Une sensibilisation des pharmaciens à La maladie cœliaque à Officine Expo 2013

A l'occasion du salon Officine Expo qui s'est tenu les1er et 2 mars 2013 à Marrakech, une conférence/débats sur la maladie c½liaque a été organisée pour les pharmaciens.

Le Dr Moussayer, spécialiste en médecine interne et présidente de l'Association Marocaine des Maladies Auto-Immunes (AMMAIS) et Mme Brigitte Jolivet, présidente de l'Association française des Intolérants au Gluten (AFDIAG) sont intervenues successivement pour faire le point sur cette maladie.

Le Dr Moussayer aindiqué notamment que :

- cette pathologie, due à une Intolérance augluten, provoque des atteintes non seulement aux intestins mais aussi à d'autres organes extradigestifs ;

- contrairement à certaines idées reçues, elle ne se limite plus à des manifestations de diarrhées et/ou d'amaigrissement chez l'enfant en bas âgemais qu'elle se présente de plus en plus chez l'adulte sous des formes atypiques peu ou pas symptomatiques tels qu'une anémie ferriprive, des aphtoses buccales, des douleurs osseuses, une ostéoporose, aménorrhée, stérilité, fausses couches, des migraines, une épilepsieou un surpoids qui se rencontre dans 20 à 30 % des cas ;

- elle s'associe assez souvent à d'autres maladies auto-immunes : diabète de type I et thyroïdites essentiellement mais aussi polyarthrite rhumatoïde, maladie de Gougerot-Sjögren...

- il existe des facteurs de prédisposition à sa survenue soit génétique ou infectieux par des rotavirus, soit par l'absence d'allaitement maternel ou encore par une Introduction trop précoce et en grande quantité du gluten chez le nourrisson ;

- son diagnostic se base sur la recherche d'auto-anticorps antitransglutaminase ainsi que sur la présence d'atrophie villositaire sur les biopsies duodénales ;

- la fréquencede la maladie est forte au Maroc, notamment dans le sudoù une étude en 1999 a montré un taux de prévalence de 5,6 % sur des populations sahraouies, soit le plus haut taux connu au Monde.

Mme Brigitte Jolivet a de son côté présenté le régime sans gluten (RSG) en précisant notamment que :

- il exige l'élimination de l'alimentation de toutes les céréales contenant du gluten, (blé, seigle et de l'orge), seul traitement efficace et validé à l'heure actuelle pour un retour à l'équilibre physiologique ;

- sa mise en ½uvre est compliquée car le gluten est présent non seulement dans tous les produits comme le pain et les pâtes, mais aussi dans un nombre très important de produits issus de l'industrie agroalimentaire, en particulier les plats cuisinés, les entremets, certains desserts, etc. ;

- cela nécessite un apprentissageà unelecture vigilante de toutes les étiquettes pour déceler la moindre présence de gluten ;

- les processus de fabrication de produits sains, exempts de toute contamination, sont rigoureux et expliquent leur coût plus élevé ;

- son application est de ce fait très contraignante et peut constituer une atteinte à la vie sociale, notamment pour les adolescents ;

- de nombreusesdenrées de substitution sont cependant maintenant disponibles, que ce soit des céréales ou des féculents comme leriz,le maïs, le sarrasin, le millet, le manioc, le quinoa, la pomme de terre, le soja, les haricots et pois secs, les lentilles... : leurs combinaisons et la recherche d'une cuisine inventive peuvent alors offrir une alternative alimentaire satisfaisante et sûre pour la bonne santé des malades c½liaques.