

# Pour une gestion concertée du risque de présence fortuite d'allergène

## Le risque allergène : une préoccupation croissante des consommateurs

Les transformateurs de céréales à destination de l'alimentation humaine sont de plus en plus sollicités par leurs clients au sujet des allergènes. La hausse de cette préoccupation va de pair avec la croissance en France des cultures comme le soja dont les superficies sont passées de 28 000 à 147 000 ha entre 2008 et 2018, la moutarde ou le lupin. De plus les cultures mélangées de type blé et pois ou blé et soja pourraient être amenées à se développer à l'avenir. Ces évolutions augmentent le risque de présence fortuite d'allergène (également qualifiée de présence involontaire ou de contamination croisée).

C'est ainsi que se multiplient dans le commerce de la farine, de la semoule et de l'amidon, les cahiers des charges excluant la présence d'allergènes. Et c'est aussi ainsi que se multiplient les litiges liés à la détection d'allergènes.

Or il s'agit là d'un risque de santé publique. Il est important d'informer les consommateurs, et en particulier ceux qui sont allergiques, tout en offrant aux personnes allergiques un choix de produits suffisamment large et exempts de présence fortuite d'allergène.

## Qu'est-ce qu'un allergène ?

Un allergène est une substance susceptible de provoquer des allergies pour certaines catégories de la population.

Les allergies alimentaires touchent aujourd'hui de l'ordre de 250 millions de personnes dans le monde. Leur prévalence en France est estimée par l'INSERM de l'ordre de 2% chez les adultes et de 5% chez les enfants.

L'augmentation de ces pathologies est particulièrement marquée dans les pays développés et constitue un problème de santé publique dont le coût économique et social est croissant.

L'allergie alimentaire peut être définie comme une réponse immunitaire inappropriée à un aliment, le plus souvent à une protéine, par un individu prédisposé.

Les réactions allergiques peuvent s'exprimer de différentes manières : eczéma, urticaire, asthme, choc anaphylactique, etc. et leur prévalence est en augmentation. Une très faible quantité d'allergène peut être fatale pour une personne allergique.

## La réglementation relative à l'étiquetage des allergènes

### ► L'étiquetage des ingrédients allergènes

Le règlement INCO n°1169/2011 définit les mentions obligatoires à indiquer sur les denrées alimentaires destinées au consommateur final ou aux collectivités. Les allergènes volontairement introduits dans une denrée alimentaire doivent ainsi figurer sur la liste des ingrédients et être mis en évidence (ex. gras, souligné, etc.).

Pour protéger les consommateurs allergiques, la réglementation européenne a prévu depuis 2000 un étiquetage obligatoire pour 14 allergènes majeurs. Cette liste est définie par l'annexe II du règlement INCO n°1169/2011 :

- **Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.) et produits à base de céréales**
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- **Soja et produits à base de soja**
- Lait et produits à base de lait
- Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits à base de ces fruits
- 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 concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total
- **Lupin et produits à base de lupin**
- Mollusques et produits à base de mollusques

Cette liste est amenée à évoluer en fonction d'allergènes émergents tels que cités dans l'avis de l'ANSES du 3 décembre 2018 : <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2015SA0257.pdf>

### ► Absence de seuils réglementaires liés au risque allergique

Des valeurs limites sont fixées pour l'étiquetage des produits sans gluten qui sont destinés aux malades cœliaques (intolérants au gluten,). Il existe aussi un seuil réglementaire déclaratif à respecter pour l'anhydride sulfureux et les sulfites également dans le cadre de la prévention aux intolérances.

A ce jour, il n'existe pas de seuil réglementaire pour les autres ADO (Allergènes à déclaration obligatoire). Des travaux sont en cours pour tenter de définir des seuils d'innocuité : dose sans effet observable NOAEL (« no observed adverse effect level ») ou la plus petite dose avec effet observable LOAEL (« low observed adverse effect level »). En particulier la Commission Européenne soutient diverses initiatives comme l'action ImpARAS (*Improving Allergy Risk Assessment Strategy for new food proteins*) sur les nouvelles protéines. Divers réseaux internationaux tels que le réseau VITAL (Voluntary Incidental Trace Allergen Labeling) travaillent sur ces questions. Dans le cadre de ce réseau il a été défini des doses provisoires de référence, correspondant à la dose d'allergène exprimée en mg de protéine d'un produit allergène, qui ne provoqueraient pas de réaction allergique sur 95 ou 99% de la population allergique. Au Pays-Bas, le bureau pour l'évaluation des risques a proposé aux autorités néerlandaises pour la sécurité de la chaîne alimentaire des doses de référence provisoires inférieures d'un facteur 10 aux doses de référence VITAL. Mais tous ces seuils n'ont actuellement qu'une valeur indicative.

Par ailleurs, Hypérion l'Observatoire de la qualité sanitaire des céréales et des produits céréaliers a rendu possible la fourniture des données « allergènes » depuis fin 2018.

### ► La présence fortuite d'allergènes (contaminations croisées)

Le règlement INCO prévoit la publication par la commission européenne d'un acte d'exécution sur la présence fortuite d'allergènes.

Dans l'attente de la publication de cet acte, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) a publié une note en septembre 2015 précisant que les industriels de l'agro-alimentaire 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 traces inévitables.

En effet un étiquetage de précaution trop largement utilisé diminuerait non seulement le choix des personnes allergiques mais aussi la valeur du message apposé sur l'étiquette (non prise au sérieux de l'avertissement). Une telle évolution ne serait pas non plus sans impact sur la valorisation de l'ensemble de la production française.

⇒ **Chaque maillon de la filière alimentaire est concerné par la gestion des allergènes. Les opérateurs doivent ainsi identifier et évaluer les ingrédients allergènes mais également les risques de contamination (que ce soit sur matière première ou produits transformés) et tout mettre en œuvre pour les réduire. Ils doivent également transmettre les informations nécessaires à leurs clients pour que les opérateurs directement concernés par l'information des consommateurs puissent respecter leurs obligations réglementaires.**

## ■ La gestion du risque de présence fortuite d'allergène chez les producteurs de céréales (exemples)

Il est recommandé de :

1. Identifier sur l'exploitation les cultures classées comme allergènes : soja, moutarde, lupin...
2. En cas d'usage précédent avec une production allergène, nettoyer avec soin le matériel de récolte, de transport et de manutention et de stockage
3. Informer l'acheteur et le transporteur sur la présence de cultures (principales ou intermédiaires) classées comme allergènes

## ■ La gestion du risque de présence fortuite d'allergène chez les collecteurs (exemples)

Les collecteurs manipulent principalement des céréales et des graines oléo-protéagineuses ce qui implique des risques de présence fortuite d'allergènes (exemple : contamination involontaire d'une céréale contenant du gluten avec une graine oléagineuse de type soja).

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la collecte, le stockage, la commercialisation et le transport de grains définit les allergènes comme un potentiel danger. Ce risque n'étant pas propre à une étape mais pouvant provenir des matières premières livrées par l'agriculteur ou encore des installations et du matériel utilisés que ce soit à la collecte, au stockage ou lors du transport par le collecteur, il est traité au travers d'une analyse des risques et maîtrisé avec la mise en place des règles générales d'hygiène.

Il est recommandé de :

1. Prendre connaissance des graines allergènes susceptibles d'être présentes dans leurs installations (ex. céréales contenant du gluten, soja, moutarde ou encore lupin)
2. Identifier les débouchés qui ont des exigences spécifiques en la matière (ex. débouchés alimentation humaine)
3. Mettre en place des règles limitant le risque de contaminations croisées telles que :
  - a. La sensibilisation des agriculteurs
  - b. La sensibilisation du personnel de l'opérateur
  - c. La maintenance des installations
  - d. La définition de modalités de manutention et de successions de produits pour les débouchés ayant des exigences spécifiques concernant les allergènes
  - e. L'adaptation des modalités de nettoyage des contenants notamment dans le cas d'un précédent pouvant adhérer aux parois (ex. tourteau de soja).

## ■ La gestion du risque de contamination croisée avec allergène chez les transporteurs (exemples)

Il est recommandé de :

1. Vérifier les précédents transportés et identifier les allergènes
2. Une attention particulière doit être portée à l'efficacité du nettoyage de la benne en cas de précédent allergène
3. En cas de précédent « Tourteau de soja », la mise en place d'un nettoyage renforcé systématique allant au-delà des exigences des référentiels applicables sur le transport pourrait s'inscrire dans les cahiers des charges.

## ■ La gestion du risque de contamination croisée avec allergène par les meuniers (exemples)

Pour répondre à la réglementation sur l'étiquetage des produits qu'ils commercialisent, les meuniers doivent identifier l'ensemble des allergènes présents dans leurs fabrications, et en particulier les contaminations croisées dans leurs matières premières comme au moulin.

Les meuniers sont de plus en plus sollicités par leurs clients au sujet des allergènes et les cahiers des charges farines excluant les allergènes se multiplient.

Dans ce contexte, les meuniers ont rédigé courant 2015 une nouvelle version du guide de bonnes pratiques d'hygiène en meunerie. Il focalise l'analyse HACCP sur les contaminations croisées avec des « allergènes majeurs hors Gluten », le blé étant omniprésent dans les moulins. Les meuniers sont particulièrement vigilants aux allergènes suivants dans les blés qui leurs sont livrés : soja, lupin, et moutarde.

La gestion des allergènes passe par différentes mesures en meunerie telles que :

- a) L'adaptation des consignes de transport des matières premières et produits finis
- b) La mise en place de cahiers des charges fournisseurs et contrôles à réception
- c) La sensibilisation des stockeurs via échanges, questionnaire...
- d) La gestion des fabrications avec allergène (lignes de fabrication séparées ou procédure de nettoyage validée)
- e) La mise en place des zones de stockage en fonction des allergènes présents

## ■ La gestion du risque de contamination croisée avec allergène chez les amidonniers (exemples)

La gestion des allergènes passe par différentes mesures telles que :

- L'adaptation des consignes de transport des matières premières.
- L'information et l'alerte des fournisseurs sur le risque et les détections.
- Des contrôles à réception ou dans les produits transformés qui concentrent les allergènes
- Rappel de marchandise et détournement vers un usage non alimentaire ou destruction,
- Audit chez les OS pour évaluer les bonnes pratiques de mesure et contrôle du risque.

## ■ La gestion du risque de présence fortuite et accidentelle d'ingrédients allergènes chez les semouliers de blé dur (exemples)

Sensibilisés à cette problématique du fait des traces qui peuvent être présentes dans les produits finis, les industriels semouliers transformateurs du blé dur en semoule (destinée à la fabrication de pâtes alimentaires et de couscous) ont intégré une rubrique « allergènes fortuits » dans la liste des dangers avec une fiche spécifique (n°16) dans leur Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH validé en mai 2012) :

[https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph\\_semoulerie\\_ble\\_dur\\_201459\\_12\\_0001\\_p000\\_cle4edea1.pdf](https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_semoulerie_ble_dur_201459_12_0001_p000_cle4edea1.pdf)

Avec le développement du soja, c'est un sujet plus prégnant du fait de la proximité des zones de production et de collecte. Des mesures de surveillance sont dès lors renforcées à la réception.

## Conclusion

**La gestion du risque « allergènes » se raisonne en filière : il suffit que l'un des maillons ne respecte pas les bonnes pratiques pour que le risque en soit augmenté. Il est donc important que chaque maillon transmette au maillon suivant une information qualitative sur les pratiques mises en œuvre pour limiter le risque « allergènes ».**

Ces recommandations seront amenées à évoluer en fonction des nouvelles connaissances dans la filière, scientifiques ou réglementaires.