

# L'enrichissement par imprégnation

DE JEAN-MARC TACHET



ACADÉMIE CULINAIRE  
JEAN-MARC TACHET

## QU'EST-CE QUE LA DÉNUTRITION ?

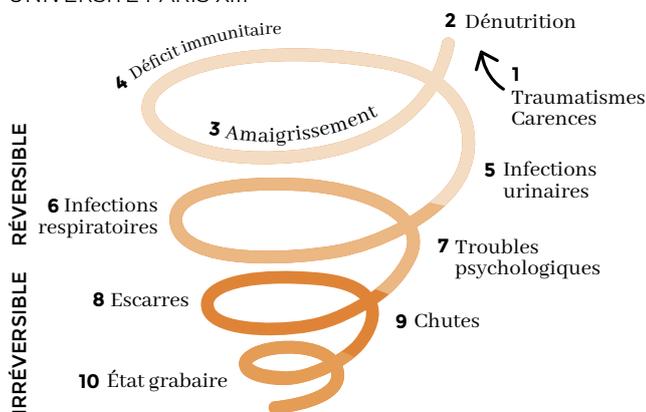
La dénutrition est un état pathologique se caractérisant par **UN DÉSÉQUILIBRE DE LA BALANCE ÉNERGÉTIQUE**.

C'est à dire une insuffisance des apports au regard de nos besoins nutritionnels. Les patients atteints de dénutrition souffrent d'une déficience immunitaire aiguë qui peut conduire à d'autres complications et parfois jusqu'à la mort.

Silencieuse, elle concerne les enfants, les personnes fragilisées par une maladie, les personnes âgées. C'est la maladie de la perte d'appétit !

Source : semaine de lutte contre la dénutrition créée en 2020 dans le cadre du PNNS

## LA SPIRALE DE LA DÉNUTRITION DE MONIQUE FERRY MD, PHD, HDR, INSERM UNIVERSITÉ PARIS XIII



## COMMENT AGIR CONTRE LA DÉNUTRITION ?

- ✓ La prévenir
- ✓ La dépister précocement
- ✓ La prendre en charge

Adopter **UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE ET VARIÉE** en veillant à un apport suffisant en protéines (protéines et ses composés que sont les peptides et les AA ) et en micronutriments pour lutter contre toute déficience et/ou carence associée à une activité physique adaptée.

## LES SOLUTIONS QUI EXISTENT SUR LE MARCHÉ

Les aliments sources de  
**PROTÉINES ANIMALES ET VÉGÉTALES**  
(la viande, le poisson, l'oeuf) (les légumineuses)  
sources efficaces de protéines, or les malades ne peuvent pas  
ingérer des quantités importantes d'aliments.



LES CNO,



ou Compléments Nutritionnels par  
voie Orale sont aussi difficilement  
acceptés du fait de leur texture et de  
leur goût peu attrayant.

DÉCOUVREZ LE PROCÉDÉ  
RÉVOLUTIONNAIRE DE  
JEAN-MARC TACHET,

*La Cuisine,  
c'est la vie !*

Un procédé breveté qui permet  
d'enrichir des aliments en  
protéines et/ou en compléments  
alimentaires dans le but  
d'améliorer l'état nutritionnel et  
la santé des malades.



## COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

**PRENDRE UN ALIMENT À L'ÉTAT BRUT**, de préférence végétal, fruit ou légume, cru ou cuit, entier ou en morceaux, perméable aux liquides (avec un tissu poreux et/ou spongieux)

**+** **RAJOUTER UNE SOLUTION CULINAIRE / MARINADE À BASE D'UN LIQUIDE** (eau, huile, sirop, lait, jus de fruit ...), de nutriments et d'arômes (herbes, épices, autres arômes)

**+** Utiliser un **PROCÉDÉ D'IMPRÉGNATION SOUS VIDE** permettant à la fois de conserver longtemps vos aliments et de préserver les nutriments déjà présents.

### ALIMENT NATURELLEMENT ENRICHIS

En imprégnant l'aliment des bienfaits de la sauce vous obtenez **UN ALIMENT AYANT UNE VALEUR NUTRITIONNELLE AUGMENTÉE PAR RAPPORT À SA VALEUR NUTRITIONNELLE D'ORIGINE** et/ou enrichi en nutriments ayant une activité bénéfique pour la santé des organismes vivants !

## DES EXEMPLES QUALITATIFS D'ASSOCIATIONS

Sources : site e-cancer, association de diabétique, pubmed.



Une pomme

**+**



un sirop à base d'eau enrichie en protéines + de la cannelle

permettant l'intégration de protéines aidant à la mise en place et à la réparation des tissus corporels.



Du poulet

**+**



une huile enrichie en vitamine D et oméga 3 + thym, romarin

permettant l'apport d'autres nutriments pouvant contribuer à la fixation du calcium et à un bon fonctionnement cardiovasculaire.

Il est possible d'atteindre des allégations par exemple source ou riche en protéines avec respectivement 12% ou 20% de l'Apport Énergétique Total.

*“ Une révolution en cuisine ! ”*

LE DAUPHINÉ

## POUR QUI ? VOS PATIENTS À RISQUE, DES EXEMPLES

**CANCER**



Difficultés à manger, liées notamment aux symptômes iatrogènes, de prévenir la perte de poids et de masse musculaire, l'inflammation catabolique et toute carence en vitamines, minéraux, oligoéléments, sucres et acides gras essentiels anti-inflammatoires et par conséquent anti-protéolytiques.

**DIABÈTE DE TYPE 2**



L'administration d'acides aminés chez des sujets âgés atteints de diabète de type II réduit leur glycémie et leur insulïnémie tout en diminuant leur résistance à l'insuline. La supplémentation en acides aminés pourrait rejoindre l'arsenal des traitements hypoglycémisants chez le sujet âgé.

**AFFECTIONS DERMATOLOGIQUES**

(escarres, brûlures) nécessitant une aide à la cicatrisation. La cicatrisation des plaies et des brûlures implique plusieurs nutriments tels que l'arginine, le zinc, la vitamine A, la vitamine E et la vitamine C.



## POUR VOUS

- ✓ Offrir des aliments bruts, non transformés à plus forte densité nutritionnelle adaptés à des besoins,
- ✓ Enrichir culinairement l'alimentation sans augmenter le volume ni les quantités,
- ✓ Laisser de côté les aliments préparés industriellement, enrichis en protéines disponibles dans le commerce, les CNO...
- ✓ Faire place à plus de végétal,
- ✓ Et conserver intelligemment vos aliments !

Former les équipes en cuisine au procédé pour plus d'autonomie, de créativité pour les inclure de façon ludique et instructive dans le soin aux patients !



LE CRÉATEUR  
*Jean-Marc  
Tachet*

*“ Respectons les nutriments et les vitamines que la nature nous offre ”*

Après des années de recherche, ce meilleur ouvrier de France vient de mettre au point un procédé qui permet de conserver des aliments tout en préservant voire augmentant leur qualité nutritionnelle et leurs bienfaits sur la santé ! Jean-Marc Tachet est un adepte des produits sains et naturels. C'est dans son laboratoire à Dolomieu, un petit coin de paradis au cœur de la nature où il cultive ses fruits et légumes et puise toute son inspiration. Alliant technicité et esthétisme il exploite toutes les ressources gustatives, olfactives et visuelles que la nature lui offre.