



Des plateaux-repas pour les allergiques et les intolérants alimentaires

Pour un petit pourcentage de la population, certains aliments ou ingrédients spécifiques peuvent provoquer des réactions allant d'une légère rougeur à une sévère réponse allergique. L'allergie et l'intolérance alimentaires étant reconnues depuis ces dernières années comme d'importants problèmes de sécurité alimentaire, la Commission du Codex Alimentarius, la Commission européenne et d'autres organisations internationales ont fixé une liste des allergènes les plus courants et déterminé des règles d'étiquetage. Ainsi, depuis le 25 novembre 2005, par exemple, les industriels de l'agroalimentaire doivent respecter une réglementation européenne relative à l'étiquetage des produits allergènes. Cependant, la prise en charge sécurisée des allergiques et intolérants alimentaires reste, aujourd'hui, encore difficile dans le milieu de la restauration hospitalière.

Créée en 2002, la société Clarelia est spécialisée dans la conception, la fabrication et la distribution de produits alimentaires répondant à des exigences nutritionnelles spécifiques. Sa première gamme de plats cuisinés et de plateau-repas, « Natâma » a justement été développée pour faciliter la prise en charge de personnes allergiques et intolérantes alimentaires en milieu scolaire et hospitalier. Le concept des produits, les ingrédients autorisés et les recettes ont été développés en collaboration avec le Pr Fabienne Rancé (symbole décédée) Pédiatre Allergologue au CHU de Toulouse. Actuellement le Dr Martine Morisset Allergologue au Service d'Immunologie-Allergologie du CH de Luxembourg apporte son expertise, et l'état des connaissances à travers le CICBAA Cercle d'Investigation Clinique et Biologique en Allergie Alimentaire, dont elle est Présidente. Le risque de contamination par des allergènes est maîtrisé par l'utilisation d'ingrédients bruts, un contrôle total des approvisionnements et de la chaîne de fabrication. L'étiquetage est exhaustif et garanti.

Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview

Les explications d'Eliane Courties, fondatrice de Clarelia

Pouvez-vous nous présenter Clarelia ?

Eliane Courties : J'ai créé la société Clarelia en 2002, afin de répondre aux besoins de personnes qui avaient des exigences nutritionnelles spécifiques notamment, et en premier lieu, les allergiques intolérants alimentaires. Aujourd'hui, nous ne nous interdisons pas de penser à des prises en charge d'autres types de situations ou de pathologies, mais actuellement, notre ligne « Natâma » propose

des produits destinés exclusivement aux allergiques et intolérants alimentaires. Nous sommes encore une petite structure, puisque nous sommes actuellement 4 personnes à travailler au sein de Clarelia.

Pourquoi avez-vous décidé de vous pencher sur cette problématique des allergiques et intolérants alimentaires ?

E.C : Il y avait un réel manque dans ce domaine : il existait peu de produits adaptés. Il y a une dizaine d'années, le marché était relativement mature sur le segment des produits sans gluten, mais cela ne concernait que la biscuiterie et la

panification englobant les biscuits, les pâtes alimentaires ou encore les farines. Il n'y avait pas de cœur de repas, de menus complets, de produits prêts à l'emploi destinés aux allergiques. Je me suis intéressé à ce problème pour y avoir été confrontée dans un contexte familial. J'ai réalisé qu'il y avait peu de choses à disposition des consommateurs. J'ai donc décidé de concevoir et fabriquer des produits adaptés, je me suis rapprochée d'associations de patients, d'allergologues, de nutritionnistes et de personnels de santé qui gravitent autour de la question de l'allergie.



Que proposez-vous aux établissements de santé ?

E.C : Nous proposons une gamme globale pour toute la restauration collective. La gamme est assez large, car elle peut être destinée au milieu scolaire et ce sont donc les mêmes produits que nous proposons au milieu hospitalier. Le principe est d'avoir des menus complets avec des produits entièrement sécurisés. Les gestionnaires doivent avoir une solution sécurisée, facile à gérer et prête à l'emploi. C'est le cas avec nos produits qui demandent juste une remise en température et qui se conservent plusieurs mois à température ambiante. Ce dernier point doit faciliter la tâche des gestionnaires. Nous proposons des repas avec une majorité de plats chauds. Nous avons un système de 17 menus, dont un menu qui peut se consommer aussi bien froid que chaud et un autre qui se

consomme uniquement à froid. L'intérêt des plats froids est multiple. Tout d'abord, ils ont l'avantage de pouvoir être utilisés en stock d'urgence. De plus, certains établissements utilisent ces plats froids pour des personnes qui, en raison de leur traitement, ont des problèmes de pertes de goût alimentaire et une forte sensibilité aux odeurs. Nos produits couvrent donc trois grands axes d'utilisation : l'allergie et les intolérances alimentaires, les stocks d'urgence et l'alimentation protégée. Ce dernier axe se retrouve plus dans les services d'hématologie et d'oncologie. Dans ces cas, il ne s'agit pas de répondre à une problématique d'allergie alimentaire. Ces services recherchent des produits stériles, avec éviction de lactose et de gluten pour des questions de digestibilité. Ce sont vraiment des problématiques différentes, mais nos produits répondent à ces différents besoins.

Quels sont les prochains développements que vous aimeriez apporter à votre gamme de produits ?

E.C : Aujourd'hui, nous poursuivons le lancement de notre gamme destinée aux plus jeunes enfants, qui contient une trentaine de produits. D'une façon plus générale, nous sommes dans un processus de remise à plat globale de tous les produits. Suite à l'envoi de plus de 3000 questionnaires pour affiner les appréciations organoleptiques portées par les consommateurs, nous avons exploité ces résultats pour retravailler notre gamme de produits. Chaque année, nous faisons évoluer notre gamme car les goûts des patients évoluent. Avec notre questionnaire, nous avons souhaité avoir une approche beaucoup plus globale et nationale. Nous avons fait de même avec la gamme destinée aux services de pédiatrie.

Natâma
La solution aux allergies alimentaires
les petits cuisinés
junior

Convient à de nombreux allergiques et intolérants alimentaires*

petit hachis de boeuf carottes
minced beef and carrot puree

BOEUF

Ingredients : carotte (45%), pomme de terre (37%), eau (8%), viande bovine (8%), huile d'olive vierge (2%).
Viande bovine d'origine U.E

Ingredients : carrot (45%), potato (37%), water (8%), beef meat (8%), virgin olive oil (2%).
E.U. beef meat

N° lot / à consommer de préférence avant : voir sur la barquette
Clarelia - 1025 rue H.Becquerel - 34000 Montpellier FRANCE

* liste des évictions jointe ou site internet www.natama.fr

250g conserver à température ambiante - CFP014

AFPRAL