

Produits sans gluten : une perception parfois encore trop biaisée

A l'occasion de la prochaine Journée Mondiale de la Maladie cœliaque – qui se tiendra le samedi 13 mai 2023 - et de la récente publication des résultats de l'étude Vie 100'Glut initiée par l'AFDIAG - Association Française des Intolérants au Gluten -, **les entreprises spécialisées dans la fabrication des produits sans gluten produits réunies au sein de Nutrition experte santé et bien-être (Nutex) prennent la parole pour mieux informer le grand public et déjouer un certain nombre d'idées reçues encore associées à l'alimentation sans gluten (mode passagère, composition nutritionnelle, prix élevés...).**

Le secteur rappelle quelques fondamentaux et souligne la démarche d'amélioration continue des entreprises pour répondre au mieux aux besoins des consommateurs. Il en profite également pour alerter sur l'accessibilité des produits. La situation économique actuelle se traduit visiblement par une contraction de l'offre dans les linéaires qui par conséquent tend à diminuer de manière significative l'accès aux produits sans gluten pour les consommateurs.

Marché des produits sans gluten

Le marché du sans gluten est un **marché dynamique** répondant à une demande croissante. Les ventes de produits sans gluten en GMS pour l'année 2022 (CA du secteur en 2022 : 112 452 K €) ont ainsi progressé de +4% en volume¹ et 6,2 % en valeur. Il s'agit avant tout de répondre à un véritable besoin quotidien des malades cœliaques ou hypersensibles au gluten dont le confort de vie rend indispensable l'exclusion du gluten. Pour rappel, la maladie cœliaque touche actuellement en France **près de 500 000 personnes**, dont **seulement 10 à 20 %** seraient aujourd'hui **diagnostiqués** selon l'AFDIAG.

Diagnostic et régime

En effet, l'**étude Vie100Glut²**, initiée par l'AFDIAG (Association Française Des Intolérants Au Gluten), démontre que le parcours est **long pour les intolérants et hypersensibles au gluten** avant d'obtenir un diagnostic de leur maladie : **Près de 60 % des répondants ont été diagnostiqués plus de 6 mois après les premières manifestations** et, parmi ces derniers, seuls 25 % sauront réellement de quoi ils souffrent au bout d'1 an. Ainsi, après 10 ans, un quart des patients adultes sont encore sans diagnostic et, parmi eux, plus d'1 sur 5 le sont 20 ans après les premiers symptômes.

¹ Nutex, d'après IRI 2022

² Vie100Glut, AFDIAG en partenariat avec ADES UMR 7268, 2023

Cette étude met aussi en avant la difficulté de suivre un régime sans gluten au quotidien, seul traitement à vie de la maladie cœliaque. Près des 2/3 des répondants l'estiment difficile à suivre et ayant des répercussions dans leur vie de tous les jours (manger en collectivité, spontanéité, en parler...)

Consommateurs sans gluten : quel profil type ?

Une étude récente³ menée par Nutex, avec le soutien de FranceAgriMer a permis de dresser un profil type des consommateurs de produits sans gluten. Elle révèle qu'ils sont en moyenne des jeunes et des familles :

- ✓ Urbains ;
- ✓ Qui ont adopté ce régime pour limiter leurs troubles digestifs ;
- ✓ Qui sont attentifs à la composition des produits ;
- ✓ Et très susceptibles de se tourner vers le bio.

Ils constituent des consommateurs particulièrement avertis qui ont besoin de véritables garanties sur les produits qu'ils achètent et qui sont en recherche de nouveautés constantes⁴.

Nos réponses aux principales idées reçues autour de l'alimentation sans gluten

Même si 79% des Français interrogés connaissent de « nom », « assez » ou « bien » les aliments sans gluten, beaucoup d'idées préconçues circulent sur ces produits.

Les produits sans gluten sont-ils de bonne qualité nutritionnelle ?

Ces dernières années, les entreprises ont considérablement investi dans la recherche afin de faire évoluer la formulation de leurs produits pour proposer à leurs consommateurs des améliorations tant sur le plan du goût que sur la qualité nutritionnelle. Ces efforts se reflètent dans la sélection d'ingrédients de qualité (farines semi-complètes ou issues de céréales sélectionnées pour leur bon profil nutritionnel ou encore sucre de canne roux), la création de recettes alternatives (sans sucre, sans sel...), et le développement de gammes bio. Les produits sans gluten ne sont pas plus gras ou plus sucrés que les aliments courants.

En 2022, le secteur représentant les fabricants sans gluten, associé aux professionnels du secteur du pain, a également signé un accord avec les ministères de l'Agriculture et de la Santé sur la réduction de la teneur en sel des pains de mie sans gluten.

³ Etude « Alimentation spécialisée et fonctionnelle : qui sont les consommateurs ? » menée par Nutex avec le soutien de FranceAgriMer, 2022

⁴ France Agrimer 2022 et AgenceGood 2022

- **Les produits sans gluten contiennent-ils des additifs ?**

Oui et non ! Cela dépend du produit et de la recette associée. Remplacer la protéine du gluten, qui joue un rôle technologique de liant n'est pas chose aisée et rend parfois indispensable l'ajout de certains additifs alimentaires (émulsifiant par exemple). Chaque additif utilisé est autorisé par la réglementation européenne et est utilisé pour une raison bien particulière et dans des quantités limitées, à la juste dose. Quand cela est possible, les entreprises réduisent l'usage de ces derniers.

- **Les produits sans gluten sont-ils plus chers que les produits avec gluten ?**

Produire des aliments sans gluten demande la mise en place d'un cahier des charges aux règles de sécurité très strictes (plan de contrôle, ligne de production ou même usine dédiée, certifications, sélection de matières premières spécifiques, analyse du produit fini...). Toutes ces mesures pour garantir un produit adapté et sûr augmentent inévitablement le coût. Par ailleurs, un prix en GMS est le reflet de différents paramètres : la négociation avec les enseignes de distributeurs et un marché avec des plus petits volumes vs d'autres marchés de produits de grande consommation.

- **Pourquoi les produits sans gluten sont-ils difficiles à trouver dans les rayons ? Pourquoi les consommateurs sont-ils obligés de faire plusieurs magasins pour faire leurs courses ?**

La plupart des produits sans gluten sont reconnaissables grâce au logo épi de blé barré, délivré en France par l'AFDIAG.



Pains, biscuits et gâteaux, pâtes, farines et mix, plats préparés frais ou surgelés... La diversité de l'offre existe mais certaines enseignes de distribution choisissent d'éclater les produits au sein des différents rayons concernés, plutôt que de recenser l'ensemble des produits sans gluten dans un même rayon, facilitant ainsi leur accès aux personnes concernées par le régime sans gluten. Une demande forte qui ressort d'ailleurs des résultats de l'étude Vie100Glut.

L'accès aux produits sans gluten se révèle de plus en plus complexe. Les entreprises comme les consommateurs, observent actuellement une forte contraction de l'offre dans les linéaires, voire une disparition totale des rayons sans gluten. Pourtant, il est intéressant de noter que 30% des consommateurs sans gluten interrogés⁵ vont sélectionner leur circuit d'achat en fonction de la facilité à trouver leurs produits (1^{er} critère de sélection) et que 80% des consommateurs se déclarent intéressés - dont 33% très intéressés - par une meilleure visibilité en magasin, avec un rayon dédié aux produits sans gluten. L'accès à une offre plus ou moins large dépend également du choix des distributeurs de référencer ou non certains produits.

- **Pourquoi les produits sans gluten sont limités en termes de choix ?**

Les départements R&D des entreprises échangent de manière permanente avec les scientifiques et experts en alimentation afin de participer activement à l'évolution de la recherche. C'est pourquoi d'importants investissements sont effectués en R&D et aménagement des process. L'offre de produits s'est ainsi considérablement développée ces dernières années, notamment dans les catégories pain, pâtes, biscuits et gâteaux, apéritif, farines et mix, ou encore frais et surgelés. Cependant l'accès à cette variété est encore lié aux décisions des distributeurs de référencer ou non certains produits.

Nutrition Experte Santé et Bien-être (Nutex) réunit notamment une dizaine d'entreprises fabriquant des produits sans gluten, pleinement mobilisées pour répondre aux besoins des malades cœliaques ou personnes atteintes d'autres pathologies nécessitant l'exclusion du gluten. Elles ne cessent d'innover pour leur proposer des alternatives sûres et adaptées.
Pour plus d'informations : www.nutex.fr

Nos membres :

- ABCD Nutrition
- Bjorg Bonneterre et Compagnie
- Dr. Schär
- Ekibio
- Nature & Cie
- Naturenvie
- Nutrition & Santé
- Pro Dietic

CONTACT PRESSE : Eléonore Pothelet - 06 82 97 14 30 - elpothelet@gmail.com