

Tableau 1 : Critères d'adoption de la lentille nutritionnelle dans le prototypage

CRITÈRE	Mode d'intégration
Densité nutritionnelle	Maximiser les micronutriments par portion (fer, calcium, vitamine C, oméga-3)
Biodisponibilité	Associer de manière astucieuse les ingrédients pour une meilleure absorption, par exemple le fer végétal (soja) à vitamine C (baobab, mangue)
Sécurité alimentaire	Bien traiter les ingrédients (lavage, respect du temps de cuisson, etc) pour éliminer les risques microbiens
Accessibilité	Proposer un prix abordable grâce à une formulation optimisée
Durabilité	Privilégier des ingrédients locaux, de saison, à faible impact environnemental