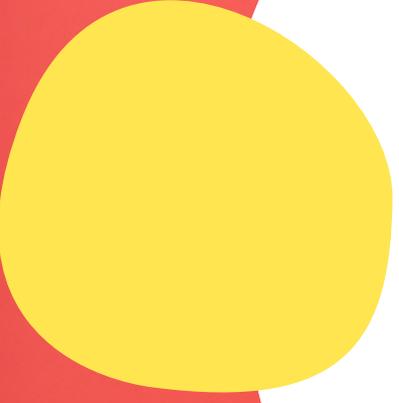


.nod

Mangeons dans le bon sens.



NOUVEAU

**QUI NE
SAUCE PAS
N'EST PAS
FRANÇAIS!**





FAIRE PREUVE DE **.nod** SENS

Vous savez sans doute ce qu'est un palindrome (mais si, ces mots qui peuvent être lus indifféremment de gauche à droite ou de droite à gauche) mais sans doute connaissez-vous moins les mots anacycliques ? Selon le sens dans lequel on les lit, ils prennent une signification différente, vous pourrez essayer par exemple avec les mots zen, ados, bons... **Dans l'absolu, .nod pourrait totalement en être un (le mot don a bien un sens) mais ce n'est pourtant pas ce dont il s'agit puisqu'en créant sa marque, Sébastien Loctin tenait surtout à ce qu'elle puisse être comprise « en miroir » (on lit alors « bon »), une manière habile d'exprimer sa farouche volonté de remettre notre alimentation dans le bon sens.**

Un sacré *challenge* car c'est peu de dire que depuis plusieurs décennies déjà, l'industrie agro-alimentaire a connu bien des dérives, avec les conséquences que l'on connaît sur notre santé ou bien encore la planète qui s'accommode assez mal de son modèle intensif. **Sans l'aide salutaire des applications, nous serions-nous un jour rendus compte que les produits qu'on glissait sans méfiance particulière dans notre caddie contenaient pléthore d'additifs, de colorants, de conservateurs, de pesticides... ?** On marche littéralement sur la tête, mais la bonne nouvelle, c'est que la raison semble depuis quelques temps maintenant reprendre peu à peu ses droits et nous pousse à nous poser les bonnes questions, à faire les bons choix.

Parfaite incarnation de notre volonté de mieux manger, .nod est en quelque sorte l'exception qui devrait être la norme, la voie de la simplicité dans cet océan de produits ultra-transformés. Finie l'opacité

et place à une transparence de chaque instant, c'est ce qu'on apprécie en premier lieu dans ses produits qui n'ont absolument rien à cacher.

Il suffit de lire leurs recettes pour constater que ces dernières ne contiennent rien d'autres que des ingrédients « normaux », ce qui explique forcément leurs saveurs brutes et naturelles. Les gourmands exigeants se régaleront à coup sûr de ses sauces savoureuses, de ses vinaigrettes addictives, de ses huiles bienfaitantes... qui présentent en prime l'intérêt d'être les plus saines de leur catégorie, de soutenir une agriculture française et une production en France. Pourquoi diable aller acheter des ingrédients au bout du monde et faire fabriquer on ne sait trop où des produits à la composition souvent discutable, lorsqu'on peut simplement miser sur des filières agricoles et des savoir-faire précieux au cœur de notre beau pays. Là encore, du bon sens, rien de plus, rien de moins.

« *Que la nourriture soit ta médecine* » disait Hippocrate, une réflexion qui prête forcément à débat dans une époque où la malbouffe apparaît comme l'une des principales sources de problèmes de santé. Pas question pour autant d'imaginer du jour au lendemain nous nourrir exclusivement de boulghour, de tofu ou encore d'insectes, **.nod est partisan pour sa part d'un changement facile à opérer et de produits s'intégrant comme une évidence dans la vie des familles.**

Ketchup, mayonnaise, vinaigrettes prêtes à l'emploi... chacune de ses créations est l'occasion de remettre un peu de logique dans nos placards. On salue au passage le soin apporté à l'éco-conception car si faire de bons produits est un bon début, les emballer correctement est encore plus appréciable ! Là encore, pas de vagues promesses mais des actes concrets avec des emballages recyclables en verre et zéro plastique. Du bon sens, encore et toujours !



UNE NOUVELLE NORME POUR SE METTRE EN ORDRE DE MARCHE...

Et surtout dans le bon sens !

LA GASTRONOMIE AU SERVICE DU BON !

Nous avons tous déjà essayé, plein de bonnes intentions, de modifier notre alimentation en achetant des produits présentés comme plus sains, plus diététiques, plus raisonnables... mais qui au final se révélèrent surtout beaucoup plus insipides. Pourquoi devrions-nous, dans un pays réputé pour son excellence gastronomique, sacrifier le plaisir gustatif lorsqu'on cherche à adopter un mode de vie plus sain ? Pour remettre les choses dans le bon sens, .nod a collaboré avec d'éminents chefs cuisiniers afin de créer des recettes toutes plus délicieuses les unes que les autres. Pour y parvenir, la jeune *start-up* a misé sur des ingrédients bruts de grande qualité, comme ces délicieux légumes cueillis à maturité sous le soleil de Provence, révélant toute leur saveur authentique. De bonnes tomates cultivées en Provence, des carottes du Sud Ouest, des betteraves du Nord de la France... **Chez .nod, pas d'arômes ajoutés ni d'exhausteurs de goût trompeurs, si fréquemment présents dans les sauces conventionnelles. Leurs ingrédients de qualité associés à des recettes de Chefs en font des produits au goût de folie. Un vrai régal, c'est hyper bon, on dirait même du fait-maison !**

À NOTRE SANTÉ !

Quand l'appétit va, tout va ? Encore faut-il se nourrir d'ingrédients sains et correspondants à nos réels besoins nutritifs, un détail avec lequel s'encombre assez peu l'alimentation industrielle moderne qui fait passer le coût de revient des matières premières avant les réels besoins de notre organisme. Au contraire, la marque sudiste s'engage à travers ses recettes gourmandes à donner à l'organisme les éléments dont il a besoin pour se maintenir en bonne forme. **Son ambition est on ne peut plus claire : s'assurer que chacune de ses huiles, vinaigrettes ou sauces devienne la meilleure de sa catégorie, le nouveau référentiel sur lequel les autres marques essaieront de calquer leurs efforts à venir.** Adieu les colorants, conservateurs, arômes, texturants et autres substances superflues et bonjour les teneurs en sucres et en sels régulés.

C'EST MEILLEUR QUAND C'EST LOCAL !

« *Le bon sens c'est de manger bio ET local* », tel est l'un des mantras de .nod qui propose une gamme faite à partir d'ingrédients entièrement cultivés en Agriculture Biologique certes, mais surtout s'appuyant sur le précieux savoir-faire de nos agriculteurs. **Tous les produits de la marque sont fabriqués en France mais surtout, et c'est là le plus important, plus de 75% des ingrédients utilisés sont eux-mêmes cultivés en France.** On imagine volontiers l'impact positif sur l'empreinte carbone de .nod qui va même encore plus loin et privilégie autant que possible des agriculteurs proches de ses ateliers partenaires, comme elle le fait par exemple pour les piments de Provence au cœur de sa succulente sauce barbecue. Du champ à l'assiette, .nod assure sans cesse une parfaite traçabilité et aide ainsi à développer l'activité d'exploitants engagés dans des cultures garanties sans pesticides.

BON AUSSI POUR LA PLANÈTE

Bons pour la santé, bons en bouche mais également bons pour la planète, les produits .nod sont proposés dans des emballages en verre recyclé dont chacun sait qu'il s'agit du matériau le plus facilement recyclable (et il est parfait en plus pour la conservation des aliments, réduisant les risques de transfert de molécules de plastiques vers la sauce). **Exit les bouteilles d'huile et les flacons de ketchup en plastique à l'impact considérable pour la planète et place à cette alternative bienvenue.** Au-delà du contenant, .nod s'engage à bien des niveaux : certifiés Agriculture Biologique et auréolés d'un Planet Score A, ses produits reflètent l'engagement global de la jeune pépite dans la préservation de la biodiversité.

DES CONDIMENTS QUI NE MENTENT PAS

Des sauces pour ravir les enfants et déculpabiliser les parents !

KETCHUP

S'il y a bien un produit qui illustre à lui seul les dérives de la malbouffe, c'est le ketchup. Rappelons à toutes fins utiles qu'à l'origine, il s'agissait tout simplement d'une préparation à base de tomate, de vinaigre, d'oignons et d'un peu de sucre. Comment alors en sommes-nous arrivés à des produits contenant au final si peu de légumes et tant de sucre ? Encore une fois, .nod remet les choses dans le bon sens et propose une version, toujours aussi gourmande mais bien plus enthousiasmante (*bye bye* les additifs et pesticides). **80% de légumes français (avec notamment de belles tomates de Provence) qui permettent de réduire très considérablement la teneur en sucre (3 fois moins que dans un ketchup classique, rien que ça !)** de cette sauce qui plaira aux petits comme aux grands.

■ Ketchup .nod - Pot 265g, 3€99



MAYONNAISE

Franchement, il est bien difficile de distinguer une mayonnaise maison réalisée par nos propres soins de celle que nous propose de déguster .nod. En même temps, la version de la PME familiale s'en inspire à l'identique avec juste 5 ingrédients issus d'une agriculture bio et française. **Un mélange de 3 huiles bio, des œufs de poules élevées en plein air, de la moutarde dont les graines sont cultivées dans le Limousin, du jus de citron et une touche de Sel de Camargue, pourquoi aurions-nous besoin d'y ajouter des additifs, du sucre ou autre conservateur ?** Onctueuse et gourmande, elle est absolument délicieuse et démontre que oui, le bon gras, c'est la vie !

■ Mayonnaise .nod - Pot 180g, 3€30



BARBECUE

95% d'ingrédients d'origine française (avec notamment des piments de Provence absolument succulents), c'est peu de dire combien cette sauce participe grandement à la valorisation de l'Agriculture Française. **Sans pesticides, sans additifs ni autres ingrédients bizarres, et sans sucre ajouté, elle permet de redécouvrir l'authentique goût de la sauce barbecue, cette divine association de bons légumes, d'épices et de piment doux naturellement fumé au bois de Hêtre pendant 48h.** Avec une bonne pièce de viande, le bonheur n'a jamais été aussi proche.

■ Barbecue .nod - Pot 290g, 3€99



MOUTARDE

Avec les pénuries récentes, on a pu constater que la moutarde qu'on consommait venait plus souvent du Canada que de Dijon. **Une hérésie pour .nod qui préfère pour sa part mille fois s'en remettre à des agriculteurs français pour ses matières premières, ce qu'elle démontre par exemple avec cette sauce qui permet de soutenir la filière ancestrale de moutarde du Limousin.** Garantie sans additif ni sulfite, avec cette moutarde qui contient 100% d'ingrédients bruts et bio, on se sent habité d'un sentiment patriote à chaque fois qu'on la savoure !

■ NOUVEAU Moutarde .nod - Pot 180g, 3€89



NOUVEAU

Et bien d'autres recettes sur www.nod-bio.fr



AUCUNE RAISON QUE CA NE TOURNE AU VINAIGRE(TTE)

Saines et prêtes à l'emploi

Paradoxalement les vinaigrettes prêtes à l'emploi qu'on trouve d'ordinaire... D'un côté, elles nous font gagner de précieuses minutes avec leurs recettes prêtes à déguster mais en même temps, lorsqu'on voit leur composition, on serait presque en droit de se demander si elles ne vont pas nous faire payer ces minutes gagnées sur notre espérance de vie ! Des additifs, du sel, des conservateurs... sans parler du choix des ingrédients parmi lesquels on trouve très souvent des huiles raffinées chimiquement. **Avec les vinaigrettes .nod, manger dans le bon sens a désormais tout son sens !**



VINAIGRETTE MIEL MOUTARDE

Quel dommage que le jury de Top Chef ne vienne pas dîner à la maison car il est certain qu'ils seraient épatés par le succulent assaisonnement de notre salade. **Enfin, « notre » est peut-être un peu exagéré, c'est surtout celui de .nod en l'occurrence puisque c'est à la marque engagée que l'on doit cette vinaigrette de chef réalisée en France à partir de graines de moutarde françaises et d'ingrédients bruts et bio, sans le moindre additif ou conservateur.** Les fans de mélanges sucré-salé tomberont à coup sûr sous le charme de cette combinaison subtile entre l'intensité de 2 Moutardes aux graines françaises (de Dijon et à l'ancienne) et la douceur du miel.

NOUVEAU Vinaigrette Miel Moutarde .nod - Bouteille 240ml, 3€99

VINAIGRETTE ÉCHALOTTE, CIBOULETTE

On imagine bien qu'il est plus simple de mélanger des arômes chimiques et des huiles raffinées pour confectionner une vinaigrette prête à l'emploi ; pourtant en remettant les choses dans le bon sens on se rend compte qu'il est possible de faire des produits bons sur tous les plans. **Quelques ingrédients suffisent : une association d'huiles bio de Colza et d'Olive (le combo parfait pour un apport en Oméga-3 et Vitamine E optimisé), du vinaigre de vin bio, de la moutarde de Dijon bio aux graines françaises et le tour est joué. Ajoutez à cela une touche d'échalote bio et de ciboulette et vous obtenez LA vinaigrette idéale pour surprendre les papilles !**

■ Vinaigrette Echalote Ciboulette .nod - Bouteille 240ml, 3€99



VINAIGRETTE GINGEMBRE, CITRON, CURCUMA

Citron, gingembre, curcuma... voici **une recette inspirée de la médecine traditionnelle Ayurvédique.** Ultra saine, elle est absolument délicieuse et vient par exemple donner une nouvelle dimension à des crudités ou un filet de poisson blanc. **Là encore, sa recette se veut irréprochable et on apprécie par exemple le fait que sa combinaison d'huiles bio complémentaires permet d'optimiser nos apports en Oméga-3 et vitamine E** dont on ne rappellera jamais assez à quel point ils sont importants pour le bon fonctionnement de l'organisme !

■ Vinaigrette Gingembre Citron Curcuma .nod - Bouteille 240ml, 3€99



Et bien d'autres recettes sur www.nod-bio.fr



LE GRAS, C'EST LA VIE !

En 60 ans, notre rapport aux matières grasses a été, à tort, totalement perverti. On le chasse de nos assiettes, on le pointe du doigt, on l'accuse de tous les maux... jusqu'à oublier au fond qu'il constitue un élément essentiel de notre santé et du bon fonctionnement de notre organisme. Principal constituant de nos cellules, allié fondamental pour notre cholestérolémie, de notre mémoire ou bien encore de notre vision, il devrait représenter un élément incontournable de notre alimentation. **Alors oui, on se donne bonne conscience en troquant notre élémentaire huile de tournesol pour une huile d'olive qu'on imagine spontanément plus vertueuse, mais c'est loin d'être suffisant car le secret ultime réside surtout dans le fait de consommer des huiles diverses et qualitatives.**

Saviez-vous que 90% des enfants et adultes ont un apport insuffisant en Oméga-3 et DHA* ? Que la majorité des huiles consommées sont raffinées chimiquement et donc dépourvues de leurs nutriments ? Et que l'huile d'olive aussi délicieuse soit-elle, ne contient pas d'Oméga-3 ? **Une aberration pour .nod qui s'engage pour sa part à proposer des mélanges d'huiles santé issues de l'agriculture biologique (et donc garanties sans pesticides et respectueuses des terres) et pressées à froid pour une meilleure préservation des acides gras essentiels.** Autant d'engagements qui font de .nod le seul acteur à proposer ses mélanges uniques répondant aux besoins nutritionnels spécifiques à chacun. Des mélanges d'huiles sur-mesure qui prennent soin de notre santé, de la biodiversité et des agriculteurs, ils ont tout .nod. Enfin, tout bon !



MÉLANGE 6 HUILES FUTURE MAMAN

Idéale pour répondre à l'évolution des besoins spécifiques de la future maman pendant la grossesse et pour le bon développement du fœtus, ce mélange de 6 huiles bio complémentaires a été élaboré avec la contribution de nutritionnistes. **Au programme, du DHA nécessaire au bon développement du cerveau, du système nerveux et de la rétine de bébé ou encore de la vitamine E qui protège ses cellules du stress oxydatif.** En somme, un parfait *starter pack* pour bien commencer dans la vie, avant même de la commencer.

■ Mélange 6 Huiles Future Maman .nod - Bouteille 500ml, 8€50



MÉLANGE 5 HUILES BÉBÉ ET ENFANT

Pas moins de 5 huiles bio complémentaires, il fallait bien ça pour apporter tous les nutriments dont bébé à besoin pour son bon développement. Oméga-3, Oméga-6, vitamine E et DHA (pour le cerveau, le cœur et la rétine), c'est l'huile recommandée par les pédiatres à intégrer dans toutes les purées au moment de la diversification alimentaire. À partir de 3 ans, on bascule sur l'huile enfant qui répond aux besoins nutritionnels de sa croissance, un coup de pouce bienvenu pour l'aider à bien grandir.

■ Mélange 5 Huiles Bébé .nod - Bouteille 250ml, 5€80
■ Mélange 5 Huiles Enfant .nod - Bouteille 250ml, 5€80



MÉLANGE 6 HUILES 50 ANS ET +

Après 50 ans notre vrai capital, c'est notre santé ! Protéger ses cellules, réguler le cholestérol, assurer un fonctionnement cardio-vasculaire et cérébral normal... autant de choses qui nous parlent encore plus particulièrement une fois passée la cinquantaine. **Pour y parvenir, on mise sur ce mélange sur-mesure de 6 huiles bio complémentaires contenant notamment du DHA (huile d'algue) pour le cerveau, la vision et le cœur, de l'huile de pépin de courge pour le confort urinaire, de la bourrache pour la peau et de l'huile de tournesol antioxydante.**

■ Mélange 6 Huiles 50 ans et + .nod - Bouteille 500ml, 7€95

LES PRODUITS .nod SONT DISPONIBLES EN GRANDES SURFACES

*Rapport de l'ANSES - 2015.