



### 🔔 À la Une

Objectiver les idées reçues, préciser les approximations et lever les doutes sur le gluten : en 2019, Initiative Gluten poursuit sa mission d'information. Pour mieux comprendre les interrogations des consommateurs, nous lançons une étude sur les perceptions du gluten chez les Français. Cette année également, nous continuerons d'œuvrer pour l'amélioration des connaissances sur le gluten en tentant d'élargir notre champ d'investigation initial à de nouveaux sujets, tels que l'évolution des pratiques de panification, la sélection variétale comme levier de progrès ou bien encore le microbiote intestinal.

[\[Lire la suite...\]](#)

Le Comité d'Experts d'Initiative Gluten

### On en parle

Le gluten un composant naturel des pâtes pétries à base de blé

Le régime sans gluten : parfois plus de mal que de bien

### 📖 Repéré pour vous

Qualité des produits et observance du régime sans gluten : quels défis et quelles solutions pour les malades coeliaques ?

#### 🍴 ALIMENTATION



L'engouement pour les produits « no glu » permet d'élargir l'offre alimentaire pour les coeliaques, mais gare au faux-pas nutritionnel.

#### ❤️ SANTÉ



Renforcer l'adhésion des enfants coeliaques au régime sans gluten : un module d'apprentissage en ligne aux premiers résultats prometteurs.

### 🐦 Partageons ensemble

Rejoignez-nous sur notre compte Twitter [@InitiativGluten](#) !

Vous y trouverez toutes les dernières actualités sur le sujet : participez, réagissez, et retweetez !

### 📅 Evénements

Comment les consommateurs et professionnels de santé français perçoivent-ils le gluten ? Le « **Baromètre d'Opinion sur le Gluten** » apportera ses premiers enseignements en **mai 2019** : les résultats de l'enquête seront disponibles sur le [site Web d'Initiative Gluten](#).

**Jusqu'au 4 août 2019**, la **Cité des Sciences** consacre une exposition au microbiote. Inspirée par le best-seller *Le charme discret de l'intestin* (Giulia et Jill Enders, 2014), elle promet d'expliquer « tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur vos intestins sans jamais oser le demander » !

L'**International Celiac Disease Symposium** (Symposium international sur la maladie coeliaque) **2019** aura lieu à Paris du **5 au 7 septembre**. Il abordera notamment les évolutions des outils diagnostiques, les facteurs génétiques et les mécanismes immunitaires mis en jeu dans cette maladie.

**Fin 2019**, nous connaissons les **conclusions de l'étude GlutNsafe**. L'avancée des travaux, ainsi que ceux de l'étude Glut'N, avaient notamment été présentés par Catherine Grand-Ravel lors des Rencontres de l'INRA qui se sont déroulées au Salon International de l'Agriculture 2019. Ce projet vise à explorer l'influence de la variabilité génétique (blé tendre et blé dur) sur les caractéristiques du gluten et à établir un lien avec sa digestibilité. Les essais aux champs, les choix des lignées de blé et la fabrication des produits céréaliers ont d'ores et déjà réalisés. L'étape de digestion *in vitro* est en cours !

La plateforme web **Initiative Gluten** permet à des experts reconnus d'apporter leur point de vue et de contribuer à l'amélioration des connaissances sur le gluten.

**Parlez-en autour de vous !**

[www.initiativegluten.com](http://www.initiativegluten.com) | [@Initiativgluten](#)