ASSOCIATION LUXEMBOURGEOISE
DES INTOLÉRANTS AU GLUTEN

- Quel est rôle de ALIG ?

Le rôle de l'ALIG en 2023 est : la diffusion d'informations scientifiques, l'échange d'expériences, l'organisation d'activités diverses, notamment des formations, des cours de cuisine, des activités spécifiques pour les jeunes, etc.. L'ALIG défend les intérêts de ses membres auprès des autorités luxembourgeoises, le corps médical, la CNS ainsi que sur le plan international en travaillant en étroite collaboration avec les autres associations cœliaques en Europe.

- Comment définiriez-vous l'évolution de l'offre sans gluten au Luxembourg ?
On voit l'arrivée d'enseigne comme Chambelland ou de restaurant gastronomique comme le Pavillon Eden Rose...

De nos jours, les rayons dans les magasins avec des produits sans gluten sont davantage remplis que lors de la création de l'ALIG en 1997. Les produits préemballés doivent renseigner la liste des ingrédients et renseigner obligatoirement l'allergène « gluten ». Ceci facilite la gestion du régime alimentaire sans gluten chez soi. L'offre pourrait néanmoins être encore davantage fournie.

Le souci majeur d'une personne atteinte de la maladie cœliaque reste la gestion du régime sans gluten dans sa vie sociale en dehors de son foyer, que ce soit lors de sorties privées, au restaurant, lors d'événements publics ou en cantine. Il y a régulièrement des hésitations par rapport à la composition des plats voire les risques de contaminations croisées. Il n'y a pas la garantie que la teneur réelle en gluten reste en dessous du seuil de tolérance de 20 milligrammes (mg) par kilogramme (kg). En ce sens, l'émergence d'enseignes utilisant exclusivement des produits sans gluten constitue une bonne nouvelle. L'étiquetage ou l'affichage des produits avec notamment des inscriptions comme « naturellement sans gluten » ou « pauvre en gluten » peut induire en erreur alors qu'il n'y a pas la garantie que le taux de gluten maximal autorisé soit respecté. Seul le LOGO européen sans gluten certifié et nommé « the crossed grain trademark » (voir image en bas de la page) donne une telle garantie.

- Comment pensez-vous que cela pourrait s'améliorer ?

On peut imaginer plusieurs possibilités pour aider les patients, p.ex. davantage d'entreprises prêtes à faire certifier leurs produits selon les normes de qualité du logo européen officiel. Dans la restauration, plus de connaissances en matière de régime sans gluten ainsi que des contrôles réguliers pourraient rendre le client plus à l'aise. D'une façon générale, il serait souhaitable que les recettes puissent être adaptées pour privilégier d'office les ingrédients sans gluten plutôt que ceux qui en contiennent (p.ex. liant à la farine de maïs plutôt qu'à la farine de blé).

- Avez-vous des chiffres sur le nombre de Luxembourgeois intolérants au gluten ?

L'ALIG n'a pas de chiffres sur le nombre de personnes atteintes par une pathologie liée au gluten. Il est communément admis que 1% de la population est atteint de la maladie cœliaque. A noter néanmoins que la population concernée ne se limite pas aux personnes atteintes par la maladie cœliaque. Elle englobe également tout l'entourage à savoir la

famille, les amis, les collègues de travail qui souvent suivent la personne cœliaque dans le choix des adresses à retenir ou des produits à choisir.