



**ISIO 4, ce qui va changer !**

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
PARIS, le 26/09/2018**

## **ISIO 4 FAIT PEAU NEUVE POUR LA RENTRÉE ET REVIENT AVEC UNE NOUVELLE RECETTE ET UN NOUVEAU PACKAGING**

**À l'heure où le repas est associé au bien-être, les produits qui composent les plats de la famille se doivent d'offrir au quotidien des nutriments essentiels au bon fonctionnement de notre organisme. Afin de contribuer aux besoins journaliers des Français, ISIO 4 se plie en quatre et propose une nouvelle recette de quatre huiles de graines dont du lin, enrichie en vitamine D !**

### **ISIO 4 : UN PARTENAIRE POUR PRENDRE SOIN DE SA FAMILLE**

Nombreux sont les consommateurs qui voient en l'alimentation un moyen de préserver leur santé. En effet, une étude révèle que 82% des Français<sup>1</sup> ont le sentiment aujourd'hui de faire plus attention à leur alimentation qu'auparavant. La qualité est devenue le maître mot des consommateurs. ISIO 4 devient donc un réflexe nutrition pour les repas et permet ainsi de créer des moments de partage et de plaisir autour de la table tout en prenant soin de ses proches.

### **ISIO 4 : LA PREUVE PAR 4 !**

Pour mieux rejoindre les recommandations nutritionnelles de l'ANSES, qui préconise de privilégier les huiles végétales riches en oméga 3, ISIO 4 se plie en 4 grâce à une nouvelle recette avec du lin. Composée d'huile de colza, d'huile de tournesol, d'Oléisol® (l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique) et maintenant d'huile de lin, la nouvelle recette de l'huile ISIO 4 promet d'apporter des omégas 3 et 6 ainsi que des vitamines D et E quotidiennement.

L'huile ISIO 4 est fabriquée dans notre usine de Coudekerque en France. Lesieur a fait le choix de privilégier majoritairement des matières premières françaises pour l'élaboration de son produit.

95% des huiles de graines qui composent ISIO 4 sont d'origines Françaises (huile de colza, huile de tournesol, Oléisol® - huile de tournesol à haute teneur en acide oléique). Les 5% d'huile de lin de la recette sont donc d'origine non française.

En effet, à ce jour, il existe bien un approvisionnement Français pour le lin, mais les volumes ne sont pas suffisants sur une année pour produire l'huile ISIO 4 avec du lin français. Lesieur étudie donc la faisabilité de développer du lin français en capacité suffisante afin de pouvoir proposer à ses consommateurs une formule ISIO 4 100% d'origine française.

L'ajout d'huile de lin dans cette nouvelle recette, permet de faire évoluer la quantité en Oméga 3 et passer de 5,6g à 7,1g par 100g en moyenne. Les Oméga 3 sont des acides gras essentiels qui ne sont pas fabriqués par l'organisme.

---

<sup>1</sup> Etude des éthiques alimentaires, menée par l'Observatoire société et consommation (Obscoco)

Ils doivent donc être apportés par l'alimentation quotidiennement. En effet, 9 Français sur 10 ne consomment pas suffisamment d'Oméga 3<sup>2</sup>.

Les Oméga 3 et 6 participent au maintien normal du taux de cholestérol. La vitamine D quant à elle contribue au fonctionnement normal du système immunitaire, alors que la vitamine E protège les cellules contre le stress oxydatif.

L'ensemble de la gamme est concerné par l'évolution de recette : ISIO 4 Olive, ISIO 4 Noix, ISIO 4 Basilic et les vinaigrettes légères biphasées ISIO 4.

### ISIO 4 SE REFAIT UNE BEAUTÉ



Le packaging d'ISIO 4 a lui aussi été repensé avec une nouvelle bouteille d'un litre élégante et moderne. Tout est fait pour une utilisation simple, rapide et agréable. De quoi ravir toute la famille ! Son utilisation reste la même quelles que soient les envies de chacun : en assaisonnement, pour des plats à la poêle, au four ou même en friture, ISIO 4 accompagne le consommateur partout dans sa cuisine ! De plus, le goût ne change pas.

Cette nouvelle recette est déjà disponible dans les rayons des grandes surfaces.

### ISIO 4 BIO FAIT SON ENTRÉE



La gamme ISIO 4 s'élargit avec le BIO qui contient des huiles de graines cultivées selon les méthodes agricoles biologiques ((huiles de colza, huile de tournesol, Oléisol® - huile de tournesol à haute teneur en acide oléique) et de l'huile de lin, ainsi que de l'huile essentielle de coriandre permettant de garantir des cuissons sans odeurs.

Cette nouvelle référence bio est proposée dans le flacon souple et pratique « Stop Goutte » en format 0,675L.

ISIO 4 BIO sera disponible en magasin début novembre pour le plus grand plaisir des consommateurs au un prix marketing conseillé de 3,79€\*.

#### Contacts presse : Matriochka Influences

Charlotte Couffon - [charlotte.couffon@mtrchk.com](mailto:charlotte.couffon@mtrchk.com) - 06 40 43 83 50

Jean Mattei - [jean.mattei@mtrchk.com](mailto:jean.mattei@mtrchk.com) - 06 32 96 23 60

**A propos de Lesieur :** Filiale du groupe Avril, Lesieur, entreprise française centenaire, produit et commercialise une gamme complète d'huiles végétales et de sauces condimentaires. La société est devenue une référence tant auprès du grand public que des professionnels en s'appuyant sur des marques d'huiles telles que Lesieur, Puget, ISIO 4, Frial, Fleur de Colza, et en proposant un large portefeuille de produits innovants développés selon plusieurs axes forts : le goût, la qualité, la nutrition et le respect de l'environnement.

Plus d'informations sur [www.lesieur.fr](http://www.lesieur.fr)

*\*Prix Marketing Conseillé : Conformément aux dispositions légales, le distributeur est seul responsable de la détermination des prix de vente consommateur.*

---

<sup>2</sup> Analyse des apports nutritionnels en acides gras de la population française à partir des données INCA2, ONIDOL, Phasme consulting, Février 2015