

Allergènes alimentaires

16/03/2017



Un allergène est une substance qui déclenche l'allergie, ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation dans le cas d'un allergène alimentaire. Un consommateur souffrant d'une allergie alimentaire reconnue doit éviter de consommer des aliments contenant la substance susceptible de lui occasionner des troubles plus ou moins graves.

La fréquence des allergies alimentaires et leurs conséquences sur la santé ont amené les pouvoirs publics à instaurer des mesures d'information du consommateur.

Tout produit contenant des allergènes fait l'objet d'un étiquetage obligatoire.

Liste des allergènes

La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques est actuellement la suivante :

Liste des allergènes	Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none">• Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose• Maltodextrines à base de blé• Sirops de glucose à base d'orge• Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Crustacés et produits à base de crustacés	
Oeufs et produits à base d'oeufs	
Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
Arachides et produits à base d'arachide	
Soja et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none">• Huile et la graisse de soja entièrement raffinées• Tocophérols mixtes naturels• Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja• Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none">• Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole• Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix,	Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats

Liste des allergènes	Exclusions
noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
Céleri et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	

L'étiquetage des ingrédients allergènes

Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, d'application obligatoire depuis le 13 décembre 2014, et le code de la consommation prévoient que :

- **pour les produits préemballés**, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue. Ainsi, l'allergène pourra être inscrit en gras, en italique ou souligné. Pour les produits dispensés de liste des allergènes, l'étiquette doit porter la mention « Contient » suivi du nom de l'allergène.

- **pour les produits non préemballés**, l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur. Dans les restaurants, sont portés à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible, soit l'information elle-même, soit les modalités selon laquelle cette information est tenue à sa disposition, sous forme écrite.

La présence fortuite d'allergènes

Les règles d'étiquetage ne concernent que les ingrédients introduits volontairement par le fabricant dans la recette du produit. La présence fortuite d'allergènes majeurs (contamination involontaire par contact avec d'autres produits sur la chaîne de fabrication, lors du stockage ou du transport) n'est pas impossible.

En conséquence, les industriels de l'agroalimentaire doivent évaluer les risques de contamination et tout mettre en œuvre pour les réduire. Un étiquetage du type *peut contenir des traces de...* ou *susceptible de contenir des...* ne constitue qu'un dernier recours dans le cas où il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite.

Les sanctions

En cas de défaut d'information sur les allergènes présents dans une denrée, le professionnel encourt la peine prévue pour les contraventions de 5^e classe (1500 € par produit en infraction).