées au domicile** et 40 % des personnes atteintes de cancer rien qu'en France².



*« Lorsque ma grand-mère est devenue veuve, elle est entrée dans **le cercle vicieux de la dénutrition**.*

*Cette situation a accéléré son entrée en maison de retraite où la prise en charge de sa dénutrition était limitée à **une offre peu goûteuse et très médicalisée** qui, à défaut de compléter les repas, finissait par les remplacer.*

J'ai ainsi réalisé l'ampleur du problème. », partage Zacharie Thiery.

Des sauces gastronomiques pour répondre aux enjeux de la restauration

Le goût est au centre de la réflexion d'Ogust Food ! Ce n'est pas un hasard si Zacharie s'est entouré d'un expert de la cuisine française pour **démédicaliser l'offre produits**.

Elaborées par **Christian Têtedoie, Meilleur Ouvrier de France et Chef étoilé**, les recettes sont conçues de manière à contrer la modification du goût due à la vieillesse ou au cancer, sur la base de critères scientifiques.

Déjà disponibles à la commercialisation, la **sauce fromagère** et la **sauce champignon** en sont les premières illustrations. Chacune d'entre elles est **déclinable en une dizaine de recettes**. Soupes, accompagnement, gratins, viande blanche, poissons, plats texturés... C'est un bon moyen d'éviter la monotonie. Plus concrètement, la sauce permet par exemple de transformer un mixé en mixé hyper calorique et protéique très simplement, en plus de **faciliter la déglutition et la mastication**.

Cette innovation s'inscrit intelligemment dans le parcours de soin.

L'enrichissement de l'alimentation traditionnel et l'administration de compléments nutritionnel oraux étaient les premières étapes de prise en charge de la dénutrition.

Les sauces Ogust sont un entre deux gourmand et efficace !

1. Etude de la consommation spontanée sur 370 repas enrichis Ogust sur un panel de résidents dénutris en EHPAD, en collaboration avec l'INRAe et le CHU de Dijon
2. Collectif de lutte contre la Dénutrition (www.luttecontreladenutrition.fr).



SAUCE FROMAGERE

A l'instar d'une sauce béchamel, notre sauce fromagère est plus fluide, montée à la crème, agrémentée d'oignons fondus et liée avec des jaunes d'œufs, et se compose principalement de mascarpone, gorgonzola et parmesan

SAUCE CHAMPIGNON

Des champignons et oignons rissolés déglacés au vin blanc, associés à une note de bouillon de poulet et une texture crémeuse font l'unanimité. **Elle saura parfaitement accompagner les viandes blanches, poissons et féculents.**

SAUCE NATURE

A agréments selon les envies du chef et le menu du jour : du paprika pour accompagner un chili con carne, une pointe de moutarde pour le rôti de porc, un bouquet de persil et un trait de citron en assaisonnement d'un poisson. **A intégrer dans les préparations en tant qu'ingrédient, ou bien telle quelle simplement dans les potages ou sur les gratins !**

Disponibles en prévente et en cours de référencement
 La gamme comptera **5 sauces salées d'ici la fin de l'année** et Ogust Food travaille sur des déclinaisons sucrées. Les sauces promettent une amélioration de la prise en charge de la dénutrition par l'assiette et tout ça avec un prix inférieur aux crèmes et jus enrichis conventionnels.

Une solution efficace pour tous les sujets dénutris

Prêt à l'emploi, savoureux, enrichi et plus économique qu'un complément nutritionnel oral classique (CNO), ce produit remplit toutes les cases.

Avec **10 grammes de protéines et 110 kcal par portion**, soit l'équivalent d'une louche à sauce, **Ogust double les apports en protéine et en énergie d'un plat normal classiquement consommé.**

L'ajout de sauce Ogust dans un plat principal permet d'atteindre des niveaux d'enrichissement extrêmement élevés **sans remplacer des composantes existantes** (yaourt, crèmes desserts), ni même **augmenter des quantités à ingérer** (viande, poisson ou légumes).

Et ce n'est pas tout : les personnes âgées saucent les assiettes ! C'est ce que confirme une étude en environnement menée au sein du **Groupe Associatif ACPPA** (Accueil et Confort Pour les Personnes Agées), avec l'implication active de la **société de restauration collective Medirest**.

A l'heure actuelle, sur un panel de 60 personnes âgées dénutries réparties dans 3 établissements de type EHPAD, on peut affirmer les éléments suivants :

- **La supplémentation est efficace pour tous les résidents** : la consommation moyenne est de 70% pour les petits mangeurs et plus de 90% pour les mangeurs normaux
- **80% de la sauce est donc consommée en moyenne** toutes sauces et associations de plats confondus, assurant ainsi une supplémentation de 8g de protéines et 90 kcal.

Ogust Food a obtenu la caution scientifique de **Virginie Van Wymelbeke Delannoy** CHU, Unité de Recherche Service de médecine gériatrique, Dijon et de **Claire Sulmont-Rossé**, Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, INRAE, Université de Bourgogne Franche-Comté, CNRS, Agrosup, Dijon

« Les sauces sont un excellent outil de lutte contre la dénutrition, avec des produits réellement bons consommés car appréciés des personnes âgées »,
Claire Sulmont-Rossé

Ainsi que des retours très encourageants des différents maillons de la chaîne :

- ✓ *« Certains résidents ont mieux mangé qu'habituellement. Le contraste est très marqué sur les plats texturés en particulier les mixés. Ils mangent mieux et ça se voit. Et c'est simple à donner »,* **personnel hôtelier**
- ✓ *« Les résidents mangent plus et apparemment mieux ! », « Les poudres à reconstituer sont moins pratiques, font des grumeaux et laissent un arrière-goût »,* **direction soins**
- ✓ *« J'ai eu de très bons retours et suis convaincu de son potentiel : le fait que ce soit intégré au repas est beaucoup plus simple pour les infirmières et les autres produits ne sont pas bons »,* **direction d'établissement**

INRAE



NUTRIKÉO
 conseil en stratégies nutrition