Communiqué de presse
23 novembre 2026

Lancement de la 1ère plateforme food dédiée aux contraintes alimentaires pour manger en toute confiance, partout

86% des personnes souffrant de contraintes alimentaires (sans gluten, sans lactose, intolérances, allergies, vegan…), vivent les repas comme une source d'angoisse et d'exclusion. 80% des « sans gluten » réduisent leurs sorties resto... C'est de cette réalité qu'est née la 1ère plateforme food répertoriant les restaurants compatibles à nos différentes contraintes, des recettes en fonction de nos intolérances, des produits adaptés, des conseils de professionnels pour mieux vivre et mieux comprendre ce quotidien parfois très compliqué…

Rendre l'alimentation plus inclusive pour que chacun puisse manger en toute sécurité : c'est bien le défi lancé par NutriGenius qui apporte une solution au mouvement « Additive washing ». Des marques engagées dans l'industrie du « sans » et l'inclusion alimentaire sont mises en avant. Les consommateurs sont accompagnés vers des choix plus éclairés et des produits adaptés et totalement sains.

Lien de téléchargement : https://nutrigenius.go.link/45WaQ





Finis les doutes et la méfiance pendant les repas, place à la spontanéité

Basile Macieira Coelho est en couple avec Victoria, atteinte de la maladie cœliaque. C'est en voyant le quotidien de sa compagne et l'enfer vécu au moment des repas, qu'il décide de créer NutriGenius. *« Victoria a été diagnostiquée à l'âge de 14 ans. Sa maladie lui imposant de manger strictement sans gluten, s'alimenter est très contraignant, que ce soit au restaurant ou en diner chez des amis. Le gluten est dans la majeure partie des aliments. A chaque repas, les questions se posent : comment mes amis savent-ils si c'est vraiment sans gluten ? D'où viennent leurs infos ? Ont-ils été vigilants dans la préparation des plats ? Résultat : les doutes et la méfiance prennent le pas sur la spontanéité. Tout doit*

être anticipé. Et à chaque repas, ce sentiment d'exclusion par rapport aux autres qui peuvent manger sans angoisses, en toute légèreté » explique Basile Macieira Coelho, CEO NutriGenius.

Réunir tout l'univers des restrictions alimentaires en un seul endroit

Aujourd'hui, 1 français sur 4 doit adapter son alimentation pour lui ou ses proches : allergies, intolérances, maladies auto-immunes, régimes spécifiques…. Chaque repas soulève les mêmes questions : Puis-je manger dans ce restaurant ? Puis-je acheter ce produit ? Puis-je faire confiance à cette information ? D'où vient elle ? qui l'a vérifiée ? Une carte change, un fournisseur aussi, l'info vieillit sans prévenir. Chercher, appeler, vérifier : toute la charge mentale revient aux personnes concernées.
NutriGenius réunit tout un écosystème répondant à ces questions, pour simplifier le quotidien et alléger cette charge mentale.

- Les utilisateurs y trouvent les restaurants selon leurs restrictions alimentaires. L'équipe vérifie régulièrement les cartes des allergènes, s'assure de leur mise à jour, conseille les restaurateurs pour éviter les erreurs dans la composition des plats… Les internautes ont aussi la possibilité de partager leurs trouvailles à la communauté. Les restaurants partenaires proposent même des menus adaptés aux contraintes de leurs clients.

- L'équipe NutriGenius propose des plats savoureux et des recettes adaptées pour retrouver le plaisir de manger.

- Des experts (diététiciens, naturopathes, coach santé…) répondent aux nombreuses interrogations sur le sujet. Pourquoi votre intestin reste sensible malgré l'arrêt du gluten ? ou encore : Maladie cœliaque : comment se faire diagnostiquer, quels sont les symptômes ?



Etre vigilant sur les produits « sans » qui ne signifient pas forcément meilleurs pour notre santé

Il existe un véritable paradoxe sur les produits « sans ». Pour remplacer un ingrédient (gluten, lactose…), l'industrie en ajoute souvent d'autres pour retrouver goût et texture, la plupart du temps très nocif pour notre santé (amidon raffiné, additifs et épaississants, parfois plus de sucre, de gras ou de sel).

« Notre système alimentaire a évolué pour nourrir le plus grand nombre, avec des produits plus transformés et une alimentation de plus en plus standardisée. Parallèlement, les besoins alimentaires se sont diversifiés et sont aujourd'hui mieux identifiés : allergies, intolérances alimentaires, maladies auto-immunes, mais aussi choix éthiques, personnels ou environnementaux comme le régime Vegan ou végétarien. Cette diversité peut devenir une véritable source d'exclusion sociale.

C'est précisément ce que NutriGenius veut changer. Nous contribuons à la transformation de notre système alimentaire vers une alimentation plus inclusive. *En réunissant restaurants compatibles, recettes adaptées, produits de qualité et conseils d'experts, nous voulons permettre à chacun de retrouver le plaisir de partager un repas, en toute confiance, avec ses proches, quelles que soient ses contraintes alimentaires. Parce que manger doit rester un plaisir partagé, jamais une source d'exclusion »*