



Le Cassis : Un super antioxydant

*Les Américains ont inventé le terme de « **Superfruit** » pour désigner des fruits particulièrement riches en antioxydants protecteurs. A force de galvauder ce terme pour le restreindre à des considérations marketing, l'USDA a recensé les « superfruits » sur des critères scientifiques comme leur teneur en fibres, en vitamines (C notamment) et en antioxydants. Aujourd'hui, les producteurs français de cassis créent une marque : **K'sis***

Le Cassis : un petit grain plein de ressources

Le cassis apporte une réponse naturelle pour enrichir vos formulations en antioxydants et en **vitamine C**. Il contient près de 190 mg de vitamine C pour 100 g¹ soit 4 fois plus que l'orange et 2 fois plus que le kiwi.

10 % de cassis dans vos formulations vous autorise une allégation de type « source de vitamine C », et 20 % pour « Riche en vitamine C ».

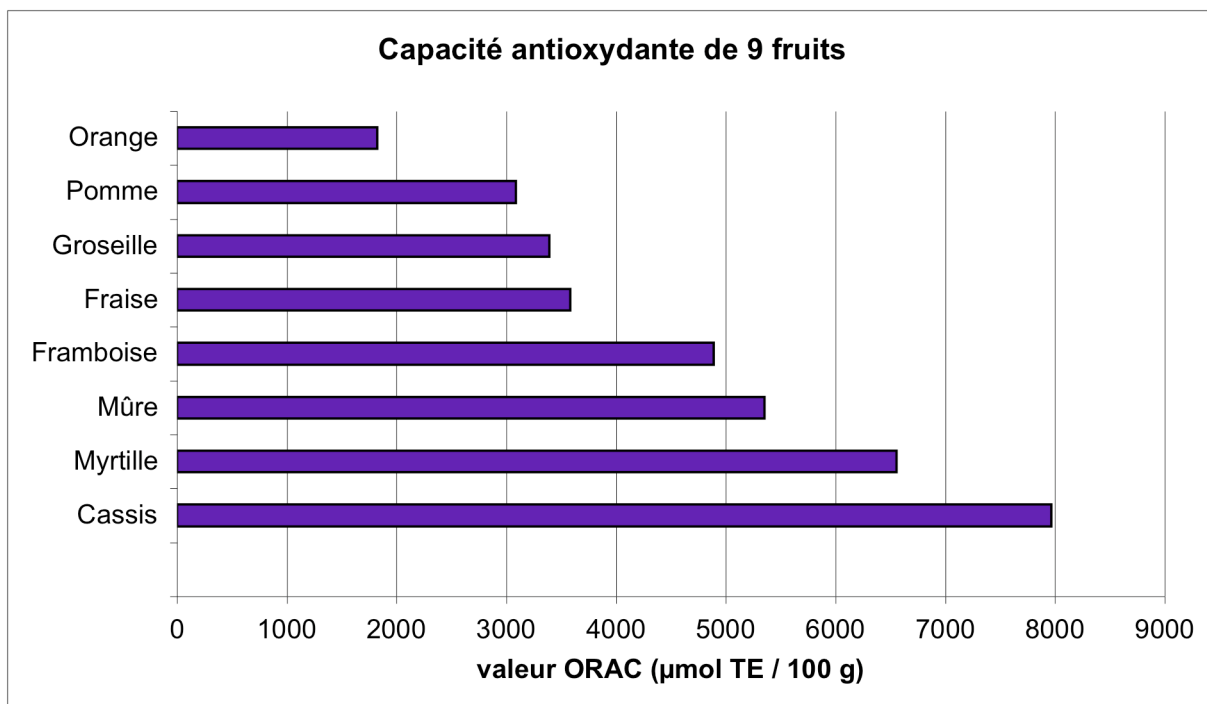
¹ Source Ciqual 2008

Le Cassis : Super antioxydant

Les **antioxydants** sont des substances naturelles qui captent les radicaux libres, ces éléments qui agressent les tissus. Les rayons lumineux, l'oxygène de l'air, la pollution... génèrent des radicaux libres que le corps doit neutraliser sous peine de dommages cellulaires.

Aujourd'hui, les scientifiques ont pu prouver qu'une alimentation naturellement riche en antioxydants permettait de réduire le risque de survenue des grandes pathologies - cancers, maladies cardio-vasculaires, etc.

Le **pouvoir antioxydant** du cassis provient d'une synergie entre ses divers composés (anthocyanines, quercétine, vitamines A, C et E). Mais surtout, sa spécificité réside dans la bonne assimilation de ces éléments. Diffusés dans le sang, ils sont ensuite excrétés dans les urines et sont efficaces sur tout le tractus.



Le cassis est un des fruits des régions tempérées les plus riches en polyphénols.

Aujourd'hui, une marque collective « Les K'sis »

En 2009, les producteurs et transformateurs de cassis, réunis au sein de l'AFIDEM (Association Française Interprofessionnelle des fruits et légumes transformés), s'engagent autour de la marque :

« Les K'sis »

Au travers d'une charte de qualité.

Cette démarche s'appuie sur les qualités nutritionnelles (richesse en fibres, vitamines A, C, E et polyphénols) et gustatives du cassis. Elle impose :

- des produits fabriqués avec des fruits dont la traçabilité et le bon niveau qualitatif sont garantis, notamment par l'utilisation des variétés Noir de Bourgogne et Blackdown sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques,
- des produits de haute qualité nutritionnelle et organoleptique,
- la valorisation de la qualité d'organisation de la filière : le partenariat producteurs/transformatriceurs, la traçabilité des fruits, le développement et la promotion du cassis.

L'objectif est de créer une synergie autour de la marque « Les K'sis » entre la communication collective générique et l'utilisation de la marque sur les produits qui souhaitent bénéficier des atouts nutritionnels et gustatifs du cassis.

Les actions de promotion de la marque « Les K'sis », la charte d'utilisation de la marque ainsi que le formulaire de demande sont disponibles auprès de l'AFIDEM.

Un nouveau site internet est dédié au « petit grain de folie » : www.ksis.fr

Pour en savoir plus contact Presse :

Sophie de Reynal

NutriMarketing

Sophie@nutrimarketing.fr

01 47 63 06 37