

.o

L'Assemblée générale annuelle du groupement Alimentation Santé Auvergne s'est tenue le 28 mai 2002 dans les locaux de l'ENITA de Marmilhat. Ont pu ainsi être présentées aux adhérents les principales actions en cours et leur avancement :

- la commission de communication a continué à travailler sur un projet de nom et de plaquette ;
- le cabinet Aagramark, choisi pour réaliser l'étude sur les filières agroalimentaires, a présenté sa méthodologie et a donné quelques premières tendances sur le marché des aliments nutritionnels et aliments « santé » ;
- le pôle technologique CASIMIR a annoncé le démarrage de l'opération « diagnostics nutritionnels » suite à l'intérêt montré par plusieurs entreprises du domaine des produits carnés et des produits traiteurs.

L'actualité de tous les jours, comme le rapprochement récent des groupes Nestlé et L'Oréal pour la fabrication et la vente de compléments alimentaires, nous montre combien le secteur de la nutrition-santé occupe une place de plus en plus importante dans notre société et nous conforte donc à continuer nos actions sur ce thème en région Auvergne.

Dans cette région, la production et la transformation des céréales occupe une place importante. Nous avons donc choisi dans ce numéro de nous intéresser à la problématique nutritionnelle que peut poser la protéine principale des céréales, le gluten.

Bonne lecture à tous

## GLUTEN ET MALADIE CŒLIAQUE

### Qu'est-ce que la maladie cœliaque ?

C'est une maladie inflammatoire du tube digestif caractérisée par une malabsorption intestinale et, au cours du temps, par une atrophie villositaire de la paroi de l'intestin grêle.

Elle apparaît en général chez des sujets prédisposés génétiquement, du fait d'une réponse immunitaire non appropriée de certaines cellules (cellules T de la muqueuse intestinale) à l'ingestion du gluten. Elle diffère en cela de l'allergie au gluten, relativement rare, reposant sur des mécanismes différents.

La prévalence de la maladie cœliaque est assez peu connue en Europe, les chiffres sont assez controversés puisqu'on parle aussi bien d'un cas sur mille que d'un cas sur 150. Cette différence statistique s'explique par la difficulté à recenser les cas de maladie cœliaque, en particulier chez les adultes qui présentent des symptômes identifiés comme ceux de maladies digestives classiques et qui ne consultent pas pour cela.

Cette maladie est caractérisée par des diarrhées, des douleurs abdominales, des nausées voire des vomissements, une perte de poids. Chez l'enfant les signes apparaissent après le sevrage lors de l'introduction des céréales dans l'alimentation : retard de croissance, apathie, pâleur, anorexie. D'autres signes biologiques peuvent accompagner cette maladie comme des carences en vitamines B12 ou en fer. A long terme, si la

maladie n'a pas été décelée ou si un régime sans gluten n'a pas été suivi, des complications sont à craindre, en particulier des formes de cancers intestinaux.

### Qu'est-ce que le gluten ?

Le Gluten est la protéine majeure de certaines céréales comme le blé, l'épeautre, le kamut, le triticale, le seigle, l'orge. Il est composé de deux fractions différentes par leurs solubilités et leurs propriétés technologiques. Ce sont les fractions solubles dans l'alcool, les Prolamines, qui sont en cause dans la maladie cœliaque. Elles prennent différents noms selon la céréale concernée : Gliadines chez le blé, Secalines chez le seigle, Hordéines chez l'orge, Avinéines chez l'avoine. Seules les prolamines du maïs et du riz ne seraient pas toxiques.

Les autres fractions protéiques, appelées Gluténines, sont inoffensives.

### Quel traitement pour le patient ?

Le seul traitement est l'exclusion *complète et définitive du gluten de l'alimentation*, c'est-à-dire la suppression des céréales incriminées dans la maladie *en tant que tel ou sous forme de traces ou produits dérivés*. Il faut donc leur substituer d'autres céréales comme le riz ou le maïs. L'avoine semblerait mieux tolérée sur des études à court terme, mais ces résultats doivent être confirmés par des études à long terme.

La pratique d'un tel régime sans gluten est en réalité difficile à mettre en œuvre du fait de la présence dans la composition des produits alimentaires du commerce de fractions protéiques provenant des céréales incriminées.

Sont donc à proscrire : farine, pains de toutes sortes, biscottes, biscuits, pâtisseries, viennoiseries, semoules de blé, pâtes à tartes, chapelure, pain d'épices, malt (bière, whisky, petits déjeuners maltés), céréales pour petit déjeuner à base de blé, orge ou seigle,...

Mais aussi : les ingrédients pouvant contenir des traces de gluten tel que les amidons et matières amylacées issus des céréales concernées, les supports technologiques de certains arômes, anti-agglomérants, etc. sans oublier certains médicaments riches en gluten.

Autant dire que pour le patient atteint de la maladie coéliqua c'est apprendre à lire les étiquettes et à être vigilant à chaque consommation de produits alimentaires. Il devra remplir un « carnet alimentaire » afin de fournir à son médecin ou diététicien les informations sur ses habitudes alimentaires. A noter que les frais supplémentaires occasionnés par un tel régime, qui s'applique parfois par commodité à toute la famille, sont pris en charges par la sécurité sociale.

#### Quelles sont les évolutions constatées ?

*Du point de vue réglementaire* de nouvelles dispositions favorisent l'étiquetage et donc l'information des consommateurs sur la composition des produits, c'est en particulier le cas avec l'abrogation de la « fameuse » règle des 25%. D'autre part le décret n°2001-1068 du 15/11/2001 modifie les catégories d'aliments diététiques et indique que les aliments "sans gluten" seront régis par des arrêtés conjoints des Ministères de la consommation, de l'agriculture et de la santé sur avis de l'AFSSA.

*Du point de vue industriel*, les fabricants de produits alimentaires s'adaptent en proposant des formules adaptées au régime sans gluten. C'est le cas d'Ulrick & Short qui met sur le marché une farine de châtaigne issue

de l'agriculture biologique en substitution de certaines farines et amidons de céréales, ou bien encore de Marie-Nature (Canada) et d'Allergofrance qui lancent une gamme de produits finis garantie "sans gluten".

#### Bibliographie

**ABC allergies Gluten.** [en ligne] disponible sur : <http://www.abcallergie.com/gluten.las>, (consulté le 05/08/02)

*Allergo : garantir sans allergènes, c'est possible.* RIA, 2002, n° 625 p. 13

**Celiac.com Celiac Disease / Coeliac Sprue & Gluten-Free Diet Resource Center.** [en ligne] disponible sur : <http://www.celiac.com>, (consulté le 05/08/02)

*Chestnut flour goes organic.* International Food Ingredients, 2001, n° 4, p. 54

**Dr COFFIN Benoît.** *Maladie coéliqua et régime sans gluten.* Objectif nutrition, 2001, n° 58, pp. 3-9

**FARRELL Richard J., KELLY Ciaran P.** *Celiac Sprue.* The New England Journal of Medicine, 2002 ; Vol 346, n° 3, pp. 180-188

**GERMC Le régime sans gluten.** [en ligne] disponible sur : <http://www.maladiecoeliaque.com/rsregime1.htm>, (consulté le 05/08/02).

**GC Faure, A Morali, G Gay, MC Béné** *Immunologie et diagnostic de la maladie coéliqua (sic).* [en ligne] disponible sur : <http://www.assim.refer.org/ceciac.htm>, (consulté le 02/08/02)

*Marie Nature.* [en ligne] disponible sur <http://www.marie-nature.com/fr/>, (consulté le 26/07/02)

**Ministère de l'économie des finances et de l'industrie.** *Décret n° 2001-1068 du 15 novembre 2001 modifiant le décret n° 97-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière.* Journal Officiel, 2001 n° 267, p. 18316

## A vos Agendas

**Marketing, média et messages nutritionnels :** Ce colloque est organisé par l'IFN le 1<sup>er</sup> octobre au centre Chaillot Galliera. Il ouvrira la discussion, et la réflexion sur l'adéquation des divers messages nutritionnels adressés aux consommateurs.

Contact : Secrétariat général IFN, 71 avenue Victor Hugo 75116 Paris. Tél. : 01 45 00 92 50, Fax : 01 40 67 17 76, Mél : [Institut.nutrition@ifn.asso.fr](mailto:Institut.nutrition@ifn.asso.fr)

**9èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologie de la Viande.** Ces journées sont organisées par le Pôle Viande. Elles se dérouleront les 15 et 16 Octobre 2002 à Clermont-Ferrand. Les cinq sessions organisées cette année sont : Economie de la filière, qualité nutritionnelle des viandes, génétique et qualité des viandes, sécurité sanitaire, procédés et technologie.

Contact : CULIOLI Joseph INRA Station de recherche sur les Viandes 63122 Saint Genes Champanelle Tél. : 04 73 62 41 83, Fax : 04 73 62 42 68, Mél : [sv@clermont.inra.fr](mailto:sv@clermont.inra.fr)

**Stérilisation dans l'industrie agroalimentaire, nouvelles problématiques, apports des plasmas froids.** Cette Réunion se déroulera le 19 septembre chez Alimentec à Bourg-en-Bresse. Contact : Leplus - Habeneck André Antenne ECRIN Toulouse CCIT Tél. : 05 62 57 66 15 Mél : [habeneck@ecrin.asso.fr](mailto:habeneck@ecrin.asso.fr)

**Congrilait :** Le 26<sup>ème</sup> Congrès mondial de la laiterie se tiendra à Paris du 24 au 27 septembre. Il propose, entre autre, trois journées sur le thème : *produits laitiers, nutrition et santé* et un symposium intitulé : *alimentation corps et santé : une approche transculturelle.*

Contact : Tél. : 01 49 70 71 71, Fax : 01 42 85 20 02 Mél : [info@congrilait2002.com](mailto:info@congrilait2002.com) site : [www.congrilait2002.com](http://www.congrilait2002.com)

## Ouvrage

**Répertoire général des aliments : régal micro.** Ce logiciel écrit par FEINBERG Max et édité par Tec & Doc, l'AFSSA et l'INRA permet entre autres de déterminer instantanément la valeur énergétique et l'apport en nutriment d'un groupe d'aliment. Il offre aussi une présentation informatique des tables de composition.

*Cet ouvrage est consultable au service Documentation de CASIMIR Tél : 04 73 28 85 29.*