

5^{ème} édition

GO HEALTHY

LE SALON
DES ALLERGIES
ALIMENTAIRES
ET DES
PRODUITS
SANS

3 au 5
mai
2019

Eurexpo
Lyon
Hall 1

sans gluten
sans lait
sans sucre
100% végétal
...

GO HEALTHY, le salon des allergies alimentaires et des produits sans, à Lyon **du 3 au 5 mai**, à Eurexpo



3 jours

De rencontres autour
des allergies alimentaires
et des produits sans



Pour sa **5^{ème} édition** et sa 2^{ème} à Eurexpo Lyon, le salon GO HEALTHY s'installe **du 3 au 5 mai**, aux côtés du salon Bien-être Médecine Douce pour proposer aux **10 000 visiteurs** attendus une offre complète autour de la santé et de l'alimentation saine.

Même lieu
même date

SALON
BIEN-ÊTRE
MÉDECINE
DOUCE

Le salon GO HEALTHY accompagne **depuis 2014** les consommateurs souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Le salon rassemble les offres adaptées avec **les stands de produits sans** et un programme de **démonstrations culinaires** et de **conférences d'experts** qui rythment les 3 jours du salon.

Le public pourra rencontrer les experts du secteur, qu'il s'agisse des associations et fédérations qui oeuvrent toute l'année pour promouvoir ces régimes alimentaires spécifiques.

Le salon Go Healthy permet d'offrir au grand public un **espace de rencontres et d'échanges** autour du thème fédérateur qu'est l'alimentation « sans ». Pour le grand public, c'est l'occasion de trouver une information fiable présentée par des experts, confronter des points de vue et considérer différents éclairages.



Une vingtaine d'ateliers et conférences viendra illustrer l'offre des exposants :

- Les **conférences dédiées aux professionnels**
- Les **conférences dédiées au grand public**
- Les **ateliers conférences animés par les exposants du salon**
- Les **ateliers culinaires pour assister à des démonstrations de recettes culinaires « sans ».**



ALLERGIQUES, INTOLERANTS, HYPERSENSIBLES, TOUS A GO HEALTHY !

Cuisiner des **préparations sans gluten**, variées et savoureuses, ou remplacer chaque jour les ingrédients à risque de ses plats familiaux, tel est le défi de ces familles confrontées aux **allergies alimentaires**.

Découvrez les **exposants** qui les accompagnent avec leurs **plats préparés** ou avec des **aides culinaires spécialement** conçus pour répondre à ces problématiques.

MATATIE A29

Le moment gourmand des enfants allergiques. Matatie fabrique des goûters sans les 14 allergènes majeurs pour les enfants : gourmands et pratiques !

IMUPRO A69

Imupro est une méthode qui a fait ses preuves pour rechercher ses hypersensibilités alimentaires et à les prendre en charge au quotidien. Une simple prise de sang est nécessaire et un accompagnement nutritionnel vous est proposé.



LE COLIBRI A39

Pâtisserie locale, biologique et sans allergènes (gluten, soja, fruits à coques, lactose ...)
Le Colibri pourra répondre à toutes vos attentes, de la tarte au wedding cake.

ASSOCIATION PRÉVENTION A68

L'association française pour la prévention des allergies alimentaires. L'allergie par ceux qui la vivent au quotidien



NICOLAS AND CO A31

Fabrication de pains d'épices à l'ancienne (épeautre non hybridé) et biscuits.



FRUCTOS'AMIS POUR LA VIE A66

Fructos'Amis pour vie, association française pour les intolérants au fructose.
La fructosémie est une maladie congénitale héréditaire du métabolisme, dû à un déficit enzymatique qui nous interdit de manger du fructose, saccharose et sorbitol.





ALLERGIQUES, INTOLERANTS, HYPERSENSIBLES, TOUS A GO HEALTHY !



PJ NATURA SPEEDULINE A51

Goji et fruits secs bio.
Spiruline Française.
Chocolats crus artisanaux et
aliments sportifs.
Nutrition.
Sucres pour diabétiques.



AVEC PLAISIR A21

Avec Plaisir, le premier site et
application pour trouver,
partout en France, les bonnes
adresses sans allergènes
(restaurants, pâtisseries,
boulangeries, hôtels...) vérifiées
par des experts.

LES CONFÉRENCES À NE PAS MANQUER

Vendredi 3 mai 2019

13:00 Connaître la fructosémie, cette maladie
congénitale et héréditaire.

Virginie Mazoyer

Samedi 4 mai 2019

12h Vivre avec un enfant poly-allergique : trucs et
astuces pour faciliter le quotidien.

Céline Deval

14h Régime cétogène et prévention des malad
métaboliques et cardio-vasculaires.

Dominique Cellier

15h Importance de la nutrition dans la
prévention des grandes maladies.

Michel de Lorgeril

Dimanche 5 mai 2019

10h30 Allergies alimentaires, comprendre les
étiquettes.

Pascale Couratier

12h Dépression, comment le microbiote se joue
de notre humeur.

Claire Lamboley

13h Identifier et gérer ses hypersensibilités
alimentaires.

Marcel Bony

15h Comprendre les allergies alimentaires.

Dr Habib Chabane

DES CONFÉRENCES GRAND PUBLIC

Les conférences du salon Go Healthy font
intervenir des professionnels des produits
SANS, des experts médicaux ainsi que des
experts passionnés.

AUSSI POUR LES PROFESSIONNELS

L'un des objectifs de Go Healthy est
de rapprocher le monde des
professionnels de santé et celui des
professionnels de la distribution et
du commerce alimentaire.

En ouverture du salon, 2
conférences uniques dédiées aux
professionnels traitent des grands
enjeux des allergies alimentaires

Vendredi 3 mai 2019

- 10h30 : Expériences et habitudes
de consommation du public
« SANS » (allergiques,
intolérants, hypersensibles).

Julie Maillard

- 12h : Les allergies alimentaires,
pourquoi un tel essor ?

Pascale Couratier





LE BOOM DU VEGAN

Végétarien, végétalien, vegan, les adeptes de ces pratiques alimentaires sont de plus en plus nombreux actuellement.

Pour **comprendre les bénéfices de cette alimentation, découvrir des nouvelles recettes**, équilibrer ses repas ou tout simplement **se faire plaisir**, rencontrez les **exposants de Go Healthy !**



FEDERATION VEGANE A62

La fédération végane valorise le véganisme par la preuve reproductible exclusivement



MA PETITE FACTORY A48

Traiteur veggie, sans gluten.



ASSOCIATION VÉGÉTARIENNE DE FRANCE A64

L'AVF agit depuis plus de 20 ans pour promouvoir l'alimentation végétale en France

Vendredi 3 mai 2019

15h Atelier Passion légumes – A la (re)découverte du végétal.

Emmanuelle Coureault

16h Atelier Brownie Végan et sans gluten.

Virginie My Petite Factory

17h Atelier Pad thai 100% végé et sans gluten.

Équipe Fédération Végane Française

Samedi 4 mai 2019

16h Atelier Cupcakes Sans – Sans gluten & végan.

Solène Gourmy

17h Atelier Passion légumes – A la (re)découverte du végétal.

Emmanuelle Coureault

Dimanche 5 mai 2019

16h Atelier Macarons Sans – Sans gluten & végan.

Solène Gourmy

LES ATELIERS CULINAIRES

Pour assister à des démonstrations de recettes culinaires « sans ».

LES CONFÉRENCES À NE PAS MANQUER

Vendredi à 14:00

Végétaliser son assiette sans risque !
Constantin Imbs

Samedi à 10:30

L'alimentation végétale : pour une alimentation saine.
Dr Sébastien Demange

Samedi à 11:30

Microbiote et alimentation 100% végétale.
Dr Sébastien Demange



SANS GLUTEN

L'intolérance et l'allergie au gluten touchent de plus en plus de monde et nécessite une attention de tous les instants pour faire ses courses, pour choisir son restaurant ou participer à un dîner entre amis. Voici un aperçu des exposants, des conférences et ateliers culinaires répondants à ces besoins

BMD SANS GLUTEN A49

Derrière BMD sans gluten, il y a avant tout un père qui a mis tout son savoir-faire depuis plus de 18 ans au service de son garçon atteint de la maladie cœliaque.

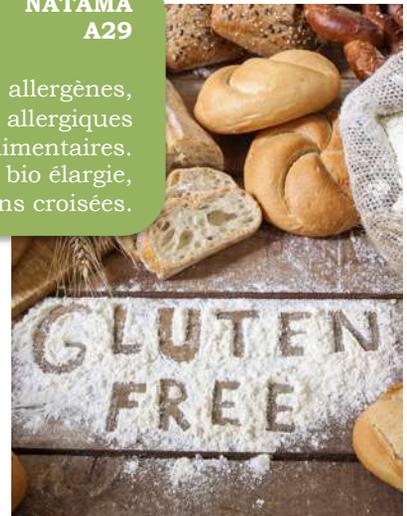


MACARONS ROUX BIO & SANS GLUTEN A40

La maison Roux est spécialisée dans la fabrication des véritables biscuits macarons moelleux. Nous proposons aussi des glaces au lait d'amande. Tous nos produits sont garantis sans gluten, sans lactose et sans conservateurs.

NATAMA A29

Clarelia est le spécialiste des repas sans allergènes, sans gluten et sans lactose pour personnes allergiques et intolérants alimentaires. Natama : Plus de 70 recettes, une gamme bio élargie, compositions garanties sans contaminations croisées.



MA CANTINE GOURMANDE FOOD TRUCK Extérieur

Food truck sans gluten. Une cuisine simple et saine faite maison.



LES ATELIERS CULINAIRES

Pour assister à des démonstrations de recettes culinaires « sans ».

Vendredi 3 mai 2019

16h Atelier Brownie Végan et sans gluten.

Virginie My Petite Factory

17h Atelier Pad thai 100% végé et sans gluten.

Équipe Fédération Végane Française

Samedi 4 mai 2019

16h Atelier Cupcakes Sans – Sans gluten & végan.

Solène Gourmy

Dimanche 5 mai 2019

16h Atelier Macarons Sans – Sans gluten & végan.

Solène Gourmy

LES CONFÉRENCES À NE PAS MANQUER

Samedi à 13h

Une Vie 100% sans gluten : trucs et astuces pour faciliter le quotidien.

Jérémie Lebreton

Dimanche à 14h

Équilibre et gourmandise autour du sans gluten.

Sabrina Marnet Letellier



GO
HEALTHY



LE SALON
DES ALLERGIES
ALIMENTAIRES
ET DES
PRODUITS
SANS



3 au 5
mai
2019



NOUVEAU LIEU
Eurexpo
Lyon

Informations et invitations gratuites à télécharger sur www.gohealthy.fr

du 3 au 5 mai 2019

de 10h00 à 19h00

LIEU : Eurexpo – Hall 1
Chassieu – Lyon

Même lieu
même date

SALON
BIEN-ÊTRE
MÉDECINE
DOUCE

PLEIN TARIF : 5 € donnant accès aux stands, conférences, ateliers conférences et animations
Gratuit pour les moins de 25 ans, les chômeurs, RMistes, étudiants et invalides



SERVICES VISITEURS

BOUTIQUE EN LIGNE : Commandez sur la boutique en ligne du salon (www.sevellia.com) et retirez vos achats sur place

VESTIAIRE 2€

CONSIGNE : gratuite pour les achats du salon

ACCUEIL VISITEURS : programmes, plans, renseignements à l'entrée du salon

SPAS Organisation

SPAS Organisation est le plus grand organisateur en France d'événements grand public et professionnels dédiés au bio, au bien-être, à l'art de vivre et au développement durable. SPAS Organisation totalise 31 manifestations : des salons bio, professionnel et grand-public à Paris et en région, des salons dédiés au bien-être et à l'art de vivre ainsi qu'une place de marché en ligne.



SALONS BIO A PARIS : Vivre Autrement, Bio & Vegan, ViniBio (Paris, Lyon, Bordeaux), Marjolaine, Vivez Nature, Naturally, Noël en Bio, Natexpo (Paris, Lyon).

SALONS BIEN-ÊTRE ET ART DE VIVRE : Bien-être Médecine douce & Thalasso (Paris, Lyon, Marseille), Les Thermalies (Paris, Lyon), Zen, Saveurs des Plaisirs Gourmands, Salon des Thérapies, Salon Go Healthy (Paris, Lyon).

SALONS BIO EN RÉGION : Zen & Bio (Nantes, Angers, Tours, Bordeaux), Artemisia (Marseille), NaturaBio (Lille), Respire La Vie (Vannes, Rennes, La Rochelle, Poitiers), Vivez Nature (Lyon).

SEVELLIA.COM : site de vente en ligne de produits biologiques et naturels.

CONTACTS PRESSE

Nadia BELLAHOUEL

Chargée de Communication du Salon Go Healthy
nbellahouel@spas-expo.com