

## DIÉTÉTICIENS

# NUTRImania se lance en franchise

Agence toulousaine spécialisée en nutrition et hygiène alimentaire, NUTRImania a été créée en 2010 par Marie-Caroline Rossi, diététicienne nutritionniste, et Virginie Mallein, spécialiste des projets d'entreprise. Mission revendiquée : « *fournir des clés pour s'orienter vers des pratiques alimentaires favorables à la santé* ». Réseau regroupant des diététiciens et spécialistes de la nutrition, NUTRImania accompagne les professionnels (notamment en restauration collective) et les particuliers. Après trois ans d'existence, une nouvelle étape voit le jour avec le lancement de deux franchises dans l'Aveyron et le Gers. NUTRImania souhaite réunir d'ici à fin 2014 ses 10 premières agences franchisées, avec pour objectif un réseau d'une cinquantaine en 5 ans. Plus d'informations sur [www.nutrimania.k.a](http://www.nutrimania.k.a).



## 3 questions à... Marie-Caroline Rossi diététicienne, réseau Nutrimania

### • Comment concilier équilibre alimentaire et restauration rapide ?

Equilibre alimentaire et snacking ne sont pas incompatibles. Tout est affaire de choix dans la gamme proposée. À côté des incontournables paninis ou pizzas, il est recommandé de proposer des composantes à base de légumes et de fruits, ainsi que de produits laitiers du type fromage blanc. Quant aux boissons, l'offre doit être assez large pour inclure des jus de fruits 100 % fruit et des eaux plates ou gazeuses.



### • L'accent est régulièrement mis sur les fruits et légumes, comment les rendre tendance et sous quelle forme les présenter en snacking ?

L'appétence des consommateurs pour les produits naturels ou bio est en plein essor, il est donc intéressant de baser son offre de fruits et légumes sur ce concept. Dans le trio de tête des présentations, on retrouve pour les légumes la soupe, froide ou chaude, les wraps et les frites de légumes. Côté fruits, les smoothies ou milkshakes sont très appréciés, les salades de fruits exotiques et les glaces au yaourt, agrémentées de fruits frais également.

### • Le froid arrive... Comment bien snacker en hiver ?

Manger un ou deux éléments chauds dans un repas d'hiver, même pris sur le pouce, peut aider à se réchauffer. Mais il ne faut pas oublier les fruits et les légumes riches en vitamines et minéraux qui aideront à renforcer les défenses immunitaires. Pour cela un snack idéal : 1 soupe de légume, 1 panini jambon fromage et 1 salade de fruits frais.