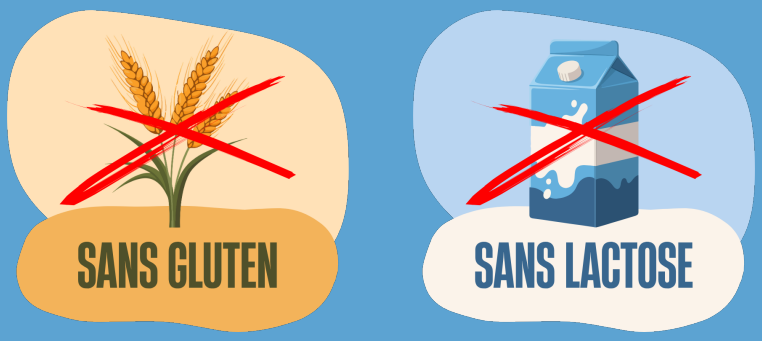
FLORE

LE GUIDE DE L'EXPOSANT

ÉDITION 2027



Zéro erreur

SANS GLUTEN · SANS LACTOSE

Accueillir en toute sécurité les publics cœliaques, allergiques et intolérants au lactose.

Référentiel de sécurité alimentaire

Au niveau d'exigence d'une certification sans gluten reconnue

MG ENTERTAINMENT

Ainterexpo, Bourg-en-Bresse

Samedi 17 avril 2027

flore-festival.fr

CE QUE VOUS ALLEZ TROUVER

Sommaire

01 **Comprendre** — p. 04
Les deux enjeux · où se cachent le gluten et le lactose

02 **Maîtriser** — p. 07
Vos volets · contamination · hygiène · la méthode pas à pas

03 **Prouver** — p. 14
La méthode sans gluten · le niveau d'exigence FLORE

04 **Sur le stand** — p. 17
Signalétique · contrôle · check-list avant le jour J

Pourquoi ce guide ?

Pour une personne cœliaque ou allergique, manger dehors est la situation la plus risquée de son quotidien. À FLORE, votre stand est peut-être le seul endroit où elle peut manger sans peur.

Une question ? Nos bénévoles vous répondent.

Posez-la sur l'assistant exposants, vous recevez la réponse par mail.

flore-festival.fr/exposants/assistant

AVANT DE COMMENCER

Pourquoi « zéro erreur »

Le public de FLORE vient précisément pour ce que vous proposez. Une seule erreur peut avoir de vraies conséquences de santé : on se doit d'être irréprochables.

1 à 2 %

de la population est cœliaque ; seulement 10 à 20 % sont diagnostiqués.

8 sur 10

des cœliaques redoutent de manger hors de chez eux. FLORE veut être l'exception.

Très peu

de gluten peut provoquer une réaction immunitaire et des lésions chez une personne cœliaque, parfois sans symptôme immédiat.

HALL A · JARDIN DES SAVEURS · FOOD TRUCKS

100 % sans gluten ET sans lactose

Obligatoire : tout ce qui se mange sur place.

HALL B · LA BOUTIQUE FLORE

Sans gluten ET / OU sans lactose

Au choix, mais annoncé précisément, par produit.

Deux publics, jamais confondus

- Le sans gluten et le sans lactose ne touchent pas systématiquement les mêmes personnes, ni les mêmes mécanismes.
- Beaucoup d'alternatives au lactose (crème de coco, desserts végétaux) contiennent du gluten.
- Le végétalien est encore autre chose : aucun produit animal. Les trois se traitent séparément.

L'ÉTAT D'ESPRIT

Dans le doute, on ne sert pas. On isole le produit, et on prévient l'organisation. Mieux vaut une question de trop qu'une erreur de trop.

01

Comprendre

Deux publics différents, deux mécanismes différents. Avant de maîtriser, il faut comprendre ce qu'on manipule.



01 · COMPRENDRE

Gluten & lactose, les mécanismes

Deux publics, deux mécanismes, un même niveau d'exigence. Avant de servir, il faut savoir précisément à qui on s'adresse.

Le gluten

- Cœliaque : maladie auto-immune. De très faibles quantités de gluten peuvent provoquer une réaction immunitaire et des lésions de l'intestin, parfois sans symptôme immédiat.
- Allergique au blé : réaction immunitaire aux protéines du blé, pas seulement au gluten. « Sans gluten » ne veut pas dire « sans blé ».
- Sensible au gluten (non cœliaque) : des symptômes réels au contact du gluten, sans lésion auto-immune ni allergie. Pour nous, la même rigueur.
- Seuil « sans gluten » : 20 ppm maximum, soit 20 parties par million ou 20 mg/kg.

Le lactose

- Intolérant au lactose : réaction au sucre du lait (le lactose), selon la dose.
- Allergique au lait : réaction immunitaire aux protéines du lait ; de très faibles quantités peuvent suffire.
- Le lactose est le sucre du lait. « Sans lactose » veut dire sans ce sucre, pas forcément sans lait : voir ci-dessous.

Lait ou lactose ? Trois cas, un seul réflexe

LAIT CLASSIQUE

Lait, crème, beurre, fromage, yaourt.

Contient le lactose ET les protéines du lait.

Interdit au Jardin. Boutique : ce n'est pas « sans lactose ».

PRODUIT DÉLACTOSÉ

Lait ou yaourt « sans lactose », certains fromages affinés.

Sans lactose, MAIS toujours des protéines de lait.

Convient aux intolérants, pas aux allergiques. Vous déclarez « Lait ».

BOISSON VÉGÉTALE

Coco, amande, avoine, riz, soja.

Ni lactose, ni lait : ce n'est pas du lait.

Rien à déclarer côté lait. Vérifiez le gluten (avoine) et le soja.

LA RÈGLE D'OR

Intolérance : une question de quantité. Maladie cœliaque et allergie : de très faibles quantités peuvent suffire. Dans le doute, on applique toujours le niveau le plus strict.

01 · COMPRENDRE

Où se cache le gluten, où se cache le lactose

Le gluten

- Blé, orge, seigle, épeautre, kamut, malt, bière.
- Avoine : souvent contaminée, exiger « certifiée sans gluten ».
- Panure, sauce soja, bouillons, seitan.
- Caché : viandes, yaourts, levure chimique, sucre glace (« amidon »).

Le lactose

- Lait, beurre, crème, fromage.
- Petit-lait, lactosérum, caséine, poudre de lait.
- Sauces, viennoiseries, chocolat au lait, charcuterie.
- Croisé : des alternatives (coco, végétales) contiennent du gluten.

Les 14 allergènes à déclarer (liste officielle européenne)

GARANTI SANS, SELON VOTRE VOLET

Gluten · Lactose

PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS, À DÉCLARER

Lait (protéines) · Œufs · Crustacés · Poissons · Arachides · Soja · Fruits à coque · Céleri · Moutarde · Sésame · Sulfites · Lupin · Mollusques

Il n'y en a pas d'autres : ce sont les 14 allergènes à déclaration obligatoire en Europe (règlement INCO). Tout le reste va dans la liste d'ingrédients. Rappel : un produit laitier délactosé reste du lait (cochez « Lait ») ; une boisson végétale n'en est pas.

LE RÉFLEXE QUI ÉVITE 90 % DES ERREURS

Lire l'étiquette complète de chaque ingrédient, à chaque achat, même si vous le connaissez : les recettes des fabricants changent sans prévenir.

02

Maîtriser

Deux façons d'exposer, un même niveau d'exigence. Sur place ou emballé, le public doit pouvoir manger les yeux fermés.



02 · MAÎTRISER

Sur place ou emballé ?

Repérez votre profil et appliquez la bonne colonne. Les deux enjeux sont traités à parité.

SUR PLACE

dégustation, cuisine

- 100 % sans gluten ni lactose, obligatoire.
- Contamination croisée : enjeu vital.
- Postes, ustensiles et friteuse dédiés.
- Preuve : fiches matières premières + analyses.
- Dégustation : possible, procédure p. 10.

EMBALLÉ

vente scellée

- Sans gluten et/ou sans lactose (pas les deux obligatoires).
- Contamination maîtrisée par le fabricant.
- Aucune préparation ni cuisson sur le stand.
- Preuve : étiquetage + fiche / certification.
- Dégustation : produit scellé, selon la procédure (p. 10).

DANS LES DEUX CAS

On ne déclare que des produits maîtrisés et tracés. Au moindre doute sur un ingrédient, une contamination ou un contact : on ne sert pas, on isole, on prévient l'organisation.



JARDIN DES SAVEURS

100 % sans gluten ET sans lactose

Hall A et food trucks · obligatoire pour tout ce qui est consommé sur place.

SANS GLUTEN | SANS LACTOSE | OBLIGATOIRE

CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE

1. Ne proposer que des produits 100 % sans gluten ET sans lactose, sans exception.
2. Tracer vos matières premières : fiches techniques, et analyses pour les produits à risque.
3. Dédier postes, ustensiles, planches et friteuse ; aucun contact avec le gluten.
4. Respecter l'hygiène et la chaîne du froid : lavage des mains, températures, surfaces nettoyées.
5. Afficher la signalétique FLORE « 100 % sans gluten ni lactose » et les autres allergènes présents.
6. Joindre vos justificatifs d'hygiène alimentaire au dossier.

AU MOINDRE DOUTE

On ne sert pas : on isole le produit et on prévient l'organisation. Ici, le public mange les yeux fermés.

BOUTIQUE DE FLORE

Sans gluten et / ou sans lactose

Hall B · pas d'obligation d'avoir les deux, mais annoncez précisément.

SANS GLUTEN | ET / OU | SANS LACTOSE

CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE

1. Choisir clairement votre thématique : sans gluten, sans lactose, ou les deux.
2. Vendre des produits emballés et scellés ; aucune préparation ni cuisson sur le stand.
3. Vérifier l'étiquetage de chaque produit et conserver fiche ou certification du fabricant.
4. Ne présenter que des produits maîtrisés et déclarés au dossier ; vérifier les traces.
5. Afficher la mention par produit : sans gluten / sans lactose / Vegan.
6. Dégustation : uniquement un produit scellé, ouvert sur place et servi selon la procédure ci-dessous.

DÉGUSTATION · LA PROCÉDURE (BOUTIQUE FLORE ET JARDIN DES SAVEURS)

Sans cette procédure, pas de dégustation sur le stand.

1. Boutique : produit scellé, ouvert devant le visiteur ou juste avant, jamais entamé ailleurs. Jardin : portion préparée sur votre poste dédié.
2. Mains lavées ou gel hydroalcoolique avant chaque manipulation ; aucun contact avec d'autres aliments.
3. Ustensiles et contenants dédiés et propres (couteau, pince, coupelles) : un produit, un ustensile.
4. Petites quantités, couvertes, renouvelées souvent ; 2 heures maximum à l'air libre, le frais reste au frais.
5. Pas de service à la main ni de retour dans l'emballage : une seule prise par portion, pique ou coupelle.
6. Les restes sont jetés en fin de créneau : jamais remis en vente, jamais reconditionnés.
7. Un emballage = son contenu : jamais un produit avec gluten (ou lait) dans une boîte marquée sans gluten ou épi barré. Le visiteur croit l'emballage qu'il voit.

LE MÊME SÉRIEUX QUE LE JARDIN

Même sans cuisine, une erreur d'étiquette ou une contamination rend malade.

02 · MAÎTRISER

La contamination croisée

Un produit sans gluten devient dangereux dès qu'il touche du gluten. C'est l'ennemi numéro 1 d'un stand de dégustation.

ON FAIT

- Ustensiles, planches et friteuse dédiés.
- Zones de préparation et stockage séparées.
- Mains lavées, gants changés entre produits.
- Surfaces nettoyées avant chaque préparation.
- Une pince de service par produit.

ON NE FAIT JAMAIS

- Une même friteuse ou huile pour tout.
- De la farine en suspension près des produits.
- La même pince, planche ou éponge pour tout.
- Poser un produit SG sur une surface sale.
- Écrire « sans gluten » sans certitude.

LA MARCHE EN AVANT

Du stockage à la vente, sans jamais croiser le propre et le sale. On prépare le sans gluten en premier, sur un poste nettoyé, avant tout produit à risque.



02 · MAÎTRISER

Hygiène & maîtrise sanitaire

Aménagement

- Surfaces lisses, lavables, désinfectables.
- Lavage des mains : eau potable, savon, essuie-mains jetable.
- Ustensiles lavés ; contenants propres dédiés.
- Aliments protégés (poussières, insectes, intempéries).

Chaîne du froid

- Températures respectées, froid comme chaud.
- Chaîne du froid maîtrisée au transport et au stockage.
- DLC et durée après préparation suivies.
- Plan de maîtrise sanitaire adapté à votre carte.

VOS OBLIGATIONS LÉGALES

Formation en hygiène alimentaire (au moins une personne), déclaration à la DDPP pour les denrées animales, assurance adaptée, conformité des installations (électricité, gaz, cuisson, incendie). Activité itinérante : immatriculation et commerce ambulant.

LE PRINCIPE LE PLUS SÛR

Un stand qui n'introduit jamais volontairement de gluten ni de lactose simplifie tout, et renforce la confiance.



02 · MAÎTRISER

Pas encore certifié ? La méthode pas à pas

On peut très bien faire sans être certifié, à condition d'être méthodique. Voici la marche à suivre pour préparer un plat en sécurité, de l'achat jusqu'au service.

1. Choisir une recette simple, avec peu d'ingrédients à risque : moins il y a de pièges, plus c'est maîtrisable.
2. Lire l'étiquette de chaque ingrédient, à chaque achat : repérer blé, orge, seigle, avoine, malt, lait, beurre, crème, lactosérum, caséine. Les recettes changent, on revérifie à chaque fois.
3. Choisir des fournisseurs fiables et garder les preuves : fiches techniques, mention « sans gluten » / « sans lactose », photo de l'emballage.
4. Dédier le matériel : planches, ustensiles, friteuse, éponges réservés au sans gluten. Rien ne se partage avec un produit à risque.
5. Préparer en amont, au calme : la veille, dans une cuisine nettoyée, un frigo propre sans trace, en contenants fermés et étiquetés.
6. Respecter la marche en avant le jour J : le sans gluten d'abord, sur un poste propre, avant tout le reste.
7. Tout noter : ingrédients, lots, fournisseurs. Au moindre doute, on ne sert pas.

MÊME SANS CERTIFICATION, ON PROUVE

Garder ses étiquettes, ses fiches et ses notes, c'est ce qui fait la différence entre « je pense que c'est bon » et « je peux le montrer ».



03

Prouver

Dire « sans gluten » engage. On le prouve au niveau d'exigence d'une certification sans gluten reconnue.



Prouver le sans gluten

LE SEUIL DE RÉFÉRENCE

« Sans gluten » = 20 mg/kg (20 ppm, soit 20 parties par million) maximum dans le produit fini. « Très faible teneur » = jusqu'à 100 ppm : insuffisant pour un cœliaque, à ne jamais présenter comme « sans gluten ».

L'analyse

- Méthode de référence : analyse ELISA R5, en laboratoire accrédité.
- Un bulletin d'analyse par produit fini.
- Renouvelé au moins une fois par an.

La certification

- Logo « épi de blé barré » : le symbole que les cœliaques repèrent, réservé aux produits certifiés (licence AFDIAG).
- Analyses + audit du site + contrat : un système contrôlé.
- La mention seule n'engage que vous : sans preuve, on ne l'affiche pas.

CE QUE FLORE EXIGE, CE QUE FLORE RECOMMANDE

Obligatoire pour exposer : la fiche technique de chaque matière première (Jardin, jointe au dossier) ou de chaque produit (Boutique, disponible sur le stand), la méthode de ce guide et la déclaration au dossier. Ni l'analyse ni la certification ne sont obligatoires. L'analyse est fortement recommandée pour les produits faits maison à base d'ingrédients à risque (farines, mélanges, levures). La certification est le niveau au-dessus : si vous l'avez, joignez-la.

LE SANS LACTOSE, C'EST DIFFÉRENT

Pas de seuil réglementaire ni de certification : la mention doit être vraie et justifiable (fiches fournisseurs). Et « sans lactose » n'est pas « sans lait » : un produit délactosé contient encore des protéines de lait, que vous déclarez. Une boisson végétale, non.

03 · PROUVER

Le niveau d'exigence FLORE

On reprend les piliers d'une certification sans gluten pour définir ce que FLORE vérifie sur chaque stand : la même rigueur qu'une certification.

1. **Réception & stockage**
   Matières premières séparées, identifiées, tracées.
2. **Contamination croisée**
   Postes, ustensiles et friteuse dédiés.
3. **Nettoyage**
   Matériel et surfaces nettoyés avant chaque usage.
4. **Séparation des flux**
   Marche en avant : jamais propre et sale ensemble.
5. **Formation**
   Chaque personne au stand connaît les règles.
6. **Traçabilité**
   Documents à jour, non-conformités gérées par écrit.

LA TRAÇABILITÉ

Fiches techniques, fournisseurs, procédures de nettoyage, enregistrements, gestion des non-conformités. La différence entre « on pense » et « on peut le prouver ».



04

Sur le stand

Le jour J, tout se joue sur ce que voit le visiteur et sur ce qu'on contrôle. Rien ne doit laisser place au doute.



04 · SUR LE STAND

La signalétique FLORE

Le principe : une signalétique commune, fabriquée et posée par FLORE à partir de votre déclaration (dossier p. 5). Deux niveaux : un tableau des allergènes identique sur tous les stands, et une étiquette par produit. La forme finale (panneau imprimé, étiquettes ou QR code vers une fiche en ligne) vous sera précisée avec le plan, avant le 15 mars 2027. Dans tous les cas, votre déclaration fait foi : ce qui est affiché est ce que vous avez déclaré, et vous en êtes responsable.

Tableau des allergènes du stand

MODÈLE IDENTIQUE PARTOUT, REMPLI PAR FLORE D'APRÈS VOTRE DÉCLARATION

Exemple : un stand du Jardin des Saveurs qui vend une tarte aux noix et un plat au tofu.

GARANTI SANS

sur tout le stand

- GLUTEN
- LACTOSE

CONTIENT

dans au moins un produit du stand

- Œufs
- Fruits à coque
- Soja
- Lait (protéines)

Ce qui n'est pas présent n'est pas affiché : le visiteur ne lit que deux listes, ce dont le stand est garanti sans, et ce qu'il contient.

Étiquette produit (modèle)

UNE PAR PRODUIT · SUR LE STAND, ET EN LIGNE SI QR CODE : MÊMES INFORMATIONS

Nom du produit

SANS GLUTEN · SANS LACTOSE · VEGAN

INGRÉDIENTS

farine de riz, sucre de canne, huile de tournesol, œufs, poudre à lever.

Contient : œufs. Peut contenir : fruits à coque.

QR code si fiche en ligne

ÉPI DE BLÉ BARRÉ : RÉSERVÉ AUX CERTIFIÉS

Ce logo est une marque sous licence AFDIAG. Sans certification, aucun épi barré sur votre stand, vos produits ni vos supports : la mention « sans gluten » et la signalétique FLORE suffisent. La mention « produits certifiés » n'apparaît sur l'affichage FLORE que si vous avez fourni la preuve.

Contrôle & check-list

CONTRÔLE & NON-CONFORMITÉ

Tout produit non conforme ou non déclaré est retiré. En cas de doute, l'organisation peut refuser l'ouverture du stand ou le fermer. Une erreur, on la corrige ensemble. Une tromperie volontaire (produit déclaré sans gluten qui en contient, emballage trompeur) entraîne l'exclusion définitive de FLORE.

SUR PLACE

- [ ] Gamme resserrée, tracée, fiches techniques
- [ ] Produits déclarés au dossier (SG/SL/Vegan + compo)
- [ ] Certification sans gluten jointe si existante
- [ ] Aucun épi barré sans certification
- [ ] Signalétique prête, affichage clair
- [ ] Postes, ustensiles, friteuse dédiés
- [ ] Marche en avant, surfaces nettoyées
- [ ] Justificatifs d'hygiène joints
- [ ] Extincteur adapté si cuisson ou chauffe

EMBALLÉ

- [ ] Gamme resserrée, tracée, fiches techniques
- [ ] Produits déclarés au dossier (SG/SL/Vegan + compo)
- [ ] Certification sans gluten jointe si existante
- [ ] Aucun épi barré sans certification
- [ ] Signalétique prête, affichage clair
- [ ] Étiquetage vérifié sur chaque produit
- [ ] Produits scellés ; dégustation selon la procédure
- [ ] Preuve de certification disponible

Un doute ? On en parle avant, jamais pendant.

Nos bénévoles répondent à vos questions sur l'assistant exposants, réponse par mail. Scannez ou tapez :

flore-festival.fr/exposants/assistant