



**GAYELORD  
HAUSER**  
DIÉTÉTICIEN

# SANS ALLERGÈNES

## Une grande première au rayon diététique

Gayelord Hauser Diététicien lance sa gamme de plats cuisinés sans allergènes : place aux saveurs en toute sécurité !

Gayelord Hauser Diététicien est la première marque à s'intéresser dans son ensemble aux allergies et aux intolérances alimentaires. En effet, aujourd'hui, **1 français sur 3 est concerné\***. La marque experte de la diététique depuis 1971, bouscule le marché et **crée un nouveau segment avec sa gamme unique de plats cuisinés tout prêts qui garantit l'absence totale des 14 allergènes majeurs.**

Gayelord Hauser Diététicien propose **au rayon diététique une vraie solution pour faciliter le quotidien** de ces consommateurs pour lesquels il n'y avait jusqu'à présent aucune offre. Le résultat ? **6 plats sans allergènes aux saveurs variées**, pour une consommation quotidienne sûre et accessible à tous !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Automne 2017

# Vers un quotidien simplifié

Entre 1997 et 2011, les allergies alimentaires chez les enfants dans le monde ont augmenté de 50%<sup>1</sup> et depuis 2010 en Europe, le nombre d'admissions hospitalières pour allergies alimentaires sévères a été multiplié par 5<sup>2</sup> : des chiffres significatifs. Faisant face à une exposition et à un risque permanent, la routine alimentaire des consommateurs allergiques ou intolérants est particulièrement complexe à vivre. La nouvelle gamme de plats cuisinés sans allergènes Gayelord Hauser Diététicien se présente comme une aide précieuse pour simplifier et améliorer le quotidien de ces personnes.

## La parole de Thomas Audoual, diététicien-nutritionniste pour Gayelord Hauser Diététicien

Ma vocation chez Gayelord Hauser Diététicien est d'accompagner chacun d'entre vous vers **une alimentation qui favorise santé et bien-être**. Or, depuis plusieurs années, je suis de plus en plus confronté aux questions de nombreuses familles touchées par des **problèmes d'allergies et/ou d'intolérances alimentaires, véritables enjeux de santé publique**. La composition de chaque produit doit être passée à la loupe, toutes les étiquettes doivent être décortiquées et faire les courses devient un **casse-tête interminable**. Sans parler de la **perte de confiance** de ces familles qui craignent les contaminations croisées pouvant représenter un risque pour eux et leurs enfants.

Pas d'autres choix que de sacrifier, chaque jour, un temps précieux à cuisiner et là encore, **les allergènes se cachent partout** me dit-on. On reprend donc souvent les mêmes recettes « pour être sûr » au détriment d'une base essentielle de l'équilibre alimentaire : **la variété**, qui permet un apport adapté et **en bonnes quantités** de tous les nutriments nécessaires à un **bon état de santé**.

Le quotidien est d'autant plus compliqué que **tous les repas deviennent potentiellement à risque** : au restaurant, avec des amis ou des collègues, à la cantine... On me parle souvent d'un véritable **sentiment d'isolement** qui tend à se renforcer avec le temps.

# Exclure 14 allergènes : un véritable défi

Pour garantir l'absence totale des 14 allergènes majeurs, deux années de développement ont été nécessaires aux équipes de la marque qui se sont entourées d'experts (allergologues, scientifiques, diététiciens...) et de consommateurs concernés.

Ce travail de fond a permis d'aboutir à **un plan de contrôle strict et garanti par Gayelord Hauser Diététicien** :

- ✓ **La maîtrise de l'absence d'allergènes** sur les matières premières
- ✓ **Des audits spécifiques** des sites de fabrication
- ✓ **Des nettoyages spécifiques et renforcés** des lignes avant chaque production
- ✓ **Des analyses systématiques** de l'absence d'allergènes dans les produits finis

En excluant les 14 allergènes majeurs de ses plats, Gayelord Hauser Diététicien permet de couvrir la majorité des cas d'allergies et d'intolérances alimentaires, dont les cas d'allergies multiples pour lesquelles la gestion au quotidien est encore plus complexe et exige un niveau d'attention plus important.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

L'OMS classe l'allergie au 4<sup>ème</sup> rang mondial des maladies.

Chez les enfants de 3 à 6 ans, 80% des réactions allergiques ont lieu en restauration scolaire<sup>3</sup>.

## LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS :

Ce sont les allergènes encadrés par la réglementation européenne et dont l'étiquetage sur les packs est obligatoire, de façon lisible et distincte des autres ingrédients.



GLUTEN



LAIT



ŒUF



ARACHIDE



FRUITS À COQUE



POISSON



MOLLUSQUES



CRUSTACÉS



CÉLÉRI



SOJA



MOUTARDE



GRAINES DE SÉSAME



SULFITES



LUPIN

# Des plats savoureux et équilibrés

Gayelord Hauser Diététicien garantit l'absence d'allergènes sans pour autant faire l'impasse sur le goût, la naturalité et la variété. La marque propose ainsi 6 plats prêts à déguster, avec ou sans viande, en sauce ou à base de petits légumes, etc. Les gourmands choisiront leurs recettes en fonction de leurs envies et sans prendre le moindre risque.

## La parole de Thomas Audoual,

diététicien-nutritionniste pour Gayelord Hauser Diététicien

*Cette nouvelle gamme « sans allergènes » complètement inédite, pratique, variée et accessible à tous, permet d'adopter une alimentation sécurisée et équilibrée avec :*

- ✓ Un plan de contrôle strict qui garantit l'absence totale d'allergènes et de contaminations croisées
- ✓ Pour chaque plat, une liste d'ingrédients courte, un apport calorique juste (250 Kcal en moyenne), peu de matières grasses (à peine 10 % des apports recommandés chaque jour\* en moyenne), une portion de légumes qui apporte de bonnes quantités de fibres pour faciliter votre digestion et garantir la sensation de satiété (plus de 15 % des apports recommandés chaque jour\* en moyenne), une portion de protéines rassasiantes et des glucides, principale source d'énergie pour être en forme toute la journée.
- ✓ L'assurance de plats sans conservateurs, sans colorants et sans additifs !

### CONSEILS :

Accompagnez chaque plat d'une entrée et/ou d'un dessert selon vos envies pour un repas complet !

Privilégiez les crudités et les fruits et n'oubliez pas de vous hydrater, un verre d'eau ou un thé feront l'affaire.

PRATIQUE !

Format pratique et conservation à température ambiante

Préparation : 1 minute 30 au micro-ondes



**Poulet Basquaise**  
Poids net : 290 g  
Prix public conseillé : 5,45 €



**Dinde à l'Estragon petits légumes & Quinoa**  
Poids net : 290 g  
Prix public conseillé : 4,95 €



**Bœuf épicé aux petits légumes**  
Poids net : 290 g  
Prix public conseillé : 4,95 €



**Veau à la Tomate**  
Poids net : 290 g  
Prix public conseillé : 5,45 €



**Quinoa aux Petits Légumes**  
Poids net : 280 g  
Prix public conseillé : 4,10 €



**Poulet façon paëlla**  
Poids net : 290 g  
Prix public conseillé : 5,45 €

Disponibles en GMS au rayon diététique

Besoin de retrouver une alimentation saine et variée au quotidien, sans compromis sur le goût et sans risques d'allergies alimentaires ? Envie de passer moins de temps en cuisine ? Les nouveaux plats cuisinés sans allergènes Gayelord Hauser Diététicien offrent l'assurance de faire un vrai repas nourrissant et savoureux sans risque.



# GAYELORD HAUSER

DIÉTÉTICIEN

## À propos de Gayelord Hauser Diététicien

La marque Gayelord Hauser Diététicien doit son nom au diététicien d'origine allemande que l'on considère comme l'inventeur de la diététique moderne. Dans les années 50, grâce à son expérience et à ses recherches scientifiques, Gayelord Hauser Diététicien démontre le lien direct entre alimentation et santé, il devient alors le diététicien personnel de nombreuses personnalités telles que Greta Garbo, Grace Kelly ou encore Jeanne Moreau. Depuis, la marque Gayelord Hauser Diététicien s'engage à mettre toute son expertise au service des préoccupations alimentaires de chacun, avec des produits nutritionnellement bien pensés et élaborés avec les compétences de nutritionnistes.

Attentive à l'équilibre alimentaire de chacun, la marque s'est entourée de diététiciennes diplômées d'Etat à l'écoute de toute personne souhaitant des conseils nutritionnels personnalisés et adaptés à son objectif.

Plus d'informations sur [www.gayelord-hauser.fr](http://www.gayelord-hauser.fr)

### CONTACTS PRESSE :

**Agence Esprit des Sens** - Tél. 04 78 37 17 50  
Emeline GUIRAUD - e.guiraud@eds-groupe.com  
Clara DELON - c.delon@eds-groupe.com

**Gayelord Hauser Diététicien** - Tél. 04 72 67 10 20  
Anne POUPLIER - anne.pouplier@bbcic.com