GLUTEN · LAIT · ŒUF · ARACHIDE · FRUITS À COQUE · POISSON · MOLLUSQUE · CRUSTACÉ · CÉLERI · SOJA · MOUTARDE · GRAINE DE SÉSAME · SULFITES · LUPIN

LES PLATS CUISINÉS
SANS ALLERGÈNES

GAYELORD HAUSER
DIÉTÉTICIEN

LES ALLERGIES ALIMENTAIRES EN FRANCE

Définition

Une allergie alimentaire est définie comme « une réaction néfaste sur la santé découlant d'une réponse immunitaire spécifique qui a lieu de manière reproductible lors de l'exposition à un aliment donné ».
Il ne faut pas confondre l'allergie alimentaire avec l'**intolérance alimentaire** qui ne résulte pas d'une réaction immunitaire mais d'autres mécanismes métaboliques, pharmacologiques, toxiques...[1]

Symptôme

Les allergies alimentaires peuvent déclencher des symptômes :

- **Cutanés** et/ou
- **Respiratoires** et/ou
- **Digestifs**
- Chocs anaphylactiques

Le saviez-vous ?

Plus de 17 millions d'Européens souffrent d'allergies alimentaires. 3,5 millions ont moins de 25 ans

Les 14 allergènes à étiquetage obligatoire

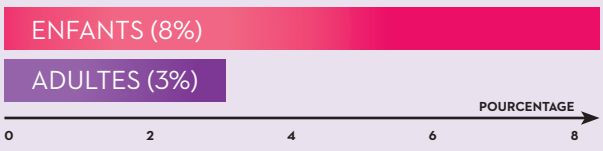
En Europe il est obligatoire pour les industriels de mentionner dans la liste d'ingrédients la présence d'allergènes de manière à les distinguer des autres ingrédients (italique, gras, couleur…). C'est le règlement INCO qui encadre ces obligations. Les allergènes concernés par cette règlementation sont ceux entrainant les réactions allergiques les plus importantes :

ORIGINE VÉGÉTALE

ORIGINE ANIMALE

AUTRE

PRÉVALENCE DES ALLERGIES ALIMENTAIRES EN FRANCE



Cette différence de fréquence entre les adultes et les enfants s'explique par le fait que les allergies alimentaires des enfants ont tendance à diminuer voire à disparaître à l'âge adulte.

Source : Ammouche M, 2017 ; Julia V, 2017.[3]

Les Contraintes Quotidiennes

Les personnes allergiques rencontrent de nombreuses contraintes au quotidien :

- Temps pour les courses très long
- Cuisiner à l'avance chez soit pour le lendemain
- Alimentation non variée
- Isolement

Entre les années 2001 et 2006 le nombre de chocs anaphylactiques causés par les allergies a augmenté de 28% ! Les allergies sont donc aujourd'hui un problème de santé publique[2].

1 Boyce JA et al., 2010 Guidelines for the diagnosis and management of food allergy in the United States : report of the NIAID-sponsored expert panel. J Allergy Clin Immunol. 126(Suppl):S1-58. Disponible sur : https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4241964
2 Moneret-Vautrin A, 2008. Épidémiologie de l'allergie alimentaire. Revue française d'allergologie et d'immunologie clinique 48 (2008) 171–178. Disponible sur : http://allergo.lyon.inserm.fr/ALLERGIE_ALIMENTAIRE/6-9-1-1_Epidemiologie_allergie_alimentaire.pdf
3 Ammouche M, 2017. Congrès CFA 2017 - Allergies alimentaires : plus fréquentes et plus sévères. Egora. Disponible sur : https://www.egora.fr/actus-medicales/ allergologie/27963-congres-cfa-2017-allergies-alimentaires-plus-frequentes-et-plus
Julia V, 2017. Depuis dix ans, les allergies alimentaires sont devenues deux fois plus fréquentes. France Inter. Disponible sur : https://www.franceinter.fr/societe/les-allergies-alimentaires-sont-deux-fois-plus-frequentes-qu-il-y-a-10-ans

LES PLATS CUISINES
GAYELORD HAUSER DIÉTÉTICIEN

Pour répondre à cette problématique de santé publique en croissance, et après deux ans de développement avec des partenaires scientifiques spécialistes des allergies alimentaires, **Gayelord Hauser Diététicien** lance La 1ère et unique gamme de produits pour les repas, garantissant l'**absence des 14 allergènes majeurs**. Elle se compose de 6 plats prêts à l'emploi qui faciliteront les repas des personnes allergiques ou intolérantes alimentaires

Intérêts des plats cuisinés Gayelord Hauser Diététicien

- Sécurité (aucun risque de contaminations croisées)
- Gain de temps (44% des français mangent en 20-30 minutes le midi)[4]
- Alimentation plus variée
- Insertion sociale (50% des français mangent avec leurs collègues)[4]

Les garanties Gayelord Hauser Diététicien

1. AUDIT DE TOUTES LES MATIÈRES PREMIÈRES UTILISÉES
2. AUDIT SPÉCIFIQUE DU SITE DE FABRICATION
3. PRODUCTION SÉCURISÉE
   Nettoyage spécifique du site avant a production, personnel formé à la production sans allergènes
4. VÉRIFICATION PRODUITS FINIS

Attentif à la qualité de ses produits, Gayelord Hauser Diététicien a pris soin d'élaborer des plats cuisinés sans les 14 allergènes majeurs, équilibrés, sans arômes, sans colorants, sans conservateurs, et avec du goût !

4 QAPA, 2015. Métro, boulot… restau ? les habitudes alimentaires des travailleurs Français. Disponible sur : https://www.qapa.fr/news/metro-boulot-restau-les-habitudes-alimentaires-des-travailleurs-francais-056/

INGREDIENTS ET VALEURS NUTRITIONNELLES

POUR 100 G	Energie		Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides	Dont sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	g	g
Bœuf épicé aux petits Légumes	269	64	1.7	0.2	8.5	1.1	0.9	3.2	0.67
	Ingrédients : Riz précuit (eau, riz, huile d'olive, sel) 39,6%, eau, viande bovine (origine : UE) 11,6%, maïs 4,9%, poivrons rouges et verts 3,7%, sauce tomate 3,9%, concentré de tomates 3,3%, échalotes 3,2%, tomates 3%, épaississant : amidon modifié de maïs ; piment, sel.								
Poulet façon paëlla	371	88	3.1	0.8	9.8	1.3	1	4.8	0.68
	Ingrédients : Viande de poulet précuite (viande de poulet (origine UE), eau, sel) 24,1%, eau, riz 20,6%, carottes 6,2%, oignons 6,2%, sauce tomates 5,7%, poivrons rouges 5,7%, tomates 2,7%, épaississant : amidon modifié de maïs ; huile d'olive, ail , sel, piment, concentré (curcuma).								
Dinde à l'Estragon, petits légumes & Quinoa	500	119	3.3	0.6	14	1.5	1.7	7.4	0.5
	Ingrédients : Quinoa précuit (quinoa, eau, huile d'olive, sel) 43,1%, viande de dinde précuite (viande de dinde (origine UE), eau, sel) 25,8%, eau ; carottes 2,4%, haricots verts 2,4%, oignons 2,3%, épaississant : amidon modifié de maïs ; concentré de tomates, estragon 0,3%, sel, échalote.								
Quinoa aux Petits Légumes	444	106	3.3	0.4	14	2.9	3.2	3.4	0.75
	Ingrédients : Quinoa précuit 33,5%, poivrons rouges et verts 19,3%, courgettes 13,4%, maïs 11,7%, purée de tomates 6,3%, oignons 5,8%, jus de citron, huile d'olive, gingembre, ail, sel, concentré de tomate 0,6%, basilic, eau, menthe.								
Veau à la Tomate	288	69	1.9	0.6	8.4	1.6	0.7	4.1	0.7
	Ingrédients : Riz précuit (eau, riz, huile d'olive, sel) 43,1%, viande de veau précuite (viande de veau (origine : UE), eau, sel) 20,6%, eau, purée de tomates 8,8%, concentré de tomates 7,1%, échalote 2,9%, carottes 1,9%, épaississant : amidon modifié de maïs ; ail, sel.								
Poulet Basquaise	337	80	3.3	0.8	7.9	1.3	0.9	4.3	0.64
	Ingrédients : Riz précuit (eau, riz, huile d'olive, sel) 43,1%, viande de poulet précuite (viande de poulet (origine : UE), eau, sel) 20,6%, sauce tomates 7,6%, poivrons rouges et verts 7,1%, courgettes 6,6%, eau, oignons, concentré de tomates 2,9%, huile d'olive, épaississant : amidon modifié de maïs ; basilic, ail, sel, piment.								