

Retour à de vraies saveurs



Fondée en 2008, la société *Emotion Food Company* joue les alchimistes, transformant de vrais plats en repas adaptés aux personnes souffrant de dysphagie. Joindre l'utile à l'agréable, en combinant plaisir des papilles et apports nutritionnels : telle est la mission de ce futur partenaire de la Fondation, qui saura sans aucun doute rendre le sourire à de nombreux résidents.

La dysphagie, késako ?

Au sein de la population âgée de plus de 55 ans, une personne sur cinq souffre de dysphagie. Un trouble donc fréquent, et pourtant méconnu. Lorsqu'il devient difficile de mâcher et d'avaler, lorsque les aliments ont de la peine à se frayer un passage du palais au ventre, on parle alors de dysphagie. Elle peut être oro-pharyngée (au niveau du cou) ou œsophagienne, selon la zone où se manifeste la gêne. Il est superflu de préciser que cette sensation de blocage influe de manière plus ou moins importante sur l'appétit et la qualité de l'alimentation... une situation à laquelle *Emotion Food Company* propose une alternative intéressante.

Une solution... des solutions

Fini les purées insipides ! *Emotion Food Company* propose aux personnes ayant des problèmes de mastication – et parmi elles, nombreux sont les résidents à la Fondation Claire Magnin – une alternative aux habituels repas mous et sans goût qui font désormais partie de l’imaginaire culinaire lorsque l’on évoque conjointement cuisine et établissement médico-social... Easy-Base©, Xantacorn© et Easy-Prot 95© : sous ces appellations barbares, les différentes solutions donnent aux aliments traditionnels une texture assouplie, sans en ôter la saveur. D’origine végétale, le texturant Easy-Base© est efficace sur tout type de nourriture, qu’il s’agisse d’aliments salés, sucrés, chauds ou froids.

Après une formation dispensée par *Emotion Food Company* elle-même, les organes de restauration des établissements médico-sociaux détiennent alors les compétences nécessaires pour apporter à leur cuisine la petite touche qui la rendra accessible à tous. Une véritable révolution, dans l’assiette et dans les cœurs.

