

Intolérance au gluten : encore trop d'errance avant un diagnostic pour les malades cœliaques

Alors que la prochaine Journée Mondiale de la Maladie cœliaque approche – elle aura lieu cette année le 16 mai 2024 – la question du dépistage de cette maladie liée au gluten reste un véritable enjeu de santé publique. **En effet, si on estime aujourd'hui à 600 000¹ le nombre de malades cœliaques en France, seuls 10 à 20 % des cas seraient aujourd'hui diagnostiqués.** Si les entreprises spécialisées dans la fabrication d'aliments sans gluten réunies au sein de Nutrition Experte Santé et Bien-être (Nutex) mettent tout en œuvre pour proposer une offre adaptée, variée et sécurisée, il est essentiel que les professionnels de santé soient mieux formés pour repérer cette maladie et orienter leurs patients.

Un défaut d'information chez les médecins généralistes

Pour mieux comprendre les freins à un meilleur dépistage en France, l'AFDIAG (Association Française Des Intolérants au Gluten) et Nutex ont commandité une enquête de pratiques² auprès de plus de 400 médecins, généralistes pour l'essentiel. Ces praticiens sont les **premiers prescripteurs référents auprès des Français** et donc les plus susceptibles d'initier les examens indispensables au dépistage d'une maladie cœliaque.

S'ils sont **65 % à connaître la première étape du dépistage**, à savoir une prise de sang (pour le dosage des anticorps anti-transglutaminase), **presque 30 %** des médecins interrogés **oublent qu'une biopsie intestinale est indispensable** pour confirmer le diagnostic de maladie cœliaque chez l'adulte.

En outre, 1/3 d'entre eux tombe encore dans le piège de penser que les symptômes digestifs sont une constante de la maladie. Or, **les manifestations digestives peuvent n'être qu'épisodiques, voire totalement absentes** chez certains patients. Il est donc essentiel de pouvoir identifier les symptômes moins connus comme les douleurs articulaires, l'ostéoporose, la fatigue, les carences nutritionnelles ou encore les aphtes buccaux récurrents...

Mais le chiffre le plus surprenant issu de cette étude est le suivant : **plus de 40 % des médecins** interrogés (42,7 %) **pensent, à tort, qu'en cas de suspicion de maladie cœliaque, il faut mettre le patient au régime**

¹ AFDIAG – www.afdiag.fr

² Enquête de pratiques menée du 6 mai au 21 juillet 2023 auprès des médecins lecteurs du site Egora.fr. 439 répondants dont 72 % de médecins généralistes

sans gluten de manière préventive. Or, il est essentiel d'attendre le diagnostic définitif avant la mise en place du régime adapté, l'arrêt précoce du gluten risquant de fausser les tests réalisés a posteriori.

Le parcours du combattant du dépistage

S'il est absolument essentiel de réviser les recommandations officielles et de mieux former les médecins, c'est principalement pour soulager les **malades dont l'errance médicale est très longue.** L'étude Vie100Glut', menée par l'AFDIAG en 2023, soulignait ainsi que près de 60 % des répondants ont été diagnostiqués plus de 6 mois après les premières manifestations et parmi eux, seuls 25 % ont réellement su de quoi ils souffraient au bout d'un an.

Le diagnostic est pourtant une étape clé dans la vie du patient qui va enfin pouvoir mettre un nom sur ses maux, mettre en place le régime adapté excluant tout gluten de l'alimentation qui fera disparaître ses symptômes et améliorera sa qualité de vie. Une fois diagnostiqué, il pourra bénéficier du statut d'ALD³ non exonérante et être pleinement pris en charge par l'assurance maladie.

L'absence de diagnostic précoce de la maladie cœliaque et de prise en charge nutritionnelle adéquate engendre des pathologies plus lourdes qui pourraient facilement être prévenues et en conséquence des coûts de santé importants.

Une prise de conscience politique en 2024

Après des années à alerter sur le défaut de dépistage en France, la Haute Autorité de Santé (HAS) a enfin inscrit à son **programme de travail 2024 le diagnostic et la prise en charge de la maladie cœliaque chez l'enfant et l'adulte.** Ses travaux à ce propos devraient débuter cette année et aboutir à de **nouvelles recommandations** pour les professionnels de santé en 2025.

Le marché des produits sans gluten

Pour garantir aux personnes diagnostiquées cœliaques ou hypersensibles au gluten **une alimentation parfaitement adaptée à leurs besoins, une dizaine d'entreprises spécialisées** se sont réunies au sein de Nutex. Elles proposent pains, biscuits, gâteaux, farines et mix, pâtes et autres plats préparés frais ou congelés facilement reconnaissables à la présence du logo épi barré délivré en France par l'AFDIAG.

³ Affection Longue Durée

En 2023, le marché du sans gluten a généré 120 Millions d'euros⁴ en GMS. Cependant, une contraction des volumes⁵ vendus a été constatée sur l'année, soit - 6,2 % par rapport à l'année 2022. La baisse est particulièrement notable sur le segment des produits bio (- 18,5 %) qui représente 23 % des volumes⁵ du marché du sans gluten. Cependant, une reprise semble s'amorcer depuis le début de l'année, confirmant l'intérêt certain des consommateurs pour ces produits.

Du fait du contexte inflationniste, une optimisation de l'offre sans gluten a été observée dans les rayons, se traduisant par une **réduction du nombre de références et donc du choix pour les consommateurs**, semblable à celle connue par le bio. **La diversité et la richesse du rayon sont pourtant des critères fondamentaux** dans le choix du point de vente par les consommateurs de sans gluten. 63% d'entre eux estiment qu'une offre plus complète et facile à trouver les inciteraient à fréquenter plus le magasin qui le propose. De plus, 23% des consommateurs sans gluten déclare ne pas avoir assez de choix⁶.

La R&D : un enjeu au cœur de la catégorie

La catégorie des produits sans gluten a pour vocation de répondre aux besoins nutritionnels spécifiques des personnes souhaitant exclure le gluten de leur alimentation pour des raisons médicales et/ou de bien-être. Les entreprises spécialisées sont donc particulièrement attachées à répondre à ces attentes ce qui se traduit par des investissements constants en recherche et développement.

Leur objectif ? Proposer des aliments de qualité et ce malgré le défi technologique que représente l'exclusion du gluten de produits où il joue un rôle de liant essentiel. Ils se concentrent notamment sur la sélection d'ingrédients de qualité (farines semi-complètes, sucre de canne roux...), la création de recette alternatives (sans sucre, sans sel...) et des listes d'ingrédients tendant vers plus de naturalité.

Nutrition Experte Santé et Bien-être (Nutex) réunit notamment une dizaine d'entreprises fabriquant des produits sans gluten, pleinement mobilisées pour répondre aux besoins des malades cœliaques ou personnes atteintes d'autres pathologies nécessitant l'exclusion du gluten. Elles ne cessent d'innover pour leur proposer des alternatives sûres et adaptées.

Pour plus d'informations : www.nutex.fr

⁴ Source : Nutrition Experte Santé et Bien-être d'après Circana – périmètre GMS (hypers et supers marchés, e-commerce, magasins de proximité et hard discount)

⁵ Volumes en unités consommateurs

⁶ Etude « *Alimentation spécialisée et fonctionnelle : qui sont les consommateurs ?* » Nutrition Experte Santé et Bien-être avec le soutien de FranceAgriMer - 2022

Nos membres :

- *ABCD Nutrition*
- *Bjorg Bonneterre et Compagnie*
- *Dr. Schär*
- *Nature & Cie*
- *Naturenvie*
- *Nutrition & Santé*
- *Pro Dietic*

CONTACT PRESSE : Eléonore Pothelet – 06 82 97 14 30 - elpothelet@gmail.com