



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Présence non déclarée de lait dans les substituts de produits laitiers – 1 avril 2022 au 31 mars 2023

Chimie alimentaires – Études ciblées



Also available in English under the title:
Undeclared milk in dairy alternative products

Publié par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)
1400, chemin Merivale
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9
inspection.canada.ca

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

Date de publication : Juin 2026

N° de catalogue : A104-713/2026E-PDF
ISBN : 978-0-660-99612-7

Ce document est disponible en médias substituts sur demande.

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 inexistantes. Elles servent à concentrer la surveillance sur les secteurs à risque élevé. Les études ciblées peuvent aussi aider à dégager les nouvelles tendances et elles fournissent des renseignements sur la façon dont l'industrie se conforme à la réglementation canadienne.

Les allergies alimentaires touchent les personnes de tout âge, mais elles sont particulièrement communes chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent représenter 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 favoriser 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 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 en se conformant aux règlements canadiens applicables ou en maintenant leur concentration aussi faible que possible.

La présente étude visait principalement à recueillir des données additionnelles sur la présence non déclarée et les concentrations de lait dans les substituts de produits laitiers. 6 des 400 échantillons analysés contenaient de la bêta-lactoglobuline (BLG) ou de la caséine (protéines du lait) non déclarées.

Tous les échantillons positifs ont été transmis au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA afin qu'il détermine si les concentrations décelées représentent 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 en résultent, conformément aux conclusions d'une évaluation des risques pour la santé réalisée par Santé Canada. 2 des produits échantillonnés dans le cadre de cette étude se sont avérés présenter un risque pour la santé et ont fait l'objet d'un rappel.

En quoi consistent les études ciblées

L'ACIA utilise les enquêtes ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines où le risque est le 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 ainsi qu'évaluer et promouvoir la conformité aux règlements canadiens.

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 la manipulation sécuritaire des aliments tout au long de leur chaîne de production. L'industrie alimentaire et le secteur de la vente au détail au Canada 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 d'allergies alimentaires confirmé par un professionnel de la santé est probablement légèrement plus bas¹. On croit que le taux d'allergies alimentaires est croissant, en particulier chez les enfants. Les allergies alimentaires affecteraient jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants dans les pays développés². 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 du corps à une composante du gluten et 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 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, même s'il n'est pas un véritable allergène, appartient à une famille de protéines présentes dans certains grains comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre, et c'est pourquoi il figure dans la liste des allergènes⁵. 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 le fabricant identifie et étiquette adéquatement les allergènes sur les produits alimentaires.

Des allergènes non déclarés peuvent se trouver dans un aliment en raison de leur présence dans les ingrédients bruts ou de leur introduction accidentelle par suite d'une contamination croisée sur la chaîne de production. 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 aux règlements canadiens applicables, le cas échéant, ou en maintenant leur concentration la plus faible possible.

La présente étude visait principalement à recueillir des données additionnelles sur la présence non déclarée et les concentrations de lait dans les substituts de produits laitiers.

Tous les produits ont été analysés « tels que vendus », c'est-à-dire sans avoir été préparés selon les instructions du fabricant ou comme ils seraient normalement consommés.

Quels produits ont été échantillonnés

Tous les produits ont été échantillonnés entre avril 2022 et mars 2023. Les échantillons ont été prélevés dans des épicerie locales et régionales de 6 grandes villes canadiennes. Ces villes englobaient 4 régions géographiques :

- l'Atlantique (Halifax);
- le Québec (Montréal);
- l'Ontario (Toronto et Ottawa);
- l'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 ne faisaient pas partie de l'étude :

- Produits dont la liste des ingrédients mentionnait le lait
- Produits comportant une mise en garde concernant le lait
- Produits non préemballés/produits vendus en vrac
- Produits sans liste d'ingrédients
- Produits dont la date de péremption était passée

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

Type d'échantillon	Canadien	Importé	Origine non précisée ^a	Total
Beurre/tartinade sans produits laitiers	1	25	13	39
Fromage sans produits laitiers	13	21	3	37
Crème sans produits laitiers	0	29	5	34
Dessert sans produits laitiers	33	53	26	112
Lait sans produits laitiers (autres)	13	20	7	40

Lait d'avoine sans produits laitiers	58	28	16	102
Yaourt sans produits laitiers	11	10	15	36
Total	129	186	85	400

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, c'est-à-dire que les produits ont été analysés tels quels et non préparés selon les instructions figurant 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 est jugé non conforme s'il contient des allergènes 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

Parmi les substituts de produits laitiers analysés dans le cadre de cette étude, 98,5 % ne contenaient pas de concentrations détectables de lait. Les résultats des 6 échantillons positifs sont présentés dans le tableau 2 ci-dessous.

Tableau 2. Concentration en ppm de lait non déclaré dans les substituts de produits laitiers

Type d'échantillon	Description de l'échantillon	BLG ^b	Caséine ^c
Fromage sans produits laitiers	Fromage de cajou	0,22	1,43

Fromage sans produits laitiers	Fromage à la crème	0,11	1,43
Beurre/tartinade sans produits laitiers	Beurre	ND ^d	0,69
Crème sans produits laitiers	Crème sure	0,375	1,76
Dessert sans produits laitiers ^e	Lapin en chocolat végétalien	1,55	9,35
Dessert sans produits laitiers ^e	Chocolat crème de noix de coco	2,5	26,4

Notes du tableau

^bBLG signifie « β -lactoglobulin », 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.

^dNon détectée

^eProduit rappelé

Que signifient les résultats de l'étude

Sur les 400 échantillons analysés dans le cadre de l'étude, près de 98,5 % ne présentaient aucune concentration détectable de lait, tandis que 6 échantillons contenaient au moins 1 protéine du lait non déclarée (BLG ou caséine). Tous les échantillons positifs ont été envoyés au BSRA de l'ACIA à des fins de suivi. 2 des produits échantillonnés dans le cadre de cette étude se sont avérés présenter un risque pour la santé et ont fait l'objet d'un rappel.

L'ampleur des mesures de suivi prises par l'Agence varie selon le degré de contamination et les craintes pour la santé qui en résultent, conformément aux conclusions d'une évaluation des risques pour la santé réalisée par Santé Canada. Les mesures de suivi appropriées comprennent 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 au lait par la consommation, et 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 non déclarés qui causeront une réaction chez une personne allergique.

Lait

De la BLG et de la caséine non déclarées ont été détectées dans 2 fromages sans produits laitiers ainsi que 2 produits de desserts sans produits laitiers et de crème sans produits laitiers, et 1 produit de beurre/tartinade sans produits laitiers ne contenait que de la caséine. La BLG (protéine du lactosérum) et la caséine sont les protéines principales 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 du lactosérum ont d'excellentes propriétés émulsifiantes et moussantes, ce qui explique qu'elles soient largement utilisées pour la production d'aliments transformés^{7,8,9}. Les faibles concentrations de BLG et de caséine qui ont été trouvées dans le cadre de la présente étude auraient pu également avoir été introduites le long de la chaîne de production alimentaire par suite d'une contamination croisée¹⁰. Les deux produits de dessert sans produits laitiers (lapin au chocolat végétalien et chocolat crème de noix de coco) ont été considérés comme présentant un risque pour la santé des consommateurs et ont été rappelés^{11,12}.

Résumé

2 produits de dessert sans produits laitiers ont donné lieu à un rappel, alors que tous les autres résultats positifs aux analyses de dépistage d'allergènes dans le cadre de la présente étude ont été jugés sans danger pour les consommateurs.

Les résultats de la présente étude (taux de résultats positifs de 1,5 %) sont plus faibles que ceux d'une étude similaire menée en 2018 par l'ACIA (taux de résultats positifs de 2,38 %). Dans cette étude, 252 échantillons ont été analysés; de ce nombre, 6 contenaient au moins 1 allergène non déclaré, soit la bêta-lactoglobuline (BLG) et la caséine.

Les résultats de la présente étude sont plus élevés que ceux d'une étude similaire menée en 2011 par l'ACIA (taux de résultats positifs de 0,72 %). Dans cette étude, 278 échantillons ont été analysés; de ce nombre, 2 contenaient au moins 1 allergène non déclaré, soit la bêta-lactoglobuline (BLG) et la caséine.

La présente étude a permis de recueillir des renseignements additionnels sur la présence non déclarée et les concentrations de lait dans les substituts de produits laitiers provenant de 6 villes canadiennes. Les renseignements recueillis dans le cadre de la présente étude, en conjonction 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 pour évaluer les risques de 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 tout en sensibilisant les consommateurs et en participant à l'établissement de la confiance du public dans son approvisionnement alimentaire par le 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.
2. Sicherer, S. H. et 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). États-Unis. 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 intolérantes 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). Chine. Newseed Chemical Co., Limited.
7. Day, L. (2016). [Protein: Food Sources. Encyclopedia of Food and Health, Volume 4](#). Palmerston North, Nouvelle-Zélande. AgResearch Ltd. Pages 530-537
8. [U.S. Whey Products and Lactose in Confectionery Applications](#) (janvier 1999). États-Unis. 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, numéro 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. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(No de référence 15455\)](#) (28 mars 2023). Canada. Agence canadienne d'inspection des aliments
12. [Avis de rappel d'aliments \(Allergène\) \(No de référence 15198\)](#) (23 septembre 2022). Canada. Agence canadienne d'inspection des aliments