



BIO & SANS GLUTEN !



DOSSIER DE PRESSE



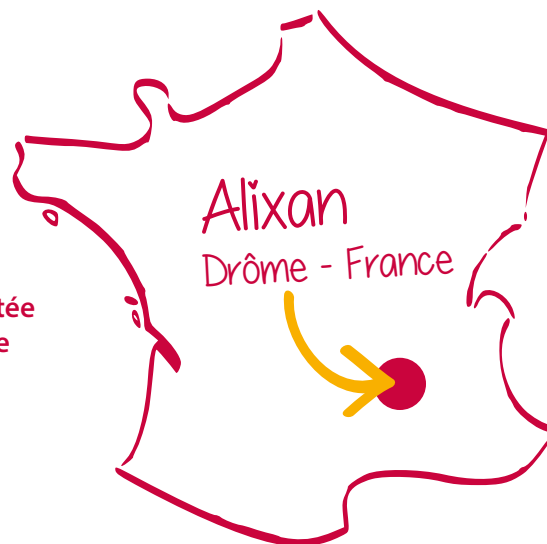
PARADEIGMA®, SANS GLUTEN, BIO ET GOURMAND !

Fondée en 2006 par Françoise Merle, Paradeigma® est une entreprise Drômoise, basée à Alixan, près de Valence, qui, dotée d'une éthique forte, a su rester totalement indépendante face aux géants du bio.



Françoise Merle, fondatrice et gérante

Après un DESS relation commerciale internationale, un Master II d'entrepreneur PME/PMI, des années de commerciale export, des expériences dans l'alimentaire, elle rencontre un producteur de sarrasin qui lui donne l'idée, en 2006, de créer les premières recettes biologiques et sans gluten.



SANS GLUTEN rime avec plaisir

Paradeigma® conçoit et commercialise des recettes bio & sans gluten. Sans colorant et sans conservateur, les produits Paradeigma® restituent toutes les saveurs et les atouts nutritionnels des produits bio rigoureusement sélectionnés à partir desquels ils sont élaborés. Réfléchis, sains et gourmands, ils répondent aux besoins des personnes souffrant de la maladie Coeliaque (intolérance avérée au gluten) et de tous ceux qui font le choix de réduire leur consommation de produits contenant du gluten, ou de supprimer totalement ces aliments.

Son envie de faciliter la vie des personnes intolérantes au gluten pousse chaque jour Paradeigma® toujours plus loin dans l'élaboration de la gamme avec la recherche de nouveaux ingrédients, de nouvelles recettes, mais également dans le développement de la meilleure technologie de production.

Précurseur, authentiquement engagée et convaincue, PARADEIGMA® n'a pas attendu que le sans gluten soit tendance pour se lancer dans ce domaine.

GLUTEN, VOUS AVEZ DIT GLUTEN ?

Le gluten est en fait une combinaison de protéines et d'amidon de certaines céréales.

Au contact de l'eau, il forme une substance visqueuse qui permet aux préparations culinaires de lever, bien tenir et d'avoir une certaine élasticité.



On trouve du gluten dans le blé, le seigle, l'orge, l'épeautre et le kamut.

L'avoine ne contient pas de gluten, mais des protéines proches qui sont, elles, bien tolérées. Par contre, elle peut avoir été contaminée par du blé, du seigle ou de l'orge lors de la récolte, du transport, de l'entreposage ou du traitement des céréales.



Sont naturellement exempts de gluten : sarrasin, souchet, quinoa, riz, millet, maïs, châtaigne, pois chiche, lentille, pomme de terre.

Il existe 3 stades de sensibilité au gluten :

> **L'allergie** : comme toute allergie, elle se manifeste par une réaction du système immunitaire qui, en réponse à l'ingestion d'un aliment allergisant, fabrique une grande quantité d'anticorps. Des rougeurs, des démangeaisons et un œdème peuvent alors être observés. Cette allergie au gluten est assez rare.

> **L'intolérance** : c'est une réaction en chaîne provoquée par la consommation de certains aliments. Elle n'est pas immédiate et ses manifestations ne sont pas toujours visibles ce qui peut la rendre difficile à déceler.

> **L'hypersensibilité** : ses manifestations peuvent être les mêmes que celles de l'intolérance suite à l'ingestion de gluten, mais elle n'entraîne pas de maladie auto-immune.

On nomme **maladie Coeliaque** l'intolérance permanente à une ou plusieurs fractions protéiques du gluten : les prolamines, constituant la partie toxique chez les intolérants, et, surtout, l'alpha gliadine du blé (ou froment) et les gluténines. La sécaline du seigle, l'hordéine de l'orge et l'avéine de l'avoine peuvent aussi provoquer des troubles.

L'intolérance au gluten entraîne une destruction des villosités intestinales, responsable d'une mauvaise absorption d'éléments essentiels comme le fer, le calcium, la vitamine B9 et de troubles digestifs comme des ballonnements, des diarrhées, des maux de ventre, des vomissements, mais aussi d'une perte d'appétit, d'une fatigue chronique... Chez les enfants, cette intolérance génère des retards de croissance, un manque d'énergie et chez l'adulte, un amaigrissement, de l'anémie, une ostéoporose, des troubles du cycle menstruel, des crampes...

Selon la HAS (Haute Autorité Sanitaire), 1% de la population serait affecté par la maladie Coeliaque, soit 600 000 personnes. Mais des études montrent que près de 7 millions de personnes seraient potentiellement sensibles au gluten...

D'une façon générale, arrêter de consommer des produits contenant du gluten a des effets positifs comme... :

- > **perte de poids (dans le cadre d'une alimentation équilibrée)**
- > **diminution des douleurs digestives et articulaires**
- > **peau plus nette et saine, avec moins de boutons**
- > **amélioration de l'équilibre émotionnel chez les personnes sujettes à la dépression**

Source : Sans gluten ni lactose de Marion Kaplan



Des produits sans gluten pour tous

100% naturels et délicieux

Paradeigma® croit en une alimentation la plus simple possible et apporte la preuve qu'il est possible de manger sain et gourmand quand on fait le choix du sans gluten. La plupart des produits de la gamme sont fabriqués grâce au procédé d'extrusion, ce qui garantit des aliments cuits à faible température (moins de 140°C).

Résultat : des produits sains et croquants.

La méthode par extrusion permet aussi d'obtenir des aliments sans matière grasse ajoutée.

La garantie sans gluten



AFDIAG
www.afdiag.fr

Les usines Paradeigma® sont entièrement dédiées au sans gluten. Des tests en laboratoire sont effectués sur chaque lot de production (- 20 ppm).

Paradeigma® soutient les personnes intolérantes au gluten en étant partenaire de l'**AFDIAG (Association Française des Intolérants au Gluten)**.

Tous les produits de la gamme Paradeigma® :

- > sont contrôlés par des laboratoires indépendants,
- > présentent la vignette de remboursement de Sécurité Sociale,
- > sont sous licence AFDIAG (Association Française des Intolérants Au Gluten).

Du naturel, rien que du naturel



Les recettes Paradeigma® sont principalement élaborées à partir de **farine de sarrasin**, une graine à haute valeur nutritionnelle, naturellement riche en protéines, minéraux et vitamines. Paradeigma utilise la farine de sarrasin au maximum avec des produits 100 % farine de sarrasin.

Des ingrédients comme les **souchets** sont également mis en œuvre dans la pâte à tartiner et constituent une alternative aux fruits à coque.

La plupart des produits sont sans huile de palme, sauf Goûtine Cacao & Noisettes, qui sont fabriqués avec de l'huile de palme possédant le certificat RSPO de non déforestation.



SANS COLORANT

SANS CONSERVATEUR

SANS AROME ARTIFICIEL

SANS OGM





A la recherche de la qualité

Les engagements Paradeigma®

Impliquée à chaque stade de fabrication et de distribution, Paradeigma® s'engage sur le choix de ses fournisseurs et partenaires, la qualité nutritionnelle de ses ingrédients Bio sans gluten, la traçabilité et la saveur de ses produits.



Innover pour préserver les trésors gustatifs de la nature

Chaque recette est réfléchiée dans le respect des valeurs de Paradeigma®, avec pour objectif de créer de nouveaux produits inédits et savoureux, adaptés au régime sans gluten et maladie coeliaque.



Trouver la perle rare

Paradeigma® accorde une grande attention au choix de ses matières premières cultivées dans le respect de la charte Bio au niveau français et européen, des territoires et de ses partenaires. Paradeigma® favorise au maximum les produits naturels de grandes qualités nutritives comme sa farine de sarrasin haut de gamme, pour proposer des produits toujours plus sains et gourmands...



Préserver la naturalité et la qualité

Fabriquer des produits bons, bio et sans gluten, nécessite des procédés de transformation respectueux des qualités nutritives et gustatives de chaque ingrédient. Pour s'assurer que ses recettes respectent ses exigences, Paradeigma® a fait des choix techniques. Le procédé de fabrication alimentaire par extrusion permet une cuisson des aliments à une température qui n'excède pas 170°C. Ceci évite l'effet néfaste du brunissage excessif des aliments, communément appelé la réaction Maillard, et préserve la qualité nutritionnelle des ingrédients présents dans ses recettes. L'extrusion permet aussi de faire des produits sans gluten qui se tiennent sans rajout de matière grasse ou de levure (galettes, gressins). Pour maintenir cette qualité, Paradeigma® entretient une relation directe avec chaque responsable d'atelier.

Le meilleur du **sans gluten**

Pour les adultes, comme les enfants !



Paradeigma® propose une gamme de 16 références saines et gourmandes, sucrées et salées, pour tous les âges, tous les goûts et toutes les envies, du petit-déjeuner au dîner.



Les galettes

2 RÉFÉRENCES : SARRASINE ET 5 CÉRÉALES

Les Gôutines®

3 RÉFÉRENCES : CACAO & NOISETTES - NOIX DE COCO - SNACKING CACAO & NOISETTES



Les P'tits Carrés

2 RÉFÉRENCES : CACAO & NOISETTES / SNACKING CACAO & NOISETTES



Les pâtes

3 RÉFÉRENCES : MAÏS SARRASIN RIZ,
1 RÉFÉRENCE : 100% RIZ



La pâte à tartiner

1 RÉFÉRENCE : CACAO & SOUCHETS



Nouveautés

Les P'tits Snacks

2 RÉFÉRENCES : TOMATE & BASILIC - ROMARIN & BASILIC



Les gressins

2 RÉFÉRENCES : SARRASIN & MAÏS - TOMATE & ORIGAN





Bien démarrer sa journée, sans gluten

Les bonnes habitudes se prennent dès le matin.
De quoi faire face à ses obligations tout au long de la journée.

P'tit Carré Cacao & Noisettes

Idéal pour le petit-déjeuner. À consommer avec une boisson végétale (riz, soja, millet...)
et c'est prêt à être savouré !

Biscuit 65 % : Farine de sarrasin* 40 %, Farine de riz*, Sucre de canne roux*, Cacao en poudre dégraissé* 7 %, Huile de tournesol* (non hydrogénée)

Crème 35 % : Sucre de canne roux*, Huile de tournesol* (non hydrogénée), **Noisettes*** 8,5 %, Cacao en poudre dégraissé* 8 %, Farine de riz*, Beurre de cacao*

*d'origine agriculture biologique

Peut également contenir des traces de **fruits à coque, arachides, lait et soja**

Boîte de 300 g : 4,99€

P'tit Carré Cacao & Noisettes 40 g

En version snacking et nomade.

A mettre dans son sac pour les p'tites faims à tous moments de la journée.

Sachet de 40 g : 1,29€



GARANTIS SANS GLUTEN ET BIOLOGIQUES ET SANS HUILE DE PALME.
UNE CUISSON À MOINS DE 170°C AFIN D'ÉVITER LE BRUNISSEMENT DU PRODUIT (NOMMÉ EFFET MAILLARD ET DÉCONSEILLÉ).
CONDITIONNÉS EN SACHETS FRAÎCHEUR POUR CONSERVER LEUR DÉLICIEUX CROUSTILLANT.

Pâte à tartiner

Un régal pour le petit-déjeuner (ou le goûter), et une véritable alternative gourmande et très saine aux pâtes à tartiner conventionnelles.

Sucre de canne*, **Huile de tournesol*** (non hydrogénée), **Cacao maigre en poudre*** 15 %, **Souchets*** 13 %, **Beurre de cacao***, **Extrait de vanille***

*d'origine agriculture biologique

Peut contenir des traces de **fruits à coque**

Une recette exclusive Paradeigma® à base de souchets pour développer un produit bon sans lait, sans noisettes et sans huile de palme tout en ayant un bon goût de chocolat.

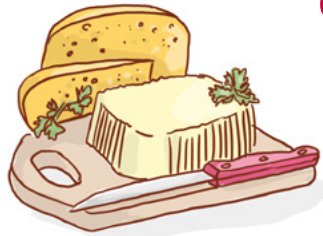
Résultat : une délicieuse pâte à tartiner bio, sans gluten et sans huile de palme.

Pot de 200 g : 4,49€





Les galettes, pour mettre du croquant dans son quotidien



Paradeigma® propose 2 références de galettes croquantes et craquantes !
A consommer natures ou tartinées.... Du petit-déjeuner aux repas
principaux, en remplacement du pain, et en cas de petits creux.

Sarrasine

Farine de sarrasin* 96,8 %, Sucre de canne* 2 %, Sel 1,2 %

*d'origine agriculture biologique

Peut également contenir des traces de **soja** et **lait**

Élaborée avec de la farine 100% sarrasin pour ses excellentes qualités nutritives, la galette est source de protéines, riche en fibres et magnésium.

Boîte de 200 g avec 8 sachets fraîcheur
3,60€



5 céréales

Farine de riz* 49 %, Farine de sarrasin* 20 %, Farine de maïs* 20 %, Farine de millet* 5 %, Farine d'amarante* 5 %, Sel de mer 1 %

*d'origine agriculture biologique

Peut également contenir des traces de **soja** et **lait**

5 variétés de céréales sélectionnées pour leurs qualités nutritives, la galette 5 céréales est source de magnésium.

Boîte de 160 g avec 8 sachets fraîcheur
3,10€



GARANTIES SANS GLUTEN ET BIOLOGIQUES

UNE CUISSON À MOINS DE 140°C AFIN D'ÉVITER LE BRUNISSEMENT DU PRODUIT (NOMMÉ EFFET MAILLARD ET DÉCONSEILLÉ).

CONDITIONNÉES EN SACHETS FRAÎCHEUR, CES GAULETTES SONT FACILEMENT TRANSPORTABLES ET ELLES RESTENT CROUSTILLANTES ET SAVOUREUSES !
FACILEMENT TARTINABLES ET SÉCABLES (NE S'EFFRITENT PAS)

À TENIR DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC



Les Goutines®[®], le sans gluten au goût du jour



Nul besoin d'être un enfant pour apprécier le goûter !
C'est en pensant aux petits comme aux grands que Paradeigma® a développé les Goutines®, pour les petites faims, les goûters ou tout simplement par gourmandise...
Élaborées avec de la farine 100% sarrasin pour ses excellentes qualités nutritives.

Goutine® Cacao & Noisettes

Biscuit 40 % : Farine de sarrasin* 88,5 %, Sucre de canne*, **Lait écrémé en poudre***, Sel
Crème 60 % : Sucre de canne*, Huiles végétales non hydrogénées (palme, tournesol)*, **Noisettes*** 7 %, Cacao en poudre dégraissé* 7 %, **Lait écrémé en poudre***, Lécithine de tournesol

*d'origine agriculture biologique
Peut également contenir des traces d'**arachides, fruits à coque et soja**

Boîte de 125 g - 3,70€

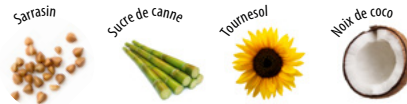


Goutine® Noix de coco

Biscuit 40 % : Farine de sarrasin* 88,5 %, Sucre de canne roux*, **Lait écrémé en poudre***, Sel
Crème 60 % : Sucre de canne roux*, Huiles végétales non hydrogénées (palme, tournesol)*, **Lait écrémé en poudre***, Lécithine de tournesol, Arôme naturel de noix de coco - vanille* 0,35%

*d'origine agriculture biologique
Peut également contenir des traces de **fruits à coque et soja**

Boîte de 125 g - 3,70€



Goutine® snacking Cacao & Noisettes

En version snacking ! Un petit sachet individuel de 2 Goutines® vendu à l'unité, malin et pratique à emporter partout.

Biscuit 40 % : Farine de sarrasin* 88,5 %, Sucre de canne*, **Lait écrémé en poudre***, Sel
Crème 60 % : Sucre de canne*, Huiles végétales non hydrogénées (palme, tournesol)*, **Noisettes*** 7 %, Cacao en poudre dégraissé* 7 %, **Lait écrémé en poudre***, Lécithine de tournesol

*d'origine agriculture biologique
Peut également contenir des traces d'**arachides, fruits à coque et soja**

25 g : 1,10€



GARANTIES SANS GLUTEN ET BIOLOGIQUES - UNE CUISSON À MOINS DE 140°C AFIN D'ÉVITER LE BRUNISSEMENT DU PRODUIT (NOMMÉ EFFET MAILLARD ET DÉCONSEILLÉ) - CONDITIONNÉES PAR 2 EN SACHETS FRAÎCHEUR, LES GOÛTINES®, SONT FACILEMENT TRANSPORTABLES ET ELLES RESTENT CROUSTILLANTES ET SAVOUREUSES ! - À TENIR DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC





Le sans gluten à l'heure de l'apéritif

Apéritif rime avec festif et aussi avec sans gluten !

Les gressins se grignotent à l'apéritif, natures ou trempés dans des sauces.
Les enfants les adorent !

Gressins Sarrasin & Maïs

Farine de sarrasin* 51 %, Farine de maïs* 48 %, Sel

*d'origine agriculture biologique

Peut contenir des traces de lait et soja

Barquette de 100 g : 2,80€

Sarrasin



Maïs



Gressins Tomate & Origan

Farine de maïs* 72 %, Farine de riz* 25 %, Tomate*, Origan*, Sel

*d'origine agriculture biologique

Peut contenir des traces de lait et soja

Barquette de 100 g : 2,80€

Maïs



Riz



Tomate



Origan



AVEC PLUS DE 50 % DE SARRASIN, CES GRESSINS SONT RICHES EN FIBRES ET SOURCES DE PROTÉINES À TENEUR EN LIPIDES RÉDUITE (CUISSON SANS GRAISSE)
GARANTIS SANS GLUTEN ET BIOLOGIQUES - POUR L'APÉRITIF ET ACCOMPAGNER DES SAUCES - EN SNACK LÉGER ET DIÉTÉTIQUE
CUISSON À MOINS DE 140 °C AFIN D'ÉVITER L'EFFET MAILLARD - À TENIR DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC

Lancement juin 2016

P'tit Snack Romarin & Basilic

Farine de maïs* 78 %, Huile d'olive vierge extra*, Herbes aromatiques 6 % (amidon de maïs*, sel, poudre de romarin* 13 %, poudre d'oignon*, poudre de basilic* 3 %), Huile de tournesol non hydrogénée*, Sel

*d'origine agriculture biologique

Peut contenir des traces de fruits à coque, arachides, soja et lait

Sachet de 45 g : 1,80€

Maïs



Olive



Romarin



Oignon



Basilic



Tournesol



P'tit Snack Tomate & Basilic

Farine de maïs* 74 %, Herbes aromatiques 10 % (poudre de tomate* 70 %, sel, poudre d'oignon*, poudre de basilic* 3 %), Huile de tournesol non hydrogénée*, Huile d'olive vierge extra*, Sel

*d'origine agriculture biologique

Peut contenir des traces de fruits à coque, arachides, soja et lait

Sachet de 45 g : 1,80€

Maïs



Tomate



Oignon



Basilic



Olive



Tournesol





Les pâtes revisitées



Ce n'est pas parce que l'on a fait le choix du sans gluten, que l'on doit se priver de pâtes, un plat universel et essentiel.

Pâtes au riz

Une recette 100 % riz blanc plus léger et plus rapide à cuire. Ces spaghettis sont prêts en 11 min et permettent de déguster un excellent plat nature ou accompagné selon les envies !

Farine de riz 100 %

Sachet de 500 g : 4,39€



Pâtes maïs - sarrasin et riz

3 céréales sélectionnées pour leurs excellentes qualités nutritives : sarrasin, riz, maïs.
Pour fabriquer ses pâtes, Paradeigma® utilise une méthode particulière : le tréfilage au bronze.
Ce procédé artisanal donne aux pâtes un toucher légèrement rugueux, permettant d'accrocher les jus et les ingrédients les plus ténus de la préparation.
Déclinées sous 3 formes de pâtes : penne, fusilli, stelline.

Farine de maïs 62,5 %, Farine de sarrasin 25 %, Farine de riz 12,5 %

Sachet de 250 g : 2,79€



LES PRODUITS PARADEIGMA® SONT DISPONIBLES EN MAGASINS DE PRODUITS BIO ET DIÉTÉTIQUES : BIOCOOP, VITAFRAIS ET MAGASINS INDÉPENDANTS. ET À L'EXPORT, DANS 6 PAYS EN EUROPE ET JUSQU'AU CANADA.

Crédits photos : PG Création / www.ginko-photo.com



PARADEIGMA SARL

Françoise Merle

INEED ROVALTAIN TGV

1, rue Marc Seguin, CP 11177

26300 ALIXAN

Tél. : 09 51 83 88 28

contact@paradeigma.fr

www.paradeigma.eu

CONTACTS PRESSE

Mybeautifulrp - Bien-être au naturel - Sophie Macheteau

22 Sente du Nord - 92410 Ville d'Avray

01 74 62 22 25

sophie@mybeautifulrp.com / claire@mybeautifulrp.com