

Les scientifiques ont trouvé l'origine d'une sensibilité au blé qui n'a rien à voir avec le gluten

Les chercheurs qui ont présenté à la conférence Européenne de Gastroenterologie de 2016 ont identifié un groupe de protéines (sans gluten) qui peuvent déclencher des symptômes d'asthme, de sclérose en plaques, de douleur chronique et plus encore.

Le régime sans gluten s'est imposé comme une nécessité pour les personnes atteintes de la **maladie coéliquaue**, dans laquelle les réactions immunitaires violentes au blé peuvent causer des dommages intestinaux, une inflammation généralisée, et des problèmes d'absorption des nutriments.

Par la suite, l'industrie alimentaire a soudainement vanté les bienfaits du régime sans gluten pour perdre du poids, éliminer les «toxines» et améliorer l'état de santé générale, de la clarté mentale à la libido. Une polémique d'**Us-Against-Them** a émergé dans les médias, opposant des personnes avec une maladie auto-immune (maladie coéliquaue) face à toutes les personnes évitant inutilement le blé.

Face à cette polémique, une catégorie de personnes a commencé à émerger: les personnes sans maladie coéliquaue qui se sentent malgré tout malades en mangeant du blé. Ce groupe a commencé à grandir et est devenu plus difficile à ignorer, mais, ces personnes n'ont pas été prises au sérieux. L'argument rétorqué était. «Soit vous êtes allergique au gluten, soit vous vous plaignez pour rien».

La sensibilité au blé vient d'être démontrée

En juillet, une équipe internationale de chercheurs a découvert que les personnes atteintes de sensibilité au blé, mais non sujettes à la maladie coéliquaue étaient effectivement **malades** en mangeant du blé. Leur paroi intestinale a été endommagée, et les analyses de sang ont montré des niveaux plus élevés d'inflammation systémique. Gluten ou pas, il y avait un autre problème...

Un autre groupe de chercheurs a soupçonné que l'origine du problème pouvait provenir d'une autre protéine. Ils ont commencé à examiner un groupe appelé les inhibiteurs de l'amylase/trypsine, ou ATIs. Les ATI sont un petit groupe, représentant environ 4 pour cent des protéines de blé, mais elles sont puissantes.

Les scientifiques ont constaté que la consommation d'ATI pouvait causer toutes sortes de réactions négatives dans tout le corps, déclenchant l'inflammation non seulement dans l'intestin, mais aussi dans les ganglions lymphatiques, les reins, la rate et le cerveau. Cette même inflammation peut exacerber les affections auto-immunes comme la polyarthrite rhumatoïde, la sclérose en plaques, l'asthme, le lupus et la maladie inflammatoire de l'intestin.

Le chercheur principal Detlef Schuppan de l'Université Johannes Gutenberg en Allemagne affirme que l'ATI et le gluten produisent des réactions similaires mais distinctes dans le corps humain. « Les ATI du blé qui contaminent également le gluten commercial activent des types spécifiques de cellules immunitaires dans l'intestin et d'autres tissus », a-t-il déclaré dans un **communiqué**, « aggravant potentiellement les symptômes de maladies inflammatoires préexistantes ».

En savoir plus sur <http://therapeutesmagazine.com/sensibilite-ble-gluten/#6HFb4WekRjhTL67Q.99>