



ISIO 4 : UN ALLIÉ NUTRITIONNEL AU QUOTIDIEN

Alors que les recommandations de l'ANSES préconisent l'utilisation d'huiles végétales riches en oméga 3¹ (ALA), ISIO 4 répond à certains besoins nutritionnels des français avec sa nouvelle recette lancée en 2018. Riche en vitamine E, naturellement présente dans les graines, et enrichie en vitamine D, la formule ISIO 4 est également riche en oméga 3 (ALA) grâce à l'huile de colza et maintenant grâce à l'ajout d'huile de lin. **Fabriquée dans l'usine de Coudekerque, l'huile ISIO 4 fait ainsi son retour au centre de la table en tant qu'allié nutritionnel du quotidien.**

ISIO 4 : UNE RECETTE PENSÉE POUR TOUTE LA FAMILLE

L'alimentation est aujourd'hui devenue un enjeu d'envergure et les français portent une attention particulière aux produits qu'ils achètent, à leurs origines et aux bienfaits nutritionnels qu'ils procurent. En effet, 69% des consommateurs se disent aujourd'hui attentifs à l'impact que peut avoir leur alimentation sur leur santé² et s'accordent plus de temps pour choisir des produits correspondant au mieux à leurs attentes au moment de faire les courses.

Cependant, les besoins nutritionnels ne sont pas équivalents au sein d'un même foyer. Du nouveau-né à l'adulte, les apports journaliers varient et les produits de table doivent ainsi s'adapter à chacun. **ISIO 4 propose une recette naturellement riche en oméga 3 (ALA) et vitamine E, permettant à toute la famille de répondre à une partie de ses besoins nutritionnels.**

Se mariant à merveille avec les plats du quotidien, l'huile ISIO 4 est le partenaire culinaire pour toute la maison ! Une cuillère à soupe d'huile ISIO 4 permet ainsi de couvrir 30% des apports quotidiens de référence en oméga 3 (ALA) chez l'adulte³ tandis qu'une cuillère à café permet de fournir 50% en moyenne des apports nutritionnels conseillés en oméga 3 (ALA) chez les bébés de 7 à 36 mois⁴.

ISIO 4 : UNE RECETTE RICHE EN NUTRIMENTS ESSENTIELS⁵

Les oméga 3 (ALA) sont des acides gras essentiels⁵ qui ne sont pas fabriqués par l'organisme. Ils doivent donc être apportés quotidiennement par l'alimentation. Or, la récente étude INCA⁶ démontre que 99% de la population ne consommerait pas suffisamment d'acides ALA, EPA et DHA permettant la formation des oméga 3 (ALA). Lors d'une récente étude, l'ONIDOL⁷ constatait également que la plupart des français ne consomment pas suffisamment d'oméga 3 (ALA) essentiels au corps humain. Les consommateurs n'ont donc pas forcément conscience de l'importance des oméga 3 (ALA) et de leurs propriétés !

Par ailleurs, tandis que les oméga 3 (ALA) et 6 (LA) participent au maintien du taux correct de cholestérol⁸, la vitamine D contribue au fonctionnement normal du système immunitaire et la vitamine E participe à protéger les cellules du stress oxydatif. Il en va de même pour les

¹ ANSES - « Les lipides » et « acides gras oméga 3, fonctions dans l'organisme et besoins alimentaires » - 2019

² Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France, Agence Bio/CSA Research – février 2018

³ ANSES, rapport d'expertise collective : « 30% des apports quotidiens de référence : recommandation de consommer pour un adulte 2g/jour d'oméga 3 (ALA) » - 2011

⁴ Oméga 3 (ALA) - Société Française de pédiatrie et PNNS 2019 - Enfants : les grandes phases de la diversification alimentaire

⁵ ANSES, « Les acides gras Oméga 3, Fonctions dans l'organisme, et besoins alimentaires », 2019

⁶ Les pratiques et les comportements alimentaires des Français, étude INCA 3 par l'ANSES - 2017

⁷ Communiqué de presse de l'ONIDOL, « Consommation alimentaire des français en lipides : Trop peu d'Oméga 3, trop d'acides gras saturés » 12 février 2015

⁸ Allégation de santé européenne : « Les oméga 3 (ALA) et les oméga 6 (LA) contribuent au maintien d'une cholestérolémie normale »

enfants : 2 sur 3⁹ ne consomment pas assez d'oméga 3 (ALA) alors que les oméga 3 (ALA) et 6 (LA) sont nécessaires à une croissance et un développement normaux¹⁰.

ISIO 4 répond ainsi à certains besoins journaliers de toute la famille tout en préservant le goût des aliments de l'assaisonnement à la cuisson. La recette classique ISIO 4 est composée d'huile de colza, d'huile de tournesol, d'Oléisol® (huile de tournesol à haute teneur en acide oléique) et d'huile de lin. Cette recette permet ainsi d'apporter des oméga 3 (ALA) et 6 (LA) ainsi que des vitamines D et E. Le remplacement de l'huile de pépin de raisin par l'huile de lin¹¹ a quant à lui fait évoluer la quantité d'oméga 3 (ALA) de 5,6g à 6,9g pour 100g en moyenne, permettant ainsi une augmentation de 23% de la teneur en oméga 3 (ALA).



ISIO 4 - 1L
2,92€¹²



ISIO 4 d'olive - 1L
(20% d'huile d'olive)
3,92€¹²



ISIO 4 - 0,675L
2,05€¹²



ISIO 4 Bio - 0,675L
3,86€¹²



Vinaigrettes légères ISIO 4 - 0,450L
2,55€¹²

Vinaigre Balsamique et saveur basilic, Moutarde à l'Ancienne & de Dijon, Vinaigre de Cidre et Pomme Miel, Vinaigre de vin rouge Oignon Échalotes, Vinaigre balsamique et Tomate

Contacts presse : Matriochka Influences

Charlotte Bande - charlotte.bande@mtrchk.com - 06 74 62 91 22

Jean Mattei - jean.mattei@mtrchk.com - 06 32 96 23 60

À 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

⁹ SFAE, Nutri-bébé, 2013 - ALA : acide alpha linoléique

¹⁰ Allégation de santé européenne : « Pour les enfants, 2 sur 3 ne consomment pas assez d'oméga 3 alors que pourtant les oméga 3 (ALA) et oméga 6 (LA) sont nécessaires à une croissance et un développement normaux des enfants »

¹¹ Le lin est d'origine non française. Les volumes de la culture du lin en France ne sont pas suffisants à la production d'ISIO

¹² Prix de vente constaté : Conformément aux dispositions légales, le distributeur est seul responsable de la détermination des prix de vente consommateur.