

## Du « sans gluten » à l'officine !

Popularisé par des célébrités du showbiz et des sportifs pour perdre du poids, améliorer leurs performances ou leur état de santé, le phénomène du «sans-gluten» ne cesse de grandir.

En France, la distribution des produits sans gluten se fait historiquement via les magasins spécialisés diététiques et bio et depuis 2009 en GMS, qui draine environ 45% des ventes (soit 65 M€ en 2016, selon Xerfi).

Les magasins en ligne représentent également une partie de la distribution.

En revanche, la pharmacie occupe une place assez limitée (-3%).

Comment l'officine peut-elle se démarquer sur ce créneau porteur ?

Comment pouvez-vous renforcer votre conseil auprès de patients demandeurs ?

Comment organiser ce rayon dans votre point de vente ?

Voici quelques pistes...



### CONNAÎTRE LA MALADIE COELIAQUE

À l'origine, le régime sans gluten est adopté par les individus diagnostiqués « intolérants » à cette protéine (maladie coéliquaue). Une personne sur 100 serait touchée, selon l'Association Française des Intolérants au Gluten (AFDIAG). Seulement 10 à 20 % d'entre elles sont identifiées coéliquaues et suivent un régime sans gluten. Tout malade coéliquaue peut prétendre à un remboursement partiel de ses produits sans gluten dès lors que la maladie est confirmée par une biopsie. La demande de prise en charge doit être faite par le médecin référent. Après l'obtention de l'accord du médecin conseil de la sécurité sociale et sur présentation d'une ordonnance, le malade âgé de moins de 10 ans, peut percevoir un remboursement de 33,54 € par mois sur le total des bases de remboursement (tarif LPPR) des produits diététiques sans gluten achetés. Ce montant s'élève à 45,73 € au-delà de 10 ans.



## ACCOMPAGNER LES PATIENTS

Le réseau officinal joue un rôle important en termes de proximité et de conseil pour les patients coéliqués. Et particulièrement pour ceux nouvellement diagnostiqués qui éprouvent le besoin d'être guidés dans la mise en place de cette nouvelle alimentation qui représente un changement important dans leur quotidien. Pour les aider, vous pouvez les orienter vers des sites spécialisés qui proposent informations, astuces, recettes et partages d'expériences, des outils d'aide au suivi du régime et des applications mobiles pour faciliter leur vie en dehors de chez eux.



## MISER SUR LA NUTRITION

En tant que professionnel de santé, vous êtes également guide et conseil sur la nutrition en général. Tout comme les petits pots pour bébé, les produits sans gluten vont vous permettre de conserver du flux et de fidéliser une clientèle. Pour faire connaître votre offre, vous pouvez par exemple organiser des dégustations de gâteaux sans gluten dans votre officine. Cela renforcera votre rôle de spécialiste et de distributeur de proximité.



## PROPOSER DU CHOIX

Il est important que vous ayez des rayons dédiés, comprenant plusieurs marques. Une marque leader comme Schär (qui propose plus de 120 références sans gluten, enrichies de 10 à 15 innovations par an), mais aussi des marques alternatives bio et sans gluten comme les Recettes de Céliane, et Aglina. Pour valoriser votre choix, vous pouvez faire un rappel en vitrine ou en tête de gondole.



## QUIZZ

### Vrai/faux sur le gluten : testez vos connaissances

**1** Manger sans gluten permet de maigrir ?

- A - Vrai
- B - Faux

**2** Les farines utilisées aujourd'hui sont plus riches en gluten qu'auparavant ?

- A - Vrai
- B - Faux

**3** Le gluten se trouve uniquement dans le blé ?

- A - Vrai
- B - Faux

**4** On peut avoir une maladie coeliaque sans symptômes ?

- A - Vrai
- B - Faux

**5** L'intolérance au gluten est une maladie génétique ?

- A - Vrai
- B - Faux

**6** Je peux être intolérant au gluten sans le savoir ?

- A - Vrai
- B - Faux

**7** Etre intolérant au gluten n'est ni moins rare ni moins grave qu'être allergique ?

- A - Vrai
- B - Faux

## Les réponses

- 1 Réponses A et B :** suivre un régime sans gluten ne permet pas en soi de perdre du poids, car il s'agit simplement de supprimer certains produits de son alimentation et de les substituer par d'autres. Si vous supprimez de votre alimentation les viennoiseries, ou encore les pâtes, sans les remplacer par des équivalents sans gluten, vous pourrez perdre quelques kilos (attention cependant aux carences).
- 2 Réponse B :** au contraire, le blé généralement choisi par les producteurs est souvent moins riche en protéines, donc en gluten.
- 3 Réponse B :** si le gluten constitue environ 80 % des protéines contenues dans le blé, on le retrouve aussi dans les farines d'orge, de seigle, d'avoine, d'épeautre ou encore de kamut. Il absorbe l'eau qui est ajoutée à la farine et rend la pâte plus « élastique ».
- 4 Réponse A :** de récentes recherches ont montré qu'un nombre non négligeable d'enfants et d'adultes diagnostiqués intolérants au gluten par prise de sang, sans symptôme particulier au moment du test sanguin.
- 5 Réponse B :** l'intolérance au gluten peut en effet se déclarer chez des personnes au terrain génétique favorable. Cependant, des maladies coeliaques peuvent se déclarer pour d'autres raisons encore inconnues, à tout âge, chez n'importe qui.
- 6 Réponse A :** les symptômes de la maladie coeliaque sont très variables et donc difficiles à identifier. Les personnes réagissent toutes différemment, et seuls des examens médicaux approfondis (prise de sang et biopsie) permettent de la diagnostiquer.
- 7 Réponse B :** une allergie au gluten se caractérise par une réaction cutanée. Elle est plus rare que l'intolérance au gluten, qui se traduit généralement par des problèmes de digestion ou douleurs intestinales.

Source : [glutencomer.com](http://glutencomer.com).