

L'ÉPI BARRÉ

LA GARANTIE SANS GLUTEN



FR-000-000

L'épi barré est une marque déposée, reconnue en France comme à l'international par ceux qui suivent un régime sans gluten. Présent sur le packaging des aliments vendus dans le commerce, le logo « épi barré » signifie que le produit est exempt de gluten (c'est-à-dire qu'il a une teneur en gluten résiduel inférieur à 20 mg/kg).

Ces dernières années, la consommation de produits sans gluten est en augmentation : le marché représente 95 millions € en 2016, alors qu'il représentait 78 millions € en 2015 et 38 millions € en 2014 en GMS. Selon les estimations, la tendance mondiale va se confirmer pour atteindre un marché mondial de 3 milliards € en 2020.

Propriété de l'AOECS (Association of European Coeliac Societies), l'épi barré est délivré par les associations cœliaques nationales. L'AFDIAG SASU est en charge d'établir les contrats de licence pour les sociétés domiciliées en France. Le contrat de licence autorise la commercialisation des produits porteur de l'épi barré dans plus de 30 pays européens.

Bénéficiant d'un haut niveau de reconnaissance et de la confiance des consommateurs, le logo épi barré donne aux produits un accès significatif à un groupe cible clé, les consommateurs cœliaques et ceux qui évincent le gluten de leur alimentation pour des raisons médicales ou de confort.

90%



des consommateurs
sans gluten
connaissent le logo épi
barré.

78%



des consommateurs font
plus confiance à un
produit portant le logo
qu'à un produit avec la
mention « sans gluten ».

95%



des consommateurs
aimeraient que tous les
produits sans gluten
portent le logo épi barré.

LES BÉNÉFICES DE LA LICENCE

- Utilisation illimitée du logo sur les packs autorisés et vos supports de communication (site internet, PLV...),
- Inclusion de vos produits dans notre Répertoire des produits sous licence, distribué à nos 5000 familles adhérentes en format électronique et papier,
- Référencement sur la base de données d'Allergobox (application gratuite permettant aux consommateurs d'identifier les produits compatibles avec leurs restrictions alimentaires),
- Certificat de licence,
- Référencement sur notre site internet,
- Annonce de votre certification :
 - ✓ Via notre newsletter mensuelle,
 - ✓ Via nos réseaux sociaux.
- Possibilité de participer à nos différents événements pour présenter vos produits (Assemblée Générale, ateliers cuisine...).



**AFDIAG
SASU**

LES CRITÈRES DE CERTIFICATION

- Respecter une teneur maximale fixée à 20 mg/kg de gluten résiduel dans chaque produit,
- Faire réaliser par des laboratoires indépendants l'analyse du gluten résiduel dans le produit fini avec le test référencé ELISA R5 Méndez dans le Codex Alimentarius,
- Réaliser un audit au Standard AOECSSur les lieux de fabrication des produits sans gluten,
- Soumettre les résultats des analyses et de l'audit au contrôle de l'AFDIAG SASU au minimum une fois par an.
- Payer la redevance annuelle à l'AFDIAG SASU.



AFDIAG SASU

15 rue d'Hauteville

75010 PARIS - FRANCE

Tél. +33 (0)1 56 08 08 22

afdiaglicence@gmail.com

www.afdiag.com

Siret : 839 258 035 000 14 - Code NAF 7740Z
N° TVA intracommunautaire FR 19839258035