

SALON
BIEN-ÊTRE
MÉDECINE
DOUCE
& THALASSO

PARIS
30 jan.-3 fév. 2020

LYON
7-9 février 2020

MARSEILLE
6-8 mars 2020

SALON BIEN-ETRE MEDECINE DOUCE & THALASSO 2020 LA SANTE AU NATUREL

La 37ème édition du Salon Bien-être Médecine douce & Thalasso se tiendra à **Paris** du **30 janvier au 3 Février**. Devant le succès rencontré, le Salon confirme sa 2ème édition à **Lyon** du **7 au 9 Février** et lance sa 1^e édition à **Marseille** du **6 au 8 Mars**.

L'ALLERGIE, 4^E MALADIE DANS LE MONDE



En 20 ans, le nombre de personnes atteintes d'allergies a doublé. L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) classe l'allergie 4^e maladie mondiale et estime qu'en 2050, 50 % de la population mondiale sera affectée par au moins une maladie allergique. Malheureusement, l'allergie et les allergiques souffrent encore d'un profond manque de reconnaissance. Selon un sondage réalisé en 2017 (*), alors que 34% des personnes interrogées se déclarent allergiques, 47% estiment que l'allergie n'est pas considérée comme une vraie maladie. Pour 61% des malades, leur entourage a

même tendance à banaliser la maladie. Parmi les allergies, les allergies alimentaires connaissent la même fulgurante progression. En 2012, l'Académie européenne d'allergie et d'immunologie clinique a estimé que le nombre d'allergies alimentaires aurait doublé en l'espace de dix ans. En France, la fréquence de l'allergie alimentaire augmente et est actuellement estimée à 3,5 %.

() sondage réalisé en 2017 par l'association Asthme&Allergies et l'IFOP*

RENDEZ-VOUS GO HEALTHY : DES SOLUTIONS POUR LES ALLERGIES ET INTOLERANCES

GO
HEALTHY

Pour la première fois, le rendez-vous **Go Healthy**, consacré aux allergies alimentaires et produits sans, se tiendra dans le cadre des trois salons Bien-être Médecine douce & Thalasso à Paris, Lyon et Marseille. Go Healthy présente **3 catégories phares** pour répondre au mieux à tous ceux qui sont en quête de solutions pour leurs allergies et leurs intolérances : les Produits « sans », un Pôle Santé, et un Village associatif.

LES PRODUITS « SANS »

Les produits « sans » concernent aussi bien les produits alimentaires (sans lactose, sans gluten, sans sulfites...), que les cosmétiques (sans parabène, sans PEG, sans phénoxyéthanol...). Plusieurs professionnels seront présents.



Avec plaisir : toutes les adresses sans allergènes.

Avec Plaisir est la première plateforme communautaire qui permet de trouver de bonnes adresses sans allergène(s) partout en France. Fondé par des personnes allergiques,

Avec Plaisir s'adresse à toutes les personnes contraintes : allergiques, intolérantes, diabétiques ou suivant un régime végétan et à leur entourage. Où manger, dormir, sortir et faire ses courses : adresses de restaurants, boulangeries, hôtels, boutiques... sans allergène(s) partout en France. Une offre exhaustive, gourmande et variée d'établissements pouvant proposer ou proposant des plats ou produits sans allergène(s) (gluten, lactose, œuf...). www.avec-plaisir.fr



Patifree : des gourmandises naturelles

Un choix de pâtisseries végétales, naturellement sans gluten, réalisées avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Le travail des matières premières brutes naturelles est réalisé pour proposer des créations subtiles, qui n'ont besoin d'aucun colorant ni arôme artificiel. Les farines utilisées sont complètes ou semi-complètes et les sucres non raffinés. Aucune huile de palme, ni de soja dans les pâtisseries. Moelleux au café et à la cardamome verte, ou cake végétan sans gluten... un choix de

pâtisseries saines et goûteuses. www.patifree.fr



Nicolas and Co : les pains d'épices à l'ancienne

Les pains d'épices artisanaux composés par Nicolas & Co sont issus d'une recette ancestrale transmise de génération en génération, à savoir le repos de la pâte suivie d'une longue cuisson à faible température pour un résultat particulièrement frais et moelleux. Plusieurs parfums sont proposés aussi bien pour le pain d'épices à la farine de froment que pour celui fabriqué à la farine de grand épeautre non hybridé Hertzka.

www.nicolasandcopainsdepices.com



Druidès : des cosmétiques solides zéro déchet

Des shampoings et démaquillants solides, conçus à base de produits naturels, testés dermatologiquement et générant zéro déchet. Druidès crée artisanalement des cosmétiques solides naturels sans allergènes, sans huile de palme, végétan, zéro déchet. Ses shampoings et démaquillants solides tellement débarrassés de toutes substances inutiles que l'on peut les utiliser en pleine nature sans la polluer. www.druides.com

LE POLE SANTE

Le Pôle Santé réunit professionnels de santé spécialisés en allergies alimentaires, diététiciens, nutritionnistes, naturopathes. Parmi les professionnels présents :



Imupro : diagnostic et accompagnement personnalisés

ImuPro est un concept qui associe une analyse de sang pour la recherche des allergies alimentaires liées aux IgG (Immunoglobuline G) avec un accompagnement post-test unique en son genre. Une analyse en laboratoire permet d'identifier, de manière fiable et précise, les niveaux anormalement élevés d'anticorps IgG spécifiques par rapport à des protéines alimentaires particulières. Une large gamme comportant jusqu'à 270 aliments peut être testée. Les résultats du test sont accompagnés de conseils nutritionnels personnels, qui aident à trouver les aliments compatibles et à identifier les « aliments déclencheurs ». En évitant les aliments qui causent problème, les processus inflammatoires peuvent être réduits ou même arrêtés, et l'organisme peut retrouver tout son potentiel. Six versions de tests ont été développées. Les options vont d'un test diagnostique jusqu'à une solution complète avec un accompagnement nutritionnel personnalisé et des recettes adaptées au profil personnel. www.imupro.fr

UN VILLAGE ASSOCIATIF

Ce Village regroupe les associations d'intolérances alimentaires et d'allergies, les associations de l'univers du « sans », les associations de patients et les fédérations. Parmi les associations présentes en 2020 :



L'Association française des intolérants au Gluten (AFDIAG)

L'AFDIAG compte environ 5 000 familles adhérentes. Elle est gérée par des cœliaques ou des parents d'enfants cœliaques. La Maladie Cœliaque (MC) est une intolérance permanente à une ou plusieurs fractions protéiques du gluten. Cette association est épaulée par un Comité Médical et « travaille » en étroite collaboration avec le GERMC (Groupe d'Étude et de Recherche sur la Maladie Cœliaque), regroupant les grands spécialistes français de cette pathologie. Les **objectifs** de cette association sont d'informer, aider et défendre les intérêts des intolérants au gluten. De collaborer avec les professions médicales, les instances gouvernementales, les industriels de l'agro-alimentaire, les fabricants et distributeurs de produits diététiques sans gluten, les professionnels de la restauration, etc. Enfin de soutenir la Recherche sous forme de dons. Parmi les services offerts à ses adhérents : différentes publications et informations médicales, des ateliers de cuisine, des stages d'éducation nutritionnelle pour les enfants, adolescents, adultes et familles ...www.afdiag.fr

Le Rendez-Vous Go Healthy propose également un programme pour conseiller et accompagner les personnes allergiques et intolérantes : conférences et ateliers conseils.

SALONS BIEN-ETRE MEDECINE DOUCE & THALASSO 2020

Porte de Versailles – Paris

Du jeudi 30 janvier au lundi 3 février 2020

Eurexpo – Lyon

Du vendredi 7 au dimanche 9 février 2020

Chanot- Marseille

Du vendredi 6 au dimanche 8 mars 2020

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

Contacts Presse :

GBCOM

Grazyna Bilinska : 06 64 43 98 25/gbilinska@gbcom.fr