



bulle
de santé

allergies
et intolérances
alimentaires
17 - 19.03.2017

ESPACE
GRUYERE



Dossier de presse Bulle de santé 17-19 mars 2017

Un salon unique en suisse romande, entièrement
dédié aux intolérances et allergies alimentaires



bulle
de santé

<https://www.bulledesante.ch/>



Table des matières

2

Communiqué de presse.....	3
Programme de conférences et d'animations.....	5
Vendredi 17 mars 2017	6
Samedi 18 mars 2017	7
Dimanche 19 mars 2017.....	8
Animations et ateliers	9
En continu durant bulle de santé	9
Démonstrations culinaires	10
Vendredi 17 mars 2017	10
Samedi 18 mars 2017	11
Dimanche 19 mars 2017.....	12
Espace food court.....	13
L'action caritative de l'une de nos exposantes	15
Exposants et plan	16
Liste des exposants, état au 7 mars 2017	16
Un grand merci à nos précieux partenaires	17
Infos pratiques.....	17
Adresse du salon - Accès	17
En voiture	17
En transports publics.....	17
Contacts média.....	18
Autres contacts.....	18
Sur la toile.....	18
Comité d'organisation	18



Communiqué de presse

3

Bulle, le 10 mars 2017 – **bulle de santé, 1^{er} salon dédié aux allergies et aux intolérances alimentaires, aura lieu du vendredi 17 au dimanche 19 mars 2017 à Espace Gruyère à Bulle. Inédit en Suisse romande, cette première plateforme exclusivement consacrée au domaine, ambitionne de favoriser un espace de discussion et d'échanges entre la population et le monde professionnel de la santé, le tout combinant convivialité et professionnalisme. Cette 1^{ère} édition sera axée sur les points suivants : un cycle de conférences sur les thèmes actuels et nouvelles connaissances – conférences présentées principalement par les médecins et diététiciens – des démonstrations culinaires sur la cuisine « sans » (gluten, lactose, etc), un espace pour manger sur le pouce et des produits en dégustation et à la vente proposés par les exposants.**

Des solutions, témoignages et nouvelles connaissances au cœur du cycle de conférences

Durant trois jours, une vingtaine de conférences sont proposées aux visiteurs, débutant chaque journée par un exposé introductif aux allergies et aux intolérances alimentaires. Parmi les thématiques proposées, sont notamment au programme : un atelier sur la manière de décrypter les étiquettes des aliments, le témoignage de personnes et de proches d'allergiques et d'intolérants (dimanche matin) et plusieurs conférences sur les intolérances et les allergies alimentaires (diagnostic, les régimes « sans », les applications web, l'allergie chez les enfants ou les ados, le choix d'une profession, etc...). L'événement aura également une dimension plus internationale le vendredi avec une table ronde Skype par les associations faitières suisses, française et canadiennes, sur le thème de la prise en charge de l'enfant en milieu scolaire et parascolaire et la formation dispensée en général.

A proximité immédiate de la salle de conférences, un espace de dialogue est à disposition des visiteurs pour une discussion avec médecins et diététiciens.

Des démonstrations culinaires alliant produits « sans » et saveurs gustatives

Autre point fort de bulle de santé est l'espace de démonstration culinaire avec un programme de choix qui combinera plaisir des yeux et l'échange au travers de recettes et de discussions interactives entre le public et l'intervenant. Sans oublier le plaisir gustatif en fin de présentation avec une dégustation du mets préparé devant l'audience. En voici quelques savoureux exemples : confection d'un gâteau au chocolat sans gluten, sans lactose et sans produits laitiers ; préparation d'un plat riche en calcium sans lactose ; élaboration d'un risotto à la charcuterie sans gluten et sans lactose ainsi que d'autres mets qui régaleront les papilles des petits et des grands.

Un espace « food court » pour les gourmands

Très tendance et en vogue, bulle de santé proposera un espace « food court » (aire de restauration rapide) avec des produits adaptés aux thèmes*. Par exemple, des burgers composés de produits frais et locaux avec du pain sans gluten, des arancini (boulettes de riz farcies siciliennes) certifiés sans gluten ainsi que des quiches et des pizzas. Pour les amateurs de pâtisseries, un large choix d'aliments sucrés tels que macarons, tartes, moelleux et crêpes notamment sera également proposé aux visiteurs. Et, en primeur, du pain fait maison sans gluten sera en vente durant l'événement.



Des stands de dégustation et de vente où faire des emplettes

Une gamme de produits de choix « sans » (gluten, lactose, sans lait, etc) sera proposée en dégustation et à la vente par les exposants, au nombre de 26 pour cette première édition.

Lecture spécialisée et action caritative

Les visiteurs seront invités à découvrir l'espace de lecture spécialisée avec la présence de deux maisons d'édition et une librairie de la région qui exposeront les meilleures, incontournables et dernières parutions traitant des allergies et des intolérances alimentaires.

Jennifer Cardle, l'une des exposantes du salon, profitera de sa présence à bulle de santé afin de sensibiliser les visiteurs au bien-être des animaux. En effet, le bénéfice de ses ventes sera entièrement reversé à AUXAN. Cette association, à but non lucratif, aide et soutient, en Suisse et à l'étranger, des refuges ou des associations en difficultés et leur permet de continuer à recueillir, soigner et nourrir des animaux (chats et chiens) errants, abandonnés, maltraités ou en péril.

**Mise en garde : dans le contexte d'un salon, les prestations de restauration et de dégustation ne peuvent pas être garanties totalement exemptes d'allergènes (notamment par la contamination). Les personnes allergiques sont seules responsables de consommer sur place des mets et/ou des produits proposés tant par les exposants que les points de vente restauration. La direction de même que les prestataires déclinent toute responsabilité.*

Contacts

Varsha Schnyder, cheffe de projets, +41 26 919 08 70, info@bulledesante.ch
Pierre Schwaller, attaché de presse, +41 79 355 44 85, direction@schwaller-consulting.com
Marie-Noëlle Pasquier, directrice d'Espace Gruyère, +41 26 919 86 50, info@bulledesante.ch

Quelques informations pratiques

Dates et lieu Vendredi 17 au dimanche 19 mars 2017, à Espace Gruyère à Bulle
Horaires Vendredi de 12h à 19h / Samedi de 10h à 18h / Dimanche de 10h à 17h
Tarifs Adultes : CHF 10.-, AVS/AI/AC/étudiants dès 16 ans : CHF 7.-, enfants (dès 12 ans)
 CHF 4.-, carte permanente CHF 25.-

Plus de détails

Sur le web : www.bulledesante.ch
Facebook : www.facebook.com/bulledesante



Programme de conférences et d'animations

Chaque jour, des médecins et diététiciens/nes, mais aussi des auteurs ou encore des professionnels de l'alimentaire abordent différentes thématiques liées aux allergies et intolérances alimentaires : préoccupations, solutions, innovations sont exposées par cycles de 30 minutes, à l'issue desquelles il est possible d'échanger avec les intervenants. www.bulledesante.ch

5

Légende des types d'intolérances / allergies abordés :



Intolérance
au gluten



Intolérance
au lactose



Allergies
alimentaires



Intolérances autres :
histamine, fructose...

Programme mis au point en collaboration avec :



aha! Centre d'Allergie Suisse



Allergissima

Remarque : le programme peut subir des adaptations jusqu'au salon. Consultez régulièrement notre site www.bulledesante.ch pour connaître la version à jour.



Vendredi 17 mars 2017

6

- 12.30 – 13.00 **Allergie ou intolérance ?**
Dr Monika Borer, FMH Pédiatrie, FMH Allergologie et immunologie clinique
Centre médical Borer, Villars-sur-Glâne

- 13.15 – 13.45 **Mon enfant a une allergie et il entre à la crèche ou à l'école : que faire ?**
Dr Monika Borer, FMH Pédiatrie, FMH Allergologie et immunologie clinique
Centre médical Borer, Villars-sur-Glâne

- 14.00 – 14.30 **Les applications web destinées aux personnes allergiques : utiles ou futiles ?**
Dr Maryam Yepes, Professeure de nutrition EHL, diététicienne diplômée,
Founder of Myravan Solutions

- 14.45 – 15.15 **Le blé dans tous ses états !**
Jean-Pierre Conrad, Boulanger-pâtissier-confiseur
Boulangerie Conrad, Le Landeron

- 15.30 – 16.00 **Je suis allergique et je suis hospitalisé(e) : qui gère mes repas ?**
Muriel Lafaille-Paclet, diététicienne, Service d'endocrinologie,
diabétologie et métabolisme
Centre hospitalier universitaire vaudois (CHUV)

- 16.15 – 16.45 **Intolérance à l'histamine : comment s'y prendre à table ?**
Muriel Lafaille-Paclet, diététicienne, Service d'endocrinologie,
diabétologie et métabolisme
Centre hospitalier universitaire vaudois (CHUV)

- 16.00 – 17.00 **Table ronde à distance (skype), 2^{ème} étage**
Entre Allergies Québec, AFPRAL, Déjouer les allergies, aha! et Allergissima




Samedi 18 mars 2017

7

- 10.30 – 11.00 **Les FODMAP'S : ces sucres qui nous gonflent !**
Dr Roger Darioli, Vice-président de la SSN (Société Suisse de Nutrition), spécialiste en prévention cardio-vasculaire, membre du comité d'organisation

- 11.15 – 11.45 **Substances chimiques au menu : quels dangers et quelle attitude adopter ?**
Annick Chevillot, journaliste, auteur de « Poisons quotidiens », Editions Bon à savoir

- 12.00 – 12.30 **Allergie ou intolérance ?**
Dr Samuel Röthlisberger, Pédiatre immuno-allergologue FMH
Dr Dominique Olgiati-des Gouttes, Méd interne-immuno-allergologue retraitée

- 12.45 – 13.15 **Je suis allergique : les conséquences sur le choix d'une profession**
Dr Samuel Röthlisberger, Pédiatre immuno-allergologue FMH
Dr Dominique Olgiati-des Gouttes, Méd interne-immuno-allergologue retraitée

- 13.30 – 14.00 **Intolérance au gluten : effet de mode ou réalité ?**
Dr Michel Maillard, médecin associé Service de gastro-entérologie et d'hépatologie CHUV, maître d'enseignement et de recherche type 1

- 14.15 – 14.45 **Intolérance au lactose et au fructose : comment le savoir et que faire ?**
Dr Michel Maillard, médecin associé Service de gastro-entérologie et d'hépatologie CHUV, maître d'enseignement et de recherche type 1

- 15.00 – 15.30 **Innover en mode living lab et sans gluten**
Freddy Thiburce, co-fondateur et directeur général du Centre Culinaire Contemporain de Rennes

- 15.45 – 16.45 **Atelier lecture d'étiquettes (sur inscription à info@bulledesante.ch)**
Esther Guex, diététicienne, Service d'endocrinologie, diabétologie et métabolisme Centre hospitalier universitaire vaudois (CHUV)
Laure Tercier, collaboratrice pour la Romandie aha! Centre d'Allergie Suisse




Dimanche 19 mars 2017

8

10.30 – 11.00

Allergie ou intolérance ?

Marie Burkhalter-Cochard, allergologie et immunologie clinique, pédiatrie
Fribourg



11.15 – 12.15

**Témoignage de personne(s) adultes allergique(s)
et de parents d'enfants allergiques et intolérants**

Alexandra Tissot-Rime, maman d'une fille allergique
Joan Germann, maman d'une fille cœliaque et auteure de livre
Mathias Schopfer, jeune homme polyallergique depuis sa naissance



12.30 – 13.00

Prise en charge d'une réaction allergique sévère

Pascale Couratier, porte-parole AFPRAL
Association Française pour la Prévention des Allergies



13.15 – 13.45

Intolérance au gluten : la comprendre et vivre avec

Marilyne Perroud, diététicienne diplômée ASDD, intolérante au gluten



14.15 – 14.45

Allergies alimentaires : éviction ou désensibilisation ?

Dr Amélie Kaeser Borgeat



15.00 – 15.30

Les allergies croisées : que faire ?

Dr Pierre Kaeser, médecine interne FMH, spécialiste maladies allergiques et
immunologie clinique





Animations et ateliers

Tables rondes avec les professionnels de la santé, shows culinaires et restauration adaptée assurée par des food truck, découvrez les activités proposées durant bulle de santé.

9

Remarque : le programme peut subir des adaptations jusqu'au salon. Consultez régulièrement notre site www.bulledesante.ch pour connaître la version à jour.

En continu durant bulle de santé

Le Guichet : stand d'information et de discussion avec les médecins et diététiciens (stand 8)

Les médecins et diététiciens présents durant cette journée sont à disposition du public pour discuter des problématiques individuelles, avant ou après leur conférence. Chacun pourra échanger en tête-à-tête avec l'interlocuteur de son choix (attention : il ne s'agit pas de consultations médicales !).

Stand premiers secours (stand 15)

L'école de premier secours Firstmed sera présente à bulle de santé. Elle présentera des ateliers sur l'usage du stylo EPIPEN (stylo adrénaline) à utiliser lors d'allergie sévère.

Stand librairies (stand 17)

Les Editions d'enbas, la Librairie du Vieux-Comté et les Editions Jouvence proposeront les meilleures, incontournables et dernières parutions traitant des allergies et intolérances alimentaires.



Démonstrations culinaires

Différentes recettes vont être présentées au sein de l'espace de démonstration culinaire durant les 3 jours de manifestation.

10

Vendredi 17 mars 2017

13.00 – 14.00 **Démonstration de pâte à chou garnie de crème pâtissière sans gluten et sans produits laitiers. Confection d'un gâteau au chocolat sans gluten et sans produits laitiers.**

Sonja Henauer, pâtissière, Sonja Dessert & Santé Cully



15.00 – 15.45 **Plaisir gourmand riche en calcium, sans lactose**

Loïc Moulinier, Chef de cuisine

Dr Maryam Yepes, professeur de nutrition EHL, diététicienne diplômée, Founder of Myravan Solutions



16.15 – 17.15 **Cuisiner avec un enfant, une activité ludique : préparation de muffins aux pommes sans gluten**

Joan Germann, maman d'une petite fille cœliaque, auteure de « Petits Pâtissiers sans gluten »





Samedi 18 mars 2017

11

10.45 – 11.45 **Un dessert sans gluten et sans lactose, une recette simple et gourmande**

Jennifer Cardle, Les Granolas de Jenny et Cristina Campana, La Table des n°9



12.30 – 13.30 **Préparation de palets bretons au sarrasin.**

Alexandra Beauvais, cuisinière spécialisée sans gluten, auteure de livres de cuisine



14.30 – 15.30 **Démonstration de pâte à chou garnie de crème pâtissière sans gluten et sans produits laitiers. Confection d'un gâteau au chocolat sans gluten et sans produits laitiers.**

Sonja Henauer, pâtissière, Sonja Dessert & Santé Cully



16.30 – 17.30 **Trucs, astuces, recettes et petites adresses.**

Adaptations de recettes par Anita Fossaluzza Schopfer, auteure de « Recettes pour faire la nique aux allergies ».





Dimanche 19 mars 2017

12

10.15 – 11.15 **Préparation d'un risotto à la charcuterie sans gluten et sans lactose.**

Damien Fischli, tenancier du Point Gourmand, à Morgins



12.15 – 13.15 **Démonstration de pâte à chou garnie de crème pâtissière sans gluten et sans produits laitiers. Confection d'un gâteau au chocolat sans gluten et sans produits laitiers.**

Sonja Henauer, pâtissière, Sonja Dessert & Santé Cully



14.30 – 15.30 **Préparation de petits apéritifs sans gluten, sans lactose et pauvres en protéines.**

David Delacombaz, cuisinier à l'Ice Café Marly Patinoire





Espace food court

Durant l'événement, des offres de restauration adaptées aux intolérants (sous réserve de la mise en garde ci-après) seront proposées aux visiteurs. Pour vous désaltérer, Gruyère Traiteur vous accueille à son bar situé tout près.

13



sO'risO (stand 22)

Tous les arancini de sO'risO sont certifiés sans gluten! sO'risO se bat pour la sécurité de ses clients et pour leur garantir un vrai met sans gluten.

<http://www.freegluten.ch/>



The Burgerland (stand 24)

Burgerland est un spécialiste du burger de qualité pour toutes les manifestations. Les mets proposés sont conçus à partir de recettes originales, composées de produits frais et locaux et de pain sans gluten.

<http://www.theburgerland.ch/>



Sonja Dessert (stand 16)

Dans son laboratoire exclusivement sans gluten au cœur de Lavaux à Cully, Sonja développe depuis 2007 toute une gamme de desserts, boulangerie et autres mets salés s'adaptant aux trois principales intolérances alimentaires : le gluten, le lactose et la protéine de lait ainsi que le sucre.

<http://dessert-sante.ch/>

Pour notre plus grand plaisir, elle sera présente à bulle de santé avec un stand et réalisera des démonstrations culinaires durant les trois jours.



Les délices de Laeti (stand 21)

Lætitia Royo propose des pâtisseries et des confiseries sans gluten. Durant bulle de santé, des crêpes sans gluten seront également en vente sur son stand.

Facebook : [Les Délices de Laeti](#)



Bar Gruyère Traiteur (stand 23)

Le service de boissons est assuré par le restaurateur partenaire d'Espace Gruyère, la société Gruyère Traiteur, qui vous accueille avec plaisir à son **bar** situé au coeur du food court.

www.gruyere-traiteur.ch

Mise en garde pour le consommateur

Dans le contexte d'un salon, les prestations de restauration ne peuvent être garanties totalement exemptes d'allergènes. Les personnes allergiques sont seules responsables de leur décision de consommer sur place des mets et/ou produits proposés tant par les exposants que les points de vente restauration.

La direction de même que les prestataires déclinent toute responsabilité.



L'action caritative de l'une de nos exposantes



Les Granolas de Jenny

15

Suite à un séjour humanitaire à l'étranger en 2009, Jennifer Cardle a découvert le Granola ; une véritable révélation culinaire ! A son retour, elle a élaboré sa propre recette «maison». A la recherche d'un Granola naturel, composé d'ingrédients premium et produit localement, elle a décidé de mettre au point un mélange unique, «sans gluten», à la fois savoureux et croustillant, destiné à tous les amateurs de muesli croquant. Les bénéfices des ventes de ses granolas sont reversés à l'association qui l'a fondée, Auxan.

AUXAN a pour objectif d'aider et de soutenir, en Suisse et à l'étranger, des refuges ou des associations en difficulté, afin de leur permettre de continuer à recueillir, soigner et nourrir des animaux (chats et chiens) errants, abandonnés, maltraités ou en péril.



Durant bulle de santé, les bénéfices réalisés par la vente de ses produits seront reversés intégralement à l'association Auxan.

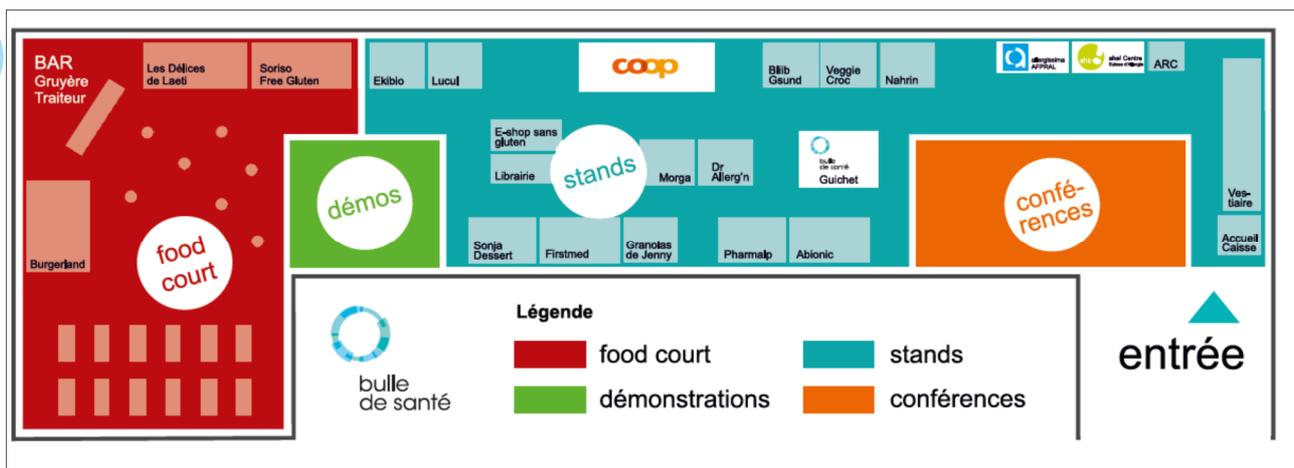




Exposants et plan

Les exposants présents sur place seront constitués d'entreprises alimentaires spécialisées dans la fabrication d'aliments destinés aux consommateurs atteints d'allergies ou d'intolérances alimentaires, ainsi que par divers organismes spécifiques au domaine.

16



Liste des exposants, état au 7 mars 2017

- ▶ Abionic SA (stand 9)
- ▶ AFPRAL Assoc. Française pour la prévention des allergies (stand 4)
- ▶ aha! Centre d'Allergie Suisse (stand 3)
- ▶ Allergissima (stand 4)
- ▶ Association des diététiciennes/ciens suisses (stand 3)
- ▶ Association suisse Romande de la coeliakie (stand 2)
- ▶ Bliib Gsund Natur Versand (stand 7)
- ▶ Burgerland (stand 24)
- ▶ Byblis - Dr Allerg'n (stand 11)
- ▶ Coop Free From (stand 13)
- ▶ Ekibio (stand 20)
- ▶ E-shop sans gluten (stand 18)
- ▶ Editions d'enbas (stand 17)
- ▶ Editions Jouvence (stand 17)
- ▶ Firstmed SA (stand 15)
- ▶ Les Délices de Laeti (stand 21)
- ▶ Les Granolas de Jenny (stand 14)
- ▶ Librairie du Vieux-Comté (stand 17)
- ▶ Lucul Production et Distribution SA (stand 19)
- ▶ Morga SA (stand 12)
- ▶ Nahrin SA (stand 5)
- ▶ Pharmalp SA (stand 10)
- ▶ Sonja Dessert et Santé (stand 16)
- ▶ So'riso (stand 22)
- ▶ Stand d'information et de discussion entre médecins et visiteurs (stand 8)
- ▶ Stand des démonstrations culinaires (stand 25)
- ▶ Veggie Croc (stand 6)



Un grand merci à nos précieux partenaires

Sponsor



17

Partenaires



Partenaires communication



Infos pratiques

Horaires	
Vendredi 17 mars	12.00 – 19.00
Samedi 18 mars	10.00 – 18.00
Dimanche 19 mars	10.00 – 17.00

Tarifs	
Adultes	CHF 10.-
AVS/AI/AC, étudiants dès 16 ans	CHF 7.-
Enfants (dès 6 ans)	CHF 4.-
Carte permanente	CHF 25.-

Adresse du salon - Accès

Espace Gruyère SA, Rue de Vevey 136, CH – 1630 Bulle

En voiture

Espace Gruyère est situé sur la route de contournement de Bulle (H189), sortie Bulle (autoroute A12).
Le centre dispose d'un parking payant de 280 places à proximité immédiate.

En transports publics

La ligne de bus urbaine MOBUL (ligne 2) dépose les visiteurs devant l'entrée principale d'Espace Gruyère. www.tpf.ch



Contacts média

Adresse mail principale pour la presse

info@bulledesante.ch

18

Pierre Schwaller, attaché de presse

direction@schwaller-consulting.com

Autres contacts

Marie-Noëlle Pasquier, directrice

mn.pasquier@espace-gruyere.ch

+41 79 319 89 32

Varsha Schnyder, responsable du salon

Varsha.schnyder@espace-gruyere.ch

+41 79 583 53 29

Sur la toile...

<https://www.bulledesante.ch>

www.facebook.com/bulledesante

Comité d'organisation

Roger Darioli, Vice-président de la SSN (Société Suisse de Nutrition), Spécialiste en prévention cardiovasculaire

Laure Tercier, Coordinatrice romande aha! Centre d'Allergie Suisse

Pierre Schwaller, Dr en sciences alimentaires, Ing. EPFZ

Anita Fossaluzza Schopfer, présidente d'Allergissima

Alain Giffard, CEO et fondateur d'Alternis

Nathalie Geinoz, cheffe de projets à Espace Gruyère