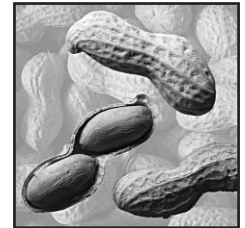




Les Mousquetaires

Allergies

Fiche Info n°10 - novembre 2002



Définition

L'allergie se définit comme une réaction excessive de l'organisme à une substance étrangère (allergène) auquel il a été préalablement sensibilisé. Pour se défendre contre cette substance, l'organisme produit des anticorps spécifiques qui en cas de nouveau contact avec l'allergène, libèrent une grande quantité de médiateurs chimiques dont l'histamine. La réaction allergique se manifeste par de l'urticaire, de l'eczéma, de l'asthme, des problèmes digestifs, et pour les formes les plus graves par un œdème de Quincke ou un choc anaphylactique.

Les principaux allergènes alimentaires actuellement identifiés sont :

l'arachide, les céréales contenant du gluten (avoine, blé, orge, seigle), les crustacés, les œufs, les poissons, le soja, les protéines de lait de vache, et les noix (amandes, noisettes, pistaches, pignons de pin, noix de cajou, de pécan, macadamia, du Brésil) et les graines de sésame, le céleri, les fruits à noyaux (abricots, cerises, pêches et prunes, ...) Une attention particulière est portée à l'arachide en raison d'une sensibilisation de plus en plus précoce des enfants, de la gravité des réactions allergiques et du fait que cette allergie ne passe généralement pas avec l'âge.

Contexte

En France, 1,8 million de personnes sont allergiques alimentaire, ce qui représente 3% de la population. Quant aux enfants, 8% sont allergiques. L'OMS a d'ailleurs classé l'allergie au 4^{ème} rang des fléaux mondiaux.

Ces pourcentages ont fortement augmenté depuis 10 ans. Cette évolution peut s'expliquer par un meilleur diagnostic de l'allergie dû à une vigilance accrue des professionnels de santé, mais on soupçonne aussi des modifications des comportements tels qu'une diversification alimentaire trop précoce chez les bébés, l'exotisme croissant des plats ou l'amélioration de l'hygiène qui modifie la flore intestinale du nourrisson...

Les adultes et les enfants ne souffrent pas des mêmes allergies :

Chez l'enfant, jusqu'à 15 ans, 5 allergènes sont responsables de plus de 75% des allergies : le blanc d'œuf, l'arachide, le lait de vache, le poisson et les noix. L'allergie au lait de vache disparaît dans 80% des cas vers 2 ans, quant à l'allergie aux œufs, elle disparaît chez plus de la moitié des enfants vers 4 ans.

Chez les adultes, les sources principales d'allergies sont : les rosacées (fraises, pêches, cerises, ...) les avocats et les kiwis, les ombellifères (céleri, persil, carottes, ...), les fruits secs et l'arachide.

alimentaire

Étiquetage

En juillet 1999, la commission du Codex Alimentarius, organe conjoint de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) et de la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) auquel 165 pays adhèrent, a préconisé de mentionner systématiquement sur l'étiquette les allergènes notoires quand ils sont présents dans un produit. Dans le même temps, le Codex Alimentarius a préconisé d'abaisser de 25 à 5% du poids du produit fini, le seuil à partir duquel il n'est pas obligatoire d'indiquer les ingrédients d'un produit composé. En France comme en Europe, rien n'est à ce jour obligatoire. Cependant, le CSHPF (Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France), l'ANIA (Association nationale des industries agroalimentaires) et le CSC (Consommation de la Sécurité des Consommateurs) recommandent de faire figurer sur les emballages les composants appartenant à une liste d'allergènes majeurs.

Réglementation

La situation devrait évoluer prochainement avec l'adoption d'une nouvelle directive européenne. Cette directive rendra obligatoire l'inscription de tous les allergènes quelle que soit leur proportion figurant en annexe de la directive. Des dérogations seront toutefois envisagées pour un certain nombre de cas, notamment lorsqu'un ingrédient est défini dans le cadre d'une réglementation et pour autant qu'il intervienne pour moins de 5% dans le produit fini.

Parallèlement à cette nouvelle directive, l'AFSSA (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) a rédigé un rapport en janvier 2002 sur les allergies alimentaires dans lequel elle propose de nouvelles orientations comme la prise en compte du risque allergique dû à la contamination de la chaîne de production ou la réduction de l'utilisation des allergènes majeurs dans les produits alimentaires en développant la recherche de substance pouvant s'y substituer.

Distribution

Les distributeurs, qui déterminent eux-mêmes les composants de leurs produits à marque propre et en rédigent l'étiquetage, travaillent aussi dans le sens d'une meilleure information des consommateurs. Ils ont de plus en plus de demandes de la part des associations d'allergiques et des consommateurs. Aujourd'hui, on estime que sur les différentes hot line des distributeurs, 7 à 10% des appels auraient trait aux allergies alimentaires.⁽¹⁾

Où peut-on trouver des produits sans allergènes ? (source : *Le particulier pratique*)

- ◆ Amélium (02 51 82 30 50) : les ventes s'effectuent à Nantes, par Internet ou par correspondance
- ◆ Valpiform (03 44 97 03 03) : distribution par VPC et par l'intermédiaire de certains magasins diététiques
- ◆ Le guide de l'AFPRAL (01 48 18 05 84) : livre rassemblant les recettes de l'association pour aider les personnes allergiques à modifier leurs habitudes à vivre sans œufs, lait, blé, soja ou arachide.

Moyens mis en œuvre par Les Mousquetaires

Les Mousquetaires se sentent concernés par la difficulté que rencontrent les personnes allergiques pour s'y retrouver dans les étiquetages. Ils souhaitent donc informer davantage les consommateurs sur la composition des produits à marque propre.

Un premier travail d'amélioration de l'étiquetage a été entrepris en 1999 sur les produits des gammes Forme & Santé ainsi que les produits destinés aux enfants (biscuiterie, confiserie). Les allergènes présents dans les ingrédients composés représentant moins de 25% du poids du produit fini sont repris dans la liste des ingrédients. De même, les mentions génériques sont abandonnées au profit de la dénomination précise (huile de colza en lieu et place d'huile végétale).

Depuis 2002, cette démarche est étendue à tous les produits à marque propre. Dans le même temps, Les Mousquetaires travaillent avec leurs fournisseurs à marque propre à la prise en compte du risque allergique au niveau des ateliers de fabrication au moyen de la méthode HACCP. L'objectif est de maîtriser le risque de contamination croisée d'un produit sans ingrédients allergisants par un produit en contenant et fabriqué sur le même site de production.



(1) Source : Linéaires - décembre 2001