

SALON
BIEN-ÊTRE
MÉDECINE
DOUCE
& THALASSO

31 jan. - 4 fév. 2019

Paris - Porte de Versailles

La santé au naturel

HEALTHY FOOD : SANTE ET ALIMENTATION UN MARIAGE HEUREUX

La Healthy Food, apparue aux Etats-Unis à partir des années 1950, s'est faite récemment une place dans le quotidien des Français. Ils sont 36 % à estimer consommer et vivre healthy, 37 % à montrer un intérêt pour cette tendance et 34 % précisent même qu'elle influence leur pause déjeuner. La tendance participe donc à une véritable prise de conscience générale, qui pousse de nombreuses personnes à revoir leur régime alimentaire pour y introduire des habitudes plus saines et écologiques.

Le **Salon Bien-être, Médecine douce & Thalasso**, qui se tiendra du **31 Janvier au 4 février 2019** à la Porte de Versailles, qui est depuis longtemps la référence en matière de bien-être et santé au naturel met cette année, la Healthy Food à l'honneur : les start-ups de l'alimentation saine, les Midis Alimentation Saine et un Healthy Food Corner.

HEALTHY FOOD : UN SECTEUR EN DEVELOPPEMENT

Nombreuses sont les entreprises initiatrices de nouveaux produits et de nouveaux concepts dans le secteur Healthy Food. Plusieurs d'entre elles ont choisi le Salon Bien-être, Médecine douce & Thalasso pour présenter leur philosophie et leurs réalisations.

Envi Bio : la nouvelle alternative aux pâtes et au riz



Des plats riches en fibres, sans glucide et faciles à cuisiner Envi Bio propose des plats à base de Konjac. Utilisée depuis plus de 2000 ans, cette plante venue d'Asie contient une fibre hydrosoluble naturelle appelée glucomannane. Ses vertus sont multiples. Riche en fibres solubles, plus que les épinards, et avec moins de calories qu'un concombre (9kcal/100gr), le konjac est une agréable alternative aux pâtes et au riz. Fettuccine, spaghetti, riz, le tout au konjac et avoine.

www.envi-bio.com

Fitalety : des cafés actifs



FITALETY®, une innovation dans l'univers de la nutrition santé, est une gamme de cafés actifs, aux propriétés issues de la recherche pharmaceutique et qui permettent de perdre du poids, d'améliorer le tonus ou encore de retrouver la bonne humeur. **Fitalety modérateur d'appétit** : aux actifs d'origine naturelle, dont l'extrait de piment qui, associé aux cétones de framboise et à l'extrait breveté de safran Satiereal®, contribue à réduire l'apport calorique et donc à contrôler son poids. **Fitalety relaxation et bonne humeur** aux actifs d'origine naturelle, dont le safran

qui participe à l'équilibre émotionnel et favorise relaxation et bonne humeur, s'ajoutent magnésium et vitamine B6 qui concourent aux fonctions psychologiques. **Fitalety Booster d'énergie** disponible au premier trimestre 2019.

www.fitalety.com

Green LeafCompany : le chanvre un produit d'avenir



Green LeafCompany, société française, élabore et distribue des produits issus du chanvre : alimentation courante, compléments alimentaires et cosmétiques. Pour GLC, le chanvre est un ingrédient qui permet de combiner des méthodes de production durables, une alimentation saine, des solutions santé naturelles. La graine de chanvre constitue une excellente source de protéines. La fleur de chanvre contient du Cannabidiol (CBD), un principe actif non-psychope, qui agit notamment sur le stress, le sommeil, la récupération

et la détente musculaire. La gamme des produits GLC se compose aujourd'hui de barres énergétiques, de protéine de chanvre, de graines décortiquées, d'infusions et de cosmétiques.

www.greenleafcompany.fr

Les Rouleaux de Phébée : des bouchées fruitées



www.phebee.fr

Sans être un fruit sec, ni une pâte de fruit, les rouleaux de Phébée ont des points communs avec ces deux recettes. Ils sont déshydratés à basse température, mais tendres et fondants. Composés à 80% de fruits purs (mangue, framboise, fraise) et des texturants naturels, les Rouleaux sont plus intéressants que les fruits secs pour la santé dans la mesure où ils sont moins caloriques, plus riches en fibres, donc plus rassasiants. Les Rouleaux offrent une texture moelleuse, un équilibre parfait entre une sensation de plaisir sucré et une touche subtilement acidulée.

LuxiaScientific : des tests diagnostiques innovants



de découvrir son micro biote intestinal. Simple d'utilisation, Il se base sur les dernières avancées dans le séquençage génétique et cible les bactéries (c'est la métagénomique ciblée).

www.luxia-scientific.com

Luxia Scientific a pour mission d'améliorer le bien-être et la santé grâce à des tests diagnostiques innovants ciblant le micro biote. L'analyse génétique du micro biote intestinal est une nouvelle approche qui permet de mieux comprendre notre santé et l'effet de notre alimentation. Luxia Scientific a lancé **1test1™** pour la première fois en France faisant ainsi bénéficier le plus grand nombre de personnes des dernières avancées scientifiques dans ce domaine. 1test1™ est un diagnostic qui permet

RENDEZ-VOUS ALIMENTATION & SANTE ET HEALTHY FOOD CORNER

Au carrefour de l'actualité et des tendances de fond, 5 journées de conférences animées par des médecins ou des experts de renom, rythmeront le Salon Bien-Etre Médecine Douce & Thalasso.

- **"Moins de viande : vers une transition au profit de notre santé, du monde vivant et de l'environnement"** avec le Dr Jean-Paul Curtay, pionnier de la nutrithérapie.
- **"Garder la ligne et la santé sans sacrifier la gourmandise grâce aux indices glycémiques bas"** avec Ella Hagege auteure et bloggeuse passionnée de nutrition.
- **"Stop aux mensonges dans l'assiette"** avec Stéphane Guilbaud créateur du mouvement pour la Désobéissance alimentaire.
- **"Être heureux et en bonne santé grâce au régime méditerranéen"** avec Marie-Jo Brennstuhl, docteur en psychologie, clinicienne de la santé.
- **"Les « Zhou » ou « Buddha bowl »", une cuisine alliant santé et plaisir"** avec Bruno Soustre, acupuncteur.

Sous le signe de la Healthy Food, le Salon propose également un **Healthy FoodCorner**, espace de démonstration, de conseils, d'ateliers autour de l'alimentation saine et des allergies alimentaires.

Salon Bien-être, Médecine douce & Thalasso 2019

Paris - Porte de Versailles

Du jeudi 31 janvier au lundi 4 février 2019

Lyon – Eurexpo 1^{ère} Edition

Du vendredi 3 au dimanche 5 mai 2019

Plus d'informations sur : www.salon-bienetre.com

Contact Presse : GBCOM - Grazyna BILINSKA - 06.64.43.98.25 - gbilinska@gbcom.fr