



ETUDE DES ALLERGENES

dans les produits transformés disponibles sur
le marché français entre 2008 et 2012

SYNTHESE



EDITION 2015

Depuis 2008, l'Oqali réalise des études sectorielles visant à caractériser la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire, aussi bien quant à l'information disponible sur les emballages, qu'à la composition nutritionnelle des produits. La quasi-totalité des produits transformés (hors Restauration Hors Foyer – RHF) est désormais couverte par l'Oqali. A partir des données récoltées cette étude a pour objectif de **réaliser un état des lieux descriptif des taux de présence dans les listes d'ingrédients et en étiquetage de précaution des 14 catégories d'allergènes citées dans la réglementation comme susceptibles de provoquer des effets indésirables chez les personnes sensibles (allergies ou intolérances)**¹. La fréquence de présence des allégations portant sur l'absence d'un allergène à déclaration obligatoire a également été étudiée. Les 14 catégories d'allergènes considérées sont les suivantes : **céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.**

17 309 produits ont été considérés, répartis en 26 secteurs suivis par l'Oqali entre 2008 et 2012 : les Aliments infantiles de diversification ; les Apéritifs à croquer ; les Barres céréalières ; les Biscuits et gâteaux industriels ; les Boissons rafraichissantes sans alcool ; les Bouillons et potages ; les Céréales pour le petit déjeuner ; la Charcuterie ; les Chocolats et produits chocolatés ; les Compotes ; les Confitures ; les Conserves de fruits ; les Glaces et sorbets ; les Jus et nectars ; les Laites infantiles ; les Margarines ; la Panification croustillante et moelleuse ; les Pizzas surgelées ; les Plats cuisinés appertisés ; les Préparations pour desserts ; les Produits laitiers frais et assimilés ; les Produits traiteurs frais ; les Produits transformés à base de pomme de terre ; les Sauces chaudes ; les Sauces condimentaires et les Sirops et boissons concentrées à diluer. Les taux de couverture² des produits Oqali varient, en fonction des secteurs, d'environ 49% pour les Apéritifs à croquer à 89% pour les Laites infantiles (Données Kantar Worldpanel).

Etiquetage des allergènes à déclaration obligatoire

Parmi les 17 309 produits étudiés, **77%** (n=13 322) **mentionnent au moins 1 des 14 allergènes à déclaration obligatoire dans leur liste d'ingrédients ou en étiquetage de précaution.** Ainsi, 23% (n=3 987) n'en mentionnent aucun, ni dans leur liste d'ingrédients, ni en étiquetage de précaution.

Plus particulièrement, **73%** (n=12 722) des produits **contiennent au moins 1 des 14 allergènes à déclaration obligatoire** et **39%** (n=6 762) **comportent un étiquetage de précaution pour au moins l'un d'entre eux.**

Les catégories d'allergènes les plus fréquemment retrouvées **dans les listes d'ingrédients**, tous secteurs confondus, sont celles du **LAIT** (n=9 222 ; 53%), du **GLUTEN** (n=7 087 ; 41%) et de l'**ŒUF** (n=3 759 ; 22%) (Tableau A). Cela s'explique par leur nature puisqu'ils sont contenus dans des ingrédients de base largement employés dans les produits transformés. Le **SOJA** est également retrouvé dans 20% des produits considérés (n=3 460), ce qui s'explique principalement par l'utilisation de lécithine de soja. Parmi les ingrédients moins fréquemment utilisés, les **FRUITS A COQUE**, le **CELERI**, la **MOUTARDE** et les **SULFITES** ont une fréquence de

¹ Directive 2007/68/CE de la commission du 27 novembre 2007 modifiant l'annexe III *bis* de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires. Journal officiel de l'Union européenne L310 du 27 novembre 2007.

² Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

présence plus élevée (entre 6 et 9% des produits) que l'ARACHIDE, le SESAME, les CRUSTACES et les MOLLUSQUES (1%). Le LUPIN est le moins utilisé (0,4% des produits).

Certains secteurs présentent des fréquences de présence importantes par catégories d'allergènes du fait des ingrédients qu'ils emploient (par exemple, 100% des Pizzas surgelées contiennent l'allergène LAIT puisque toutes comprennent du fromage ; de même 66% des Sauces condimentaires contiennent de la MOUTARDE, un des ingrédients principaux de la vinaigrette). Seul le secteur des Conserves de fruits ne contient aucun des 14 allergènes.

Concernant l'**étiquetage de précaution**, les catégories d'allergènes les plus fréquemment retrouvées sont les **FRUITS A COQUE** (n=3 443 ; 20% des produits étudiés avec étiquetage de précaution sur des fruits à coque), l'**ŒUF** (n=2 496 ; 14%), l'**ARACHIDE** (n=2 295 ; 13%), le **SOJA** (n=2 146 ; 12%) et le **LAIT** (n=1 935 ; 11%) (Tableau A). A l'exception de l'ARACHIDE et du SESAME, les allergènes fréquemment mentionnés en étiquetage de précaution correspondent à des allergènes fréquemment utilisés comme ingrédients. Cette cohérence peut s'expliquer par le fait que les présences fortuites peuvent être liées à des contaminations croisées plus probables pour des allergènes fréquemment utilisés comme ingrédients.

Certains secteurs comprennent une proportion importante d'étiquetage de précaution (par exemple, 75% des Barres céréalières mentionnent les FRUITS A COQUE, 52% des Chocolats et produits chocolatés le GLUTEN). Seul le secteur des Conserves de fruits ne présente aucun des 14 allergènes en étiquetage de précaution.

A noter que, tous secteurs confondus, les allergènes suivants sont plus souvent retrouvés en étiquetage de précaution que dans les listes d'ingrédients : FRUITS A COQUE (respectivement 20% contre 8%) ; ARACHIDE (13% contre 1%) ; SESAME (6% contre 1%), CRUSTACE (4% contre 1%), POISSON (4% contre 3%), MOLLUSQUE (2% contre 1%) et LUPIN (0,5% contre 0,4%) (Tableau A).

Tableau A : Par catégorie d'allergène, effectifs et pourcentages de produits contenant l'allergène considéré, présentant un étiquetage de précaution ou ne le mentionnant pas, tous secteurs confondus, parmi les 17 309 références étudiées.

| Catégorie d'allergène | Références produit contenant l'allergène considéré | | Références produit présentant un étiquetage de précaution pour l'allergène considéré | | Références produit sans l'allergène considéré (ni présence ni étiquetage de précaution) | |
|-----------------------|---|--------------|---|--------------|--|--------------|
| | Effectif | Pourcentage* | Effectif | Pourcentage* | Effectif | Pourcentage* |
| LAIT | 9222 | 53% | 1935 | 11% | 6152 | 36% |
| GLUTEN | 7087 | 41% | 1512 | 9% | 8710 | 50% |
| ŒUF | 3759 | 22% | 2496 | 14% | 11054 | 64% |
| SOJA | 3460 | 20% | 2146 | 12% | 11703 | 68% |
| FRUITS A COQUE | 1419 | 8% | 3443 | 20% | 12447 | 72% |
| ARACHIDE | 231 | 1% | 2295 | 13% | 14783 | 85% |
| CELERI | 1127 | 7% | 1114 | 6% | 15068 | 87% |
| MOUTARDE | 1001 | 6% | 881 | 5% | 15427 | 89% |
| SULFITE | 1578 | 9% | 177 | 1% | 15554 | 90% |
| POISSON | 589 | 3% | 688 | 4% | 16032 | 93% |
| SESAME | 178 | 1% | 1028 | 6% | 16103 | 93% |
| CRUSTACE | 226 | 1% | 692 | 4% | 16391 | 95% |
| MOLLUSQUE | 109 | 1% | 411 | 2% | 16789 | 97% |
| LUPIN | 66 | 0,4% | 94 | 0,5% | 17149 | 99,1% |

* parmi l'ensemble des produits pris en compte dans l'étude

Etiquetage de précaution par segment de marché

Tous allergènes confondus, parmi l'offre de produits considérés à l'exception de celle des distributeurs spécialisés³, 47% des produits issus du hard discount (n=1 323) possèdent un étiquetage de précaution, suivis de 42% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=444), 37% des marques de distributeurs (n=2 807) et 33% des marques nationales (n=1 736) (Tableau B). **Ainsi, parmi l'offre considérée, l'étiquetage de précaution est plus fréquemment retrouvé parmi les produits premiers prix (hard discount et marques de distributeurs entrée de gamme), puis sur les marques de distributeurs. Les marques nationales semblent quant à elles moins fréquemment y avoir recours.**

Parmi l'offre considérée, les produits de distributeurs spécialisés présentent plus fréquemment que les références des autres segments **au moins 1 des 14 allergènes en étiquetage de précaution** (n=452 ; 73% des produits du segment) (Tableau B). Ce résultat est néanmoins à relativiser du fait que les distributeurs spécialisés ont jusqu'à présent été suivis pour seulement 4 secteurs (Aliments infantiles de diversification, Glaces et sorbets, Pizzas surgelées et Produits transformés à base de pomme de terre) sur les 26 considérés. Ainsi, ceux-ci ont été exclus de la comparaison de la présence d'un étiquetage de précaution entre segments de marché.

Par catégorie d'allergène, les plus fortes différences entre segments de marché (en excluant les distributeurs spécialisés) sont observées pour l'**ARACHIDE**, les **FRUITS A COQUE**, le **LAIT** et le **SOJA** (Tableau B). Des écarts entre segments sont également observés pour les allergènes **GLUTEN**, **ŒUF** et **SESAME**. Les différences sont faibles pour les catégories d'allergènes **CELERI**, **CRUSTACE**, **MOLLUSQUE**, **MOUTARDE**, **POISSON** et **SULFITE**, et nulles pour le **LUPIN**.

Tableau B : Par catégorie d'allergène, effectifs et pourcentages de produits comportant un étiquetage de précaution par segment de marché, au sein des références étudiées.

| Catégorie d'allergène | Distributeurs spécialisés (4 secteurs sur les 26 étudiés)* | | | Marques nationales (26 secteurs sur les 26 étudiés) | | | Marques de distributeurs (26 secteurs sur les 26 étudiés) | | | Marques de distributeurs entrée de gamme (23 secteurs sur les 26 étudiés) | | | Hard discount (26 secteurs sur les 26 étudiés) | | |
|-------------------------------------|---|------------------|------------|--|------------------|------------|--|------------------|------------|--|------------------|------------|---|------------------|------------|
| | Effectif | Total du segment | % | Effectif | Total du segment | % | Effectif | Total du segment | % | Effectif | Total du segment | % | Effectif | Total du segment | % |
| ARACHIDE | 92 | 618 | 15% | 396 | 5330 | 7% | 1121 | 7488 | 15% | 135 | 1060 | 13% | 551 | 2813 | 20% |
| CELERI | 27 | 618 | 4% | 290 | 5330 | 5% | 542 | 7488 | 7% | 73 | 1060 | 7% | 182 | 2813 | 6% |
| CRUSTACE | 16 | 618 | 3% | 194 | 5330 | 4% | 308 | 7488 | 4% | 48 | 1060 | 5% | 126 | 2813 | 4% |
| FRUITS A COQUE | 329 | 618 | 53% | 795 | 5330 | 15% | 1411 | 7488 | 19% | 222 | 1060 | 21% | 686 | 2813 | 24% |
| GLUTEN | 243 | 618 | 39% | 296 | 5330 | 6% | 593 | 7488 | 8% | 82 | 1060 | 8% | 298 | 2813 | 11% |
| LAIT | 105 | 618 | 17% | 444 | 5330 | 8% | 826 | 7488 | 11% | 185 | 1060 | 17% | 375 | 2813 | 13% |
| LUPIN | | | | 30 | 5330 | 1% | 48 | 7488 | 1% | | | | 16 | 2813 | 1% |
| MOLLUSQUE | 15 | 618 | 2% | 139 | 5330 | 3% | 179 | 7488 | 2% | 18 | 1060 | 2% | 60 | 2813 | 2% |
| MOUTARDE | 18 | 618 | 3% | 209 | 5330 | 4% | 454 | 7488 | 6% | 44 | 1060 | 4% | 156 | 2813 | 6% |
| ŒUF | 288 | 618 | 47% | 622 | 5330 | 12% | 998 | 7488 | 13% | 137 | 1060 | 13% | 451 | 2813 | 16% |
| POISSON | 17 | 618 | 3% | 183 | 5330 | 3% | 339 | 7488 | 5% | 33 | 1060 | 3% | 116 | 2813 | 4% |
| SESAME | 8 | 618 | 1% | 307 | 5330 | 6% | 489 | 7488 | 7% | 44 | 1060 | 4% | 180 | 2813 | 6% |
| SOJA | 227 | 618 | 37% | 385 | 5330 | 7% | 1004 | 7488 | 13% | 108 | 1060 | 10% | 422 | 2813 | 15% |
| SULFITE | 8 | 618 | 1% | 13 | 5330 | 0,2% | 87 | 7488 | 1% | 12 | 1060 | 1% | 57 | 2813 | 2% |
| Au moins 1 des 14 allergènes | 452 | 618 | 73% | 1736 | 5330 | 33% | 2807 | 7488 | 37% | 444 | 1060 | 42% | 1323 | 2813 | 47% |

*Les distributeurs spécialisés étant présents dans seulement 4 secteurs sur les 26 étudiés, ceux-ci peuvent difficilement être comparés aux autres segments de marché.

Néanmoins, l'étude des fréquences d'étiquetage de précaution des allergènes par segment de marché et par secteur montre que **les différences observées dépendent à la fois des secteurs et des allergènes.**

³ Définis comme les produits surgelés vendus en freezers centers et par les entreprises de vente à domicile.

Ces résultats sont représentatifs de l'offre considérée dans cette étude et doivent tenir compte du fait que le nombre de produits par secteur diffère, que tous les segments de marché ne sont pas présents dans tous les secteurs et que la présence d'une catégorie d'allergène en étiquetage de précaution peut être plus ou moins attendue selon les secteurs.

Communication sur l'absence d'un allergène à déclaration obligatoire

Parmi les 17 309 produits étudiés, **les allégations communiquant sur l'absence d'un allergène** portent sur 5 catégories d'allergènes à déclaration obligatoire : le **GLUTEN**, le **LAIT** (les allégations de type « sans lait » ont été regroupées avec les allégations de type « sans lactose », tel qu'est défini l'allergène LAIT dans la réglementation), l'**ARACHIDE**, l'**ŒUF** et le **SOJA**⁴. **Le pourcentage de produits communiquant sur l'absence d'au moins 1 allergène est très faible** : 4% de l'ensemble des produits considérés (n=674). Par catégorie d'allergène, les pourcentages sont compris entre 0,01% (n=2) pour le SOJA et 3% (n=570) pour le GLUTEN.

D'une manière générale, parmi les produits considérés, le secteur qui présente le plus de produits communiquant sur l'absence d'un allergène est le secteur des Aliments infantiles de diversification. Concernant le gluten, ce résultat peut en partie s'expliquer par le fait que la directive 2006/125/CE indique que l'absence de gluten doit être précisée si l'âge indiqué à partir duquel le produit peut être utilisé est inférieur à 6 mois⁵.

Concernant les segments de marché, les allégations sont plus fréquemment retrouvées au sein des produits de marques nationales. Les distributeurs spécialisés et les marques de distributeurs entrée de gamme ne présentent aucun produit avec une allégation portant sur l'absence d'un allergène à déclaration obligatoire.

Cette première étude permettra de suivre l'évolution des pratiques d'étiquetage et des utilisations d'allergènes comme ingrédients, notamment en documentant une éventuelle augmentation de l'utilisation d'ingrédients allergènes dans les aliments transformés. De plus, ces données pourront être utiles pour mieux connaître les réelles fréquences de présence des allergènes alimentaires. Couplées avec des données de concentration, ces données de fréquences pourraient également affiner les estimations des expositions alimentaires à ces allergènes. Par la suite, il pourrait également être intéressant d'étudier les différentes formulations utilisées pour l'étiquetage de précaution (par exemple « traces de », « fabriqué dans un atelier qui utilise », etc.). Enfin, cette étude pourra également être étendue aux nouveaux secteurs suivis par l'Oqali (plats cuisinés surgelés, pâtisseries et viennoiseries surgelées, etc.).

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude des allergènes – Oqali – Edition 2015*.

⁴ Les allégations portant sur l'absence de gluten sont régies par le règlement (CE) n°41/2009. Les autres allégations « sans » retrouvées ne sont pas soumises à une réglementation. Cependant l'ANIA propose leur encadrement dans un guide de bonnes pratiques à l'usage des professionnels sur les communications péjoratives et les allégations de type « sans ».

⁵ Directive 2006/125/CE de la commission du 5 décembre 2006 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Journal officiel de l'Union européenne L339 du 6 décembre 2006.