



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Gluten non déclaré dans les produits d'avoine portant la mention « Sans gluten » – du 1 avril 2022 au 31 mars 2023

Chimie alimentaires – Études ciblées



© Sa Majesté le Roi du chef du Canada, représenté par la ministre de la Santé, 2025.
No de catalogue : A104-667/2025F-PDF
ISBN : 978-0-660-78669-8
Also available in English

Résumé

Les études ciblées fournissent des renseignements sur les dangers alimentaires potentiels et contribuent à améliorer les programmes de surveillance régulière de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Elles permettent de recueillir des éléments de preuve quant à la salubrité de l'approvisionnement alimentaire et de cerner les nouveaux risques éventuels, en plus de fournir de nouveaux renseignements et de nouvelles données sur les catégories d'aliments pour lesquelles il n'en existe que peu ou pas. Nous les utilisons pour axer la surveillance sur les domaines présentant un risque plus élevé. Ces études peuvent aussi aider à dégager des tendances et à fournir des renseignements sur la façon dont l'industrie se conforme à la réglementation canadienne.

Les allergies alimentaires peuvent toucher des personnes de tout âge, mais elles sont particulièrement courantes chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent poser un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques. En outre, bien que le gluten ne soit pas considéré comme un allergène, sa présence non déclarée peut entraîner des problèmes de santé chroniques chez les personnes souffrant de la maladie cœliaque ou de sensibilité au gluten. Les allergènes et le gluten peuvent se retrouver dans les aliments en raison de leur présence dans les ingrédients bruts ou de leur introduction accidentelle dans la chaîne de production alimentaire par contamination croisée. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer de produire des aliments sans danger pour la consommation humaine en se conformant à la réglementation canadienne applicable ou en maintenant les concentrations les plus faibles qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

La présente étude visait principalement à recueillir des renseignements additionnels sur la présence et la teneur de gluten non déclaré dans les produits de l'avoine portant la mention « sans gluten ». Parmi les 261 échantillons analysés, 18 échantillons contenaient du gluten non déclaré à des concentrations variant de 6,6 parties par million (ppm) à 240 ppm.

Les 5 résultats positifs à l'épreuve de dépistage du gluten dont les concentrations étaient supérieures à 20 ppm ont été envoyés au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA en vue de déterminer si les concentrations représentent un risque sanitaire pour les personnes allergiques. L'ampleur des mesures de suivi prises par l'Agence dépend du degré de contamination et des craintes pour la santé qui ressortent des conclusions de l'évaluation des risques. Les produits échantillonnés dans le cadre de l'étude ne présentaient pas de risque pour la santé et n'ont donc pas fait l'objet d'un rappel.

En quoi consistent les études ciblées

L'ACIA utilise les études ciblées pour orienter ses activités de surveillance en fonction des domaines posant un risque plus élevé pour la santé. Les données recueillies grâce à ces études permettent à l'Agence d'établir ses priorités en matière d'activités afin de cibler les domaines qui suscitent le plus de préoccupations. Les études ciblées constituent un outil précieux pour obtenir de l'information sur certains dangers posés par les aliments, cerner ou caractériser des dangers nouveaux ou émergents, orienter l'analyse des tendances, réaliser ou peaufiner des évaluations des risques pour la santé humaine, mettre en évidence d'éventuels problèmes de contamination et évaluer et promouvoir la conformité à la réglementation canadienne.

La salubrité des aliments est une responsabilité partagée. L'ACIA collabore avec les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux et les administrations municipales et exerce une surveillance réglementaire de l'industrie alimentaire pour promouvoir la manipulation sécuritaire des aliments tout au long de la chaîne de production. Au Canada, les secteurs de l'alimentation et de la vente au détail sont responsables des aliments qu'ils produisent et vendent, tandis que les consommateurs sont individuellement responsables de la manipulation sécuritaire des aliments qu'ils ont en leur possession.

Pourquoi cette étude a été menée

Environ 7 % des Canadiens déclarent souffrir d'au moins 1 allergie alimentaire, mais le nombre réel de personnes aux prises avec des allergies alimentaires confirmées par un professionnel de la santé est probablement légèrement plus bas¹. La prévalence des allergies alimentaires serait en hausse, en particulier chez les enfants. Les allergies alimentaires toucheraient jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants dans les pays développés². Les allergènes alimentaires sont des protéines alimentaires pouvant entraîner une réaction du système immunitaire et poser un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques, ou contribuer au développement de problèmes de santé chroniques chez les personnes ayant des problèmes de santé préexistants, comme la maladie cœliaque. La maladie cœliaque est une réaction chronique du corps à une composante du gluten qui peut endommager ou détruire certaines cellules intestinales. Environ 1 % de la population souffre de la maladie cœliaque³.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les 10 allergènes alimentaires les plus couramment associés à des réactions allergiques graves ou à des réactions pseudoallergiques au Canada. Ces allergènes comprennent les arachides, les noix, le sésame, les fruits de mer (poisson, mollusques et crustacés), les œufs, le lait, le soja, la moutarde, les sulfites et le blé⁴. Le gluten, bien qu'il ne soit pas un véritable allergène, fait également partie de cette liste⁵. Le gluten est une famille de protéines qui se trouvent dans certains grains, comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre. Le gluten peut causer des troubles digestifs et d'autres problèmes chez les personnes atteintes de certains problèmes de santé, comme la maladie cœliaque et la

sensibilité au gluten. Il est donc essentiel que le fabricant identifie et déclare correctement les allergènes présents dans les aliments.

Des allergènes non déclarés se trouvent dans les aliments en raison de leur présence dans les ingrédients crus ou d'une introduction accidentelle par contamination croisée lors de la production alimentaire. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer que les aliments produits sont sans danger pour la consommation humaine. Elle peut y parvenir en se conformant à la réglementation canadienne en vigueur, s'il y a lieu, ou en maintenant les concentrations les plus faibles qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

La présente étude visait principalement à recueillir des renseignements additionnels sur la présence et la teneur de gluten non déclaré dans les produits de l'avoine portant la mention « sans gluten ».

Tous les produits ont été analysés « tels qu'ils sont vendus », ce qui signifie qu'ils n'ont pas été préparés selon les directives du fabricant ou comme ils seraient normalement consommés.

Quels produits ont été échantillonnés

Tous les échantillons ont été prélevés entre avril 2022 et mars 2023. Les échantillons ont été prélevés dans des épiceries locales et régionales situées dans 6 grandes villes du Canada. Ces villes englobaient 4 régions géographiques :

- Atlantique (Halifax)
- Québec (Montréal)
- Ontario (Toronto et Ottawa)
- Ouest (Vancouver et Calgary)

Le nombre d'échantillons qui ont été prélevés dans chaque ville était proportionnel à la population relative des différentes régions.

Les produits suivants n'étaient pas visés par l'étude :

- Produits dont la liste des ingrédients comportait **tous** les allergènes suivants : blé, orge, avoine, seigle, triticales, kamut, épeautre ou gluten.
- Produits comportant une mise en garde pour tous les allergènes prioritaires
- Produits non préemballés/produits vendus en vrac
- Produits sans liste d'ingrédients
- Produits dont la date « meilleur avant » était passée

Tableau 1 : Répartition des échantillons selon le type et l'origine du produit

Type d'échantillon	Produits canadiens	Produits importés	Produits d'origine non précisée ^a	Total
--------------------	--------------------	-------------------	--	-------

Produits de boulangerie à base d'avoine	24	21	5	50
Mélanges à pâte (avoine)	33	10	7	50
Granola	7	10	11	28
Farine d'avoine	25	11	6	42
Gruau	36	16	39	91
Total	125	68	68	261

Notes du tableau

^a La mention d'« origine non précisée » désigne les échantillons dont le pays d'origine n'a pas pu être déterminé à partir de l'étiquette du produit ou des renseignements disponibles concernant l'échantillon.

Comment les échantillons ont été analysés et évalués

Les échantillons ont été analysés par un laboratoire d'analyse des aliments certifié ISO/CEI 17025 sous contrat avec le gouvernement du Canada. Ils ont été analysés « tels que vendus », c'est-à-dire que les produits ont été analysés tels quels et non tels que préparés selon les instructions sur l'emballage.

Au Canada, les allergènes alimentaires et le gluten présents dans un produit préemballé doivent être déclarés dans la liste des ingrédients afin de satisfaire aux exigences de l'[article B.01.010.1 du Règlement sur les aliments et drogues](#). Un produit préemballé sera jugé non conforme s'il contient des allergènes ou du gluten non déclarés, et ce, quelle que soit la concentration mesurée.

Santé Canada considère que les aliments sans gluten, préparés selon les bonnes pratiques de fabrication, qui contiennent des concentrations de gluten ne dépassant pas 20 parties par million (ppm) (en raison de la contamination croisée) sont conformes à l'esprit de l'[article B.24.018 du Règlement sur les aliments et drogues](#) concernant l'allégation sans gluten⁵.

Résultats de l'étude

Plus de 93 % des produits d'avoine portant la mention « sans gluten » qui ont été échantillonnés dans le cadre de l'étude ne présentaient aucune concentration détectable de gluten. Les résultats des 18 échantillons positifs sont présentés dans le tableau 2 ci-dessous.

Tableau 2 : Concentrations en gluten non déclaré des produits d’avoine portant la mention « sans gluten », en partie par million (ppm)

Type d'échantillon	Description de l'échantillon	Gluten
Produits de boulangerie à base d'avoine	Bouchées de gâteau d'anniversaire Heavenly Hunks (6 onces)	9,8
Granola	Céréales granola croquantes biologiques à base d'épices acéricoles	11
Granola	Céréales granola croquantes biologiques aux brownies -1	6,6
Granola	Céréales granola croquantes biologiques aux brownies -2	100
Granola	Granola croquante biologique aux petits fruits d'été	18
Granola	Granola superaliment biologique Âge de pierre	12
Farine d'avoine	Farine d'avoine aux grains entiers -1	28
Farine d'avoine	Farine d'avoine aux grains entiers -2	16
Farine d'avoine	Farine d'avoine aux grains entiers -3	12
Farine d'avoine	Farine d'avoine aux grains entiers -4	13
Farine d'avoine	Farine d'avoine aux grains entiers -5	240
Gruau	Céréales chaudes au son d'avoine	7
Gruau	Flocons d'avoine	26
Gruau	Avoine épaisse organique	20
Gruau	Flocons d'avoine germés biologiques	36
Gruau	Flocons d'avoine germés biologiques	5,8
Gruau	Céréales d'avoine à grains entiers germés biologiques	15
Gruau	Flocons d'avoine biologiques à la noix de coco crémeuse	6,2

Que signifient les résultats de l'étude

Parmi les 261 échantillons analysés dans le cadre de la présente étude, plus de 93 % ne contenaient aucune concentration détectable de gluten, tandis que 18 échantillons contenaient des concentrations de gluten non déclaré allant de 6,6 à 240 ppm. Selon les meilleures données scientifiques actuellement disponibles, les concentrations de gluten de 20 ppm ou moins dans les aliments sans gluten seraient sans danger pour la santé de la vaste majorité des personnes atteintes de la maladie cœliaque⁶. Par conséquent, 2 produits de farine d'avoine, 2 produits de flocons d'avoine et 1 produit de granola ont été envoyés au BSRA à des fins de suivi.

L'ampleur des mesures de suivi prises par l'ACIA varie selon le degré de contamination et le risque pour la santé qui en résulte, lequel est déterminé par une évaluation des risques pour la santé. Parmi les mesures de suivi appropriées, mentionnons l'analyse d'échantillons additionnels, l'inspection d'installations et le rappel de produits. L'évaluation des risques pour la santé repose sur l'exposition aux allergènes et au gluten par la consommation. L'exposition est calculée en fonction des portions types de chaque aliment. L'évaluation fondée sur la taille des

portions signifie que ce ne sont pas toutes les concentrations détectables d'allergènes et de gluten non déclarés qui entraîneront une réaction chez une personne allergique.

De faibles concentrations de gluten non déclaré sont habituellement présentes en raison d'une contamination croisée découlant des pratiques de fabrication⁶. Comme il a été déterminé que ces produits ne posaient aucun risque pour les consommateurs, aucun rappel de produits n'a été nécessaire.

Sommaire

Les produits échantillonnés dans le cadre de l'étude ne présentaient pas de risque pour la santé et n'ont donc pas fait l'objet d'un rappel.

Les résultats de la présente étude (taux de résultats positifs de 6,90 %) sont plus élevés que ceux d'une étude similaire menée en 2016 par l'ACIA (taux de résultats positifs de 2,70 %). 8 cents échantillons ont été analysés dans le cadre de l'étude, et huit d'entre eux contenaient du gluten non déclaré.

Cette étude a permis d'obtenir de nouvelles données sur la présence et la concentration de gluten non déclaré dans des produits d'avoine portant la mention « sans gluten » échantillonnés dans 6 villes canadiennes. Les renseignements recueillis dans le cadre de l'étude, conjointement avec d'autres données, dont celles de l'Étude canadienne sur l'alimentation totale et celles sur la consommation d'aliments de l'Enquête canadienne sur les mesures de la santé de Statistique Canada, sont des renseignements essentiels à l'évaluation des risques que pose l'approvisionnement alimentaire pour la santé des consommateurs canadiens. Les résultats des activités de surveillance de l'ACIA servent également à informer le public et les intervenants canadiens en sensibilisant davantage les consommateurs, et à renforcer la confiance du public à l'égard du système d'approvisionnement alimentaire canadien grâce au retrait des produits non conformes.

Références

1. Soller, L., Ben-Shoshan, M., Harrington, D. W., Fragapane, J., Joseph, L., Pierre, Y. S., Clarke, A. E. (2012). [Overall prevalence of self-reported food allergy in Canada](#). *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 130(4), 986-988. **NON TRADUIT**
2. Sicherer, S. H., and Sampson, H. A. (2014). [Food allergy: Epidemiology, pathogenesis, diagnosis, and treatment](#). *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 133(2), 291-307.e5. **NON TRADUIT**
3. [Celiac disease foundation](#); (2018). United States. Celiac Disease Foundation. **NON TRADUIT**
4. [Allergènes alimentaires les plus courants](#); (14 mai 2018). Canada. Santé Canada.
5. [Codex Alimentarius – Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten – Codex Stan 118-1979](#). (2008). États-Unis. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et Organisation mondiale de la Santé.

6. [Position de Santé Canada au sujet des allégations sans gluten](#); (2012). Canada. Gouvernement du Canada.