



Cher·e·s adhérent·e·s,

L'Assemblée Générale initialement prévue le 15 novembre est reportée au samedi 24 janvier 2026.

Ce report fait suite à plusieurs contraintes humaines et organisationnelles, liées notamment à une insuffisance de personnel et aux délais d'organisation nécessaires pour préparer sereinement ce temps fort de la vie associative.

Il nous tient à cœur de répondre de manière complète et précise à vos attentes et à vos questions.

Dans l'intérêt de l'association et de ses adhérent·e·s, nous souhaitons que cette Assemblée Générale se déroule dans les meilleures conditions possibles, dans un esprit serein, participatif et constructif.

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour ce report, et vous remercions sincèrement pour votre compréhension et votre engagement fidèle à nos côtés.

Bien cordialement,

L'équipe de l'AFDIAG

L'AFDIAG participe aux Journées Francophones de Nutrition 2025 !



Cette année, l'AFDIAG est ravie d'annoncer sa participation à l'édition 2025 des Journées Francophones de Nutrition (JFN), qui se dérouleront **du 10 au 12 décembre au Centre de Congrès de Lyon.**

Durant ces trois jours, notre équipe sera présente sur un stand d'information pour échanger avec des professionnels de la nutrition, des chercheurs et des associations de patients, dans une atmosphère toujours aussi conviviale et enrichissante.

Cet événement représente une occasion unique de découvrir les dernières innovations et avancées scientifiques dans le domaine de la nutrition.

De nombreux experts y partageront leurs connaissances et leurs réflexions sur les enjeux actuels et futurs de l'alimentation et de la santé.

📢 Deux Journées Sans Gluten à Valence ! 🎉



17 28 & 29 novembre 2025

📍 58 Allée James Joule, ZI des Auréats, 26000 Valence

En partenariat avec l'AFDIAG, Calicote vous invite à deux jours d'échanges et de découvertes autour du sans gluten !

👉 Au programme :

- Portes ouvertes de Calicote
- Ateliers cuisine sur inscription

- Stands de produits sans gluten
- Plein de promos festives 🎉

17 July Présence de l'AFDIAG le samedi 29 novembre uniquement : Infos et conseils sur la maladie cœliaque et la lecture des étiquettes. Plusieurs délégués seront présents pour répondre à vos questions. Venez nous rencontrer et partager un moment convivial ! 😊

📢 Entrée libre et ouverte à tous !

Appel à recette !



🍁 L'automne dans vos assiettes ! 🍁

Envie de partager vos recettes de saison ?

Nous sommes à la recherche de vos meilleures créations automnales ! Potiron, butternut, châtaigne, poire... envoyez-nous vos recettes à : contact@afdiag.fr

Les plus appétissantes seront publiées sur nos réseaux pour régaler notre communauté.

À vos recettes !

Permanence téléphonique de l'AFDIAG



Nous tenons à vous informer que nos permanences administratives se déroulent désormais tous les jours, du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h 30, sauf le vendredi où elles se terminent à 15 h.

Pour un accompagnement téléphonique personnalisé, les coachings individualisés sont assurés par **Sylvanie DE SOUSA REIS**, diplômée en Éducation Thérapeutique du Patient (ETP). Ils se feront uniquement sur rendez-vous. Pour en prendre un, envoyez un mail à contact@afdiag.fr ou complétez le formulaire de contact sur notre site.

[Je prends rendez-vous](#)

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 ateliers](#)

Soupe potimarron et pommes de terre

Une soupe douce et onctueuse qui ravira toute la famille, idéale pour un dîner d'automne 



Ingrédients :

- 1 potimarron (environ 1,2 kg)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 pommes de terre (environ 300 g)
- 1 c. à café de muscade
- Sel
- Poivre
- 10 cl de crème fraîche liquide (facultatif)

Préparation :

1. Retirer les pépins et la peau du potimarron, puis le couper en cubes.
2. Peler et émincer l'oignon, hacher les gousses d'ail.

3. Peler et couper les pommes de terre en morceaux.
4. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole et faire revenir l'oignon quelques minutes.
5. Ajouter l'ail, le potimarron et les pommes de terre, puis poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
6. Couvrir d'eau juste à hauteur, ajouter la muscade, un peu de sel et de poivre, puis cuire à couvert environ 30 minutes (au Cookeo : verser 50 cl d'eau et cuire sous pression 15 minutes).
7. Mixer la préparation avec un mixeur plongeant, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et ajouter la crème liquide si désiré.

Bon appétit !

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 !



Vous l'avez reçu car vous êtes en contact avec l'équipe AFDIAG.



[Se désinscrire](#)