

Nature & Cie lance un nouveau site en ligne pour accompagner les personnes intolérantes ou sensibles au gluten

En France, 670 000 personnes seraient atteintes de maladie cœliaque, c'est-à-dire d'une intolérance permanente au gluten. Cela représente 1% de la population mais ce pourcentage ne reflète pas la réalité : certaines personnes ne savent pas que les maux dont elles souffrent (fatigue chronique, troubles digestifs...) sont liés à la consommation de gluten. D'ailleurs, 1 patient sur 4 atteint de maladie cœliaque a d'abord été traité pour un syndrome d'intestin irritable.

Pour les personnes qui doivent ou qui veulent adopter une alimentation sans gluten, il est difficile de savoir comment s'y prendre : quels produits acheter ? comment cuisiner sans gluten ? comment gérer sa maladie ou sa sensibilité au quotidien ? etc...

Dans ce contexte, [Nature & Cie](#), la marque bio française spécialiste du sans gluten, lance son tout nouveau site web pour accompagner les malades cœliaques ou toute personne voulant adopter une alimentation sans gluten au quotidien, ainsi que les magasins bio souhaitant se renseigner sur le sans gluten pour mieux conseiller leurs clients.

Ce nouveau site internet est le fruit d'un long travail de réflexion et de l'expertise de plus de 10 ans de Nature & Cie.

Véritable portail dédié au sans gluten, il est composé :

1. d'une boutique en ligne regroupant plus de 80 références de produits frais et d'épicerie
2. d'une "boîte à outils" regroupant une mine d'informations sur le sans gluten
3. des fiches recettes faciles à réaliser pour chaque moment de la journée

Avec cette nouvelle interface complète et colorée, Nature & Cie souhaite une nouvelle fois démontrer que manger sans gluten peut être synonyme de plaisir.



Nature & Cie, pionnier du sans gluten, propose plus de 80 références de produits savoureux

Finis les pains et les gâteaux plats et durs comme de la pierre... avec Nature & Cie, le sans gluten est toujours savoureux !

La petite entreprise familiale française s'appuie sur un savoir-faire issu de plus de 10 ans d'expérience et sur une fabrication 100% "made in France" (à Vallet, en Loire-Atlantique) pour proposer de délicieux produits semi-artisanaux (une grande partie des opérations se font à la main, il n'y a pas de chaîne).

De plus, la **sécurité alimentaire** est garantie puisque l'atelier de fabrication est en effet entièrement dédié aux produits sans gluten.

L'idée de vendre les produits en ligne s'est imposée naturellement à Mélina ZOUARI et Fabrice FY, les fondateurs de Nature & Cie :

Il est souvent difficile de retrouver l'intégralité de nos produits en magasins bio. Nous avons donc décidé de rendre accessibles les gammes de produits frais et d'épicerie en quelques clics seulement.

Les personnes intolérantes au gluten peuvent donc commander très facilement **plus de 80 références** :

- de l'épicerie : cakes sucrés, madeleines sucrées, sablés, cookies, viennoiseries, céréales, pains, crackers salés, farines, mix, gommes, pâtes.
- des produits frais : pâtes à tartes, tartes salées, pizzas, tartelettes salées.

La "boîte à outils" Nature & Cie : une mine d'informations sur le "sans gluten"

Parce que suivre un régime sans gluten n'est pas toujours facile, surtout au début, Nature & Cie propose aux malades cœliaques et à toutes les personnes s'intéressant au sans gluten une **véritable source d'informations** :

- un document synthétisant les gestes à adopter pour bien débuter un régime sans gluten
- des explications sur différentes problématiques autour du gluten
- des conseils pour bien vivre sa maladie ou sa sensibilité au quotidien
- des bases pour apprendre à cuisiner sans gluten ainsi que des astuces pour les plus expérimentés
- les dernières actualités de l'entreprise

Les particuliers ne sont d'ailleurs pas les seuls à bénéficier de ces précieuses ressources. Pour les magasins bio, il s'agit aussi de se familiariser avec le sans gluten pour mieux conseiller leurs clients. Ils peuvent ainsi se documenter et découvrir des informations très utiles : l'intérêt de consommer des produits sans gluten, la possibilité de faire rembourser les produits Nature & Cie par la sécurité sociale, les informations sur les produits qu'ils vendent en magasin...

Des fiches recettes faciles pour une cuisine gourmande et saine

Quand on pense "sans gluten", on imagine souvent des plats complexes à préparer et surtout sans la moindre saveur. A tort !

La cuisine sans gluten peut être vraiment succulente et facile à vivre. Nature & Cie propose ainsi **une large sélection de fiches recettes** pour se mitonner de bons petits plats très facilement pour chaque moment de la journée :

- apéritif : baguettes hérisson, muffins curry carotte, blinis au saumon, empenadas au poulet...
- entrées : tartelettes aux noix de saint jacques, rillettes de sardines, cake tomate chèvre...
- plats : ditalini poulet chèvre, tarte aux légumes d'été, poissons panés, hamburgers au saumon, tarte poireaux chèvre...
- basiques : baguette au sarrasin, pâte à crêpes, financiers, cookies, boudoirs...
- goûters : muffins coeur coulant à la fraise, pommes surprises, gaufres bananes chocolat, muffins de pâques, palmiers à la confiture...
- desserts : gâteau à l'orange et au chocolat, gâteau à la carotte, gâteau au chocolat d'anniversaire, gâteau noisette et praliné, tarte aux fraises...

A propos de Mélika ZOUARI et Fabrice FY, le couple fondateur de Nature & Cie



Nature & Cie est une entreprise familiale créée par **Mélika ZOUARI** et **Fabrice FY**, un couple d'anciens consultants en entreprises.

Convaincus par le bio et conscients de l'augmentation des allergies alimentaires, Mélika et Fabrice se sont lancés un défi : élaborer un large choix de produits à la fois bio, sans gluten et bons.

Mélika souligne :

Nous voulions proposer une nouvelle alternative, plus qualitative au niveau du goût et de la texture, à tous les malades coeliaques (intolérants au gluten). Quand nous nous sommes lancés il y a plus de 10 ans, l'offre était quasi-inexistante et les produits étaient insipides.

Après avoir commencé par lancer une gamme de produits frais, Nature & Cie a développé son offre en proposant de l'épicerie et aussi une gamme de produits surgelés (pâtes à tartes, pains, tartes, pizzas, desserts) vendue exclusivement en magasins.

Aujourd'hui, les produits Nature & Cie sont référencés dans les magasins du réseau bio. Mais comme la place accordée dans les rayons aux produits sans gluten reste marginale, Mélika & Fabrice ont décidé d'aller encore plus loin en lançant un portail de référence sur le sans gluten qui dispose également d'une boutique en ligne.

Très dynamique, l'entreprise française emploie **40 salariés** et un de ses collaborateurs se consacre exclusivement à la Recherche et au Développement afin d'améliorer les produits existants et d'en élaborer de nouveaux.

Pour en savoir plus

A propos de Nature & Cie : <http://www.relations-publiques.pro/wp-content/uploads/pros/20171106095850-p3-document-ryix.pdf>

Site web : <https://nature-et-cie.fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/natureetcie/>

Contact Presse

Nature & Cie

Aline VICTOR

E-mail : aline.victor@nature-et-cie.fr

Tel : 02 40 40 48 30