



COMMENT APPORTER UNE INFORMATION FIABLE AU CLIENT ALLERGIQUE ?

Démarche pour l'accueil du client allergique :

1/ Sensibiliser le personnel de vente

- * Être capable de **renseigner le client allergique de manière PRÉCISE** :
 - Donner une information orale vérifiée auprès du personnel de production. Reporter la réponse dans le temps en cas de doute.
 - Eventuellement, mise en place d'un "**cahier des recettes**" où la composition de chaque produit est détaillée.
- * Proposer, dans la mesure du possible, une **production spécifique** (ponctuelle ou pour des réceptions)

2/ Au laboratoire, respecter les bonnes pratiques de fabrication décrites dans les guides

- * Limiter les contaminations croisées :
 - Favoriser une organisation du travail dans l'espace et dans le temps**
 - Bien nettoyer et désinfecter le matériel** lorsque l'on change de fabrication
 - Respecter les règles d'hygiène**
- * Essayer de **limiter la mise en œuvre d'allergènes** dans les produits lorsque cela est possible.

*Un travail en amont est nécessaire avec les fournisseurs d'ingrédients et de matières premières pour obtenir une information fiable et complète sur la **composition des ingrédients complexes** (ex : mélanges de graines, épices, assaisonnements, fonds de sauce etc.).*

- Demander les fiches-techniques des fournisseurs.

3/ Informer par une affiche que l'entreprise a été formée à cette démarche envers les allergiques et que des informations sont disponibles dans ce magasin.

Qu'est-ce que l'allergie alimentaire ?	p.2
Qui est touché par les allergies alimentaires ?	p.3
Quels sont les aliments responsables d'allergies alimentaires ?	p.3
Que faire lorsqu'une réaction allergique se produit ?	p.3
Ce qu'attend le consommateur allergique de l'artisan ?	p.3
L'étiquetage des allergènes sur les produits alimentaires pré-emballés	p.4



EN tant qu'artisans charcutiers-traiteurs, vous êtes des acteurs importants de la qualité et de la sécurité de notre alimentation. Il est primordial que vous soyez sensibilisés à ce problème de santé, car vous pouvez à votre niveau faciliter le quotidien de bon nombre de personnes allergiques. Vous trouvez dans cette brochure des informations qui vous aideront à mieux comprendre ce que sont les allergies alimentaires, ainsi que des conseils pratiques. En assimilant mieux les attentes des consommateurs allergiques, en prenant en compte le risque allergique dans vos pratiques de fabrication, vous pourrez leur assurer une information plus fiable sur la composition de vos produits.

Qu'est-ce que l'allergie alimentaire ?

L'allergie alimentaire est aujourd'hui classée par l'Organisation Mondiale de la Santé comme un problème de Santé Publique majeur.

L'allergie alimentaire est une réaction exagérée de l'organisme due à l'ingestion d'aliments normalement tolérés par la majorité de la population.

Ces réactions indésirables peuvent être :

- Des allergies vraies : la réponse à l'ingestion de l'aliment est une réaction immunitaire (production d'anticorps).
- Des fausses allergies : dues à l'ingestion d'aliments riches en histamine (exemple : saucisson sec, jambon, foie de porc, charcuterie emballée, produits fermentés, aliments fumés).
- Des intolérances alimentaires : dues à des déficits enzymatiques ou autres de l'organisme. Exemple : intolérance au lactose du lait, intolérance au gluten.

Les manifestations engendrées :

- Dans l'allergie alimentaire, les manifestations engendrées peuvent être très variées suivant la pathologie, les personnes et les doses ingérées :
 - cutanées : urticaire, eczéma, ...
 - respiratoires : rhinite, asthme, œdème laryngé, ...
 - digestives : nausée, vomissements, douleurs abdominales, ...
 - généralisées : choc anaphylactique (parfois mortel).
- Dans les fausses allergies alimentaires, il s'agit en général d'urticaire ou de troubles digestifs.
- Dans l'intolérance au lactose, ce sont des troubles digestifs dominés par la diarrhée.
- L'intolérance au gluten constitue la maladie coeliaque, dont les troubles digestifs peuvent entraîner des conséquences sévères (retard de croissance chez l'enfant, anémie et lymphomes chez l'adulte).



Qui est touché par les allergies alimentaires ?

Les allergies se produisent le plus souvent **chez les sujets dits "atopiques"**, c'est à dire qui présentent une prédisposition génétique à les développer.

Les maladies allergiques semblent être en augmentation depuis quelques années dans les pays occidentaux. En France, les allergies alimentaires touchent environ **4 % de la population générale**. Les enfants de moins de 3 ans sont particulièrement concernés puisque **8% d'entre eux** seraient sujets à ce problème de santé.

Quels sont les aliments responsables d'allergies alimentaires?



Chez l'enfant, la majorité des réactions allergiques sont causées par les protéines animales : œufs, lait, poisson, mais aussi l'arachide (ou cacahuète) et les fruits à coque (noisettes, amandes...).

Dans une moindre mesure : les fruits exotiques (banane, kiwi, avocat...), la moutarde, le blé (intolérance au gluten), les crustacés, ...



Chez l'adulte, les principaux allergènes sont des protéines végétales : les fruits des Rosacées (pomme, pêche, prune, cerise...), les fruits à coque (noix, noisette, amande...), les Ombellifères (carotte, céleri, persil...), les fruits exotiques et dans une moindre mesure, l'arachide, le sésame, les œufs, les crustacés, le blé...

Que faire lorsqu'une réaction allergique se produit ?

Toute manifestation inquiétante doit faire l'objet d'une **prise en charge médicale** immédiate afin de traiter les signes cliniques. Par la suite, il est fortement conseillé de **consulter un allergologue** rapidement, afin d'identifier l'aliment ayant causé l'allergie alimentaire. Idéalement, la personne doit noter sur un papier tout ce qui a été consommé dans les quatre heures précédant la réaction.

En l'absence de traitement, le seul moyen d'éviter les réactions est **d'éliminer du régime alimentaire de la personne allergique l'aliment responsable (régime d'éviction)**. Il faut donc que la personne soit en mesure d'identifier cet aliment dans les produits alimentaires qu'elle souhaite consommer. C'est pour cela que votre implication est nécessaire.

Ce qu'attend le consommateur allergique de l'artisan:

- * **Une compréhension de son problème.**
- * **Une information orale fiable sur la composition des produits.**
- * **La mise à disposition en boutique de fiches répertoriant par recette les ingrédients utilisés.**
- * **Dans la mesure du possible, la réalisation de production spécifique.**



L'étiquetage des allergènes sur les produits alimentaires pré-emballés

Depuis la révision de la directive européenne 2000/13 en novembre 2005 concernant l'étiquetage, il est désormais obligatoire d'étiqueter sur les produits pré-emballés tous les ingrédients d'une denrée, qu'ils soient ingrédients directs ou ingrédients d'ingrédients composés, à très peu d'exception près. Pour 12 allergènes*, cette obligation ne souffre d'aucune exception et ce :

- Quelle que soit sa proportion dans le produit fini.
- Même s'il est un auxiliaire technologique ou un support d'arômes.
- S'il est une substance qui n'est pas un additif mais utilisée dans le même but qu'un auxiliaire technologique, et toujours présent dans le produit fini même sous forme modifiée.

**Liste des 12 allergènes majeurs (à déclaration systématique) :*

- ✓ Œufs
- ✓ Lait
- ✓ Poissons
- ✓ Crustacés
- ✓ Arachide
- ✓ Fruits à coque (noix, noisette, amande, pistache, noix de pécan, de cajou, de Macadamia, du Brésil, du Queensland)

- ✓ Soja
- ✓ Blé et céréales à gluten (seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs souches hybrides)
- ✓ Graine de sésame
- ✓ Céleri
- ✓ Moutarde
- ✓ Sulfites (> 10 mg/kg)

Pour plus d'informations sur les allergies et intolérances alimentaires:

AFPRAL - Association pour la Prévention des Allergies / Tél. : 01 48 18 05 84 / www.prevention-allergies.asso.fr

AFP - Association Française des Poly allergiques / Tél. : 01 47 22 99 00 / www.polyallergiques.asso.fr

AFDIAG - Association Française Des Intolérants Au Gluten / Tél. : 01 56 08 08 22 / www.afdiag.org

AFFSSA - Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments / Tél. : 01 49 77 13 50 / www.afssa.fr

Cette brochure a été réalisée avec la collaboration d'associations d'allergiques et d'allergologues.

Pour vous aider dans votre démarche, vous pouvez contacter :

Pôle d'Innovation Technologique de CEPROC EVOLUTION PRO
21, rue Goubet – 75019 PARIS

Tél : 01 42 39 39 89 / pit@ceproc.com

