

Enquête sur les produits sans gluten

Le gluten est un ensemble de protéines présentes dans certaines céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) ainsi que dans les produits à base de ces céréales. Le régime sans gluten strict est le seul traitement connu à ce jour pour les personnes touchées par la maladie cœliaque. Le respect par les professionnels des exigences associées à



Adobe stock

l'utilisation des mentions « sans gluten » ou « faible teneur en gluten » est donc essentiel. La DGCCRF a mené une enquête pour vérifier l'absence de gluten dans ces produits, la bonne utilisation des mentions s'en prévalant mais aussi un certain nombre de sujets connexes (gestion des allergènes de manière générale dont la maîtrise des contaminations croisées, l'hygiène, la valorisation des produits ne contenant pas de blé...). 10 % des prélèvements effectués par la DGCCRF et analysés en laboratoire se sont révélés non conformes.

Compte tenu des traditions culinaires françaises, on estime qu'environ 70% des produits agroalimentaires « classiques » contiennent du gluten. Dans ce contexte, le marché des produits sans gluten connaît une croissance constante de l'ordre de 20 % depuis cinq ans. Il toucherait près de 12 millions de consommateurs réguliers en France.

Plusieurs facteurs expliquent cette évolution :

- les malades cœliaques sont de plus en plus nombreux (ou de mieux en mieux dépistés) ;
- une partie de la population indique se sentir mieux en limitant sa consommation de gluten (la question d'une « sensibilité au gluten » distincte de la maladie cœliaque se pose au plan médical) ;
- l'exclusion du gluten (et d'autres aliments) est une recommandation faite aux patients souffrant de maladies auto-immunes afin d'en limiter les symptômes ;
- la réglementation tient davantage compte des consommateurs allergiques et élargit les informations obligatoires en matière d'allergènes, or le gluten est l'un des allergènes les plus fréquents dans notre cuisine ;
- les effets positifs du régime sans gluten allégués par certaines stars (sportifs de haut niveau, acteurs ou influenceurs dont certains sont cœliaques) ont généré un certain engouement auprès du grand public et entraîné un effet de mode de l'exclusion totale ou partielle du gluten.

La maladie cœliaque (prononcer « séliaque »)

est une maladie auto-immune due à une intolérance permanente au gluten. Elle provoque une atrophie villositaire (destruction de la muqueuse de l'intestin grêle), entraînant une mauvaise absorption des nutriments (fer, calcium, acide folique...) Pour le malade les symptômes sont divers (troubles gastro-intestinaux, fatigue prolongée, une anémie par carence en fer...) En l'absence de régime sans gluten, les conséquences médicales peuvent être très graves.

La nécessité des contrôles de la DGCCRF

La seule méthode permettant aux malades cœliaques de préserver leur santé est l'éviction du gluten de leur alimentation. Par conséquent, la véracité des mentions « sans gluten » ou « à très faible teneur en gluten » est fondamentale pour cette population. Les produits « sans gluten » doivent contenir au maximum 20 ppm de gluten, les produits « à très faible teneur en gluten », 100 ppm (cf. encadré).

L'enquête de la DGCCRF a permis d'aborder d'une part l'absence de gluten dans les produits et la manière de l'indiquer et, d'autre part un certain nombre de sujets connexes (gestion des allergènes de manière générale dont la maîtrise des contaminations croisées, hygiène, valorisation des produits ne contenant pas de blé...). Les contrôles ont été opérés à tous les stades, de la production à la distribution (grandes, moyennes et petites surfaces de vente de produits alimentaires, parfois spécialisées dans la vente de produits biologiques). Des contrôles ont également eu lieu au niveau des commerces de remise directe (boulangerie/pâtisserie/restaurant/traiteur) communiquant sur l'absence de gluten dans tout ou partie de leurs produits, de la vente par Internet ou des salons.

10 % des prélèvements effectués non conformes ou à surveiller

Au cours de cette enquête, 211 visites ont été réalisées, au sein de 185 établissements. Elles ont donné lieu à 393 actions de contrôle et à l'analyse de 111 échantillons dans les laboratoires de la DGCCRF (services communs des laboratoires). 8 échantillons se sont révélés non conformes (7 en raison de leur teneur en gluten dépassant le seuil autorisé). Dans ce cadre et compte tenu de l'ensemble des paramètres contrôlés, 11 établissements ont fait l'objet d'une injonction de remise en conformité et 24 ont fait l'objet d'un avertissement.

La réglementation

Le règlement (UE) d'application n°828/2014 de la Commission du 30 juillet 2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite en gluten dans les denrées alimentaires, préemballées ou non, est entré en application le 20 juillet 2016. Il définit les contraintes à respecter lorsque l'on souhaite informer les consommateurs sur l'absence ou la présence réduite de gluten, parmi lesquelles une teneur maximale en gluten contenue dans le produit fini. Seules deux mentions peuvent être utilisées : la mention « sans gluten », réservée aux produits contenant moins de 20 milligrammes de gluten par kilogramme (ppm) et la mention « à très faible teneur en gluten », réservée à ceux qui en contiennent moins de 100 milligrammes par kilogramme.

La réglementation semble maîtrisée par les opérateurs d'une certaine importance et/ou spécialisés dans la fabrication de produits sans gluten. La situation est plus mitigée dans la grande distribution « bio » (dont les salariés ne sont pas toujours correctement formés) ainsi que dans les établissements non spécialisés ne proposant que quelques produits « sans gluten ». Ainsi, certains commerces généralistes (les restaurants traditionnels ou les boulangeries par exemple) semblent parfois proposer quelques produits « sans gluten » en réponse à la mode ou à la demande de certains clients sans pour autant connaître la réglementation applicable ou les conséquences éventuelles d'une information erronée sur la santé des consommateurs. Pour autant, l'enquête a permis de constater qu'il est possible de produire du pain respectant les conditions applicables aux produits « sans gluten » dans une boulangerie classique, à condition de respecter des conditions de fabrication très strictes.

Les professionnels se sont montrés réceptifs à la problématique et ont, dans l'ensemble, fait évoluer leurs actions soit en améliorant leurs processus de fabrication soit en renonçant à réaliser ce type de produits. En effet, le respect des dispositions réglementaires implique en général la mise en place de plusieurs dispositifs complémentaires à savoir les garanties des fournisseurs sur les produits, des analyses des matières premières, des règles de séparation dans l'espace et/ou dans le temps entre deux productions, des analyses des produits finis, la formation du personnel...

Face à la demande accrue de ces produits, le marché s'est adapté

Ce marché, qui était un marché de niche, semble se maintenir sur une tendance haussière et pourrait devenir un marché de masse. Cette tendance se matérialise de plusieurs manières :

- Le nombre et le type de produits proposés a été largement augmenté. D'une part les gammes proposées par des opérateurs « historiques », souvent spécialisés dans la commercialisation de denrées « diététiques », se sont largement enrichies. D'autre part des produits « sans gluten » ont été intégrés dans des gammes classiques par des opérateurs non spécialisés.
- Les enseignes de la grande distribution ont créé des marques dédiées à ce segment;
- La mise à disposition de produits « sans gluten » touche aujourd'hui les secteurs de la boulangerie/pâtisserie et de la restauration commerciale ;
- À l'avenir, ce marché pourrait s'étendre à d'autres segments tels que les cantines ou les hôpitaux

Les produits permettant de limiter la consommation de gluten

Si seules les mentions « sans gluten » et « à faible teneur en gluten » sont réglementées par un seuil de teneur en gluten maximum, les enquêteurs ont constaté l'utilisation d'autres mentions. Dans la quasi-totalité, celles-ci étaient portées sur des produits visant à répondre à la demande des consommateurs non cœliaques mais qui souhaitent néanmoins limiter la place du gluten dans leur alimentation. Il s'agit souvent de produits reformulés afin d'en exclure les céréales à gluten, mais pour lesquels les opérateurs ne mettent pas en place le contrôle des contaminations croisées qu'exige le respect du seuil de 20 ppm applicable aux denrées « sans gluten ».

Exemples de mentions relevées sur les produits

- « Je réduis mon gluten »,
- « Libre de gluten »,
- « Ingrédient sans gluten », « pain aux farines sans gluten », « élaboré sans/recette sans farine de blé »,
- « Elaboré avec de la farine de riz et de maïs »,
- « Faible en gluten »,
- « Sans gluten ajouté »,
- « sans gluten » associé à « déconseillés aux malades cœliaques sévères »,
- « sans gluten » associé à « peut contenir des traces de gluten, pas d'atelier dédié pour ce pain ».

Certaines de ces mentions doivent être définitivement écartées car elles entrent en conflit avec les mentions réservées aux produits destinés aux malades cœliaques. Des demandes en ce sens ont été formulées aux opérateurs concernés.

L'enquête de la DGCCRF a permis d'effectuer une bonne sensibilisation des entreprises concernées lorsque cela était nécessaire et n'a pas révélé une proportion importante de non-conformités.

La communication réalisée auprès des professionnels, notamment boulangers-pâtisseries et restaurateurs leur a rappelé que la réglementation vise à protéger les malades cœliaques et que, de cet objectif de sécurité, découlent des contraintes fortes. La poursuite de cette communication est envisagée avec différents acteurs du secteur au vu de la forte demande de ces produits de la part des consommateurs.

Liens utiles :

Fiche pratique : [allergènes alimentaires](#)

[L'étiquetage des allergènes, un impératif de santé publique](#)