



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

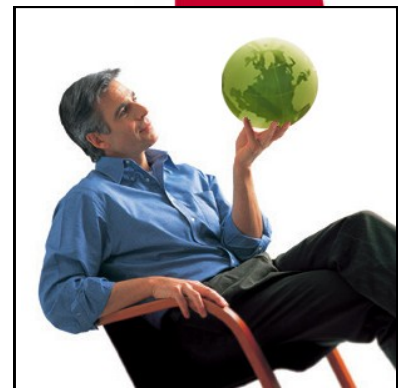
Agriculture and
Agri-Food Canada

**Bureau
des marchés
internationaux**

RAPPORT SUR LES INDICATEURS DE MARCHÉ | JUILLET 2011



Aliments sans gluten emballés aux États-Unis





► RÉSUMÉ

Près de trois millions d'États-Uniens souffrent de la maladie cœliaque et l'on estime qu'environ 40 millions de personnes souffrent d'intolérance ou de sensibilité au gluten. Des millions d'autres Américaines peuvent également à leur insu être atteints de l'une ou l'autre affection. Le marché principal des aliments sans gluten se compose des personnes souffrant de l'une de ces affections, diagnostiquée ou non diagnostiquée. Les produits sans gluten sont aussi achetés par des consommateurs qui y associent des bienfaits perçus pour la santé ou l'apparence.

Le nombre de nouveaux breuvages et aliments sans gluten emballés aux États-Unis a augmenté de 80 % entre 2005 et 2010. On prévoit que la croissance du volume et de la valeur des ventes au détail des aliments sans gluten emballés se poursuivra entre 2011 et 2014.

Les catégories classiques d'aliments sans gluten comme le pain, les biscuits, les craquelins, les gâteaux, les mélanges à pâte, les céréales et les pâtes sont en croissance et beaucoup de nouveaux produits y ont fait leur apparition au cours des dernières années. Toutefois, de nouvelles catégories de produits ont également fait leur apparition sur ce marché, comme les collations, les produits laitiers, les sauces et les assaisonnements, les desserts et les confiseries. Ceci est dû au fait que certains de ces produits peuvent habituellement contenir du gluten « caché »; on l'a retiré des produits pour que ceux-ci conviennent aux personnes atteintes de la maladie cœliaque ou souffrant d'intolérance au gluten. Certains de ces produits sont déjà naturellement sans gluten, mais leurs producteurs y apposent maintenant la mention sans gluten afin de s'inscrire dans la tendance santé populaire.

Selon Euromonitor, sept entreprises contrôlent à elles seules 30 % du marché des aliments sans gluten emballés (sans compter les mélanges à pâte et les produits naturellement sans gluten). Le reste du marché se compose d'entreprises dont la part de marché respective est de moins de 0,1 %.

De plus en plus de personnes atteintes de la maladie cœliaque ou d'intolérance au gluten désirent trouver un plus grand choix d'aliments sans gluten savoureux dans les supermarchés et les restaurants. Ces consommateurs sont prêts à payer un prix plus élevé pour les produits d'agrément comme les produits de boulangerie et les collations.

Avertissement : Les énoncés de ce rapport ne devraient pas être considérés comme des conseils en matière de réglementation. Comme la réglementation et les lignes directives sont sujettes au changement, on conseille aux fabricants de consulter les organismes de réglementation avant de concrétiser leurs allégations sur les étiquettes.

► DANS CE NUMÉRO

Résumé	2
Que signifie le terme « sans gluten » ?	3
Différence entre allergie et intolérance	3
Pourquoi opter pour les produits sans gluten? Raisons de santé et croyances	4
Vivre sans gluten	5
Consommateurs de produits sans gluten	5
Enjeux possibles	6
Perspectives	7
Étiquetage et certification aux États-Unis	7
Taille et croissance du marché	8
Produits de boulangerie sans gluten	9
Plats d'accompagnement sans gluten	9
Collations et grignotines sans gluten	10
Principales entreprises produisant des aliments sans gluten aux États-Unis	10
Marchés étrangers en croissance	11
Ressources principales	12



Source : Shutterstock, 2011.



► QUE SIGNIFIE LE TERME « SANS GLUTEN » ?

Le gluten est une protéine qui se trouve dans le blé, le seigle et l'orge, et dans chacune de leurs variétés croisées et chacun de leurs dérivés.

Dans les produits de boulangerie, le gluten est l'agent de liaison dans la farine qui empêche les aliments cuits de s'émietter. Ainsi, le gluten se retrouve dans un grand nombre d'aliments transformés et emballés. Il est également caché dans la protéine végétale hydrolysée, le malt, l'épeautre, le kamut, certains produits médicamenteux, les vitamines et les pommades pour les lèvres.

Un aliment est considéré sans gluten dans les deux cas suivants.

1. Il s'agit d'un produit alimentaire fait d'un ou de plus d'un ingrédient qui ne contient pas de blé (ou toute autre espèce de triticum comme le blé dur ambré, l'épeautre et le kamut), de seigle, d'orge ou d'une de leur variété croisée.
2. Il peut aussi s'agir, selon la liste des normes Codex de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, d'un aliment créé à partir de blé, de seigle, d'orge, d'avoine ou de l'une de leur variété croisée qui a ensuite été spécialement transformé pour en éliminer le gluten. Le taux total de gluten de tous les aliments vendus ou distribués au client doit être inférieur à 20 mg/kg.



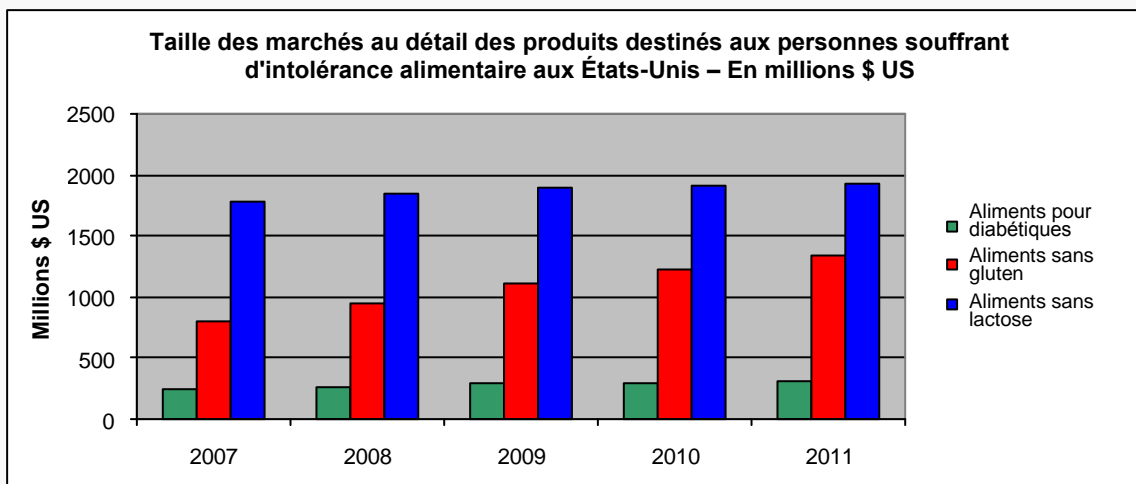
► DIFFÉRENCE ENTRE ALLERGIE ET INTOLÉRENCE

► ALLERGIE

L'allergie alimentaire porte atteinte au système immunitaire et se caractérise, dès l'ingestion, par une réaction immédiate. Pour éviter cette réaction, il est essentiel d'éliminer complètement de la diète tout aliment provoquant cette réaction. Les allergènes habituels comprennent les œufs, le lait, le poisson, les arachides, les crustacés et mollusques, le soya, les noix et le blé.

► INTOLÉRENCE

L'intolérance alimentaire porte atteinte à l'appareil digestif. Ainsi, la réaction allergique est plus longue à se manifester. Pour éviter cette réaction, il est essentiel d'éliminer de la diète, complètement ou en partie, tout aliment provoquant cette réaction. Les intolérances habituelles sont dues au gluten (provenant des produits à base de blé) et au lactose (provenant des produits laitiers).



Source : Euromonitor 2011 – Health and Wellness



► POURQUOI OPTER POUR LES PRODUITS SANS GLUTEN? RAISONS DE SANTÉ ET CROYANCES

► RAISONS DE SANTÉ : MALADIE CŒLIAQUE ET INTOLÉRANCE OU SENSIBILITÉ AU GLUTEN

La maladie cœliaque est une maladie auto-immune chronique et héréditaire. Elle touche l'appareil digestif, où les parties de l'intestin grêle sont endommagées ou détruites par le système immunitaire en réaction à l'ingestion de gluten. Ceci affecte par conséquent l'absorption des nutriments dans le corps, ce qui peut mener à diverses maladies connexes comme, entre autres, la malnutrition, l'ostéoporose et l'anémie. Les personnes souffrant de cette maladie peuvent également être sujettes à d'autres maladies auto-immunes comme le diabète de type 1, la maladie thyroïdienne, les maladies du foie, la polyarthrite rhumatoïde, la maladie d'Addison et le syndrome de Sjögren.

Cette maladie est incurable, mais les personnes qui en souffrent peuvent la contrôler par l'adhésion stricte à une diète sans gluten.

L'intolérance et la sensibilité au gluten sont différentes de la maladie cœliaque, car l'intestin grêle n'est pas endommagé par la consommation de gluten. Les personnes souffrant d'intolérance n'ont qu'à éliminer ou à réduire leur consommation de gluten pour améliorer leur santé.

Il est parfois difficile de suivre une diète sans gluten, car beaucoup d'aliments transformés et emballés contiennent du gluten, qui peut être caché dans le produit. L'étiquetage adéquat des produits est donc très important.

On estime aux États-Unis que trois millions de personnes, soit près d'une sur 133, sont atteintes de la maladie cœliaque et que 40 millions de personnes souffrent d'intolérance au gluten. Le diagnostic de la maladie cœliaque et de la sensibilité au gluten repose sur le dépistage par analyse du sang, la biopsie de l'intestin grêle et l'endoscopie, mesures qui peuvent paraître compliquées ou non concluantes et qui peuvent donc dissuader les personnes d'entreprendre le dépistage. Toutefois, les progrès médicaux récents ont permis aux gens de procéder au dépistage de l'intolérance au gluten. Grâce à l'amélioration des diagnostics et de la sensibilisation de la population, le nombre d'États-Uniens atteints pourrait augmenter au cours des prochaines années.

► CROYANCES

Le gluten fait partie de la diète des humains depuis 10 000 ans, ce qui est considéré comme un événement récent dans le cours de l'évolution. Cette courte période a laissé très peu de temps à notre corps pour évoluer et transformer cette nouvelle protéine, ce qui pousse beaucoup de consommateurs qui n'ont pas de problème de tolérance au gluten à éliminer le gluten de leur diète, et ce, pour diverses raisons. De fait, un sondage réalisé par Hartman Group auprès de la population adulte des États-Unis a démontré que 39 % des personnes ne consommant pas de gluten achètent des produits sans gluten pour des raisons de santé digestive, 33 % achètent ces produits pour leur valeur nutritive, 25 % pour les aider à perdre du poids, 20 % pour avoir une peau plus saine, 18 % pour atténuer les douleurs articulaires, et le reste, pour plusieurs autres raisons. Seulement 5 % des personnes ne consommant pas de gluten qui ont été interrogées ont affirmé qu'elles achètent ces produits pour « traiter » la maladie cœliaque. De nombreux consommateurs ayant répondu à ce même sondage ont affirmé avoir acheté involontairement des produits sans gluten, car les produits qu'ils aiment acheter « sont tout simplement sans gluten ».

Certains pensent que le gluten pourrait augmenter le risque de certains troubles, comme le trouble déficitaire de l'attention avec hyperactivité, le syndrome du côlon irritable ou l'autisme. Bien qu'il n'existe aucune preuve scientifique soutenant cette affirmation, beaucoup d'États-Uniens ne souffrant pas de la maladie cœliaque choisissent d'éliminer le gluten de leur diète. Certains croient de plus que l'élimination du gluten engendre une augmentation de l'énergie. Le lien entre ces deux facteurs n'est pas clairement établi, et différents groupes de gens possèdent différentes croyances. Toutefois, il est possible que les personnes ayant choisi d'éliminer le gluten de leur diète augmentent leur consommation de fruits et de légumes, ce qui les mène à des habitudes alimentaires plus saines.



Finalement, le mouvement sans gluten est considéré comme une tendance gastronomique branchée. Des célébrités comme Victoria Beckham et Gwyneth Paltrow, qui ne souffrent pas de la maladie cœliaque, ont adopté la diète sans gluten et affirment que c'est grâce à cette diète qu'elles gardent la forme; il y a ainsi de fortes chances pour les personnes influencées par les célébrités adoptent les aliments sans gluten. Le célèbre chef Jamie Oliver a lancé récemment un nouveau livre de recettes intitulé *Jamie's Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours*, dans lequel 60 des 108 recettes ne contiennent pas de gluten.



► VIVRE SANS GLUTEN

Pour les personnes suivant une diète sans gluten, il est très important de vérifier tous les produits. Il existe de nombreuses solutions alimentaires au blé, au seigle et à l'orge. Ainsi, les personnes qui doivent contrôler leur consommation de gluten peuvent s'assurer de suivre une diète bien équilibrée.

Le tableau ci-dessous présente certains aliments naturellement sans gluten.

Amarante	Maïs	Malitol	Avoine	Huile de soya
Farine de maranta	Lin	Maltose	Pomme de terre	Patate douce
Bicarbonate de soude	Gélatine	Mannitol	Quinoa	Tapioca
Sarrasin	Gomme de guar	Millet	Riz	Xanthine
Gomme de caroube	Lécithine	Mélasses	Sorgho	Levure
Manioc	Légumineuses	Farine de moutarde	Épices	



Vivre sans gluten n'est pas chose facile, car cela implique de nombreux changements au mode de vie; qu'il s'agisse de manger au restaurant ou d'attraper une collation sur le pouce, il faut s'assurer que chaque aliment ne contient aucun gluten. L'industrie alimentaire est consciente de ce groupe grandissant de consommateurs et de nombreux services alimentaires ont commencé à offrir des menus sans gluten. Les produits dits « sans » (sans gluten, etc.) se vendent à des prix plus élevés que les aliments traditionnels, car leur production nécessite une technologie et une infrastructure plus évoluée. Compte tenu des diagnostics à la hausse et de la sensibilisation accrue de la population, la demande est sur le point de connaître une croissance, et l'augmentation de l'investissement dans les nouveaux produits devrait entraîner l'augmentation des produits disponibles aux personnes suivant une diète sans gluten.

► CONSOMMATEURS DE PRODUITS SANS GLUTEN

Il y a quelques années, à l'exception des magasins spécialisés dans les aliments santé, on ne connaissait presque pas les produits sans gluten. Aujourd'hui, il est plutôt difficile de ne pas remarquer les produits sans gluten dans les supermarchés et les magasins à grande surface. Dans certains cas, des rangées entières sont consacrées aux aliments sans gluten emballés et aux autres aliments de spécialité comme les aliments pour personnes souffrant du diabète ou d'intolérance au lactose. En général, près de 20 % des consommateurs interrogés lors d'un sondage réalisé par Datamonitor ont affirmé éviter de consommer certains aliments, la plupart du temps ou tout le temps, à cause d'une allergie ou d'une intolérance. Une proportion de 22 % des consommateurs a aussi affirmé éviter à l'occasion de consommer certains aliments. Il s'agit donc d'un grand marché mondial pour de nombreuses entreprises qui désirent lancer des produits destinés aux personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances.

Les entreprises principales d'aliments emballés, plutôt que les petites entreprises spécialisées, sont celles qui ajoutent des aliments sans gluten à leur gamme de produits. Par exemple, General Mills a introduit les céréales Rice-Chex sur le marché des États-Unis et lance maintenant une gamme de mélanges à biscuits et à gâteau sans gluten.

Selon Datamonitor, les consommateurs qui sont influencés par les allégations sans gluten ont des habitudes alimentaires plus saines et ont un plus grand sens de l'éthique, sont plus expérimentateurs et sont davantage attirés par les ingrédients naturels et biologiques que les consommateurs moyens. Les consommateurs nord-américains âgés de 50 à 64 ans et de 25 à 34 ans sont plus susceptibles d'être influencés par le marketing portant sur les aliments sans gluten. En Amérique du Nord et du Sud, les hommes sont également plus influencés par les allégations et le marketing relatif aux aliments sans gluten que les femmes.

Toutefois, l'analyse détaillée des tendances du marché des aliments sans gluten et de ses consommateurs a démontré que le nombre de personnes achetant des produits sans gluten pour une raison autre que la maladie cœliaque ou l'intolérance au gluten diminuera au moment où l'engouement pour la tendance du jour sera passé. Comme le nombre d'États-Uniens souffrant de la maladie cœliaque et d'intolérance au gluten augmente à cause des avancées en matière de diagnostic et de sensibilisation publique, le marché des aliments sans gluten continuera assurément de croître, mais à un rythme plus lent.



► ENJEUX POSSIBLES

Au total, une proportion de 14 % de la population des États-Unis peut être atteinte de la maladie cœliaque ou d'intolérance au gluten. Pourtant, les produits de boulangerie sans gluten (la plus grande catégorie d'aliments sans gluten emballés) représentent moins d'un pour cent des ventes au détail des produits de boulangerie aux États-Unis. Ceci s'explique en partie par le fait que beaucoup de consommateurs ne savent pas qu'ils souffrent de cette maladie ou de cette intolérance. Aussi, certains consommateurs peuvent choisir de ne pas acheter d'aliments sans gluten, et ce, à cause de leur prix élevé ou de leur goût, ou pour toute autre raison.

► CONTRAINTES ÉCONOMIQUES

Les produits sans gluten sont habituellement plus chers que les aliments à base de blé habituels. Ceci est en partie causé par la faible demande pour les produits sans gluten ainsi que par les coûts supplémentaires liés à la fabrication d'aliments sans gluten qui ont réellement bon goût. Selon un sondage réalisé par le Gluten-Intolerance Group of North America, les personnes atteintes de la maladie cœliaque estiment que la proportion de leurs dépenses d'épicerie mensuelles consacrée aux produits sans gluten peut atteindre 30 %. C'est donc là un obstacle de taille que le marché des aliments sans gluten devra franchir, car, compte tenu des prix si élevés, les consommateurs ayant une intolérance au gluten pourraient simplement choisir de ne pas acheter ces produits. Par contre, étant donné la grande quantité de produits contenant du gluten sur le marché (produits de boulangerie, collations, produits laitiers, confiseries, assaisonnements, tartinades et viandes froides), il est difficile pour les



► GOUT DES ALIMENTS

Le goût des aliments sans gluten a une très grande incidence sur le potentiel de vente de ces produits. En 2009, un sondage effectué par le Gluten-Intolerance Group of North America révélait que 71 % des consommateurs atteints de la maladie cœliaque étaient d'accord avec l'affirmation « Il est difficile de trouver des aliments sans gluten qui ont bon goût. »



Certains produits qui sont déjà sur le marché, comme les tortillas et le yogourt nature, sont naturellement sans gluten. Le fait de les étiqueter comme « sans gluten » peut avoir des avantages comme des désavantages. Certains consommateurs n'aiment pas le goût des produits sans gluten ou encore ont l'impression que leur goût est différent de celui des produits contenant du gluten. L'étiquetage de produits naturellement sans gluten peut aider certains consommateurs à repérer les produits qui sont sécuritaires, mais peut également dissuader les personnes qui ne souffrent pas de la maladie cœliaque ou d'intolérance au gluten d'acheter ces produits, à cause du facteur goût. L'une des solutions possibles consisterait à apposer une étiquette « sans gluten » au dos plutôt qu'à l'avant des produits naturellement sans gluten. Les étiquettes de produits sans gluten auraient cependant une plus grande incidence si elles étaient placées à l'avant des produits qui contiennent naturellement du gluten, mais qui ont été transformés afin de l'éliminer, ou dont la formulation a été revue pour ne pas contenir de blé.

Source : Shutterstock, 2011.



► PERSPECTIVES

Comme il a été précisé précédemment, l'un des défis que présentent les produits sans gluten est leur prix élevé, mais ce problème peut être amoindri en fournissant aux consommateurs des produits sans gluten de marque privée. De nombreux détaillants aux États-Unis profitent du marché des aliments sans gluten en favorisant les produits sans gluten de marque privée, ainsi que l'affichage spécialisé et l'emplacement des aliments sans gluten emballés dans les magasins. Par exemple, l'épicerie au détail Kroger, aux États-Unis, s'assure que certains de ses produits étiquetés de marque privée ne contiennent pas de gluten ou de blé, mais elle ne garantit pas l'absence de contamination croisée. Ces produits incluent yogourts, condiments, beurre d'arachide, crèmes-desserts, charcuteries, bonbons durs et croustilles naturelles. Certaines épicerie, comme Trader Joe's, Wegman's, Shop Rite, Publix, et Stop and Shop, présentent également en ligne une liste de la majeure partie des produits sans gluten qu'elles offrent. Certaines épicerie au détail offrent même des rangées complètes de produits destinés aux personnes souffrant d'une intolérance, au gluten par exemple, comme elles le font pour les produits casher ou destinés aux diabétiques.

Sur le marché des aliments sans gluten, il existe des débouchés pour les petites comme pour les grandes entreprises. Les grandes multinationales peuvent élargir leurs gammes de produits pour y inclure des aliments sans gluten ou peuvent simplement apposer une étiquette « sans gluten » au dos de leurs produits qui ne contiennent actuellement pas de gluten. Les petites entreprises peuvent bénéficier du prix élevé des aliments sans gluten emballés, car cette catégorie de produits constitue encore un marché de créneau. Même les entreprises qui vendent en majeure partie des produits sans gluten peuvent connaître du succès. L'entreprise canadienne Glutino ne vend que des aliments sans gluten et sa filiale américaine détient actuellement la plus grande part du marché des produits classiques sans gluten.



Source : Shutterstock 2011

Il est toujours possible de sensibiliser davantage les gens au sujet de la maladie cœliaque, de l'intolérance au gluten et des aliments sans gluten emballés. Cette sensibilisation peut s'effectuer grâce à l'étiquetage uniforme des produits par les producteurs et les détaillants, au marketing et à la publicité, et à l'augmentation du nombre de produits sans gluten offerts dans les magasins et dans l'industrie de la restauration.

► ÉTIQUETAGE ET CERTIFICATION AUX ÉTATS-UNIS

En 2006, la Food and Drug Administration (FDA) a adopté la *Food Allergen Labelling & Consumer Protection Act* (FALCPA), qui s'applique aux aliments allergènes suivants : le lait, les œufs, le blé, le soya, les arachides, les noix, le poisson, les crustacés et les mollusques. Au début de l'année 2011, la FDA n'avait toujours pas approuvé ses lignes directrices proposées en matière d'étiquetage des produits sans gluten. À l'heure actuelle, ce sont les entreprises qui décident de la formulation du contenu de l'étiquette de leurs produits : sans gluten, aucun gluten, etc. La principale loi proposée* par la FDA stipule qu'un produit peut être dit « sans gluten » s'il n'en contient pas plus de 20 parties par million (ppm). La FDA suggère également les types d'aliments sur lesquels on ne devrait pas apposer d'étiquette « sans gluten », comme un produit contenant une céréale « interdite » ou qui provient d'une céréale « interdite », à moins qu'il n'ait été spécialement transformé pour extraire le gluten jusqu'à ce que la quantité soit égale ou moindre à 20 mg/kg. L'orge, le blé, le seigle, l'épeautre, le kamut, le triticale, la farine, le gluten alimentaire concentré, la semoule et le vinaigre de malt sont des exemples de produits de céréales interdites. L'avoine ne fait pas partie de ces produits, car la FDA a conclu que les données de recherche suggèrent que la majorité des personnes souffrant de la maladie cœliaque peuvent tolérer une quantité quotidienne limitée (p. ex., 50 grammes) d'avoine ne contenant pas de gluten provenant du blé, du seigle, de l'orge ou de leurs hybrides croisés.

Il existe cependant des normes sur les aliments sans gluten pour des fins de commerce international. C'est la Commission du Codex Alimentarius (créée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et par l'Organisation mondiale de la santé) qui établit la norme relative à la quantité de gluten permise dans les aliments considérés comme sans gluten. La norme conclut que les aliments sans gluten – à l'étape de la vente ou de la distribution aux consommateurs – ne doivent pas contenir de blé, de seigle, d'orge, d'avoine ou de leurs variétés croisées, à moins de n'avoir été spécialement transformés pour éliminer le gluten et que leur niveau de gluten ne dépasse pas 20 mg/kg (20 parties par million). Les aliments naturellement sans gluten ne doivent pas être désignés comme des « aliments à usage diététique spécial » ou par tout autre terme équivalent, mais leur étiquette peut comprendre une allégation telle que « cet aliment est naturellement sans gluten ».

*La proposition détaillée peut être consultée en ligne à l'adresse suivante :

www.fda.gov/FoodLabelingNutrition/FoodAllergensLabelingGuidanceComplianceRegulatoryInformation/ucm077926.htm

► TAILLE ET CROISSANCE DU MARCHÉ



Les ventes d'aliments sans gluten emballés augmentent tant en volume qu'en valeur, à un rythme plus rapide que celui des aliments destinés aux personnes diabétiques ou sans lactose emballés. Pour que la comparaison de la croissance des aliments sans gluten et des aliments destinés aux diabétiques soit juste, il faut prendre en compte le taux de sucre (faible, réduit ou nul) et le taux de glucide (faible, réduit ou nul) des produits. La plupart des personnes diabétiques n'achètent pas d'aliments dont l'étiquette indique simplement « Convient aux diabétiques »; ce marché n'a donc pas connu de croissance importante aux États-Unis, car les produits alimentaires emballés les plus demandés sur les marchés de produits pour diabétiques sont les produits sans sucre. Il est peu probable que les ventes du marché des aliments sans gluten emballés rejoignent celles des breuvages sans sucre, mais il est possible qu'elles rejoignent celles du marché des produits laitiers sans lactose, et ont de fait surpassé les ventes du marché décroissant des produits contenant un taux de glucide faible, réduit ou nul. Le marché américain des breuvages sans sucre s'élèvera à 13,3 milliards \$ US en 2011 et le marché des aliments sans sucre s'élèvera, quant à lui, à 6,4 milliards \$ US. En comparaison, on prévoit que les ventes du marché des aliments sans gluten atteindront seulement 1,3 milliard \$ US en 2011. On prévoit cependant que ce marché, qui en est encore à ses débuts, atteindra un taux de croissance plus élevé (31 %) entre 2011 et 2014.

Les aliments naturellement sans gluten ne font pas partie des données sur les ventes de produits sans gluten d'Euromonitor. Les produits de boulangerie, qui comprennent les biscuits, les craquelins, les gâteaux, les céréales, etc., constituent la plus importante catégorie d'aliments emballés sur le marché des produits sans gluten. L'autre catégorie d'aliments sans gluten, qui comprend une multitude de catégories (incluant les collations et grignotines), était cependant la plus importante en matière de valeur et de volume des ventes au détail en 2010. Selon Mintel, près de 300 nouveaux produits sans gluten de type collation ont été introduits sur le marché des États-Unis entre 2008 et 2010.

Exemple de nouveau produit :

Gaufres au blé sans gluten
 Entreprise : Van's Natural Foods
 Prix : 2,99 \$ US
 Nom du magasin : Schnucks
 Date : novembre 2010
 Entreposage : Congélation
 Fait de lin à grains entiers, sucré avec du jus de fruit, sans produits laitiers ni œuf.

Taille des marchés au détail des produits sans gluten aux États-Unis — Historique/Prévisions En millions de dollars américains — Taux de change fixe pour 2009

	2008	2009	2010	2011	2012
Aliments sans gluten	950	1 108,9	1 217,4	1 344,2	1 482,8
Produits de boulangerie sans gluten	424,7	506,3	562,5	616,8	687,7
Pâtes sans gluten	21,1	23,3	24,5	25,9	28
Autres aliments sans gluten	504,2	579,3	630,4	701,4	767,1

Source : Euromonitor, 2011.



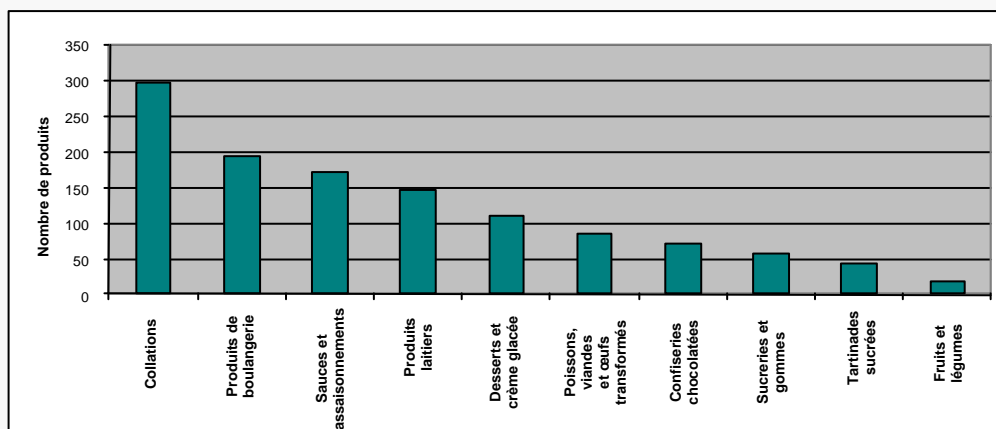
Source: Mintel, 2011.

Taille des marchés au détail de produits sans gluten aux États-Unis — Historique/Prévisions 'en milliers de tonnes

	2008	2009	2010	2011	2012
Aliments sans gluten	108,1	123,8	134,5	146	156,8
Produits de boulangerie sans gluten	48,6	56,3	61,4	66,1	71,9
Pâtes sans gluten	2,4	2,6	2,8	2,9	3,1
Autres aliments sans gluten	57,1	65	70,2	77,1	81,9

Source : Euromonitor, 2011.

Les dix principales catégories de nouveaux produits d'aliments sans gluten emballés Marché de l'alimentation aux États-Unis — de janvier 2008 à décembre 2010



Source : Mintel, 2011.



▶ PRODUITS DE BOULANGERIE SANS GLUTEN

On prévoit que la croissance du marché des produits de boulangerie sans gluten atteindra 35,2 % entre 2011 et 2014. Les ventes au détail atteindront par conséquent 834,2 millions \$ US en 2014. Euromonitor n'inclut pas dans ces chiffres les ventes de mélanges à pâte et de produits de réserves sans gluten. Mintel a cependant repéré l'introduction de 202 nouveaux produits dans cette catégorie au cours des trois dernières années. Selon Mintel, Bob's Red Mill est un joueur important de la catégorie des mélanges à pâte sans gluten; il détient 40 % du marché.

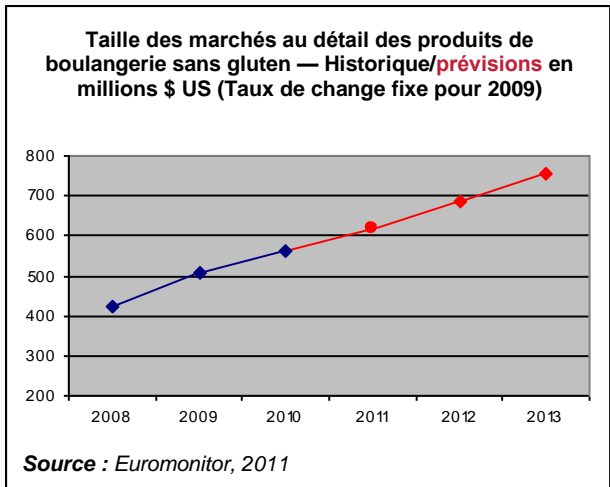
Exemple de nouveau produit :

Pain de riz brun
Entreprise : Glutino
Prix : 5,69 \$ US
Nom du magasin : Whole Foods Market
Date : décembre 2010
Entreposage : Congélation



Source : Mintel, 2011

Le pain de riz brun Homestyle de Glutino est un pain entier avec prébiotiques qui aide à maintenir la santé de l'appareil digestif. Ce produit certifié casher est sans gluten, sans cholestérol et sans gras saturé, et est faible en gras et en sodium.



Nombre de nouveaux produits de boulangerie sans gluten aux États-Unis - de janvier 2008 à décembre 2010

Pain et produits de pain	66
Produits et ingrédients de boulangerie	440
Céréales	63

Source : Mintel, 2011.

▶ PLATS D'ACCOMPAGNEMENT SANS GLUTEN

Le marché des pâtes sans gluten est relativement petit en comparaison avec celui des produits de boulangerie sans gluten. Sa croissance en matière de volume est aussi relativement petite. Ceci pourrait s'expliquer par le fait que les consommateurs sont prêts à éviter de consommer des mets à base de pâtes, mais ont de la difficulté à renoncer aux aliments qu'ils préfèrent comme les produits de boulangerie et les collations.

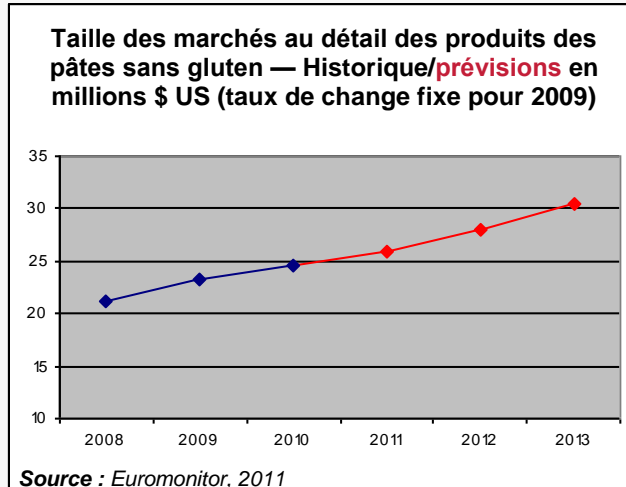
Exemple de nouveau produit :

Cheveux d'ange sans gluten
Entreprise : De Boles
Prix : 2,39 \$ US
Date : mars 2010

Les cheveux d'ange sans gluten De Boles sont faits de riz à grains entiers et de lin doré et sont une excellente source d'oméga-3. Ces pâtes de qualité supérieure sont enrichies de trois vitamines B et ne contiennent ni saveur artificielle, ni couleur artificielle, ni agent de conservation.



Source : Mintel, 2011



Nombre de nouveaux plats d'accompagnement sans gluten aux États-Unis - de janvier 2008 à décembre 2010

Pâtes	63
Produits à base de pomme de terre	19
Riz	46
Garniture, polenta et autres plats d'accompagnement	26

Source : Mintel, 2011.



► COLLATIONS ET GRIGNOTINES SANS GLUTEN

Selon Mintel, la catégorie des collations et grignotines sans gluten présente le plus grand nombre de nouveaux produits. Elle supplante même les catégories des produits de boulangerie, des mélanges à pâte, des céréales et des pâtes. Ceci est dû au fait que les produits sans gluten sont ceux qui présentent le plus souvent une étiquette ou une allégation « sans gluten », mais cela n'est pas toujours pris en compte dans les données sur les ventes au détail d'Euromonitor. Il arrive souvent qu'une étiquette « sans gluten » soit apposée sur l'emballage de collations naturellement sans gluten, ou de grignotines qui, à la mise en marché, ne contiendraient de toute façon aucun ingrédient du blé – qu'on leur appose ou non une étiquette « sans gluten » – comme les noix ou le maïs soufflé. Les vrais aliments sans gluten, spécialement formulés pour convenir aux personnes souffrant de la maladie cœliaque ou d'intolérance au gluten, comptent habituellement le pain, les pâtes, les céréales, les mélanges à pâte et certaines collations ou grignotines. Parmi les autres produits qui peuvent avoir été reformulés pour ne contenir aucun gluten, on note entre autres les sauces pour salade, les confiseries, les sirops, les crèmes glacées, les croustilles, les soupes et les bouillons, les crèmes-dessert, les préparations pour boissons et les viandes froides. Il semble que de nombreuses entreprises apposent l'étiquette « sans gluten » sur leurs produits pour profiter de la tendance du jour et faire partie du marché croissant des produits santé et des produits destinés aux personnes souffrant de la maladie cœliaque ou d'intolérance au gluten.

Il est encore trop tôt pour déterminer si l'engouement pour la catégorie des collations et grignotines sans gluten se résorbera, comme dans le cas des produits faibles en gras, ou si elle prendra un nouvel essor, comme dans le cas des aliments sans sucre. Mais il reste que les personnes souffrant d'intolérance au gluten ou de la maladie cœliaque qui achètent des produits spécialement formulés pour convenir à leurs besoins seront, pour leur part, toujours présents.

Exemple de nouveau produit :

Barres Nature Valley
 Entreprise : General Mills
 Prix : 2,99 \$ US
 Nom du magasin : Rainbow Foods
 Date : décembre 2010
 Fait d'amandes grillées, d'arachides et de graines de tournesol.



Source : Mintel, 2011

Nombre de produits de collation sans gluten mis en marché aux États-Unis de janvier 2008 à décembre 2010

Produits salés	814
Collations, céréales, barres énergétiques	241
Grignotines à base de fruit	131
Grignotines à base de maïs	90
Grignotines à base de pomme de terre	85
Noix	44
Grignotines à base de riz	37
Maïs soufflé	30
Autres	398
Produits sucrés	232
Pastilles, gommes, bonbons en gelée et jujubes	91
Bonbons sucre cuits	34
Gommes	21
Guimauves	20

► PRINCIPALES ENTREPRISES PRODUISANTS DES ALIMENTS SANS GLUTEN AUX ÉTATS-UNIS

Part de marché (par propriétaire de marques) — Valeur au détail — % de répartition

		2005	2006	2007	2008
Aliments sans gluten	Glutino USA	18,6	19,3	20,1	18,8
	Enjoy Life Foods LLC	6,6	7,5	9,4	8,2
	Ener-G Foods inc.	1,1	1,3	1,4	1,3
	Hain Celestial Group inc., The	0,6	0,6	0,5	0,5
	Quinoa Corp	0,3	0,3	0,3	0,5
	Food Directions inc.	0,5	0,4	0,4	0,4
	Mediterranean Farm SA	0,2	0,1	0,1	0,1
	Autres	72,1	70,4	67,8	70,2
Produits de boulangerie sans gluten	Glutino USA	42	43,5	45	42,1
	Enjoy Life Foods LLC	15	17	21	18,4
	Ener-G Foods inc.	2,5	3	3,1	2,8
	Autres	40,5	36,5	30,9	36,7
Pâtes sans gluten	Hain Celestial Group inc., The	30,7	27	24,4	21,9
	Quinoa Corp	16,2	13,6	12,1	21,7
	Food Directions inc.	23,5	20,5	19,3	16,6
	Mediterranean Farm SA	7,4	6,5	5,9	5,3
	Autres	22,2	32,4	38,3	34,5

Source : Euromonitor, 2011

► MARCHÉS ÉTRANGERS EN CROISSANCE



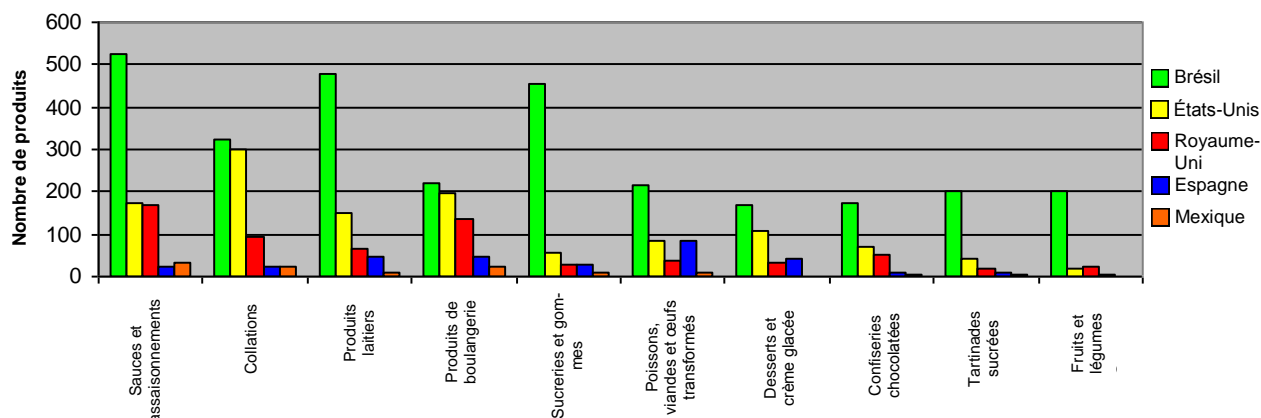
Les États-Unis présentent le plus grand marché de produits sans gluten classiques, comme les produits de boulangerie, les pâtes et les autres produits qui contiennent habituellement du gluten. Les marchés au détail d'aliments sans gluten emballés des pays de l'Europe de l'Ouest, comme l'Allemagne, l'Italie, le Royaume-Uni, l'Espagne et la France, sont parmi les plus importants. Le graphique de données de Mintel ci-dessous démontre cependant que le Brésil compte un nombre considérable de nouveaux produits au cours des trois dernières années, et ce, dans toutes les catégories d'aliments. Comme il a été mentionné précédemment, bon nombre de produits qui ne sont pas spécifiquement formulés pour convenir aux personnes souffrant de la maladie cœliaque ou d'intolérance au gluten sont pourtant étiquetés comme des produits sans gluten. Les Brésiliens sont reconnus comme étant plus conscients des tendances concernant la santé, et plus ouverts à leur égard. Ainsi, pour suivre ces tendances, beaucoup de produits naturellement sans gluten sont étiquetés comme tels. Aussi, leur alimentation constitue à peu de choses près à une diète sans gluten, ce qui facilite l'achat de produits sans gluten pour le consommateur moyen et l'étiquetage de ces produits pour les entreprises. Au Brésil, 45,6 % des nouveaux aliments emballés et des breuvages introduits sur le marché entre 2008 et la fin de 2010 étaient étiquetés comme des produits sans gluten. En comparaison, seulement 7,5 % des aliments emballés et des breuvages introduits sur le marché des États-Unis au cours de la même période étaient étiquetés comme des produits sans gluten.

Les 15 principaux marchés d'aliments sans gluten emballés – Historique/Prévisions En millions \$ US — Taux de change fixe pour 2009

Zones géographiques	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Monde	2 271,2	2 467,8	2 690,7	2 928,2	3 160,3	3 421
États-Unis	1 108,9	1 217,4	1 344,2	1 482,8	1 612,9	1 766,8
Allemagne	282	312,5	343,1	373,3	401,1	427,9
Italie	251	262,7	277,8	293,7	312,5	335,9
Royaume-Uni	118	127,4	136,3	143,4	149,9	155,3
Espagne	59,5	61,9	65,2	68,9	72,7	76,4
France	54,5	59,8	66,2	73,9	82,7	93
Suède	49,3	50,8	52,4	54,2	56	57,7
Australie	41,8	46,3	51,3	55,6	59,6	62,9
Russie	41,4	45,5	49,3	53,5	58,2	63,4
Autriche	36,3	37,3	38,2	39,1	40,1	41,2
Pologne	31,4	34,2	37	39,8	42,6	45,5
Finlande	30	32,6	35,2	37,6	40,1	42,7
Norvège	27,6	29,9	32,5	35,3	38,3	41,5
Canada	21,4	23,5	26,3	29,9	34,4	39,6

Source : Euromonitor, 2011.

Les dix principales catégories de nouveaux produits introduits sur le marché des aliments sans gluten – janvier 2008 à décembre 2010



Source : Mintel, 2011



▶ RESSOURCES PRINCIPALES

Asthma and Allergy Foundation of America (2005). *Celiac Disease*. Consulté le 5 avril 2011 à l'adresse www.aafa.org/display.cfm?id=9&sub=20&cont=441

Association Canadienne de la maladie cœliaque (2011). *Celiac Disease*. Consulté le 28 mars 2011 à l'adresse www.celiac.ca/ce-liac.php

Datamonitor (juin 2010). *The Future of Gluten-Free: Consumer Insight and Product Opportunities*. Consulté le 30 mars 2011 à l'adresse www.datamonitor.com/

Euromonitor International (mai 2010). *Food Intolerance-USA*. Consulté le 25 mars 2011 à l'adresse www.euromonitor.com/

Euromonitor International (mai 2010). *Food Intolerance-Brazil*. Consulté le 25 mars 2011 à l'adresse www.euromonitor.com/

Euromonitor International (2011). *Retail Market Sales of Gluten-free, diabetic, reduced/low/sugar-free, lactose-free, reduced/no/low-carb*. Consulté le 25 mars 2011 à l'adresse www.euromonitor.com/

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et Organisation mondiale de la Santé (2008). Consulté le 29 mars 2011 à l'adresse www.codexalimentarius.net/web/standardlist.jsp

Kroger (2011). *Private Label product Gluten List*. Consulté le 1^{er} avril 2011 à l'adresse www.kroger.com/healthy-living/fitness-nutrition/Pages/gluten-free.aspx

Mintel GNPD (2011). Consulté le 5 avril 2011 à l'adresse www.mintel.com/

Mintel Group International (octobre 2010). *Food Allergies and Intolerance: U.S.* Consulté le 28 mars 2011 à l'adresse www.mintel.com/

National Digestive Diseases Information Clearinghouse (NDDIC) (sept 2008). *Celiac Disease*. Consulté le 4 avril 2011 à l'adresse digestive.niddk.nih.gov/ddiseases/pubs/celiac/

National Importers. *Gluten-Free Product Catalogue*.

Shop Rite (2011). *Gluten-Free Items*. Consulté le 4 avril 2011 à l'adresse www.shoprite.com/glutenfree.aspx

Trader Joes (2011). *No Gluten Ingredients Used*. Consulté le 4 avril 2011 à l'adresse www.traderjoes.com/lists/no-gluten.asp

U.S. Food and Drug Administration (2007). *Questions and Answers on the Gluten-Free Labeling Proposed Rule*. Consulté le 29 mars 2011 à l'adresse www.fda.gov/Food/LabelingNutrition/FoodAllergensLabeling/Guidance-ComplianceRegulatoryInformation/ucm111487.htm

Le gouvernement du Canada a préparé le présent document 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 reliée aux conséquences possibles de décisions prises sur la base de ces renseignements.

Aliments sans gluten emballés aux États-Unis

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2011

ISSN 1920-6623 Rapport sur les indicateurs de marché

No AAC. **11468F**

Références photographiques

Toutes les photographies reproduites dans la présente publication sont utilisées avec la permission des détenteurs des droits sur ces photographies.

À moins d'avis contraire, Sa Majesté la Reine du chef du Canada détient les droits d'auteur sur toutes les images.

Pour obtenir des exemplaires additionnels de cette publication ou pour demander un exemplaire sur support de substitution, veuillez communiquer :

Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341, chemin Baseline, Tour 5, 4^e étage
Ottawa (Ontario)
Canada K1A 0C5
Courriel : infoservice@agr.gc.ca

Also available in English under the title:

Gluten-Free Packaged Foods in the United States

Canada 