

Objet : MALADIE COELIAQUE : INFORMATION

Réseaux : Tous

Niveaux et services : PRIM/SEC/CPMS

Période : Année scolaire 2009-2010

- A Madame et Messieurs les Gouverneurs de Province ;
- A Mesdames et Messieurs les Bourgmestres ;
- Aux membres des services d'Inspection de l'enseignement secondaire de la Communauté française ;
- Aux Organes de représentation et de coordination ;
- Aux Pouvoirs organisateurs des établissements d'enseignement fondamental et secondaire subventionnés, ordinaires et spécialisés ;
- Aux Chefs d'établissement d'enseignement fondamental et secondaire organisés ou subventionnés par la Communauté française, ordinaires et spécialisés ;
- Aux Centres psycho-médico-sociaux organisés ou subventionnés par la Communauté française ;
- Aux responsables des Services de Promotion de la Santé à l'École.

Pour information :

- Aux Organisations syndicales ;
- Aux Associations de Parents ;

Autorités : Ministre de l'Enfance, de la Santé et de l'Aide à la Jeunesse
Ministre de l'Enseignement obligatoire

Signataire(s) : Catherine Fonck et Christian Dupont

Personne(s)-ressource(s) : Marie Thys (marie.thys@cfwb.be)
Yvonne Havelange (yvonne.havelange@cfwb.be)

Renvoi(s) :

Nombre de pages : texte : 2 p.

Mots-clés : maladie coeliaque-gluten-intolérance

Bruxelles, le 26/06/2009

**LA MALADIE CŒLIAQUE : INFORMATION
DESTINÉE AUX RESPONSABLES DE CANTINES SCOLAIRES, AUX
ETABLISSEMENTS SCOLAIRES FORMANT LES PROFESSIONNELS DE LA
CUISINE, AUX EQUIPES DES CPMS ET AUX SERVICES PSE**

La maladie coeliaque touche actuellement 1 personne sur 300.

Le seul traitement de cette maladie consiste dans l'éviction totale à vie du gluten dans l'alimentation,

En effet, au contact du gluten de l'alimentation, l'organisme du coéliquaue fabrique des auto-anticorps et des cytokines qui, non seulement endommagent la muqueuse intestinale mais qui sont aussi à l'origine de symptômes variés et de diverses complications très graves.

Puisque le blé (froment) et ses variétés (épeautre, kamut, triticale,...), le seigle, et l'orge contiennent du gluten, la farine et les dérivés de ces céréales sont interdits, à l'exception de l'amidon de ces céréales, purifié à moins de 100 ppm (parties par million). Il vaut mieux éviter l'avoine vu la contamination des cultures par d'autres céréales interdites.

Toutes les préparations dans lesquelles ces céréales sont utilisées sont donc également interdites. Ainsi, sont proscrits dans un régime sans gluten, toutes les sortes de pains, de biscottes, de crackers, de pâtisseries, de pâtes et de chapelure « ordinaires », une farine, féculé ou semoule d'une des céréales citées ci-dessus, tous les plats préparés de façon industrielle dont on n'est pas certain que tous les ingrédients utilisés sont sans gluten (soupes, sauces, préparations de poisson, de viande comme la saucisse et le pâté, glaces et autres desserts), toutes les boissons contenant du malt (y compris la bière) et la plupart des préparations en poudre.

Il est important de savoir que même une infime quantité de ces produits interdits est déjà trop en sorte qu'il faut notamment être attentif aux ustensiles qui seraient contaminés.

Il est primordial pour pouvoir préparer un repas sans gluten d'être capable de déchiffrer l'étiquetage des ingrédients. A cet égard, il faut savoir que tous les ingrédients qui composent plus de 2% du produit fini doivent être cités sur l'étiquette. 12 composants (dont le gluten), allergènes potentiels, doivent en outre être mentionnés même s'ils atteignent moins de 2 % du produit total.

Des aliments spécifiquement sans gluten sont commercialisés dans un nombre croissant de grandes surfaces ainsi que dans la plupart des magasins diététiques (pain, crackers, chapelure, pâtes, ...). Un repas sans gluten peut néanmoins être préparé sans y avoir recours, de nombreux aliments étant naturellement sans gluten. Les céréales suivantes sont autorisées : riz, maïs, millet, sarrasin, sorgho, quinoa,

amarante, teff ainsi que les plantes à féculent comme le manioc ou la pomme de terre...

Des informations plus précises sont accessibles sur le site de la société belge de la cœliaquie ([http : //www.sbc-asbl.be](http://www.sbc-asbl.be)), laquelle est également à la disposition des établissements scolaires et des CPMS et SPSE pour toute information complémentaire.

Catherine FONCK

Christian DUPONT