

## SOMMAIRE

Sommaire .....	3
Influence de l'environnement sur les plantes, leurs allergènes et les allergies <i>Gabriel Peltre (Ecole Supérieure de Physique et Chimie Industrielles)</i> .....	5
Questions à Gabriel Peltre .....	14
Les allergies à la farine de blé et l'intolérance au gluten - <i>Sandra Denery (INRA)</i> .....	15
Questions à Michel Laurière (INRA).....	15
Allergénicité des farines et diversité des blés : objectifs de sélection et perspectives d'avenir - Gérard Branlard (INRA).....	17
Questions à Gérard Branlard .....	26
Intérêt de la fermentation au levain en milieu naturel très hydraté pour améliorer la qualité nutritionnelle du pain - <i>Christian Remesy (INRA)</i> .....	27
Questions à Christian Remesy (INRA).....	43
A propos du blé moderne - <i>Brigitte Fichaux (Diététicienne)</i> .....	45
Remarques & commentaires sur l'intervention de Brigitte Fichaux.....	47
En quoi l'approche d'un paysan boulanger peut-elle contribuer à ouvrir le « champ de réflexion autour des allergies liées au gluten de blé » ? - <i>Jean-François Berthelot</i> <i>(paysan boulanger)</i> .....	49
Débat.....	51