

Une diététicienne parle de la maladie coeliaque

- Le Quotidien (Luxembourg)

- 23 May 2018

-

Vicky Kuffer est la présidente de l'Association luxembourgeoise des intolérants au gluten (ALIG). Elle est également diététicienne. Pour elle, il est possible d'améliorer la qualité de vie des patients.

«À la suite de divers règlements européens entre 2009 et 2014, le gluten fait aujourd'hui partie des allergènes qui doivent impérativement être déclarés sur tous les produits alimentaires vendus.

Cela concerne autant les produits emballés que les produits vendus en vrac. Sont également concernés les produits alimentaires préparés, fabriqués, servis ou transformés dans les boulangeries, pâtisseries, boucheries, restaurants, et cantines», explique-t-elle. «Cela aide beaucoup les patients, mais il faudrait que tous les établissements appliquent correctement ce règlement.» Selon elle, «il faudrait qu'un plus grand nombre de ces établissements propose des menus simples, moins transformés ou à base de féculés de maïs ou de pommes de terre pour lier des sauces par exemple. Des formations existent, mais il faudrait que les restaurateurs soient plus ouverts sur la question. Le problème vient du fait que la maladie coeliaque est peu connue, qu'on l'assimile à une tendance alimentaire que l'on ne prend pas ou peu au sérieux».

La diététicienne l'affirme, «le phénomène du régime sans gluten, qui est à la mode depuis une dizaine d'années, peut poser problème en ce sens. Beaucoup de gens suivent ce régime sans aucun avis ni suivi médical, pour répondre à une tendance née sur internet. On prend donc moins, voire pas du tout, au sérieux les malades.»

www.alig.lu