



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Présence non déclarée de gluten dans les substituts de produits laitiers – 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 : A104-665/2025F-PDF

ISBN : 978-0-660-78665-0

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 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 de base sur la présence et les concentrations de gluten non déclaré dans les substituts de produits laitiers. Sur les 400 échantillons analysés, 55 contenaient du gluten, et tous étaient des produits de lait d'avoine sans produits laitiers sans allégations « Sans gluten ».

Selon les meilleures données scientifiques actuellement disponibles, les 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 cœliaque¹. Par conséquent, parmi les échantillons positifs, 44 ont été envoyés au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA pour que celui-ci détermine si les concentrations représenteraient un risque pour la santé des 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. Aucun des produits analysés dans le cadre de l'étude ne présentait de risque pour la santé; aucun rappel de produit n'a donc été effectué.

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 mener cette étude

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 bas². 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 développés³. 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 cœliaque⁴.

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 blé⁵. Le gluten, bien qu'il ne soit pas un véritable allergène, fait également partie de cette liste¹. 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 de base sur la présence et les concentrations de gluten non déclaré dans les substituts de produits laitiers.

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 épicerie 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.

La présente étude portait sur 400 échantillons. Pour 300 de ces échantillons, les produits suivants n'ont pas été inclus :

- Produits dont la liste des ingrédients comportait **l'un ou l'autre** des allergènes suivants : blé, orge, avoine, seigle, triticales ou gluten.
- Produits comportant une mise en garde concernant le gluten
- Produits non préemballés/produits vendus en vrac
- Produits sans liste d'ingrédients
- Produits dont la date « meilleur avant » était passée

Pour les 100 autres échantillons, les produits suivants n'ont pas été inclus :

- Produits dont la liste des ingrédients comportait **l'un ou l'autre** des allergènes suivants : blé, orge, seigle, triticales ou gluten.
- 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
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	32	51	25	108
Dessert sans produits laitiers (avoine) avec allégation sans gluten	1	2	1	4
Lait sans produits laitiers (autres)	13	20	7	40
Lait sans produits laitiers (avoine) avec allégation sans gluten	0	0	1	1
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	58	28	15	101
Yaourt sans produits laitiers	11	9	15	35
Yaourt sans produits laitiers (avoine) avec allégation sans gluten	0	1	0	1
Total	129	186	85	400

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.

Méthode d'analyse et d'évaluation des échantillons

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 gluten¹.

Résultats de l'étude

Parmi les substituts de produits laitiers analysés dans le cadre de l'étude, 86,3 % ne contenaient pas de concentrations détectables de gluten. Les résultats des 55 échantillons positifs sont présentés dans le tableau 2 ci-dessous.

Tableau 2 : Concentrations de gluten non déclaré dans les substituts de produits laitiers, en partie par million (ppm)

Type d'échantillon	Description de l'échantillon	Gluten
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine d'origine végétale Barista	6
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine UHT de Barista	6,2
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine biologique Naked (original)	7,8
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée au chocolat	7,9
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée au chocolat	8
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson mousseuse d'avoine Barista	8,1
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine d'origine végétale Barista (original)	9,8
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine biologique Barista	10
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine UHT Barista	11
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée à la vanille	14
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine biologique à la vanille	20
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée (original)	23
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine biologique (original)	24
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Nog à l'avoine	30

Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée « original »	31
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée à la vanille	35
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine UHT de Barista	35
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Nog à l'avoine	40
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine biologique non sucrée	43
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson à l'avoine fortifiée au chocolat	44
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Nog à l'avoine	49
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée « original »	49
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée à la vanille	50
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine UHT de Barista	51
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée « original »	52
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée « original »	54
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée (original)	57
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée à la vanille	59
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée à la vanille	59
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Lait d'avoine à la vanille	65
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée à la vanille	68
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée à la vanille	68
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée Barista	70
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine	72
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée Barista	77
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson à l'avoine fortifiée au chocolat	77
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée « original »	78

Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine	79
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée au chocolat	85
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée « original »	87
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée à la vanille	90
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée Barista	95
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée à la vanille	95
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine naturelle biologique	110
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée au chocolat	110
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée au chocolat	130
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine	140
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine	150
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée Barista	160
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine	160
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine pour baristas	170
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée Barista	180
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine	180
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée « original »	190
Lait sans produits laitiers (avoine) sans allégation « sans gluten »	Boisson d'avoine fortifiée « original »	250

Que signifient les résultats de l'étude?

Parmi les 400 échantillons analysés dans le cadre de la présente étude, 86,3 % (345 échantillons) ne contenaient aucune concentration détectable de gluten, et 55 échantillons contenaient du gluten. Ces 55 échantillons étaient tous des laits d'avoine sans produits laitiers



sans allégation « Sans gluten ». 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 cœliaque¹. Les 44 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; aucun rappel de produit n'a donc été effectué.

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 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 de gluten non déclaré qui entraîneront une réaction chez une personne allergique.

Gluten

Nous avons déterminé que 55 produits de lait d'avoine sans produits laitiers et sans allégation « sans gluten » contenaient des concentrations variables de gluten (6 à 250 ppm). Bien que l'avoine soit naturellement exempte de gluten, il est bien connu qu'elle présente un risque élevé de contamination croisée par des grains contenant du gluten en raison de la rotation des cultures, du matériel de récolte partagé, etc. ^{6,7}. 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 gluten¹. Les allégations « Sans gluten » ne figurent pas sur tous ces 55 produits de lait d'avoine sans produits laitiers. Il a donc été déterminé que ces produits ne posaient aucun risque pour les consommateurs; aucun rappel de produits n'a été nécessaire.

Sommaire

Aucun des résultats positifs aux épreuves de dépistage d'allergènes de la présente étude ne présentait un risque 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 non déclarée et les concentrations de gluten dans les substituts de produits laitiers provenant de 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.

Comment accéder aux données de l'étude

Les données seront accessibles sur le [Portail du gouvernement ouvert](#).

Références

1. [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.
2. 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.
3. 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.
4. [Celiac disease foundation](#); (2018). United States. Celiac Disease Foundation.
5. [Allergènes alimentaires les plus courants](#); (14 mai 2018). Canada. Santé Canada.
6. Thompson, T. (2004). [Gluten contamination of commercial oat products in the United States](#). *The New England Journal of Medicine*, 351(19), 2021-2022.
7. Thompson, T. (2003). [Oats and the gluten-free diet](#). *Journal of the American Dietetic Association*, 103(3), 376-379