

# Un projet étudiera la composition en gluten de 75 lignées de blé

© 12/02/2018 | MO • Terre-net Média

**Les perspectives du projet GlutN, coordonné par l'Inra, sont de comprendre les mécanismes de la sensibilité non coeliaque au gluten, évaluer sa prévalence et en rechercher des marqueurs cliniques pour proposer des produits de panification adaptés.**

**L**e **gluten** est présent dans les grains de nombreuses céréales dont le blé. C'est un réseau de protéines qui confère à la farine des propriétés visco-élastiques indispensables pour donner une structure aux produits. Important dans l'agroalimentaire, le gluten est à l'origine de plusieurs pathologies chez l'homme, comme l'allergie et la maladie coeliaque et la sensibilité non coeliaque au gluten (SNCG). Cette dernière est souvent auto-diagnostiquée conduisant à des régimes sans gluten.

Coordonné par Catherine Ravel – Unité de recherche Génétique, diversité et écophysologie des céréales (Inra, Univ. Clermont Auvergne), le **projet GlutN** étudiera **75 lignées de blé**, anciennes et modernes avec un intérêt pour leur composition en gluten, les caractéristiques de leur amidon et du complexe formé par le gluten et l'amidon - dont la digestibilité pourrait être en cause dans la SNCG. Dix lignées seront ensuite sélectionnées pour être panifiées selon différents processus. La digestibilité de cinq de ces pains sera finalement évaluée in vitro.

Le projet comporte également une étude clinique où les volontaires seront soumis à un régime avec et un régime sans gluten. Symptômes, état de la muqueuse intestinale et études immunologiques apporteront de premiers éléments de compréhension de la pathologie. De plus, une étude épidémiologique sera réalisée sur 157 000 personnes afin d'étudier la prévalence de la maladie dans la population. Les perspectives de ce projet sont donc larges et mêlent génétique, agronomie, santé et nutrition sur fond de question de société.