

Communiqué de presse  
Toulouse, le 4 novembre 2015

## INNOVANT & INSOLITE

### Imaginez un biscuit bon pour nous, bon pour la planète et qui aurait des choses à nous dire ! Utopie ou réalité ?

Il était une fois une idée un peu folle d'imaginer un biscuit bon pour notre bien-être, respectueux de l'environnement et éducatif. Après des mois de travail, cette idée est devenue une réalité ; un biscuit réunissant nutrition, technologie et information a vu le jour.

Mais que se cache-t-il derrière ce biscuit ?

En quoi est-il connecté ?

Quel est son caractère unique ?



### Un projet collaboratif exceptionnel et un concept original...

L'idée de créer un biscuit connecté est née dans les laboratoires de 3 entreprises françaises, plus précisément de la région Midi-Pyrénées, dont les activités principales sont la santé, l'agriculture et l'industrie... 3 partenaires qui partagent les mêmes valeurs d'éthique, de responsabilité sociétale et d'innovation : la Clinique Pasteur, le groupe Poult et la coopérative Arterris.

Leurs équipes R&D ont conçu un biscuit qui plairait tant par son goût, sa texture que par son originalité et ses apports nutritionnels. Afin de concevoir le biscuit idéal, une enquête



a été menée durant plusieurs semaines à la Clinique Pasteur pour connaître les attentes de différents patients dont les goûts varient selon la pathologie.

## Un biscuit connecté par la réalité augmentée...



Pourquoi pas profiter d'une « pause biscuitée » pour en savoir plus sur l'équilibre alimentaire, sur un évènement, sur une entreprise... ?

C'est ce que propose ce biscuit connecté personnalisable. En flashant le logo interactif rond sur le sachet et grâce à l'application **Ubleam**, le biscuit prend vie et parle. Quelle surprise ! En effet, la solution technologique Ubleam permet à une image d'apparaître en réalité augmentée. Testez !!!

Cette application va permettre à la Clinique Pasteur, de façon originale et décalée, de proposer des programmes d'éducation thérapeutique pour les patients. La santé connectée, c'est aussi ça !

## Un biscuit bon pour nous et pour la planète...

« Pépite sur le gâteau », ce biscuit est signé **Bleu-Blanc-Cœur**. Sa composition respecte une charte bien précise éditée par l'association. 100% français, il a été conçu en collaboration avec des diététiciennes de la Clinique Pasteur et des scientifiques de Bleu-Blanc-Coeur pour composer le parfait rapport goût/apports nutritionnels/équilibre (céréales, farine de lin, flocons d'avoine, chocolat...).

*Rappel : Reconnue par les Ministères de l'Agriculture et de la Santé, Bleu-Blanc-Cœur est une association créée pour promouvoir une agriculture responsable avec un objectif d'amélioration de la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation.*



## Le + : Le biscuit connecté aux goûters de la COP21...

Le monde entier sera tourné début décembre vers la COP21 en France. Le biscuit connecté Bleu-Blanc-Cœur a été choisi pour être le goûter des enfants mais aussi l'encas des plus grands présents à cet évènement.

Contact presse Clinique Pasteur

Céline Gordon / Service Communication

05 62 21 31 37 / [c.gordon@clinique-pasteur.com](mailto:c.gordon@clinique-pasteur.com) / @CelGordon



## Zoom sur les 3 créateurs

- La **Clinique Pasteur** place le patient au cœur de ses préoccupations. Leader national en cardiologie et régional en cancérologie, l'établissement véhicule des valeurs d'excellence et d'éthique mais aussi de bienveillance et d'innovation.

Incubateur de startups, pionnier en matière de systèmes d'information, à la pointe des dernières technologies médicales... la clinique innove dans de nombreux domaines. Parce qu'il existe un lien indéniable entre alimentation, santé et environnement, la Clinique Pasteur s'est engagée dans différentes démarches nutritionnelles pour ses patients et son personnel avec des actions labellisées PNNS (Programme National Nutrition Santé) : jardin potager sur un toit, cours de sport pour les salariés, épicerie en ligne, partenariat avec Bleu-Blanc-Coeur...

« L'alimentation fait partie des soins. » Partant de cette devise, la Clinique Pasteur dont la restauration est gérée en interne est devenue le 1<sup>er</sup> établissement de santé français à s'engager dans la filière Bleu-Blanc-Cœur.

- Le **Groupe Poult** est le leader en France des biscuits sucrés pour les marques de distributeurs et le deuxième biscuitier français. Le groupe dont le siège est à Toulouse compte 5 usines sur le territoire avec celle de Montauban, ce qui lui permet de proposer une grande diversité de technologies et de produits.

Cette entreprise industrielle place l'innovation, et notamment sa culture managériale singulière, au cœur de sa stratégie.

Le groupe Poult a beau compter 750 salariés, il fonctionne sur un modèle alternatif d'organisation du travail. Sa gouvernance est partagée pour replacer l'Homme au centre du système, sur des principes d'autonomie et de responsabilité. Poult mise sur ces fondamentaux pour que l'innovation soit l'affaire de tous. Partant de là, l'intelligence collective, en interne comme en externe, a permis de développer un bel écosystème et des interactions avec une grande diversité d'acteurs (startups, laboratoires, fournisseurs, clients, institutions, écoles,...).

- **Arterris** est une coopérative agricole dont le territoire s'étend sur les régions Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon et Provence-Alpes-Côte d'Azur. Spécialisée dans la production agricole, la distribution en zones rurales et la transformation de plusieurs produits, Arterris occupe plusieurs places de leader en France : collecteur de blé dur, opérateur en agro-fourriture en Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon, multiplicateur de semences dans le sud de la France.



L'innovation est au cœur de tous les métiers du groupe (Arterris, Sud Céréales et leurs filiales compte 1806 salariés et un CA combiné de 748 M€) pour contribuer à un nouveau modèle agronomique. Favorisant un développement des productions respectueuses de l'environnement, Arterris se place parmi les principaux groupes régionaux agricoles et agro-industriels français. Par sa filiale « La Toulousaine des Farines » qu'elle détient à 50%, elle produit une farine de qualité issue d'une sélection rigoureuse des blés à la récolte qui poussent dans les régions du Sud-Ouest.

Acteur majeur du marché de la meunerie en France, La Toulousaine des Farines produit une farine issue de la mouture du blé dur, naturellement plus riche en protéines. Son élaboration a vu le jour suite au travail de R&D entre les chercheurs d'Arterris et l'INRA.

