



## Les allergènes Ce qu'il faut en retenir...

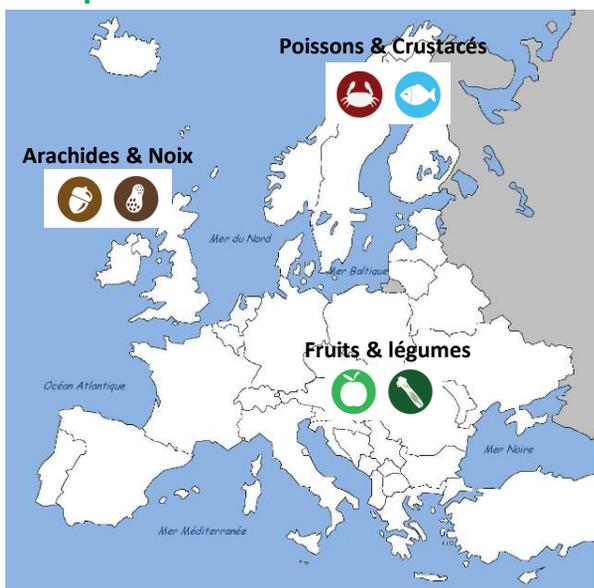
**Un allergène** est une substance (particule, molécule, protéine...) capable de provoquer une réaction allergique chez un sujet préalablement sensibilisé lorsqu'il est à son contact (peau, inhalation, ingestion...).

### Allergie ou intolérance alimentaire ?

**Une allergie** provoque une réaction affectant le système immunitaire, ce qui n'est pas le cas pour **l'intolérance alimentaire**.

L'allergie alimentaire est donc une forme spécifique d'intolérance alimentaire qui active le système immunitaire. Un allergène provoque une **réaction en chaîne** dans le système immunitaire aboutissant à la libération d'anticorps. Ces anticorps entraînent à leur tour la libération d'autres molécules, comme l'histamine, qui donnent libre cours à des symptômes variés comme un nez qui coule, de la toux, un éternuement ou des démangeaisons.

### Allergies les plus communes en Europe



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

### Prévalence...

➔ Alors qu'environ **1 personne sur 3** s'estime allergique à certains aliments, en réalité, la prévalence de l'allergie est estimée à environ 2 % de la population. Chez les enfants, elle est un peu plus élevée, entre 3 et 7%, bien que chez la majorité des enfants, les allergies disparaissent après l'entrée à l'école...



**Une question ?  
Un conseil ?**

**Contactez-nous !**

[contact@acm-qualite.com](mailto:contact@acm-qualite.com)

**06.29.45.00.63**

Liste des allergènes	Exclusions
<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose</li> <li>• Maltodextrines à base de blé</li> <li>• Sirops de glucose à base d'orge</li> <li>• Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.</li> </ul>
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	
<b>Poissons</b> 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
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	
<b>Soja</b> et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile et graisse de soja entièrement raffinées</li> <li>• Tocophérols mixtes naturels</li> <li>• Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja</li> <li>• Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja</li> </ul>
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole</li> <li>• Lactitol</li> </ul>
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l</b> (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	

Source : DGCCRF – Liste des 14 allergènes majeurs

## Règlement Inco (1169/2011)



*Le règlement Inco, dans son chapitre IV, précise les mentions obligatoires. En plus de la dénomination de la denrée et de la liste des ingrédients, il est spécifié que « **tout ingrédient ou auxiliaire technologique** énuméré à l'annexe II (cf. tableau ci-contre) ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II **provoquant des allergies ou des intolérances**, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée » constitue une mention obligatoire.*

## Comment identifier les allergènes à déclaration obligatoire ?

Les allergènes peuvent avoir été ajoutés sous différentes formes ou de manière fortuite :

Ingrédients majeurs	Les ingrédients principaux de la recette, quelque soit leur proportion dans le produit
Aides culinaires	Sauces, fonds de sauce, mélanges fonctionnels, épices...
Additifs & auxiliaires technologiques	Epaississants, liants, gélifiants...
Contamination croisée	Stockage mal organisé, non respect de certaines <b>bonnes pratiques</b> (hygiène, fabrication...), ...

## Textes applicables

. **Inco** : Règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et notamment sur les articles 9, 21, 44 et l'annexe II sur les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances.

. **Décret** n°2015-447 du 17 Avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.



## Déclaration pour les denrées non pré-emballées

*Le règlement Inco n'impose pas de faire figurer les allergènes sur les denrées non pré-emballées. Néanmoins, l'information doit être **à la disposition du client**, à proximité et accessible sans qu'il ait besoin de la demander (affichage, classeur, ...).*



## Bonnes pratiques et allergènes

La manipulation des allergènes doit se faire dans le **respect des bonnes pratiques d'hygiène**.

Garantir la sécurité sanitaire à ses clients allergiques impose d'éviter les contaminations croisées. Elles ont lieu lorsqu'une denrée ne contenant pas d'allergènes dans sa recette originelle est manipulée avec des instruments et/ou sur les mêmes surfaces qu'un autre aliment allergénique. Elle peut également avoir lieu lors de mauvaises conditions de stockage.

Il est par conséquent primordial de respecter les règles essentielles de **marche en avant**, dans l'espace et dans le temps.

Dans la mesure du possible, il est préférable de réaliser les préparations contenant des aliments allergènes dans des espaces dédiés, d'utiliser un matériel exclusif à cet usage ou bien d'organiser sa production en conséquence...



### Rappel...

➔ Denrées pré-emballées : denrées recouvertes partiellement ou entièrement d'un emballage, et dont la modification est impossible sans l'ouverture de cet emballage. Il s'agit donc des conserves, semi-conserves, produits sous-vide, denrées emballées en vue de leur vente non immédiate (en barquette par exemple).

➔ Denrées non pré-emballées : denrées présentées en vrac au consommateur final, denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur et les denrées pré-emballées en vue de leur vente immédiate.

### Présence fortuite...

Il est recommandé aux professionnels d'indiquer sur l'emballage des produits la possible présence d'allergènes dans leurs produits lorsque cette présence, considérée comme fortuite, peut avoir lieu lors de la fabrication ou du transport.

En cas de présence **fortuite** d'un allergène, le fabricant **peut** indiquer sur l'emballage :

⇒ « Traces éventuelles de ... »

⇒ « Fabriqué dans un atelier qui utilise... »

Source : Service Public



## Dispositions spécifiques pour le GLUTEN

➔ "Faible teneur en gluten" : Cette mention n'est autorisée que si la teneur en gluten ne dépasse pas 100mg/kg

➔ "Sans gluten" : Cette mention n'est autorisée que si la teneur en gluten est inférieure à 20mg/kg

**Pour en savoir plus, contactez-nous :**  
**[contact@acm-qualite.com](mailto:contact@acm-qualite.com) – 06.29.45.00.63**