

Coop Free From - pour pouvoir savourer sans les effets secondaires

Que signifie „sans lactose“?

Un produit peut être qualifié de « sans lactose » s'il présente une teneur résiduelle en lactose de 0,5% au maximum. Celle-ci doit être indiquée sur l'emballage.

Comment les produits sans lactose sont-ils fabriqués?

Le lactose est composé de deux éléments: le glucose et le galactose. Ceux-ci sont dissociés selon un processus appelé hydrolyse et sont assimilables dans le sang. Mais pour être correctement digérés, il faut aussi qu'intervienne une enzyme : la lactase. C'est justement cette enzyme qui fait défaut (totalement ou en partie) chez les personnes qui souffrent d'une intolérance au lactose, si bien que le lactose arrive tel quel, non digéré, dans le gros intestin. Il est alors attaqué par les bactéries présentes dans l'intestin ; c'est à ce moment là que se forment des gaz très incommodants pour la personne.

Dans les produits sans lactose, le lactose est décomposé en glucose et en galactose. Ces sucres sont digestibles sans problème par les personnes intolérantes au lactose.

Pourquoi les produits Coop Free From présentent-ils encore une teneur résiduelle en lactose?

Il est impossible d'éliminer totalement le lactose d'un produit qui en contient au départ. Il en reste toujours une infime quantité, inférieure à 0.5%. Mais dans de telles proportions, il ne pose généralement pas de problème.

Comment les produits sans gluten sont-ils fabriqués?

Les céréales qui contiennent du gluten (le blé, l'avoine ou le seigle par exemple) sont remplacées par d'autres, qui n'en contiennent pas (le maïs, le riz ou le millet par exemple.)

Où trouve-t-on les produits Free From?

Ils sont en vente dans tous les magasins alimentaires et le magasin en ligne Coop, sous www.coop.ch

Les grandes Coop proposent la totalité de l'assortiment ; les petites, elles, ne proposent que les "produits leaders" (ceux qui sont les plus demandés).

Pourquoi les produits Free From sont-ils un peu plus chers que les produits classiques comparables?

Les quantités produites sont relativement faibles, ce qui fait que le prix par unité est plus élevé. De plus, la fabrication des produits Free From exige un procédé spécial, qui engendre un coût.

Les produits Coop Free From ne conviennent-ils qu'aux personnes allergiques?

Non, les produits Free From peuvent être consommés sans problème par TOUS.



Y aura-t-il d'autres produits Free From?

L'offre Free From va être élargie à d'autres allergies alimentaires (allergies au blé, à l'œuf, etc.).