



NUTRISMILE

«POUR NE PLUS AVOIR A CHOISIR ENTRE PLAISIR &
DIÉTÉTIQUE AU RESTAURANT»

DOSSIER DE PRESSE

Contacts presse

Agence Com1ange – 11, rue Véron 75018 Paris – 01 42 23 18 92
Angélique Warain – angelique@comunange.com - 06 85 54 36 33
Chloé Redler – chloe@comunange.com - 06 61 11 67 88

EDITO



Selon les statistiques, 55 à 70 % des français disent surveiller leur poids (1) !

Que pouvais-je faire en tant que médecin nutritionniste ?
Et ce, au-delà de la prise en charge de mes patients dans mon cabinet.

Du reste, dès que le sujet du poids est abordé, la question la plus fréquente est « comment vais-je faire au restaurant ? »

Il était évident qu'avec le changement des habitudes alimentaires et la montée en puissance de la restauration en dehors du domicile, la réponse se trouvait autant hors de mon cabinet que lors de la consultation.

Qui plus est, les premiers réflexes de la personne qui surveille son poids sont le plus souvent : « je vais manger moins souvent au restaurant », ou encore, « je ne prendrai qu'un plat (en pensant, souvent à tort, choisir le moins calorique) ».
Mon « patient-consommateur » fait généralement doublement le mauvais choix !

En effet, pouvoir faire un choix éclairé au restaurant est un atout pour associer plaisir et diététique. Et associer plusieurs plats plutôt qu'un plat unique est favorable pour la maîtrise pondérale.

Il fallait que je réagisse. C'est pourquoi j'ai décidé de créer le Programme Nutrismile, avec mon équipe pour que les fidèles clients des restaurants n'aient plus à choisir entre Plaisir et Diététique.

Ce programme est simple à mettre en œuvre pour le restaurateur et facile à utiliser pour le consommateur.

Après plusieurs mois de test à la Brasserie Flo de Strasbourg, les réactions des clients, spontanées, nombreuses et positives, nous ont confirmé que Nutrismile répond avec justesse à une véritable attente des consommateurs.

Dr.Stéphane LOUY

(1) Jean-Michel Dumay, chroniqueur au journal Le monde /19 janv 2007

NUTRISMILE, PLAISIR et DIETETIQUE

NUTRISMILE est un programme d'information nutritionnelle destiné aux restaurateurs pour leurs clients, créé en janvier 2012 et placée sous la responsabilité du Docteur Stéphane Louy, médecin nutritionniste reconnu, et de ses collaborateurs.

Cette société indépendante a pour but de contribuer à la santé de tous, par une information nutritionnelle facilement identifiable et utilisable par tous au restaurant.

Une équipe dédiée de diététiciennes, agréées et placées sous la responsabilité du Dr. Stéphane Louy, sélectionne dans la carte et fait le bilan calorique des recettes proposées aux restaurateurs. Les informations délivrées sont valides, objectives et conformes aux connaissances scientifiques.

Manger au restaurant en se faisant plaisir et sans culpabiliser est maintenant possible avec ce concept innovant. Le consommateur est désormais maître de son alimentation et de son poids, pour plus de plaisir et moins de calories.

Le restaurateur peut ainsi répondre aux attentes de ses clients.

Le partenariat NUTRISMILE

Le programme **NUTRISMILE** est avant toute chose un partenariat. En effet, les Restaurateurs ont pris conscience de l'évolution des attentes de leurs clients. **NUTRISMILE** y répond pleinement avec son offre cohérente.

NUTRISMILE analyse la carte du restaurateur et propose une sélection de plats à évaluer afin de réaliser leur bilan calorique.

A noter que cette évaluation se fait sur une quinzaine de plats dont au moins quatre entrées, quatre plats et quatre desserts.

NUTRISMILE fournit également au restaurateur l'ensemble du matériel de communication (flyers, informations nutritionnelles,...) afin de promouvoir cette initiative et de donner des repères nutritionnels aux clients.

Valoriser son restaurant

Le Restaurant partenaire **NUTRISMILE** permet à ses clients de découvrir ou de redécouvrir sa carte avec un regard neuf et parfois curieux. Le client peut ainsi en apprécier la richesse et surtout la diversité en élargissant ses choix alimentaires compatibles avec son objectif pondéral.

Cette variété dans le choix des plats permet ainsi au restaurateur d'accroître sa valeur ajoutée, son attractivité, et la fidélisation de ses clients. Il ajoute en parallèle un nouvel atout durable à son image de marque.

Le client trouvera dans chaque établissement proposant **NUTRISMILE** un endroit où établir ses nouvelles habitudes alimentaires.

En résumé, le bénéfice qu'en retire le restaurateur est accompagné du bénéfice que trouve le consommateur.

NUTRISMILE, au service des consommateurs

Grâce à l'équipe **NUTRISMILE** et aux Restaurateurs partenaires du programme, le client du restaurant choisit et adopte une alimentation conforme à ses objectifs dans toutes les situations. Avec l'évaluation nutritionnelle de la carte et le bilan calorique de nombreux plats proposés par le restaurant

Il sait ce qu'il mange, et n'a plus à choisir entre plaisir et diététique !

Un étiquetage clair, lisible et concret

Le client bénéficie d'informations claires et simples sur la carte, un vrai indicateur nutritionnel garanti, et aditionnellement de flyers lui donnant des repères nutritionnels.

Un éventail de plats adaptés plus large

Le consommateur découvre qu'il dispose d'un éventail de choix qui dépasse de loin l'idée que l'on se fait d'un plat « caloriquement correct ».

NUTRISMILE élargit l'éventail des plats les moins caloriques.

Des choix plus judicieux

Le consommateur aura un choix éclairé.

Il peut redéployer son choix vers d'autres plats, sans états d'âme.

De la diversité des plats associés, naîtra plus de plaisir et plus de maîtrise pondérale.

Le logo NUTRISMILE



Ce logo apposé chez le restaurateur indique au client que celui-ci est partenaire du programme **NUTRISMILE** et qu'il est sensible aux nouvelles attentes de ses clients.

La pastille NUTRISMILE



Placée sur une quinzaine de plats de la carte du restaurant, la pastille indique les calories qu'apporte le plat choisi. Cette indication nutritionnelle permet au client de moduler ses choix en fonction de son régime ou de sa maîtrise pondérale. Ainsi il est enfin libre de choisir le plat qu'il lui convient et de composer son menu de l'entrée au dessert.

Les flyers NUTRISMILE

POUR NE PLUS AVOIR À CHOISIR ENTRE PLAISIR ET DIÉTÉTIQUE AVEC L'INFORMATION CALORIQUE NUTRISMILE :

FAITES DES CHOIX ÉCLAIRÉS
Ne vous laissez plus dans une étreinte.

ÉLARGISSEZ LA PALETTE DE VOS CHOIX
Plusieurs plats répondent à votre attente.

ASSOCIEZ PLUSIEURS PLATS
À votre menu d'aujourd'hui, un repas occasionnel de plusieurs plats permet de mieux maîtriser sa ligne ou un plat unique.

VOS REPÈRES CALORIQUES JOURNALIERS

	Activité modérée	Activité importante
HOMME	2 700 kcal/jour	3 000 kcal/jour
Petit-déjeuner	475 kcal	750 kcal
Déjeuner + dîner	2025 kcal	2250 kcal
FEMME	2 000 kcal/jour	2 300 kcal/jour
Petit-déjeuner	500 kcal	550 kcal
Déjeuner + dîner	1500 kcal	1750 kcal

Vos besoins quotidiens en calories varient selon le sexe, l'âge, la corpulence, le type d'activité, la dépense physique et l'état général.

Activité physique MODÉRÉE : Personne effectuant un travail assez actif avec déplacements, et parfois un peu de sports et/ou loisirs réguliers.

Activité physique IMPORTANTE : Personne effectuant un travail défectif avec déplacements, et quelques loisirs de loisirs et/ou sports assez réguliers.

L'information nutritionnelle est à la disposition des clients avec les flyers qui leur sont offerts, complétés par celle à disposition sur le site Nutrismile.org

Avec **NUTRISMILE**, le consommateur n'a plus à choisir entre plaisir et diététique !

Biographie de Stéphane Louy

Le **Docteur Stéphane Louy** est un spécialiste reconnu en Diabétologie et Nutrition.

Son expérience durable de praticien libéral, au plus près des soucis de ses patients, et sa compétence en stratégie marketing santé l'ont amené à travailler, à de nombreuses reprises, avec les industriels de la santé et les institutions publiques pour contribuer de façon pragmatique à l'amélioration de la santé en prenant en compte les attentes et les besoins des patients et des consommateurs.

Il a notamment, dans le passé, été le co-fondateur du Centre Européen pour l'Etude du Diabète (CEED) et édité deux bestsellers à l'attention du grand public avec l'objectif précurseur clair d'éviter les tendances perverses des régimes inadaptés.

Il est aussi l'auteur d'ouvrages connus et reconnus comme

« *Devenir mince et le rester avec la nutri-régulation* », édition 2007,

et

« *Les programmes minceur express : pour perdre vos 4 à 8 kilos de trop* », édition 2007.