

# 01 Les matières premières

## 1.17 Les allergènes

Un allergène est un composé alimentaire pouvant provoquer une réaction allergique ou une intolérance chez certaines personnes. L'intolérance alimentaire est caractérisée par des réactions digestives de type inflammatoire, dues à une mauvaise absorption de certains aliments. Elle est à distinguer de la véritable allergie alimentaire qui entraîne parfois des symptômes similaires, mais qui est la seule à impliquer le système immunitaire et les anticorps à l'origine des réactions allergiques. Les réactions de défense sont diverses : picotement et gonflement des lèvres et de la bouche, troubles respiratoires, asthme, eczéma etc.. conduisant même à la réaction anaphylactique pouvant entraîner la mort. Il est donc très important que le consommateur soit informé correctement de la présence d'allergènes alimentaires dans les produits consommés.

Le **règlement (UE) N°1169/2011 du 25 octobre 2011** relatif à l'information du consommateur, encore appelé INCO, prévoit que les 14 allergènes à déclaration obligatoire présents dans les denrées alimentaires soient clairement indiqués, qu'il s'agisse de denrées préemballées ou non (cantines, restaurants et buffets traiteur, par exemple). (cf : « boîte à outils » et « étiquetage » )

Cette réglementation a pour **objectif** de maîtriser le risque allergique des consommateurs :

- En identifiant les aliments qui contiennent des allergènes et en étant capable de répondre aux requêtes du consommateur concernant la présence d'allergènes,
- En permettant au consommateur un choix des aliments de manière avertie,
- En évitant une réaction allergique.

Toutes les activités alimentaires depuis la réception des denrées et jusqu'au service du consommateur sont concernées par les allergènes.

Les 14 allergènes alimentaires à déclaration obligatoire sont les suivants :

Allergène	Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) et les produits à base de céréales contenant du gluten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;</li> <li>b) maltodextrines à base de blé ;</li> <li>c) sirops de glucose à base d'orge ;</li> <li>d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons distillées et les autres boissons alcoolisées.</li> </ul>
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Œufs et produits à base d'œufs	-
Poissons et produits à base de poissons	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;</li> <li>b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.</li> </ul>
Arachides et produits à base d'arachide	-
Soja et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) huile et graisse de soja entièrement raffinées ;</li> <li>b) tocophérols mixtes naturels (E306), D-alpha-tocophérol naturel, acétate de Dalpha-tocophéryl naturel et succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;</li> <li>c) phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;</li> <li>d) ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.</li> </ul>
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;</li> <li>b) lactitol.</li> </ul>
Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix de Queensland et produits à base de ces fruits	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) noix utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique à base de produits agricoles pour des boissons distillées et autres boissons contenant de l'alcool.</li> </ul>
Céleri et produits à base de céleri	-
Moutarde et produits dérivés	-
Graines de sésame et produits dérivés	-
Anhydride sulfureux et sulfites	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-

La présence de sulfites dans une denrée alimentaire doit être mentionnée clairement à partir de 10 mg/l ou de 10 mg/kg, peu importe que les sulfites aient été ajoutés comme agents conservateurs (E220-E228) ou qu'ils soient naturellement présents dans le produit.

Les denrées alimentaires peuvent, en outre, porter la mention « sans gluten » ou « très faible teneur en gluten » si leur teneur respective en gluten ne dépasse pas 20 ou 100 ppm. (mg/kg)

La mention « sans lactose » peut être utilisée pour les préparations pour nourrissons si la teneur en lactose ne dépasse pas 2,5 mg/100 kJ ou 10 mg/100 kcal.

Ces valeurs seuils maximales ne peuvent toutefois pas garantir qu'aucune personne sensible ne développera de symptômes, mais elles offrent cependant davantage de protection au consommateur.

#### Les contaminations croisées :

La contamination croisée se produit lorsqu'un ingrédient allergène est transféré à un aliment qui ne le contenait pas initialement (p.ex. par transfert d'un aliment vers un autre ou par contact avec du matériel « contaminé »). Ainsi, il est possible que certains allergènes ne faisant pas partie de la liste d'ingrédients se retrouvent de manière fortuite dans les denrées alimentaires. La présence de l'allergène découle alors d'une **contamination croisée** qui a lieu au cours du processus de production propre ou chez le fournisseur de matières premières. C'est particulièrement cette présence accidentelle d'allergènes qui rend plus complexe la bonne gestion des allergènes. L'opérateur doit accorder une attention particulière à sa politique en matière de maîtrise du risque « allergène ». Si les fiches techniques des fournisseurs de matières premières ne mentionnent pas d'ingrédients allergènes mais bien une contamination croisée par des allergènes, une évaluation de risque est nécessaire pour décider si un avertissement doit être apposé sur le produit final quant à la présence possible d'allergènes.

#### La gestion des allergènes alimentaires en pratique :

- Utiliser de la vaisselle et des couverts correctement nettoyés,
- Utiliser des cuillères/louches séparées pour servir,
- Manipuler avec précaution les ingrédients volatils (farine, etc...) et bien les refermer les contenants après utilisation,
- Nettoyer soigneusement les zones de travail, les surfaces de travail (lisses de préférence) et les zones de préparations et de service en respectant la méthode de nettoyage et de désinfection, Nettoyer soigneusement tous les outils et équipements utilisés dans la préparation, la cuisson et le stockage,

- Se laver régulièrement les mains, mettre de nouveaux gants le cas échéant avant de préparer le plat suivant,
- Changer l'huile de friture après avoir frit des poissons (dans l'hypothèse où production pour consommateurs allergiques aux poissons) ou utiliser 2 bacs de friture différents,
- Travailler avec des fiches recettes,
- Demander les fiches produits aux fournisseurs de matières premières,
- Protéger les denrées alimentaires produites et/ou stockées en installation frigorifique, en réserve produits secs (film alimentaire, boîte fermée hermétiquement).

#### Les exigences de cette réglementation :

La déclaration des allergènes doit se trouver sur un support écrit (informatique, papier, tableau) à la vue de tous. Si elle n'est pas visible, une note écrite orientant le consommateur vers ces informations est indispensable.

Comment mettre en évidence les allergènes :

- En faisant un tableau reprenant les allergènes et les produits que vous proposez aux clients (lien vers le tableau de la Chambre des Métiers [https://www.cdm.lu/media/55704c673c473\\_tabelle-allergieausloser\\_de\\_04.06.2015.pdf](https://www.cdm.lu/media/55704c673c473_tabelle-allergieausloser_de_04.06.2015.pdf)),
- En faisant une liste numérotée des allergènes et en les indiquant dans les menus de la carte proposée pour chaque produit, que vous accompagnez d'une légende,
- En apposant des logos des 14 allergènes, que vous accompagnez d'une légende...

A vous de choisir votre méthode !

L'information « peut contenir des traces de... » peut être utilisée si en tant que fournisseur vous n'êtes pas en mesure d'exclure une contamination croisée possible, même en pratiquant toutes les mesures dans le cadre des bonnes pratiques d'hygiène. Dans ce cas précis, vous devez avertir le consommateur d'une manière efficace.

Attention à bien déclarer la céréale responsable de la présence gluten ainsi que la variété de fruit à coque, le cas échéant.

**Buffets traiteur** : une information doit être disponible pour chaque plat, de manière individuelle. Il n'est donc pas possible d'indiquer la présence des 14 allergènes dans un buffet sans détailler chacun des plats.

### Vente à distance :

Lors de la vente à distance (par exemple, déjeuners take-away ou services de livraison de repas au bureau) pour les denrées alimentaires en vrac, les informations allergènes doivent être mises à disposition du consommateur **avant la conclusion de l'achat**. En outre, l'information sur les allergènes doit aussi être mise à disposition du consommateur lors de la livraison.

Pour les denrées pré-emballées, les informations obligatoires doivent être indiquées en français, en allemand ou en luxembourgeois sur l'étiquette du produit.

Les denrées alimentaires non-préemballées sont régies par le règlement grand-ducal du 25 août 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot.

Lien vers le site de la sécurité alimentaire concernant les allergènes :

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Allergenes.html>

Lien vers le guide complet de l'étiquetage des denrées alimentaires au Grand-duché de Luxembourg :

[https://securite-alimentaire.public.lu/content/dam/securite\\_alimentaire/fr/publications/link-liste/professionnel/F-010-06.pdf](https://securite-alimentaire.public.lu/content/dam/securite_alimentaire/fr/publications/link-liste/professionnel/F-010-06.pdf)

