



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Allergènes non déclarés et gluten dans les produits de collation assaisonnés non céréaliers — du 1 avril 2022 au 28 février 2023

Chimie alimentaires – Études ciblées



© Sa Majesté le Roi du chef du Canada, représenté par la ministre de la Santé, 2026.

No de catalogue: A104-711/2026F-PDF

ISBN: 978-0-660-99608-0

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 données sur la salubrité de l'approvisionnement alimentaire, de cerner les nouveaux risques éventuels ainsi que de fournir de nouveaux renseignements et de nouvelles données sur les catégories alimentaires pour lesquelles ces renseignements pourraient être limités ou inexistants. L'Agence se sert des études ciblées pour orienter ses activités de surveillance en fonction des domaines posant 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 fréquentes chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave ou 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 trouver dans les aliments en raison de leur présence dans les ingrédients bruts ou de leur introduction accidentelle dans la chaîne de production alimentaire par suite d'une contamination croisée. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer de produire des aliments propres à la consommation humaine en se conformant à la réglementation canadienne pertinente ou en maintenant les concentrations les plus faibles qu'il est raisonnablement possible d'atteindre.

L'objectif principal de la présente étude est d'obtenir des renseignements de fond sur la présence et les concentrations d'allergènes et de gluten non déclarés dans les produits de collation assaisonnés non céréaliers. Parmi les 299 échantillons analysés, 9 contenaient du gluten ou des allergènes non déclarés, tels que des amandes, du soja ou encore de la bêta-lactoglobuline (BLG) ou de la caséine, deux protéines du lait.

Parmi les échantillons positifs, 8 ont été transmis au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA pour que celui-ci détermine si les concentrations trouvées représenteraient un risque pour la santé des personnes allergiques. L'ampleur des mesures de suivi prises par l'Agence varie selon le degré de contamination et les craintes pour la santé qui ressortent des conclusions de l'évaluation des risques pour la santé menée par Santé Canada. Aucun des produits analysés dans le cadre de l'étude ne présentait de risque pour la santé, alors aucun rappel de produit n'a été effectué.

En quoi consistent les études ciblées

L'ACIA utilise les enquêtes ciblées pour axer ses activités de surveillance vers les domaines où le risque pour la santé est plus élevé. Les données issues de ces études aident l'Agence à cibler et à hiérarchiser ses activités en fonction des domaines les plus préoccupants. 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, recueillir de l'information nécessaire à l'analyse de tendances, réaliser ou peaufiner des évaluations des risques pour la santé humaine, mettre en évidence d'éventuels problèmes de contamination, évaluer et promouvoir la conformité à la réglementation canadienne.

La salubrité des aliments est une responsabilité partagée. L'Agence collabore avec les administrations fédérales, provinciales, territoriales et municipales et assure la surveillance réglementaire de l'industrie alimentaire afin de promouvoir une manipulation sécuritaire des aliments tout au long de la chaîne de production alimentaire. Au Canada, l'industrie de l'alimentation et les secteurs 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 mener cette étude

Environ 7 % des Canadiens déclarent souffrir d'au moins 1 allergie alimentaire, mais le nombre réel d'allergies alimentaires confirmé par un professionnel de la santé est probablement légèrement plus bas¹. On croit que la prévalence des allergies alimentaires est en croissance, particulièrement chez les enfants. On estime que, dans les pays développés, les allergies alimentaires touchent jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants². Les allergènes alimentaires sont des protéines alimentaires qui peuvent causer une réaction du système immunitaire de l'organisme et représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques ou contribuer au développement de problèmes de santé chroniques chez les personnes qui souffrent de maladies préexistantes, comme la maladie cœliaque. La maladie cœliaque est une réaction chronique de l'organisme à une composante du gluten qui peut endommager ou détruire certaines cellules intestinales. Environ 1 % de la population est atteinte 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 la liste. Le gluten est une famille de protéines qui se trouvent dans certains grains, comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre⁵. Le gluten peut causer des troubles digestifs et d'autres problèmes chez les personnes qui souffrent de certains problèmes de santé, comme la maladie cœliaque et la sensibilité au gluten. Il est donc essentiel que les fabricants identifient les allergènes et étiquettent leurs produits de façon appropriée.

Des allergènes non déclarés peuvent se trouver dans un aliment en raison de leur présence dans les matières premières, ou ils peuvent être ajoutés de façon accidentelle le long de la chaîne de production alimentaire par suite d'une contamination croisée. 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.

L'objectif principal de la présente étude est d'obtenir des renseignements de fond sur la présence et les concentrations d'allergènes et de gluten non déclarés dans les produits de collation assaisonnés non céréaliers.

Tous les produits ont été analysés « tels que vendus », ce qui signifie qu'ils n'ont pas été préparés selon les directives du fabricant ou de la façon dont ils sont habituellement consommés.

Quels produits ont été échantillonnés

Tous les échantillons ont été prélevés entre avril 2022 et février 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 prélevés dans chaque ville était proportionnel à la population relative des différentes régions.

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

- les produits dont la liste des ingrédients comportait **tous** les allergènes suivants : amandes, noisettes, arachides, sésame, soja, œufs, lait, et blé, orge, avoine, seigle, triticale ou gluten;
- les produits comportant une mise en garde pour tous les allergènes prioritaires;
- les produits non préemballés/produits vendus en vrac;
- les produits sans liste d'ingrédients;
- les produits dont la date « meilleur avant » est passée.

Tableau 1 : Répartition des échantillons d'après le type de produit et son origine

Type d'échantillon	Produits canadiens	Produits importés	Produits d'origine non précisée ^a	Total
Gâteaux	19	1	10	30
Produits de confiserie	5	16	12	33
Produits de fromagerie	19	10	4	33
Croustilles	15	16	4	35
Produits de chocolat	11	20	7	38
Biscuits/craquelins	8	24	3	35
Granola/barres de céréales	18	13	2	33
Noix/mélanges de noix	7	10	16	33
Autres	4	15	10	29
Total	106	125	68	299

Notes du tableau

^a Le terme « origine non précisée » fait référence aux échantillons pour lesquels un pays d'origine n'a pas pu être déterminé d'après l'étiquette du produit ou l'information disponible.

Comment les échantillons ont été analysés et évalués

Les échantillons ont été analysés par un laboratoire d'analyse alimentaire accrédité selon la norme ISO/IEC 17025 et lié par contrat au gouvernement du Canada. Ils ont été analysés tels que vendus, ce qui signifie que les produits ont été testés tels quels et non tels qu'ils auraient été 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

Près de 97 % de l'ensemble des produits de collation assaisonnés non céréaliers qui ont été analysés dans le cadre de la présente étude ne contenaient aucune concentration détectable d'allergènes ou de gluten. Les résultats des 9 échantillons positifs sont présentés dans le tableau 2 ci-dessous.

Tableau 2 : Concentration d'allergènes et de gluten non déclarés dans les produits de collation assaisonnés non céréaliers, en parties par million (en ppm)

Type d'échantillon	Description de l'échantillon	BLG ^b	Caséine ^c	Amande	Gluten	Soja
Biscuits/craquelins	Craquelins classiques aux super grains			1,88		
Gâteaux	Gâteau aux truffes surgelé	0,18	0,8			
Gâteaux	Gâteau aux fruits sans blé				53	
Croustilles	Chips de maïs soufflé au sel de mer					1,76
Croustilles	Chips de tortilla au chili et au citron vert de style cantine					12,35
Croustilles	Chips de manioc à l'ail et au chili	0,27	0,9			
Autres	Bouchées de brownie au caramel et au sel de mer				5,5	
Autres	Féveroles à gros grains rôties à la crème sure et à l'oignon				72	
Autres	Collation de pois chiches soufflés au cheddar blanc végétarien					56,7

Notes du tableau

^bBLG signifie « β -lactoglobuline », qui est la principale protéine du lactosérum du lait et qui est un indicateur de la présence de lait dans le produit.

^cLa caséine est une autre importante protéine que l'on retrouve dans le lait et est aussi un indicateur de la présence de lait dans le produit.

Que signifient les résultats de l'étude

Sur les 299 échantillons analysés dans le cadre de l'étude, près de 97 % ne présentaient aucune concentration détectable d'allergènes ou de gluten, tandis que 9 échantillons contenaient au moins 1 allergène non déclaré, à savoir de la BLG, de la caséine, des amandes, du gluten ou du soja. Les meilleures données scientifiques actuellement disponibles indiquent que des concentrations de gluten inférieures à 20 ppm dans les aliments sans gluten seraient sans danger pour la santé de la vaste majorité des personnes atteintes de la maladie cœliaque⁵, alors un test positif au gluten était donc conforme. Les 8 échantillons positifs ont donc été transmis au BSRA de l'ACIA à des fins de suivi. Aucun des produits analysés dans le cadre de l'étude ne présentait de risque pour la santé, alors aucun rappel de produit n'a été effectué.

L'ampleur des mesures de suivi prises par l'ACIA varie selon le degré de contamination et les craintes pour la santé qui ressortent des conclusions de l'évaluation des risques pour la santé menée par Santé Canada. Au nombre des mesures de suivi appropriées, mentionnons l'analyse d'échantillons supplémentaires, l'inspection des installations et le rappel de produits. L'évaluation des risques pour la santé repose sur l'exposition aux allergènes et au gluten par leur consommation. L'exposition est calculée selon les 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.

Lait

La présence simultanée de BLG et de caséine non déclarée a été détectée dans 1 gâteau et 1 produit de croustilles. La BLG (protéine du lactosérum) et la caséine sont parmi les principales protéines du lait. Les dérivés de la caséine, comme le caséinate de sodium, sont utilisés comme émulsifiants et agents épaississants dans les aliments transformés⁶. Les protéines de lactosérum ayant également d'excellentes propriétés émulsifiantes et moussantes, elles sont largement utilisées pour la fabrication de chocolat, de desserts, de yaourts, etc.^{7,8,9}. Les faibles concentrations de BLG et de caséine détectées dans le cadre de la présente étude pourraient également découler d'une contamination croisée sur la chaîne de production¹⁰. Comme il a été évalué que ces deux produits ne posaient aucun risque pour les consommateurs, aucun rappel de produits n'a été nécessaire.

Amande

La présence non déclarée d'amande a été détectée dans 1 seul produit de biscuits/craquelins dans le cadre de la présente étude. La faible concentration d'amande dans le produit peut être indicatrice d'une contamination croisée ou d'un ingrédient brut mal étiqueté ou contaminé¹¹. Le

nettoyage inadéquat d'équipement commun de transformation ou d'emballage entre les lots pourrait avoir introduit de faibles concentrations d'allergènes dans les produits¹². Comme ce produit a été jugé sans risque pour les consommateurs, aucun rappel de produit n'a été nécessaire.

Gluten

La présence non déclarée de gluten a été détectée dans 1 gâteau et 2 autres produits. On sait que de plus faibles concentrations de gluten non déclaré peuvent être présentes en raison d'une contamination croisée associée aux pratiques de fabrication¹³. Comme il a été évalué que tous ces produits ne posaient aucun risque pour les consommateurs, aucun rappel de produits n'a été fait.

Soja

La présence de soja non déclarée a été trouvée dans 2 produits de croustilles et 1 autre produit. Les concentrations détectées sont sans doute attribuables à une contamination croisée ou à un contact croisé dans le processus de fabrication¹². Cela peut se traduire par la présence d'une petite quantité d'allergène dans le produit final. Aucun produit n'a fait l'objet d'un rappel, car on a déterminé que les faibles concentrations détectées ne présentaient aucun risque pour les consommateurs.

Sommaire

Tous les résultats positifs aux tests de dépistage d'allergènes de la présente étude ont été jugés sans danger pour les consommateurs; aucun rappel de produits n'a donc été effectué.

La présente étude a permis de recueillir des renseignements additionnels sur la présence et la concentration d'allergènes et de gluten non déclarés dans les produits de collation assaisonnés non céréaliers qui ont été prélevés 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 dans son approvisionnement alimentaire en retirant du marché les 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.
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.
3. [Celiac disease foundation](#); (2018). United States. Celiac Disease Foundation.
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. [Applications and uses of sodium caseinate](#); (3 juillet 2015). China. Newseed Chemical Co., Limited.
7. Day, L. (2016). [Protein: Food Sources. Encyclopedia of Food and Health, Volume 4](#). Palmerston North, New Zealand. AgResearch Ltd. Pages 530-537
8. [U.S. Whey Products and Lactose in Confectionery Applications](#); (janvier 1999). United States. U.S. Dairy Export Council.
9. Masson, G., Jost, R. (1986). [A study of oil-in-water emulsions stabilized by whey proteins](#). *Journal of Colloid and Polymer Science*, Volume 264, Issue 7, pp 631–638
10. Vierk, K., Falci, K., Wolyniak, C., Klontz, K. (2002). [Recalls of foods containing undeclared allergens reported to the US Food and Drug Administration, fiscal year 1999](#). *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 109(6), 1022-1026
11. Khuda, S., Sharma, G., Gaines, D., Do, A., Pereira, M., Chang M., Ferguson, M., Williams, K. (2016) Survey of undeclared egg allergen levels in the most frequently recalled food types (including products bearing precautionary labelling). *Food Additives & Contaminants: Part A*, 33(8), 1265-1273
12. Lauren S. Jackson, Fadwa M. Al-taher, Mark Moorman, Jonathan W. Devries, Roger Tippet, Katherine M.J. Swanson, Tong-Jen Fu, Robert Salter, George Dunaif, Susan Estes, Silvia Albillos, Steven M. Gendel (2008). [Cleaning and Other Control and Validation Strategies To Prevent Allergen Cross-Contact in Food-Processing Operations](#). *Journal of Food Protection*, 71(2), 445–458
13. [Position de Santé Canada au sujet des allégations sans gluten](#); (2012). Canada. Gouvernement du Canada.