

Qui a dit qu'il y avait du gluten dans l'avoine ?



Sommaire

<i>Le spécialiste des céréales bio pour le petit déjeuner</i>	<i>p3</i>
<i>Le marché du sans gluten</i>	<i>p4</i>
<i>L'avoine sans gluten</i>	<i>p5</i>
<i>Les flocons d'avoine sans gluten</i>	<i>p6</i>
<i>Contacts</i>	<i>p8</i>





Le spécialiste des céréales bio pour le petit déjeuner

Grillon d'Or est depuis plus de **25 ans** une marque incontournable des produits issus de l'agriculture biologique.

Nous fabriquons des **céréales bio** pour le petit déjeuner mais aussi d'autres produits à base de céréales comme des **produits apéritifs, des tartines ou des galettes** pour vous accompagner toute la journée.

Nous apportons une attention particulière aux ingrédients que nous sélectionnons dans la conception de nos produits pour vous offrir **des produits de qualité**. Grâce **aux partenariats** avec les producteurs de céréales, nous contribuons au développement de l'agriculture bio depuis nos débuts.





Le marché du sans gluten

-Aujourd'hui, **1% de la population française** serait concernée par les problèmes de santé graves engendrés par la consommation de gluten. Le seul traitement connu est la suppression totale du gluten dans l'alimentation.

-Environ **5 % des français bannissent le gluten** de leur régime alimentaire pour un meilleur confort.

-Le marché a plus que doublé en un an passant de **35 à 78 M€ en CA**.

-Selon les spécialistes le marché devrait croître de **30 à 40% en 2015**.

-**Les magasins bio sont encore les leaders** de la distribution des produits sans gluten.





L'avoine sans gluten

-L'avoine est souvent considérée **à tort** comme une céréale contenant du gluten car elle est souvent contaminée en France par d'autres céréales lors de sa production.

-L'avoine contient une molécule proche du gluten, l'avenine qui est **tolérée par la majorité des malades cœliaques** (sous avis médical).

-**Grillon d'Or a sélectionné** des producteurs capable de garantir de l'avoine sans gluten afin de proposer une gamme toujours plus variée à ses consommateurs. Les filières « avoine » choisies ont développé **des procédés très rigoureux** et contraignants afin de **garantir une avoine sans gluten**.

-Le logo sans gluten délivré par l'**AFDIAG** garantit un seuil de gluten inférieur à 20 mg dans les produits concernés.





Les flocons d'avoine sans gluten

-Le flocon d'avoine est **l'ingrédient de base** pour préparer soi-même son muesli. Il peut aussi être cuisiné en porridge et servir à la préparation de galettes de céréales.

-Les flocons d'avoine Grillon d'Or sont très énergétiques. Ils sont **naturellement riches en fibres et sources de protéines**.

-Les flocons d'avoine apporteront la touche gourmande manquante au petit déjeuner sans gluten.

-Poids net : 500 g

-Prix de vente conseillé : 2,20 €





Une gamme sans gluten complète pour toute la famille



Flocons



Mueslis



Krounchy®



Enfants



Contacts

Céréco

« Céréales écologiques »

Anne-Laure Meyer

anne-laure@cereco-bio.fr

11, ZA de la Fontenelle BP 32168 DOMAGNE

F-35221 CHATEAUBOURG CEDEX

Tel : 02 99 00 02 66

Fax : 02 99 00 09 35

