

Allergies alimentaires : les produits "sans", un créneau encore timide

Le Monde.fr avec AFP | 25.10.2012 à 10h22 • Mis à jour le 25.10.2012 à 12h34



Cupcakes sur la page FlickrR de Cooking Gluten Free. | FlickrR_Cooking Gluten Free

Les produits "sans" – sans gluten et sans lactose notamment – ne sont plus l'apanage des magasins bio, les distributeurs – et plus timidement – les industriels ont saisi récemment le créneau pour répondre aux besoins des allergiques et à une mode de régime incarnée par le tennisman Novak Djokovic .

Le nombre de personnes souffrant d'allergies alimentaires a doublé en dix ans en Europe , touchant aujourd'hui près de 17 millions d'individus, selon l'Académie européenne d'allergie et d'immunologie clinique (EEACI).

En France, la prévalence des allergies alimentaires est estimée entre 2 % et 4 % de la population . Et "*20 % des Français déclarent présenter des allergies*", pas forcément médicalement reconnues, remarque Xavier Terlet , spécialiste du secteur agroalimentaire, en marge du SIAL, le plus grand salon alimentaire du monde.

UNE OFFRE "PAS VRAIMENT STRUCTURÉE"

Le meilleur dépistage des allergies, la désaffection pour l'allaitement maternel ou l'excès d'hygiène sont parmi les causes avancées par les allergologues. Ce phénomène, la France l'a longtemps ignoré, contrairement au Royaume-Uni ou à la Suisse qui proposent des produits estampillés "*free from*" depuis longtemps déjà.

Auchan, qui a pourtant été le précurseur, ne s'y est mis qu'en 2009 avec des produits comme des penne sans gluten à la farine de maïs pour les personnes présentant des allergies à certaines céréales, rappelle M. Terlet, qui dirige le

cabinet XTC. Ont suivi Casino, avec sa marque Bien pour vous, et Carrefour en 2010. Ce sont donc les enseignes de la grande distribution qui ont donné l'impulsion, pas les industriels, remarque-t-il.

Et aujourd'hui l'offre n'est toujours "*pas vraiment structurée*" avec soit des marques distributeurs, soit des marques "*ghettoisées*" dans les rayons diététiques ou en parapharmacie, souligne M. Terlet.

Sur le Web

["Régime sans gluten : faut-il céder à l'effet de mode ?", sur le site doctissimo.fr](#)

["Application Cuisine saine"](#), sur iPhone, avec un accès par catégorie, "sans œuf", "sans lait" ou encore "sans gluten".

[La page Pinterest de Sans gluten en France](#)

Le site [Sanslactose.com, communauté des intolérants au lactose.](#)

Vous