

# Vous recevez la lettre d'information de l'AFDIAG

Jun 2025



**Stages d'été 2025 : plus qu'un mois et  
demi avant de vous retrouver !**



Petit point d'étape pour tous ceux qui participeront à cette belle aventure.

L'AFDIAG est en pleine préparation : réservation des billets de train, élaboration des plannings, préparation des activités, coordination avec les intervenants... Tout est mis en œuvre pour allier plaisir et apprentissage, et faire de ce stage un moment inoubliable ! 😊

***Rappel important :***

Vous avez récemment reçu un mail concernant l'organisation du stage. Si ce

n'est pas encore fait, nous vous invitons à en prendre connaissance.  
Pour les enfants participant au stage, merci de nous faire parvenir les documents suivants :

- Un **certificat médical** précisant que votre enfant est apte à pratiquer une activité physique et/ou sportive
- L'**autorisation parentale n°2** figurant dans le dossier de stage

Ces deux documents doivent être datés de moins de **30 jours avant le début du stage ( à partir du 20 juin)**, et envoyés par mail ou courrier directement à l'AFDIAG. Le règlement doit être effectué avant le **13 juin 2025**.

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante : [afdiag@gmail.com](mailto:afdiag@gmail.com)

## Intervention de l'AFDIAG sur France 3 Occitanie



Le 15 mai, Brigitte Croze, notre déléguée de l'Hérault, a représenté l'AFDIAG sur le plateau de l'émission *Ici Hérault*, diffusée en direct sur France 3 Occitanie, aux côtés de Didier Bazile, chercheur au CIRAD et fondateur de Qualinoa.

Merci à Arthur Deplante, journaliste engagé, pour son accueil et ses questions qui ont permis d'aborder la maladie cœliaque, ses symptômes, le diagnostic, l'hypersensibilité au gluten, ainsi que le rôle essentiel de l'AFDIAG auprès des malades.

Didier Bazile a présenté son travail de recherche autour du quinoa et les engagements de son entreprise pour une alimentation sans gluten de qualité. L'émission a aussi été l'occasion d'inviter les téléspectateurs aux portes ouvertes de l'atelier sans gluten de Qualinoa, organisées le lendemain pour la Journée mondiale de la maladie cœliaque.

Merci à Brigitte Croze pour son engagement et sa précieuse contribution à la visibilité de l'AFDIAG !

 **Pour (ré)écouter l'émission , cliquez ci dessous** 

 **Lien de l'émission**

## Webinaire Patients AFDIAG & Dr.Schär



The poster features a light beige background with a yellow vertical bar on the right. At the top left, there is a laptop icon and the word "Webinaire". To the right are the logos for AFDIAG (Association Française des Intolérants au Gluten) and Schär (Gluten-Free). The main text reads: "„Tout savoir sur le gluten !“ Actualités, symptômes, parcours diagnostic, traitement...". Below this, a calendar icon is followed by the date "Mercredi 4 juin 2025 à 18H30". The speakers listed are Dr. Corinne BOUTELOUP, Gastro-entérologue nutritionniste, CHU Clermont-Ferrand, and Mathilde ROUBAT, diététicienne, CHU Grenoble. A red button says "Pour se connecter" with a cursor icon. At the bottom, it says "Venez poser vos questions en direct !". On the right side, there is an illustration of a man and a woman looking confused with question marks above their heads.

Ne manquez pas notre prochain webinaire sur le gluten organisé par Dr. Schär et l'AFDIAG !

Ce webinaire sera présenté par Brigitte Croze, vice-présidente de l'AFDIAG, et Coline Ria, responsable de la marque nutrition santé chez Dr. Schär.

Avec la participation du Dr Corinne BOUTELOUP, gastro-entérologue nutritionniste au C.H. Clermont-Ferrand, membre du Comité médical de l'AFDIAG, et Mathilde ROUBAT, diététicienne, CHU Grenoble, ce webinaire est l'occasion idéale d'obtenir des réponses directes à vos questions par des experts.

### *Détails de l'événement :*

**Date et horaire :** Mercredi 4 juin à 18H30

**Thème :** "Tout savoir sur le gluten !"

actualités, symptômes, parcours diagnostic, traitement...

**Objectif :** Répondre aux questions fréquentes des patients en matière de santé et prise en charge nutritionnelle.

Pas besoin de s'inscrire, rejoignez-nous directement via le lien Zoom ci-dessous pour une session interactive de questions/réponses 🖱️

[Rejoindre le webinaire](#)

**ID de réunion: 869 8504 3975**

**Code secret: 680277**

Vous pouvez également inviter vos amis ou proches intéressés par les aspects nutritionnels du gluten à participer !

## **Intervention d'Elena Bach sur France Bleu à l'occasion de la Journée mondiale de la maladie cœliaque**



Le 15 mai, à l'occasion de la Journée internationale de la maladie cœliaque, Elena Bach, l'une des animatrices de notre plateforme EduSansGlu, a été invitée dans l'émission *Ici l'Alsace* diffusée sur France Bleu.

Trésorière de l'association partenaire Amig'est, Elena a rappelé avec clarté et engagement que la maladie cœliaque n'est pas une tendance alimentaire, mais une pathologie auto-immune sérieuse, qui impose un régime strict sans gluten à vie. Elle a décrit les nombreux symptômes possibles, digestifs mais aussi extra-digestifs, et souligné l'importance d'un diagnostic précis et bien accompagné.

Une belle occasion de sensibiliser le grand public et de rappeler le rôle de l'AFDIAG et de sa plateforme EduSansGlu dans l'information et le soutien aux malades.

 **Pour (ré)écouter l'émission , cliquez ci dessous** 

[Lien de l'émission](#)

Retrouvez l'ensemble de nos actions menées à l'occasion de la Journée mondiale de la maladie cœliaque sur notre site internet en cliquant sur ce lien.

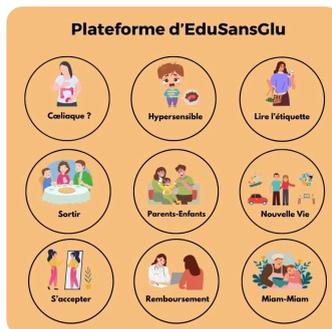
[En savoir plus](#)

## De nouvelles dates pour nos prochains ateliers en visio sont disponibles !

Inscrivez-vous vite !



**Ateliers cuisine**



**Plateforme EduSansGlu**



**Hypnose - Coaching Professionnel**

Nous vous rappelons qu'il reste encore des places disponibles pour nos prochaines sessions d'**EduSansGlu** et nos **ateliers de cuisine**.

Pour vous inscrire, il vous suffit de cliquer ci-dessous pour accéder à la newsletter des ateliers ou de consulter la rubrique "Agenda" sur notre site internet.

Ne tardez pas à réserver votre place ! 

[Je m'inscris aux prochains ateliers de l'AFDIAG](#)

**L'AFDIAG est heureuse d'accueillir**

# La Modestine au sein de son réseau de partenaires certifiés sans gluten !



🌱 Installée en Haute-Saône, en Franche-Comté, La Modestine est une ferme biologique où l'on cultive, transforme et façonne des produits de qualité, en circuit court, du grain au pain. Depuis plus de 10 ans, l'équipe y produit pains et farines à partir de blé.

Mais un tournant inattendu est venu changer leur trajectoire : il y a un an et demi, l'un des associés a appris que son fils, tout comme lui, étaient atteints de la maladie cœliaque..

Plutôt que de voir cela comme un frein, La Modestine a choisi d'en faire une force.

Une belle transformation qui les a conduits à créer un tout nouvel atelier 100 % sans gluten, certifié par l'AFDIAG, dédié à la fabrication de pains, farines et bières sans gluten.

Ils transforment eux-mêmes le sarrasin et le sorgho issus de leurs cultures, ainsi que le maïs de leurs voisins et du riz de Camargue 🌾

Les produits sont disponibles tous les vendredis et samedis sur les secteurs de Besançon et Vesoul.

👉 Avec ce nouveau partenariat, l'AFDIAG poursuit son engagement pour valoriser les initiatives locales, artisanales et engagées au service d'une alimentation sans gluten de qualité.

Bienvenue à La Modestine !

**Pour découvrir leurs créations et commander, c'est par ici 👉**

[Je consulte le site de La modestine](#)

# Pain d'épices sans gluten

délicieuse recette de pain d'épice moelleux, parfaite pour réchauffer vos goûters et partager un moment gourmand en famille ou entre amis !



## Ingrédients :

- 250 g de farine de châtaignes
- 250 g de miel
- 200 ml de lait tiède
- 1 sachet de levure chimique autorisée
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 50 g d'amandes hachées
- 5 g de grains d'anis
- 1 pincée de cannelle
- 1 cuillère à café de zeste de citron râpé
- 1 pincée de sel

## Préparation :

1. Mélanger le miel avec le lait tiède jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Ajouter la farine de châtaigne au mélange miel-lait, puis mélanger soigneusement.
3. Laisser reposer la pâte pendant une heure à température ambiante pour que les saveurs se développent.
4. Incorporer ensuite la levure chimique, le bicarbonate de soude, les amandes hachées, les grains d'anis, la cannelle, le zeste de citron râpé et le sel. Mélanger bien pour obtenir une pâte homogène.
5. Beurrer un moule à cake pour éviter que la pâte n'accroche.

6. Verser la pâte dans le moule beurré.
7. Cuire au four préchauffé thermostat 5/6 (environ 160-180°C) pendant environ une heure, jusqu'à ce que le pain d'épice soit bien doré et cuit à cœur (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche).
8. À la sortie du four, recouvrir le moule d'un linge propre et laisser reposer pendant 5 minutes : cela facilitera le démoulage.
9. Démouler délicatement et laisser refroidir complètement avant de servir froid.

Bonne dégustation !

## **Pour ne rien rater, suivez-nous sur nos réseaux sociaux !**



---

**Continuez à aider l'Association !**  
**Parlez de nous autour de vous, nous répondrons présents !**



Adhérer, cotiser et renouveler votre adhésion sont des actes qui comptent pour nous afin de vous informer, de défendre vos intérêts, de permettre des recherches et de promouvoir des projets rien que pour vous.

Nous comptons sincèrement sur vous !

Pour celles et ceux qui réadhèrent par anticipation, aucun décalage de leur abonnement existant n'aura lieu.

Rendez-vous à l'adresse : <https://www.afdiag.fr/panier>  
puis choisissez la rubrique qui vous correspond le mieux.

Vous pouvez également choisir de nous faire parvenir directement un chèque à l'ordre de l'AFDIAG à l'adresse suivante :  
AFDIAG - 1 Rue des Gâtines - 75020 Paris

Toute l'équipe de l'AFDIAG vous remercie !

\*\*\*\*\*

**À bientôt !**

**AFDIAG**

1 rue des Gâtines, 75020, PARIS

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}  
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)

