



Les allégations « sans gluten » sur le marché

La demande grandissante pour des produits sans gluten en Amérique du Nord donne au secteur agricole et agroalimentaire du Canada l'occasion d'en exploiter le potentiel commercial. Le présent rapport permet de mieux comprendre la croissance du marché des produits sans gluten ainsi que l'utilisation des allégations « sans gluten » sur les étiquettes des produits alimentaires vendus au Canada et aux États-Unis. Il décrit les tendances générales ainsi que les enjeux entourant l'avoine pure non contaminée. Les renseignements fournis proviennent de diverses sources et sont étayés par les données sur les lancements de nouveaux produits.

Un segment de marché en plein essor

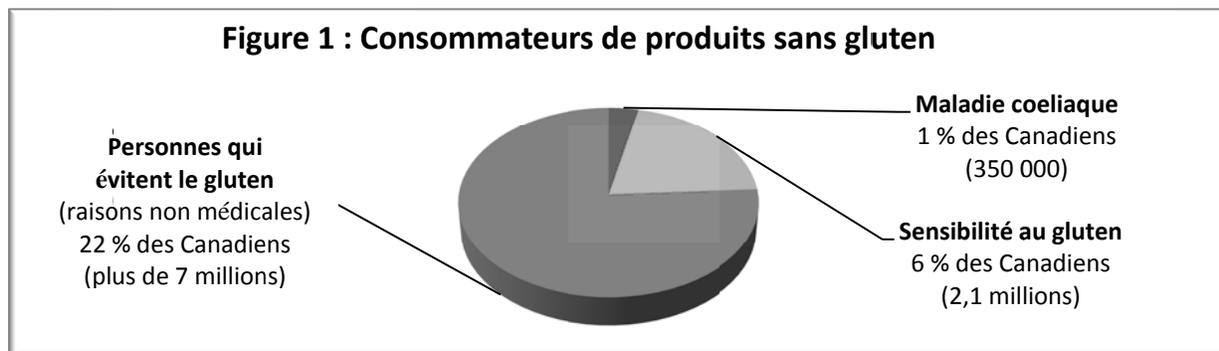
Les aliments sans gluten sont ceux qui affichent la plus forte croissance dans la catégorie des intolérances alimentaires (AAC 2013, 2012), d'où un potentiel de croissance important sur ce marché dans les années à venir. La croissance dynamique s'explique par une meilleure connaissance de la maladie cœliaque¹ et des différentes raisons pour éviter la consommation de gluten, ainsi que par la disponibilité accrue de produits sans gluten chez les principaux détaillants et l'amélioration de la qualité des produits.

Raisons motivant l'achat

La maladie cœliaque est reconnue comme l'une des maladies chroniques les plus courantes au monde (Santé Canada, 2008); on estime que 1 % (1/133) des Canadiens et des Américains en sont atteints et que moins de 10 % des personnes atteintes de la maladie cœliaque ont reçu un diagnostic à cet égard. Les consommateurs atteints de la maladie cœliaque ou d'une sensibilité au gluten veulent des renseignements sur les ingrédients et sur les méthodes de production des produits, car ils n'ont d'autres choix que de consommer des aliments sans gluten pour éviter de subir des désagréments physiques. Puisqu'une alimentation sans gluten est actuellement le seul traitement de la maladie cœliaque, la demande pour ce type de produit continuera d'augmenter.

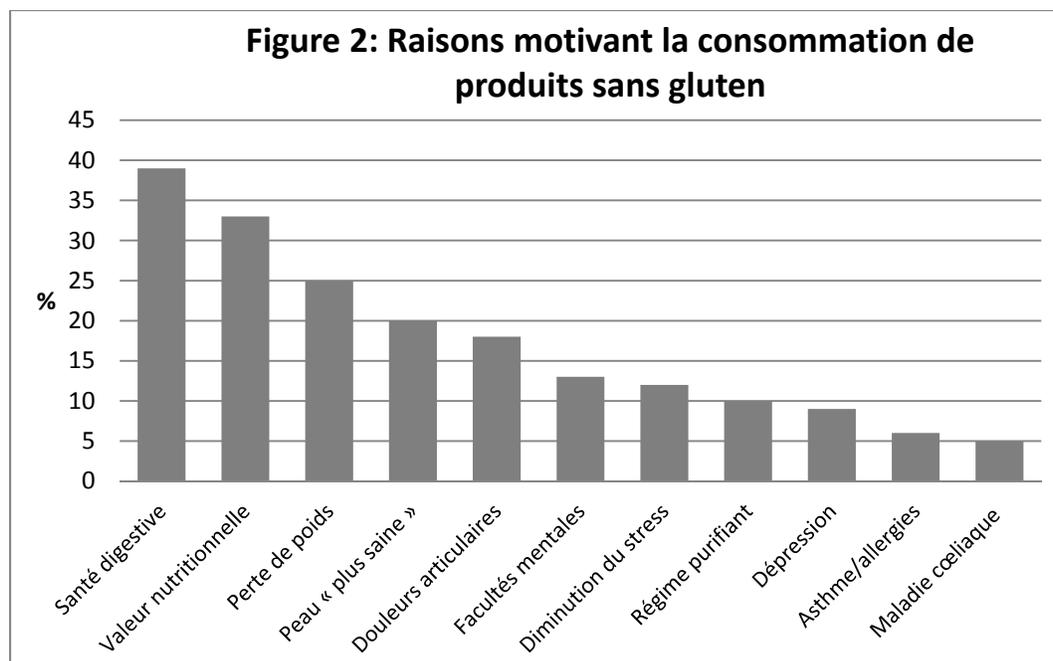
Près d'un tiers des Canadiens (10 millions de personnes) recherchent des produits sans gluten (figure 1). Environ 2,5 millions d'entre eux ont besoin de produits sans gluten pour des raisons médicales (maladie cœliaque = 1 % ou 350 000; sensibilité au gluten non associée à la maladie cœliaque = 6 % ou 2,1 millions). La grande majorité de ces personnes, soit plus de 7 millions de consommateurs, perçoivent les produits sans gluten comme un choix santé ou ont, dans certains cas, un membre de leur famille ayant des besoins médicaux. La figure 2 illustre plus en détail les raisons motivant la consommation de produits sans gluten.

Figure 1 : Consommateurs de produits sans gluten



Source : Association canadienne de la maladie cœliaque, présentation sur le programme de certification des produits sans gluten, 2013

¹ La **maladie cœliaque** est une maladie héréditaire auto-immune qui, lors de la consommation de gluten (protéine de réserve que l'on trouve dans le blé et d'autres céréales), endommage gravement le petit intestin où les éléments nutritifs sont absorbés. On estime que 350 000 Canadiens (1 % de la population) en sont atteints. La **sensibilité au gluten** déclenche une série de symptômes semblables à ceux de la maladie cœliaque, sans toutefois provoquer de réaction auto-immune. La seule façon de traiter ces conditions est de suivre une diète stricte sans gluten pour toute la vie.



Source : Adapté de Hartman Group 2013 (consommateurs américains)

On estime que 10 % des Canadiens font des efforts particuliers pour trouver des aliments sans gluten lorsqu'ils achètent des produits alimentaires pour eux-mêmes et pour la maison (Ipsos Public Affairs 2013). Aux États-Unis, un adulte sur quatre affirme réduire sa consommation de gluten ou l'éviter complètement (NPD Group 2013), et 31 % des Américains qui ne consomment pas d'aliments sans gluten souhaitent les essayer (Mindel 2013). En outre, l'intérêt pour les produits sans gluten et sans blé dans les restaurants canadiens augmente de façon constante depuis 2010, et a enregistré une hausse de 137 % au cours des trois dernières années (NPD Group 2013).

Tendance du marché – Prévisions

Les données sur les ventes des différentes études de marché varient selon la méthodologie utilisée, mais toutes s'accordent sur le fait que le marché des aliments sans gluten enregistre une croissance exceptionnelle depuis les cinq dernières années et que cette croissance demeurera importante au cours des cinq prochaines années en dépit d'un certain ralentissement.

Selon Packaged Facts (2013), le marché canadien des aliments sans gluten a enregistré un taux de croissance annuel composé de plus de 26 % au cours des cinq dernières années (2008 à 2012). Selon différentes sources, la valeur des ventes d'aliments sans gluten au Canada en 2012 était de 27 millions de dollars (Euromonitor 2013), de 82 millions de dollars (Markets&Markets 2013) et de 460 millions de dollars (Packaged Facts 2013).

Le marché mondial des aliments sans gluten devrait se chiffrer à 6,2 milliards de dollars US d'ici 2018, l'Amérique du Nord représentant environ 59 % de la part de marché (Markets&Markets 2013). Les États-Unis sont le plus grand marché des aliments sans gluten et celui qui connaît la plus forte croissance à l'échelle mondiale. Bien que le Canada représente à peine 4 % du volume mondial en dollars, le marché affiche des taux de croissance semblables à ceux des États-Unis.

D'ici 2016, la croissance devrait ralentir pour s'établir à moins de 10 % compte tenu de la baisse de la demande associée à la perception qu'entretiennent les consommateurs à l'égard des bienfaits pour la santé. Malgré tout, la demande pour les produits sans gluten semble suffisamment ancrée au Canada pour empêcher qu'une baisse de popularité de la mode du sans gluten ne nuise considérablement à la croissance. Cette situation semble encore plus vraie au Canada qu'aux États-Unis — comparativement aux consommateurs américains, les Canadiens sont plus susceptibles de déclarer qu'ils achètent des produits sans gluten parce que quelqu'un à la maison est atteint d'une maladie cœliaque ou d'une allergie ou

d'une intolérance au gluten ou au blé (Packaged Facts 2013). Par conséquent, au Canada, le secteur devrait afficher une croissance d'au moins 10 % chaque année jusqu'en 2018 (Markets&Markets 2013; Packaged Facts 2013).

Définir les allégations « sans gluten »

« Gluten » est l'appellation générique donnée à une protéine de réserve présente dans les céréales – blé (gliadine), orge (hordéine) et seigle (sécaline). Actuellement, l'avoine (avénine) est également visée au Canada. Au Canada et aux États-Unis, l'utilisation de l'allégation « sans gluten » est volontaire, cependant, dans les deux pays, un produit alimentaire emballé étiqueté « sans gluten » doit contenir moins de 20 parties par million (ppm) de gluten et respecter d'autres critères (tableau 1).

Tableau 1 : Allégations « sans gluten » – Comparaison entre le Canada et les États-Unis		
	Canada	États-Unis
Volontaire ou obligatoire	Volontaire	Volontaire
Date de la décision	1995 Modifiée le 16 février 2011 Entrée en vigueur le 4 août 2012	5 août 2013 (entrée en vigueur le 4 septembre 2014) Date de conformité : 5 août 2014
Liste des céréales contenant du gluten	Blé, seigle, orge, avoine	Blé, seigle, orge
Seuil toléré pour l'utilisation des allégations « sans gluten »	Ne dépasse pas 20 ppm	Moins de 20 ppm
Éventail des aliments admissibles à l'utilisation de l'allégation « sans gluten »	Aliments à usage diététique spécial (spécialement formulés ou transformés)	Aliments qui répondent aux exigences (<20 ppm), y compris les aliments naturellement sans gluten
Est-il permis d'ajouter des ingrédients contenant du gluten?	Non, à moins qu'un traitement spécial puisse éliminer le gluten et que l'aliment en contienne <20 ppm	Non, à moins qu'un traitement spécial puisse éliminer le gluten et que l'aliment en contienne <20 ppm
Allégations « faible en gluten » ou « très faible teneur en gluten »	Non définies	Non définies

Sources : Ministère de la Justice du Canada : Règlement sur les aliments et drogues; U.S. FDA *Federal Register* 2013
ppm = parties par million

Depuis 2012, la réglementation canadienne sur l'étiquetage des allergènes alimentaires exige que les sources prioritaires spécifiques d'allergènes alimentaires et de gluten soient mentionnées sur l'étiquette des aliments préemballés vendus au Canada (Gazette du Canada 2011). Les céréales contenant du gluten sont définies dans le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD) comme étant l'orge, l'avoine, le seigle, le triticale et le blé (y compris le kamut et l'épeautre).

Le Canada est l'un des rares pays dans le monde possédant une réglementation au sujet de l'utilisation de l'expression « sans gluten ». Le Canada définit cette expression dans le RAD (ministère de la Justice du Canada), et l'interprétation, notamment en ce qui concerne les seuils acceptés, est précisée dans le document intitulé *Position de Santé Canada au sujet des allégations sans gluten* (Santé Canada 2012a). Le titre 24 du RAD a pour but de protéger la santé et la sécurité des personnes qui ont besoin d'aliments à usage diététique spécial. Seuls les aliments qui ont été spécialement transformés ou formulés pour répondre aux besoins d'une personne obligée de suivre une diète sans gluten pour protéger sa santé sont considérés comme des aliments à usage diététique spécial et peuvent porter la mention « sans gluten ». Par exemple, un pain spécialement formulé avec des farines de remplacement provenant de céréales qui ne font pas partie des sources de gluten (c.-à-d blé, seigle, orge, avoine, triticale) peut être étiqueté « sans gluten » s'il répond à toutes les autres exigences du RAD.

Aux États-Unis, la règle adoptée en août 2013 sur les normes d'étiquetage des produits sans gluten par la Food and Drug Administration des États-Unis (FDA 2013) énonce pour la première fois un seuil

réglementé indiquant la quantité de gluten que peut comprendre un produit étiqueté « sans gluten ». La règle est semblable aux exigences appliquées au Canada à deux exceptions près : aux États-Unis, les produits qui sont naturellement sans gluten (p. ex. eau embouteillée, carottes) peuvent être étiquetés « sans gluten » et les produits contenant de l'avoine peuvent porter la mention « sans gluten » sous certaines réserves, puisque la règle américaine ne définit pas l'avoine comme une céréale contenant du gluten.

Allégations « sans gluten » pour les produits de l'avoine

L'avoine dans l'alimentation des personnes atteintes de la maladie cœliaque

Auparavant, l'avoine n'était pas autorisée dans le régime sans gluten utilisé pour traiter les personnes atteintes de la maladie cœliaque. La contamination croisée de l'avoine commerciale régulière avec des céréales contenant du gluten peut se produire à toutes les étapes de la chaîne de production, puisque l'avoine est généralement cultivée, récoltée, transportée, entreposée, moulue ou emballée à proximité d'autres céréales, suivant les pratiques acceptées par la réglementation canadienne. La protéine avénine de l'avoine était une autre question préoccupante étant donné que l'on croyait qu'elle déclenchait une réaction similaire à celle du blé, du seigle et de l'orge dans le petit intestin.

Plus récemment, le Canada a créé une avoine « pure », cultivée dans des champs réservés à cette culture et traitée au moyen d'un équipement spécial. Toutes les étapes de sa production, de la semence à l'emballage, doivent être contrôlées pour éliminer la contamination croisée avec d'autres céréales. Une évaluation de sécurité réalisée par Santé Canada a permis de déterminer que l'avoine pure non contaminée était tolérée en faibles quantités par la plupart des personnes atteintes de la maladie cœliaque. Qui plus est, l'avoine peut représenter un ajout bénéfique à leur alimentation en améliorant la valeur nutritionnelle, l'offre alimentaire et la palatabilité (Santé Canada 2007; Pulido et coll., 2009). Pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque qui ne tolèrent pas l'avoine pure, la recherche s'intéresse actuellement à la réaction immunitaire à l'avénine de l'avoine et aux variations des effets observés selon les différents cultivars d'avoine.

Un nombre croissant de professionnels de la santé et d'organisations luttant contre la maladie cœliaque dans le monde acceptent maintenant la consommation de quantités modérées de produits d'avoine pure non contaminée dans le cadre d'un régime sans gluten. L'Association canadienne de la maladie cœliaque (ACMC) (ACMC 2007a, 2007b; Rashid 2007) indique que les adultes atteints de la maladie cœliaque peuvent consommer sans danger une demie à trois quarts de tasse (50 à 70 grammes) de flocons d'avoine pure par jour, et que les enfants peuvent en consommer un quart de tasse (20 à 25 grammes) par jour. L'avoine doit cependant être introduite dans l'alimentation uniquement lorsque la maladie cœliaque est bien contrôlée et sous la supervision d'un professionnel de la santé.

Vers un étiquetage « sans gluten » pour l'avoine pure non contaminée

Sur la scène internationale, la norme du Codex révisée en 2008 comprend l'avoine dans la liste des céréales qui ne sont pas autorisées dans les aliments étiquetés sans gluten. Cependant, la norme précise que ceci : « L'avoine peut être tolérée par la plupart, mais pas par la totalité des personnes atteintes d'une intolérance au gluten. Il s'ensuit que l'autorisation d'incorporer de l'avoine non contaminée par du blé, du seigle ou de l'orge dans les aliments visés par la présente norme, peut être déterminée au niveau national. » (Codex 2008).

Au Canada, les produits alimentaires emballés contenant de l'avoine ne peuvent porter la mention « sans gluten »; le RAD ne fait pas de distinction entre l'avoine régulière et l'avoine « pure ». Le fait de ne pouvoir étiqueter des aliments contenant de l'avoine pure comme étant des produits sans gluten limite les options pour les consommateurs. De plus, de nombreux fabricants de produits sans gluten hésitent à introduire des produits utilisant de l'avoine pure, puisque leur établissement ne serait plus considéré comme un environnement sans gluten.

Santé Canada examine actuellement les exigences réglementaires applicables aux produits sans gluten pour ce qui est de l'avoine pure non contaminée, afin de tenir compte des résultats de son évaluation sur la sécurité de l'avoine dans le cas des personnes atteintes de la maladie cœliaque et la compréhension scientifique actuelle selon laquelle la partie protéique des grains céréaliers est l'aspect préoccupant pour

les personnes atteintes (Santé Canada 2012b); l'examen vise aussi à confirmer les niveaux d'exposition (La Vieille et coll. 2014). Santé Canada reconnaît la nécessité d'élaborer des normes claires pour l'avoine pure et les produits qui en contiennent ainsi que des normes d'étiquetage précises pour signaler la présence d'avoine afin de protéger ceux qui sont intolérants à l'avoine pure (Santé Canada 2010). À titre de mesure provisoire, les produits contenant de l'avoine pure peuvent porter la mention « sans blé, seigle ou orge ». Les autorisations de mise en marché temporaires représentent une autre mesure provisoire, mais elles exigent beaucoup de ressources et comportent des limites, notamment le manque de transparence pour les consommateurs.

Tendances relatives aux allégations « sans gluten » sur le marché

La demande pour de nouveaux produits et de nouvelles variétés dans la catégorie des aliments sans gluten est en hausse. Les consommateurs ont remarqué une amélioration de la qualité au cours des dernières années, bien que près de 25 % estiment qu'il faille encore améliorer la qualité, le goût et la variété de certains types de produits (Packaged Facts 2013). L'industrie a répondu à ces demandes en lançant de nouveaux produits et de nouvelles variétés ou en élargissant sa gamme de produits et en proposant de nouvelles formulations. La mise au point d'un nouveau produit est la stratégie la plus utilisée dans l'industrie des produits sans gluten. Des technologies et des ingrédients novateurs sont particulièrement importants pour relever des défis auxquels les formulateurs de produits doivent faire face, notamment sur le plan de la fonctionnalité, de la texture, du goût, de la valeur nutritive et de l'apparence (p. ex. utilisation de la graine de lin, du riz et des légumineuses).

Entre 2007 et 2013, quelque 2 344 produits alimentaires et 197 boissons portant la mention « sans gluten » ont été introduits sur le marché canadien. Aux États-Unis, 10 482 nouveaux produits alimentaires et 1 645 nouvelles boissons portaient cette mention. Les produits sans gluten ont également gagné des parts de marché, passant de 4,5 % à 15,4 % du nombre total de lancements de nouveaux produits au Canada et de 3,4 % à 24,3 % des lancements de nouveaux produits aux États-Unis (tableau 2).

Tableau 2 : Tendances observées dans le nombre de produits alimentaires portant la mention « sans gluten » lancés au Canada et aux États-Unis annuellement entre 2007 et 2013

Année	Canada			États-Unis		
	Total	Sans gluten	% Sans gluten	Total	Sans gluten	% Sans gluten
2007	4 767	216	4,5	17 686	603	3,4
2008	3 159	167	5,3	16 501	895	5,4
2009	3 139	136	4,3	11 811	934	7,9
2010	4 748	294	6,2	16 128	1 612	10,0
2011	5 550	392	7,1	15 330	1 683	10,1
2012	4 425	411	9,3	15 201	1 720	11,3
2013	4 720	728	15,4	12 512	3 035	24,3
TOTAL	30 508	2 344	7,7	105 169	10 482	10,0

Source : Base de données sur les nouveaux produits dans le monde (GNPD) de Mintel 2014

Principales catégories

Les collations ont été la catégorie la plus populaire de produits alimentaires sans gluten lancés au Canada et aux États-Unis en 2013, représentant près du quart des nouveaux produits (tableau 3). Au Canada, les collations comprenaient notamment les collations de fruits (107), les barres collations/de céréales/énergétiques (100) et les collations de pommes de terre (100); les produits de boulangerie ont été au deuxième rang. Aux États-Unis, les sept principales catégories étaient les mêmes qu'au Canada, cependant, contrairement au Canada, les produits laitiers étaient la deuxième catégorie en importance.

Tableau 3 : Principales catégories des lancements de produits sans gluten, 2007–2013		
Catégories	Canada	États-Unis
Total des produits alimentaires sans gluten	2 344	10 482
Collations	570 (24 %)	2 453 (23 %)
Produits de boulangerie	329 (14 %)	1 107 (11 %)
Sauces et assaisonnements	273 (12 %)	1 218 (12 %)
Produits de poisson, de viande et d'œufs transformés	244 (10 %)	946 (9 %)
Desserts et crème glacée	127 (5 %)	515 (5 %)
Sucreries et gomme à mâcher	120 (5 %)	590 (6 %)
Produits laitiers	109 (5 %)	1 327 (13 %)
Total des boissons sans gluten	197	1 645

Source : Base de données sur les nouveaux produits dans le monde (GNPD) de Mintel 2014

Les produits sans gluten ne se limitent plus aux marchés d'aliments santé et sont maintenant disponibles dans des épiceries plus traditionnelles (Markets&Markets 2013). Plusieurs détaillants, dont Wal-Mart, Loblaws, Métro et Sobeys ont maintenant une marque maison de produits sans gluten. En 2013, 62 % des achats de produits sans gluten se faisaient dans les supermarchés et les grandes surfaces, 30 % dans les magasins d'aliments santé et naturels et le reste dans des magasins entrepôts, des pharmacies et d'autres détaillants (Markets&Markets 2013).

Tendances sur le marché des produits de l'avoine

Les États-Unis ont mis au point un plus grand nombre de produits alimentaires contenant de l'avoine et des produits de l'avoine portant la mention « sans gluten » que le Canada entre 2007 et 2013. Cette tendance témoigne de l'absence initiale de réglementation aux États-Unis puis de la décision d'autoriser en août 2013 les allégations « sans gluten » sur les produits contenant de l'avoine.

Aux États-Unis, 1 325 nouveaux produits contenant de l'avoine ont été lancés entre 2007 et 2013 (GNPD de Mintel 2014). De ce nombre, 86 (6,4 %) portaient une mention « sans gluten », et près de la moitié (42) d'entre eux ont été lancés en 2013; près des trois quarts (74 %) étaient des barres collations/de céréales/énergétiques, des céréales froides et des céréales chaudes. Cent quatre-vingt-dix-neuf (199) autres nouveaux produits américains ont été lancés avec la mention « just oats » (avoine uniquement; 68), « only oats » (avoine seulement; 97) ou « pure oats » (avoine pure; 34) sur l'étiquette, ce qui indique que le produit contient de l'avoine pure non contaminée.

Au cours de la même période, 48 produits ont été lancés au Canada avec les mentions « just oats » (5), « only oats » (16) ou « avoine pure » (27) sur l'étiquette; ceux-ci comprenaient des céréales chaudes (18), des céréales froides (11), des barres collations/de céréales/énergétiques (11) et des biscuits/craquelins salés (8) (GNPD de Mintel 2014). Même si les produits admissibles peuvent utiliser l'allégation « sans blé, seigle ou orge », aucun nouveau produit n'a été lancé avec cette allégation, toutefois, certains utilisaient une variante comme « ne contient ni blé, ni orge, ni seigle ». Les allégations « sans blé » (90) et « sans seigle » (41) ont également été utilisées, mais pas nécessairement sur des produits de l'avoine.

En Amérique du Nord, plusieurs entreprises transforment de l'avoine pure non contaminée pour le marché (tableau 4). En plus de ces producteurs, de nombreuses entreprises ont ajouté l'avoine « sans gluten » à leur gamme de produits comme le granola, les barres collations, les muffins et les pains.

Tableau 4 : Exemples de producteurs/transformateurs d'avoine pure		
Entreprise	Exemples de produit	Site Web
Canada		
Avena Foods (marque Only Oats ^{MC})	Avoine roulée, flocons d'avoine, avoine époutée, mélanges (muffin, biscuit et pancake), son d'avoine, farine d'avoine	www.avenafoods.com
Cream Hill Estates (marque Lara's)	Avoine roulée, farine d'avoine, avoine à grains entiers (gruau)	www.creamhillestates.com
Hilray Whole Grains	Avoine roulée	www.hilray.com
É.-U.		
Bob's Red Mill	Avoine roulée, avoine époutée, gruau, céréales de son d'avoine, son d'avoine	www.bobsredmill.com
GF Harvest	Avoine roulée, avoine époutée, granola, farine d'avoine, gruau	www.glutenfreeoats.com
Gluten Free Prairie	Avoine roulée, gruau, farine d'avoine grillée, bouchées de granola, biscuits	www.glutenfreeprairie.com
Montana Gluten Free	Gruau, farine d'avoine, son d'avoine, mélange à pancake/gaufre/pâtisserie	www.montanaglutenfree.com

Tendances observées pour les autres grains

Parmi 10 grains spécifiques sans gluten utilisés dans les produits alimentaires et les boissons nouvellement lancés, le maïs et le soja sont les céréales les plus utilisées comme ingrédients suivi par le riz (tableau 5).

Tableau 5 : Nombre de lancements de produit (aliments et boissons) avec dix grains sans gluten au Canada et aux États-Unis entre 2007 et 2013		
Céréales	Canada	États-Unis
Maïs	7 583	29 187
Soja	5 600	20 803
Riz	2 444	7 661
Millet	204	413
Quinoa	181	439
Sarrasin	137	317
Amarante	85	243
Sorgho	51	135
Arrowroot	21	52
Teff	9	42

Source : Base de données sur les nouveaux produits dans le monde (GNPD) de Mintel 2014

Entre 2007 et 2013, les quelque 11 220 produits lancés au Canada et 39 430 aux États-Unis contenaient au moins l'un de ces 10 grains sans gluten comme ingrédient; 9 % à 10 % de ces nouveaux produits portaient la mention « sans gluten » (1 003 au Canada et 4 128 aux É.-U.), ce qui correspond à la tendance générale pour le total des lancements de nouveaux produits et ceux portant la mention « sans gluten » durant cette période, comme l'indique le tableau 2.

Conclusion

Les aliments sans gluten susciteront encore beaucoup d'intérêt étant donné que les raisons d'éviter la consommation de gluten continuent de prendre de l'ampleur. L'augmentation du nombre de cas de maladie cœliaque diagnostiqués et le nombre encore plus grand de personnes atteintes d'une sensibilité au gluten continueront de stimuler la consommation de produits sans gluten. L'attrait du sans gluten pour les consommateurs autres que ceux atteints de la maladie cœliaque doit être pris en compte par les

fabricants, les spécialistes du marketing et les détaillants. Les consommateurs, surtout ceux qui dépendent d'une alimentation sans gluten, continueront de se fier aux fabricants pour faire preuve de transparence en ce qui concerne les procédés utilisés et pour obtenir la garantie que leurs produits sont sains et abordables et que les allégations sont crédibles.

La solution canadienne d'autoriser les allégations « sans gluten » pour les produits contenant de l'avoine pure non contaminée devra tenir compte des données scientifiques actuelles et prévoir des conditions adéquates pour protéger la santé des personnes atteintes de la maladie cœliaque, y compris celles qui ne peuvent tolérer l'avoine pure non contaminée.

Références

Agriculture et Agroalimentaire Canada (2013) : Produits destinés aux personnes souffrant d'intolérances alimentaires aux Etats-Unis : Produits sans lactose, sans gluten et aliments pour diabétiques. Rapport d'analyse du marché.

Agriculture et Agroalimentaire Canada (2012) : *Rapport exploratoire : Produits destinés aux personnes souffrant d'intolérance alimentaire*. Rapport sur les indicateurs de marché.
www.ats-sea.agr.gc.ca/inter/6256-fra.htm

Association canadienne de la maladie cœliaque (2007a) : *Position Statement on Oats*.
www.celiac.ca/Articles/PABoats.html

Association canadienne de la maladie cœliaque (2007b) : *Guidelines for Consumption of Pure and Uncontaminated Oats by Individuals with Celiac Disease*.
www.celiac.ca/Articles/PABoatsguidelines2007June.html

Commission du Codex Alimentarius (2008) : Codex Stan 118-1979. Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Dans *Norme de Codex pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten*, adoptée en 1979, modifiée en 1983, révisée en 2008.
www.codexalimentarius.net/download/standards/291/cxs_118f.pdf

Euromonitor International 2013: *Passport – Food Intolerance in Canada*.

Gazette du Canada (2011) : *Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues (1220 — étiquetage amélioré des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites ajoutés)*
<http://gazette.gc.ca/rp-pr/p2/2011/2011-02-16/html/sor-dors28-fra.html>

Hartman Group (2013): Do You Have the Stomach for Gluten-Free? Hartbeat newsletter.
<http://hartbeat.hartman-group.com/article/462/Do-You-Have-the-Stomach-for-Gluten-Free>

Ipsos Public Affairs (2013): *Today's Canadians Hunt and Gather Facts and Ideas About Foods*. Public Affairs Thought Starter.

La Vieille S, Dubois S, Hayward S, Koerner TB (2014): Estimated levels of gluten incidentally present in a Canadian gluten-free diet. *Nutrients* 6:881-896.

MarketsandMarkets (2013): *Gluten-Free Products Market By Type (Bakery & Confectionery, Snacks, Breakfast Cereals, Baking Mixes & Flour, Meat & Poultry Products), Sales Channel (Natural & Conventional) & Geography — Global Trends & Forecasts to 2018*.

Mintel Global New Products Database 2014.

Ministère de la Justice du Canada : Règlement sur les aliments et drogues

- B.24.003 – aliments à usage diététique spéciale
http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._870/page-176.html
- B.24.018 – étiquetage « sans gluten »
http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._870/page-177.html#s-B.24.018
- B.01.010.1 (1) – définition de sources de gluten
http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._870/page-14.html#s-B.01.010.1

Mintel (2013): *Gluten-free Foods in the U.S.*

NPD Group (2013): *What's Healthy Today?* Summary of findings from Dieting Monitor and CREST.

Packaged Facts (2013): *Gluten-Free Foods in Canada* survey.
www.packagedfacts.com/Gluten-Free-Foods-7330686/

Pulido OM, Gillespie Z, Zarkadas M et al (2009): "Introduction of Oats in the Diet of Individuals with Celiac Disease. A Systematic Review". Chapter 6. *In Advances in Food and Nutrition Research*, 57: 235-285.

Rashid M, Butzner D, Burrows V et al. Consumption of pure oats by individuals with celiac disease: A position statement by the Canadian Celiac Association. *Can J Gastroenterol* 2007;21(10):649-651.
www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2658132/

Santé Canada (2012a) : *Position de Santé Canada au sujet des allégations sans gluten.*
www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/cel-coe/gluten-position-fra.php

Santé Canada (2012b) : *Sommaire des commentaires reçus au sujet du projet de politique proposé par Santé Canada sur la révision des exigences relatives à l'étiquetage des produits sans gluten au Canada.*
www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/gluten2010/summary-sommaire-fra.php

Santé Canada (2010) : *Projet de politique proposé pour la modification des exigences d'étiquetage des produits sans gluten au Canada.*
www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/gluten2010/draft-ebauche-fra.php

Santé Canada (2008) : *La maladie coeliaque - le lien au gluten.*
www.hc-sc.gc.ca/fn-an/pubs/securit/gluten_conn-lien_gluten-fra.php

Santé Canada (2007) : *La maladie coeliaque et l'innocuité de l'avoine. Position de Santé Canada sur l'introduction de l'avoine à l'alimentation des personnes ayant reçu un diagnostic de maladie coeliaque.*
www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/cel-coe/oats_cd-avoine-fra.php

U.S. FDA – Food Labeling: Gluten-Free Labeling of Foods. *Federal Register* – August 5, 2013.
www.federalregister.gov/articles/2013/08/05/2013-18813/gluten-free-labeling-of-foods-food-labeling

Le gouvernement du Canada a préparé le présent rapport en se fondant sur des sources d'information primaires et secondaires. Bien que tous les efforts nécessaires aient été déployés pour s'assurer de l'exactitude de l'information, Agriculture et Agroalimentaire Canada n'assume aucune responsabilité concernant les conséquences des décisions qui pourraient être prises en fonction de ces renseignements.

La présente ne doit en aucun cas être considérée comme une approbation par Agriculture et Agroalimentaire Canada des entreprises qui y sont mentionnées.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire (2014)

N° de cat. A72-123/2014F-PDF
ISBN 978-0-660-21983-7
N° AAC 12197F

Version électronique disponible à www.agr.gc.ca/enjeux-reglementaires-alimentaires

Also available in English under the title: *Gluten Free Claims in the Marketplace.*

Cette publication peut être reproduite dans sa totalité sans autorisation dans la mesure où la source est indiquée en entier.