

ASPECTS INDUSTRIELS

INDUSTRIAL ASPECTS

par Jean-François **Molle**^(*)

RÉSUMÉ

Les allergies alimentaires représentent un risque croissant et important dans l'alimentation. Des incertitudes scientifiques demeurent concernant notamment la notion de seuil. Le Groupe Danone distingue les allergènes majeurs : *le soja, le poisson, les crustacés (hors mollusques), les céréales, les noix, le céleri, les graines de sésame*, et trois allergènes critiques : *l'arachide, le lait (hors lactose), les œufs*. La présence certaine dans la recette des allergènes majeurs est étiquetée de façon systématique. La présence potentielle est recherchée tout au long de la filière pour les allergènes critiques et étiquetée en cas de contamination possible en fin de liste d'ingrédients ou à proximité. De nouvelles propositions sont faites qui seront discutées avec les associations de consommateurs allergiques.

Mots clés : allergène, produit alimentaire, industrie alimentaire, protection du consommateur, étiquetage des produits.

SUMMARY

Food allergies represent an important growing food safety problem with scientific uncertainties, regarding thresholds f.i. The Groupe Danone splits the allergens in two categories, major ones : shellfish (excluding molluscs), fish, soybeans, wheat, other cereals (oats, barley, rye, wheat-rye hybrids, sesame seeds), and three critical ones : peanuts, milk (excluding lactose), eggs.

The proven presence of major allergens in the ingredients is labelled in a systematic way. Possible cross contamination is looked for along the whole chain for the critical allergens and labelled, if found, at the end of the ingredient list or close to it. A new approach is proposed and will be discussed with the allergic consumers' organizations.

Key words : allergens, foods, food industry, consumer protection, product labelling.

INTRODUCTION

Les allergies alimentaires figurent pour les industriels parmi les risques majeurs puisque les symptômes peuvent être gravissimes (allant jusqu'au décès) et que la prévalence augmente de façon inquiétante. La question est d'autant plus complexe que les connaissances scientifiques sont encore limitées, notamment en ce qui concerne la définition de seuils...hypothétiques !

Il semble, en effet, aujourd'hui impossible de définir un seuil de présence en deçà duquel le risque serait annulé. Comme on va le voir, cette situation complique la mise en œuvre de bonnes

^(*) Correspondant de l'Académie d'Agriculture, directeur général du Département Sécurité, Réglementation, Environnement, Groupe DANONE, 7, rue de Téhéran, 75381 Paris cedex 08. jmolle@groupe.danone.com
C.R. Acad. Agric. Fr., 2002, 88, n°8, pp. 00-00. Séance du 18 décembre 2002.

pratiques (par exemple : jusqu'à quelle teneur résiduelle en allergènes de l'eau de lavage d'un équipement faut-il descendre pour s'assurer que la production suivante sera sûre ?).

1. POLITIQUE DU GROUPE DANONE

1.1. Classification des allergènes

Pour guider son action, Danone se réfère à une classification généralement, mais non universellement, acceptée qui définit trois classes : les allergènes mineurs, majeurs et critiques. Les critères de classification reposent à la fois sur la sévérité des réactions observées et leur fréquence.

Danone prend comme liste des allergènes majeurs la liste classique : le lait (hors lactose), le soja, les œufs, le poisson, les crustacés (hors mollusques), les céréales, les noix, le céleri, les graines de sésame, et distingue trois allergènes critiques : l'arachide, le lait et les œufs en raison de la prévalence particulière des allergies à ces trois allergènes dans la plupart des régions du monde.

1.2. Classification de la présence des allergènes

Pour les allergènes majeurs et critiques, la démarche volontaire du Groupe Danone distingue deux points : la présence certaine dans la recette, la présence potentielle, issue par exemple par contamination croisée.

Pour la présence certaine, la recherche est faite pour chaque allergène dans chaque formule, y compris dans les matières premières complexes.

Pour la présence potentielle, la contamination croisée est recherchée aussi bien en interne qu'en amont pour les allergènes critiques (arachide, lait, œufs).

Si une présence accidentelle est possible, la quantité d'allergènes potentiellement ingérée en une seule prise est calculée de manière maximaliste et l'allergène est étiqueté en tant que tel, si besoin est (cf. infra).

1.3. Mise en œuvre

La mise en œuvre de cette politique requiert la contribution :

- des managers de la qualité (analyses de type HACCP dans les usines, audits chez les fournisseurs à risque, informations consommateurs...),
- des acheteurs (évolution des spécifications et des relations client/fournisseur ...),
- des développeurs (simplification de formules, partenariat fournisseurs...),
- des industriels (gestion des flux internes, des enchaînements de références, des recyclages, des bonnes pratiques...),
- des marqueteurs (mise à jour des packagings...),
- des scientifiques (participation aux travaux de recherche...).

Et le travail n'est jamais fini, la mise à jour est permanente.

1.4. Étiquetage

L'étiquetage permet de donner au consommateur sensible les éléments d'information nécessaires au moment de l'acte d'achat.

Dans le cas d'une présence certaine dans la recette, l'allergène présent est cité de façon explicite dans la liste d'ingrédients sans tenir compte des possibilités d'agrégation, sous des noms génériques connus (ex. purée de tomates), qu'offre la réglementation européenne, si toutefois cet ingrédient "agrégé" ne dépasse pas 25% de la recette. Donc, si l'allergène est présent à l'intérieur de ces noms génériques l'allergène est explicitement mentionné.

Dans le cas d'une contamination possible, l'allergène est mentionné en fin de liste et entre parenthèses ou à proximité de la liste d'ingrédients sous forme de "présence".

Des tests réalisés auprès de consommateurs dans différents pays européens montrent le refus de mention de type "*peut contenir*" et la préférence de mention de type "*fabriqué dans un atelier qui utilise...*". Ces tests ont aussi clairement montré la demande d'un étiquetage clair et transparent, ce qui a conduit Danone au sein de l'ANIA (Association nationale des Industries agroalimentaires) à participer à un débat direct avec les associations d'allergiques, qui semble à cette date très prometteur. Les premiers résultats décrits dans un dépliant, qui sera divulgué en commun par ces associations et l'ANIA, indiquent par exemple la nécessité de clarifier certaines dénominations (ex. protéines de lait qu'on préférera à lactoprotéines). L'intérêt d'un logo sur les produits matérialisant non pas l'absence d'allergènes (cf. la question de seuils), mais le fait que l'analyse des risques a été correctement mise en œuvre est toujours en débat dans cette enceinte.

CONCLUSION ET NOUVELLE PROPOSITION

L'insuffisance de connaissances place évidemment l'opérateur industriel dans une situation délicate. La recherche de seuils en deçà desquels tous les consommateurs souffrant d'allergies seraient protégés semble bien utopique.

Une idée qu'il conviendrait de creuser avec les associations d'allergiques consisterait à définir par allergène, non pas un seuil physiologique, mais le seuil d'information du consommateur qui serait un seuil de garantie et d'engagement de l'industriel : soit le produit contient une quantité d'allergènes supérieure à ce seuil et est étiqueté en conséquence, soit une quantité d'allergènes inférieure et n'est pas étiqueté. Ce "non-étiquetage" ne veut donc pas dire "absence", mais, en cas de présence, engagement de l'industriel que cette présence est inférieure au seuil ci-dessus.

Les consommateurs hypersensibles ne pourraient donc en aucun cas consommer ces produits ; ils ne doivent consommer que des produits "zéro allergène" issus de processus de production spéciaux, dédiés.

Les médecins allergologues auraient de leur côté une donnée claire à laquelle confronter leurs tests pour en fin de compte conseiller à un patient, en fonction de sa sensibilité : soit le recours à des produits à teneur en allergènes contrôlée (alimentation courante non étiquetée), soit des produits "zéro allergènes" (alimentation spéciale).

Il s'agit bien sûr d'une modification assez radicale de l'approche actuelle qui ne peut s'envisager qu'après un débat approfondi, débat qui est en cours avec les associations.

(Reçu le 13 janvier 2003, accepté le 19 mars 2003)