

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

Octobre 2025



**craquez pour  
nos nouvelles recettes  
sans gluten !**



**Schär** avec le meilleur de nous-mêmes  
GLUTEN-FREE

**Muffin Choco**  
4 PORTION PACK  
NOW! ~more mm!  
225g (8oz)

**Schär**  
**Chocolate O's**  
MIT 20% SCHOKOLADE  
MIT 20% SCHOKOLADE  
MIT 20% SCHOKOLADE  
225g (8oz)

**Muffin Choco Chips**  
4 PORTION PACK  
225g (8oz)

Rendez-vous sur notre boutique en ligne ! 

Chères adhérentes, chers adhérents,

L'automne s'installe doucement, et avec lui, une nouvelle saison de projets et d'échanges. En ce mois d'octobre, l'AFDIAG reste mobilisée à vos côtés pour vous informer, vous soutenir et faire avancer la cause du « sans gluten ».

Merci pour votre fidélité et votre engagement à nos côtés.

Très bonne lecture !

**L'équipe de l'AFDIAG**

# **Assemblée Générale Ordinaire de l'AFDIAG**



N'oubliez pas !

L'Assemblée Générale Ordinaire de l'AFDIAG se tiendra cette année le samedi 15 novembre 2025, à l'Espace Reully, situé au **1 rue Riesener, 75012 Paris**.

L'AGO est une occasion privilégiée pour faire le point sur nos actions passées, partager nos projets à venir et échanger avec vous.

Votre présence est précieuse pour faire vivre notre association et construire ensemble son avenir.

Nous vous transmettrons prochainement plus d'informations sur le programme de cette journée.

**L'AFDIAG et l'AFDN se réunissent pour  
vous !**



Nous sommes ravis de vous annoncer que l'AFDIAG sera présente aux Journées d'Études de l'AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes), qui se tiendront du 16 au 18 octobre 2025 au Centre de Congrès Pierre Baudis à Toulouse.

Cet événement est un rendez-vous incontournable pour tous les professionnels de la nutrition et de la diététique. Trois jours riches en ateliers, présentations orales, posters, sessions satellites et bien plus encore.

📍 Nous serons présents sur notre stand afin d'échanger avec les professionnels de santé participants.

[Je consulte le programme](#)

## **Un grand merci à l'Association des randonneurs de Ploemel**



Cette année, notre président Pierre Dolez s'est rendu à l'Assemblée Générale de l'Association des randonneurs de Ploemel afin de les remercier pour l'organisation de la randonnée « **Un pas sans gluten** », qui a une nouvelle fois rassemblé un grand nombre de marcheurs.

À cette occasion, l'Association Bretonne a remis un chèque de **1 550 €** en faveur de l'AFDIAG, somme récoltée grâce à cette belle manifestation solidaire.

L'AFDIAG et ses adhérents adressent leurs remerciements les plus chaleureux aux randonneurs de Ploemel pour leur générosité fidèle depuis plusieurs années, ainsi que pour leur précieux soutien dans nos actions de sensibilisation.

[Lire l'article complet](#)

## **🎙 L'AFDIAG mise en lumière dans "Maladies chroniques au féminin"**



Notre vice-présidente, Brigitte Croze, a été invitée à témoigner dans un nouvel épisode du podcast consacré à la maladie coéliquaue, dans l'émission "*Maladies chroniques au féminin : en parler sans tabou*".

À travers son parcours, elle rappelle combien il est essentiel d'être accompagnée par l'AFDIAG pour mieux vivre avec la maladie et s'adapter au quotidien.

Aux côtés d'Augustine, plus récemment diagnostiquée, et du docteur **Pauline Veyrard**, gastro-entérologue, l'épisode donne des clés pour comprendre, s'organiser et avancer malgré les contraintes du sans gluten.

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



**Hypnose - Coaching Professionnel**

**Ateliers cuisine**



**Ateliers cuisine**

Nous vous rappelons qu'il reste encore des places disponibles pour nos prochains **ateliers de cuisine** ainsi que pour notre **atelier de coaching professionnel**.

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](#)

**La Goose : un lieu de vacances et d'apprentissage  
100 % sans gluten**



Nichée au cœur du parc national des Cévennes, **La Goose** est une table et chambre d'hôtes unique en son genre, alliant **séjours de détente** et **cuisine pédagogique sans gluten**.

Créée par une cheffe canadienne cœliaque depuis l'enfance, La Goose accueille depuis cinq ans des personnes en quête de mieux-être par l'alimentation, qu'elles soient nouvellement diagnostiquées, en errance médicale ou tout simplement curieuses d'élargir leur répertoire culinaire.

Lieu chaleureux et inclusif, La Goose propose également plusieurs fois par an un séjour signature : « **Sans gluten... intelligemment** », un week-end de formation en petit groupe autour des enjeux de l'alimentation sans gluten, des techniques culinaires, des bons produits et des recettes maison.

👉 **L'AFDIAG est heureuse de collaborer avec La Goose**, qui partage pleinement nos valeurs d'information, d'éducation et de convivialité autour du sans gluten. Une belle initiative qui contribue à rendre le quotidien des personnes cœliaques plus simple et plus serein.

📍 Plus d'infos sur : <https://lagoose.fr/fr/sans-gluten-intelligemment>

**Vous pouvez également les retrouver sur leurs réseaux sociaux pour découvrir leurs créations gourmandes**



## **Tiramisu sans gluten**

Envie d'un dessert gourmand, sans gluten et 100 % végétal ?  
Découvrez cette recette de tiramisu en verrine, simple à réaliser et parfaite pour régaler vos convives !



## Ingrédients :

- 400 ml de crème de coco bien froide
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- Boudoirs sans gluten
- Café fort
- Poudre de cacao

## Préparation :

1. Mettre la crème de coco au réfrigérateur pendant quelques heures pour qu'elle soit bien froide.
2. Fouetter la crème de coco et le sucre glace ensemble jusqu'à ce que la crème épaississe et forme des pics afin d'obtenir une chantilly végétale.
3. Tremper rapidement les boudoirs sans gluten dans le café fort et les disposer au fond des verrines.
4. Ajouter une couche de chantilly végétale sur les biscuits.
5. Répéter les couches de biscuits et de chantilly jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de chantilly.
6. Saupoudrer de poudre de cacao.
7. Réfrigérer les verrines pendant au moins deux heures avant de servir.

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](#)

