



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE  
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

**Allergies alimentaires  
Opportunités et enjeux pour l'industrie  
agro-alimentaire du Québec**

Mémoire présenté par  
**L'Association québécoise des allergies alimentaires**

Dans le cadre de la  
**Commission sur l'avenir de l'agriculture et de  
l'agroalimentaire québécois**

Août 2007

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Introduction</b> .....	3
<b>Les allergies alimentaires, une responsabilité à partager</b> .....	5
<b>Lacunes importantes au niveau de la réglementation sur l'étiquetage des allergènes</b> .....	9
<i>Présence permise d'allergènes non déclarés sur l'étiquette des aliments</i> .....	10
<i>Complexité de la terminologie employée pour désigner les allergènes dans la liste d'ingrédients</i> .....	12
<i>Manque de lisibilité et de visibilité des ingrédients allergènes sur les étiquettes</i> .....	15
<i>Prolifération des mentions préventives du type « Peut contenir »</i> .....	16
<i>Absence d'encadrement des allégations de type « sans allergènes »</i> .....	18
<b>Standardisation insuffisante des procédures de contrôle d'allergènes dans le secteur de la transformation alimentaire</b> .....	20
<i>Difficultés à maîtriser l'introduction non intentionnelle d'allergènes dans les aliments</i> .....	20
<i>Manque d'encadrement des pratiques de gestion d'allergènes mis en place dans le but d'offrir des produits alimentaires conçus spécialement pour les consommateurs allergiques</i> .....	20
<b>Manque de formation sur les allergies alimentaires dans le milieu de la restauration</b> .....	23
<b>Conclusion</b> .....	26
<b>Notes sur les auteurs</b> .....	27
<b>Références</b> .....	29

## **Introduction**

L'Association québécoise des allergies alimentaires (AQAA) félicite la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois d'avoir engagé une réflexion sur les enjeux et les défis auxquels doivent faire face les secteurs agricoles et agroalimentaires de la province du Québec. Elle tient également à remercier la Commission pour cette invitation officielle à participer aux audiences publiques nationales.

Avec l'augmentation de la prévalence des cas d'allergies alimentaires, le nombre d'aliments impliqués et le caractère potentiellement mortel des réactions allergiques, la prévention des allergies alimentaires est devenue une préoccupation de santé publique. Elle représente également un enjeu économique certain pour l'industrie agroalimentaire québécoise. En effet, la prise en compte des besoins des personnes allergiques, par la mise en place d'un système de traçabilité et de contrôle des allergènes ou par la création de nouveaux produits anti-allergéniques, permet aux entreprises issues de la transformation et des services de restauration d'assurer la sécurité alimentaire des consommateurs et d'innover, deux éléments essentiels à la survie du secteur agroalimentaire québécois dans un contexte de forte concurrence internationale.

Toutefois malgré la sensibilisation et une certaine mobilisation des pouvoirs politiques et de l'industrie dans la lutte contre les allergies alimentaires, peu de choses ont malheureusement changé depuis les dernières recommandations émises par l'AQAA en 2004 dans son mémoire portant sur la sécurité alimentaire des personnes affectées par les allergies alimentaires<sup>1</sup>. Ainsi, la réglementation concernant l'étiquetage des aliments comporte toujours des lacunes importantes. La formation et la gestion des allergènes dans les milieux de la transformation et de la restauration, quant à elles, demeurent insuffisantes et manquent encore d'uniformité.

Parce que l'atteinte d'une meilleure sécurité alimentaire des consommateurs allergiques est un réel défi pour les années à venir et qu'elle suppose une collaboration étroite entre les associations de consommateurs allergiques, les autorités publiques, les industriels et

les professionnels de la restauration, l'AQAA recommande à cette Commission de l'appuyer dans ses démarches et de prendre en considération les questions soulevées dans le présent mémoire.

## **Les allergies alimentaires, une responsabilité à partager**

Les allergies alimentaires représentent un problème de santé publique en émergence dans les pays industrialisés. En effet, la prévalence de cette pathologie potentiellement mortelle semble être en constante progression, altérant la qualité de vie d'un nombre grandissant de patients et entraînant par le fait même des conséquences socio-économiques importantes.

Le Québec n'échappe pas à la tendance mondiale qui se dessine. Ainsi, selon le dernier rapport sur l'état de santé de la population québécoise, présenté par l'Institut national de santé publique, les allergies alimentaires occupent désormais le 8<sup>e</sup> rang des problèmes de santé les plus répandus dans la province, devançant les maladies cardiaques et le diabète<sup>2</sup>. À l'échelle du pays, l'incidence des allergies alimentaires est estimée à 4 % de la population<sup>3</sup>, soit près de 1,3 million de Canadiens dont plus de 300 000 Québécois. Chez les enfants et les adolescents, la fréquence est de l'ordre de 4 à 6 %<sup>4</sup>. Cela signifie que près de 12 000 enfants fréquentant les garderies et environ 53 000 élèves du réseau scolaire québécois souffrent d'allergies alimentaires. Fait encore plus préoccupant, une étude menée en 2003 par le Centre de Santé McGill en collaboration avec l'Association québécoise des allergies alimentaires (AQAA) a mis en évidence une proportion de 15 écoliers montréalais sur 1000, âgés entre 5 et 9 ans, qui étaient allergiques à l'arachide, l'allergène le plus à craindre étant donné la gravité des réactions engendrées<sup>5</sup>.

Bien qu'ils soient parfois bénins comme l'urticaire et les crampes abdominales, les symptômes associés aux allergies alimentaires peuvent rapidement évoluer et aboutir à une réaction anaphylactique généralisée qui, si elle n'est pas traitée adéquatement, risque d'être fatale. Malheureusement, il n'existe à l'heure actuelle aucun traitement contre les allergies alimentaires. La prévention, qui consiste à identifier et éviter la consommation du ou des aliments responsables, demeure donc la seule mesure efficace pour se prémunir d'une réaction allergique. Une telle approche s'avère toutefois plus simple en théorie qu'en pratique en raison de la multitude des allergènes en cause – des quelque 160 aliments répertoriés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), neuf sont à l'origine de plus 90% des réactions allergiques au Canada (arachides, noix,

poissons et fruits de mer, graines de sésame, œufs, lait, soya, blé et sulfites\*)<sup>6</sup> – et de leur omniprésence en tant qu'ingrédients ou contaminants dans beaucoup de produits transformés. En outre, il suffit dans certains cas qu'une infime quantité de l'aliment allergène soit ingérée accidentellement pour déclencher une réaction sévère susceptible de conduire au décès.

La vigilance constante que doivent alors exercer les individus allergiques constitue une source considérable de stress et résulte en un profond bouleversement des habitudes au quotidien. Faire l'épicerie devient un véritable casse-tête dans la mesure où cette tâche exige une lecture et un décodage systématiques des étiquettes alimentaires dont la compréhension est rendue difficile par l'utilisation de termes complexes pour désigner les ingrédients. Les sorties à l'extérieur du domicile, comme aller au restaurant ou assister à une fête d'anniversaire, se trouvent limitées et ne peuvent plus avoir lieu sans une planification rigoureuse ni un travail d'information auprès de l'entourage et des intervenants au sujet du risque allergique et du régime d'éviction. Bien souvent, toute la famille est mise à contribution et élimine l'aliment incriminé de sa diète afin de faciliter la préparation des repas et mieux gérer le danger allergène.

Les répercussions des allergies alimentaires n'affectent pas uniquement le cercle familial immédiat mais également la communauté et le milieu de vie de ceux et celles qui en sont atteints. Elles se traduisent, par exemple, par la mise en place de politiques de contrôle ou de restriction de certains allergènes dans la majorité des écoles, des services de garde, des camps de vacances et même à bord de plusieurs lignes aériennes. C'est donc une partie relativement importante de la population non allergique qui, à un moment ou à un autre, est concernée par les allergies alimentaires et doit modifier son alimentation en conséquence.

Devant l'ampleur du phénomène, les pouvoirs publics se sont mobilisés ces dernières années pour réduire le fardeau des allergies alimentaires et mieux protéger les consommateurs qui en souffrent. Parmi les initiatives instaurées par les deux paliers

---

\* Bien que certaines personnes présentent une sensibilité aux sulfites faisant intervenir des anticorps, les sulfites sont généralement associés à une intolérance plutôt qu'à une allergie. Les réactions associées aux sulfites peuvent en effet être très importantes et entraîner un choc anaphylactique. Néanmoins, ce sont les seuls aliments de la liste pour lesquels on peut tolérer un seuil minimal selon Santé Canada (<10 ppm).

gouvernementaux, citons la création d'un programme de recherche sur les allergies alimentaires au niveau fédéral, l'intégration de la surveillance des allergènes alimentaires dans les activités d'inspection et de contrôle de l'application de la réglementation en matière d'étiquetage des aliments, l'organisation de campagnes d'information de même que la production de documents et d'outils de sensibilisation destinés à l'industrie agroalimentaire et au grand public.

Touchés en première ligne par les mesures adoptées par les autorités afin de minimiser les incidents liés aux allergies alimentaires, les transformateurs et les restaurateurs sont amenés de plus en plus à considérer la problématique des allergènes dans leurs pratiques de fabrication de façon à en améliorer la traçabilité. Au-delà de la conformité réglementaire cependant, les enjeux auxquels font face les entreprises sont nombreux et importants en terme de gestion des allergènes, ce qui explique la place des allergies alimentaires parmi les préoccupations de l'industrie : implications juridiques, couverture médiatique et publicité négative suite à une réaction allergique, coûts élevés associés au rappel de produits, impact sur les habitudes d'achat des consommateurs et opportunité de marché pour des produits adaptés aux besoins de la clientèle allergique.

L'Association québécoise des allergies alimentaires (AQAA) ne peut que se réjouir des efforts consentis par les différents acteurs gouvernementaux et économiques dans la prise en compte des allergies alimentaires. Cependant malgré les progrès accomplis, beaucoup reste à faire pour assurer pleinement la sécurité des consommateurs allergiques. Si ces derniers doivent effectivement assumer leur responsabilité en gérant les allergies alimentaires au quotidien, c'est aux manufacturiers et aux professionnels de la restauration qu'incombe le rôle de renseigner ces mêmes consommateurs quant au risque allergène afin d'éclairer les prises de décision au niveau de l'approvisionnement alimentaire. Malheureusement, l'atteinte d'une plus grande transparence à cet égard est entravée par plusieurs obstacles, notamment :

- des lacunes importantes au niveau de la réglementation sur l'étiquetage des allergènes;
- une standardisation insuffisante des procédures de contrôle d'allergènes dans le secteur de la transformation alimentaire;

- un manque de formation sur les allergies alimentaires dans le milieu de la restauration.

Afin que la prévention contre les allergies alimentaires soit une réussite, il est essentiel que l'État québécois renforce les actions déjà existantes en la matière pour mieux accompagner l'industrie dans sa démarche visant à faciliter les choix des consommateurs allergiques. Cela implique à terme de faire des allergies alimentaires une priorité politique, de préciser les exigences réglementaires actuelles et d'établir des lignes directrices supplémentaires sur la gestion du risque allergène à l'intention des transformateurs et des restaurateurs. Un tel engagement de la part des pouvoirs publics au Québec ne saurait être en effet plus important dans un contexte où l'avenir de l'agroalimentaire passe de plus en plus par la sécurité alimentaire.

## **Lacunes importantes au niveau de la réglementation sur l'étiquetage des allergènes**

En l'absence de traitement contre les allergies alimentaires, l'évitement des allergènes constitue le seul moyen pratique dont disposent les personnes allergiques pour se protéger d'une réaction qui peut mettre leur vie en danger. Pour ces consommateurs et leur entourage, l'étiquetage des aliments devient par conséquent un outil indispensable pour obtenir les informations nécessaires à la sélection et à l'achat de denrées appropriées au régime d'éviction. Malheureusement, en dépit de la réglementation en place sur l'étiquetage, l'approvisionnement en aliments sécuritaires est souvent compromis par des listes d'ingrédients difficiles à interpréter, incomplètes ou erronées.

Pour résoudre ce problème, le gouvernement fédéral, alors pionnier sur la scène internationale en matière de prévention des allergies alimentaire, a proposé en 2004 d'apporter des changements au Règlement sur les aliments et drogues dans le but d'améliorer les exigences relatives à l'étiquetage des allergènes prioritaires que sont les arachides, les noix, les poissons et les fruits de mer, les graines de sésame, les œufs, le lait, le soya, le blé et les sulfites<sup>7</sup>. Toutefois, le processus stagne depuis trois ans et pendant ce temps, le Canada a pris un retard considérable par rapport aux États-Unis et à la Communauté européenne économique qui ont déjà raffermi leur politique à l'égard de la déclaration des allergènes priorités dans les aliments préemballés<sup>8</sup>. Étant donné la lourdeur de l'appareil législatif, ce retard risque de se creuser et de pénaliser davantage les consommateurs allergiques qui dépendent de la fiabilité des étiquettes pour être en mesure d'évaluer le caractère sécuritaire des produits consommés. En effet, l'adoption des propositions réglementaires requiert, dans un premier temps, une publication dans la partie 1 de la Gazette du Canada, puis une période de consultation et de commentaires d'au moins 90 jours, suivie d'une seconde publication dans la partie 2 de la Gazette et enfin d'un temps d'implantation de 18 mois.

Compte tenu de la situation, la contribution du Québec pour l'avancement de ce dossier est primordiale et peut être à deux niveaux : d'une part, exiger des normes plus précises et plus sévères que celles qui prévalent actuellement au niveau national étant donné que

l'alimentation est un secteur de compétence partagé avec le gouvernement fédéral et que le Québec peut régir les conditions d'étiquetage pour les aliments vendus sur son territoire; et d'autre part, effectuer des pressions auprès du gouvernement fédéral afin d'accélérer le processus de modification du Règlement sur les aliments et drogues afin de combler les lacunes existantes.

Un projet d'étude portant sur la perception et le comportement des consommateurs vis-à-vis de l'étiquetage des aliments a été initié en mai dernier par des chercheurs du Centre de santé McGill avec la collaboration de l'AQAA. Les résultats, attendus avec impatience pour la fin de l'année 2007, pourront servir à orienter les interventions du gouvernement québécois pour améliorer et mieux encadrer l'étiquetage des produits alimentaires.

### ***Présence permise d'allergènes non déclarés sur l'étiquette des aliments***

Les manufacturiers alimentaires sont tenus actuellement de fournir la liste complète et exacte des ingrédients et de leurs constituants, incluant une déclaration des neuf principaux allergènes (arachides, noix, graines de sésame, lait, œufs, poissons et fruits de mer, soja, blé, sulfites), s'ils sont présents, sur l'étiquette des aliments préemballés. Il existe cependant des exemptions réglementaires qui permettent à ces mêmes allergènes de se retrouver dans un produit sans que leur présence ne soit précisément indiquée. De fait, la composition de plusieurs ingrédients et préparations n'a pas à être détaillée sur l'étiquette d'un aliment auquel ils sont ajoutés (tableau 1). Par exemple, il n'est pas obligatoire d'énumérer le contenu de la margarine utilisée dans une préparation à gâteau même si cette margarine renferme du soja ou des substances laitières. De même, l'usage de termes collectifs, tels que « colorant alimentaire », « mélange d'épices » et « préparation aromatisante », pour décrire certains mélanges est autorisé sans qu'il ne soit fait mention des composants individuels qui sont parfois des arachides, du blé ou des graines de sésame. Un aliment dont certains ingrédients font l'objet d'une exemption peut donc impliquer des allergènes mais les consommateurs n'en sauront rien puisque ce renseignement est dispensé de figurer sur l'étiquette.

**Tableau 1 – Mots pouvant signifier la présence d'allergènes sur une liste d'ingrédients (sans mention spécifique de l'allergène)**

<b>Mots figurant sur la liste d'ingrédients :</b>	<b>Possibilité de présence non déclarée des allergènes suivants :</b>
Assaisonnements ou mélanges de fines herbes représentant moins de 2% du poids du produit	<b>Blé</b> , amidon de <b>blé</b> , gluten de <b>blé</b> , <b>soya</b> , etc.
Colorant alimentaire	Lécithine de <b>soya</b>
Levure comprimée, sèche, active ou instantanée	Amidon de <b>blé</b>
Margarine	Substances <b>laitières</b>
Mélanges d'épices	Farine de <b>blé</b> , amidon de <b>blé</b> , graines de <b>sésame</b> , etc.
Pain	Jusqu'à 5% de la farine utilisée peut être <b>autre que de blé</b> sans que l'on en fasse mention
Poudre à pâte	Amidon de <b>blé</b>
Préparation d'additifs alimentaires	Amidon ou farine de <b>blé</b>
Préparations aromatisantes naturelles et/ou artificielles	<b>Blé</b> , gluten de <b>blé</b> , <b>fromage</b> modifié aux enzymes
Préparations de vitamines	Amidon de <b>blé</b> , huile de <b>soya</b>
Viande, volaille ou poissons préparés qui représentent moins de 10% d'un produit préemballé non normalisé (exemple : pizza au pepperoni)	Agents de remplissage : farine, amidon et gluten de <b>blé</b> , <b>lait</b> , <b>soya</b> , etc. Agents liants : <b>lait</b> , <b>œufs</b> , etc.
Sucre à glacer	Amidon de <b>blé</b>

Outre les dérogations accordées, la réglementation en vigueur n'exige pas non plus l'identification de la source de certains dérivés d'allergènes alimentaires tels que l'amidon modifié qui peut provenir du blé, la lécithine qui est issue peut-être du soja ou des œufs, ainsi que les protéines hydrolysées qui sont obtenues à partir du lait, des arachides, du soja ou du blé. Or malgré les processus de transformation subis, ces ingrédients peuvent encore comporter des résidus d'allergènes provenant de l'aliment d'origine<sup>9, 10</sup>. Résultat : un consommateur allergique au blé aura tendance à proscrire tout aliment qui contienne de l'amidon modifié, faute d'indication sur la provenance de cet amidon.

L'absence d'informations détaillées concernant la composition ou la source des ingrédients nuit très certainement aux personnes allergiques qui, du fait des allergènes potentiellement cachés, ne sont jamais assurées d'acheter et de manger un produit qui ne soit pas susceptible d'avoir des conséquences néfastes, voire fatales, sur leur santé. Par mesure de précaution, elles sont souvent amenées, à tort ou à raison, à éviter les aliments dont l'étiquette n'est pas assez explicite et voient donc leurs choix sérieusement restreints.

Considérant qu'une quantité minimale d'un allergène est suffisante provoquer une réaction allergique grave, la présence de tous les ingrédients spécifiques entrant dans la composition d'un produit alimentaire, indépendamment de leur proportion d'utilisation, devrait être inscrite systématiquement sur l'étiquetage avec une référence claire à leur origine pour que les consommateurs allergiques puissent bénéficier d'un éventail plus large d'aliments sécuritaires.

**Recommandation 1** **Rendre obligatoire en tout temps, sans exception, la déclaration spécifique de tous les ingrédients d'un produit alimentaire en ce qui concerne les neuf allergènes principaux : arachides, noix, graines de sésame, lait, œufs, poissons et fruits de mer, soja, blé, sulfites.**

**Recommandation 2** **Exiger l'identification, sur la liste d'ingrédients, de la source végétale ou animale pour toutes les protéines hydrolysées ainsi que toutes les formes d'amidon et de lécithine (par exemple, protéines de lait hydrolysées, amidon de blé modifié, lécithine d'œuf).**

### *Complexité de la terminologie employée pour désigner les allergènes dans la liste d'ingrédients*

Si un étiquetage exhaustif est primordial pour aider les consommateurs, en particulier ceux qui sont allergiques, à choisir parmi une gamme plus sûre et plus vaste d'aliments, encore faut-il qu'il soit facile à comprendre. La production alimentaire étant devenue plus complexe avec l'adjonction d'une multitude d'ingrédients variés, la lecture des

étiquettes constitue aujourd'hui un exercice long et laborieux pour la majorité de la population, mais encore davantage pour les personnes allergiques. Cette lecture est d'autant plus compliquée par l'emploi d'innombrables termes au décodage difficile pour signifier la présence d'un même allergène dans une liste d'ingrédients (tableau 2). La terminologie utilisée, bien qu'elle apporte une information technique et précise à l'égard de la nature des ingrédients ajoutés, s'adresse avant tout aux scientifiques alimentaires plutôt qu'aux consommateurs qui ne savent pas forcément que les mots « caséine » et « albumine » indiquent un ingrédient issu respectivement du lait et des œufs. Des études ont d'ailleurs démontré l'incapacité des consommateurs à interpréter correctement les étiquettes et par conséquent, à évaluer adéquatement la sécurité des produits alimentaires<sup>11-13</sup>. Le recours à un vocabulaire accessible au grand public, par exemple indiquer « caséine (lait) », permettrait de toute évidence une meilleure compréhension des étiquettes par les personnes allergiques et leur entourage.

<p><b>Recommandation 3 Obliger l'utilisation de noms communs et usuels pour désigner les neuf allergènes prioritaires que sont les arachides, les noix, les graines de sésame, le lait, les œufs, les poissons et fruits de mer, le soja, le blé et les sulfites.</b></p>
---

**Tableau 2 – Mots-clés indiquant la présence des différents allergènes communs sur les listes d'ingrédients**

Allergène	Mots-clés indiquant la présence de l'allergène
Arachide	Arachide, arachide-I, arachin, assaisonnements, beurre d'arachide, cacahouète, conarachin, farine d'arachide, huile d'arachide, mandelonas, noix artificielles, noix mélangées, protéines végétales d'arachides, protéines végétales hydrolysées d'arachides.
Noix	Amandes, anacardes, assaisonnements, beurre de noix, châtaignes, faînes, fruit à coque, huile de noix, huile d'amande douce, kajo, marrons, marzipan (pâte d'amandes), massepain, noisettes (avelines), noix, noix artificielles, noix blanches d'Amérique, noix d'anacarde, noix d'Angleterre, noix d'hickory, noix du Brésil, noix de cajou (cachou), noix de Grenoble, noix de macadamia, noix de noyer cendré, noix mélangées, noix noires, noix piquées, nougat, pacanes, pékans, pignons (noix de pin), pistaches, pralines.
Lait	Alpha-lactalbumine, arôme, assaisonnements, babeurre, bêta-lactoglobuline, beurre, caillé, caramel, caséinate de sodium, caséinate de calcium, caséinate, caséine, crème, crème glacée, crème sûre, fromage, gras de beurre, huile de beurre, kéfir, koumis, lactalbumine, lactoferrine, lactoglobuline, lactose, lactosérum, lactulose, lait, lait malté, margarine, poudre de lait écrémé, poudre de petit lait, protéines ovo-lacto-hydrolysées, solides de lait écrémé, solides de lait, substance laitière modifiée, yogourt.
Oeufs	Albumen, albumine, albumine de l'œuf, assaisonnements, blanc d'œuf, conalbumine, globuline, jaune d'œuf, lécithine, lécithine animale, lécithine d'œuf, livétine, lysozyme, œuf, mots commençant par ovo, ovalbumine, ovoglobuline, ovomacroglobuline, ovomucine, ovomucoïde, ovotransferrine, ovovitelline, poudre d'albumine, poudre de blanc d'œuf, poudre de jaune d'œuf, poudre d'œuf, protéines ovo-lacto-hydrolysées, vitelline.
Soja	Agent épaississant, albumine de soya, assaisonnements, émulsifiant (non précisé), farine de soya, fécule végétale, fève de soya, fève germée, germe de soya, huile de soya, huile végétale (non précisée), isolat de protéine de soya, lait de soya, lécithine, lécithine de soya, lécithine végétale, margarine, miso, okara, protéine de soya, protéines végétales, protéines végétales hydrolysées (PVH), protéines végétales texturées (PVT), sauce soya, seitan, shortening d'huile végétale, shoyu, sobee, soya, stabilisant (non précisé), tamari, tempeh, tofu.
Poissons, Crustacés et Mollusques	Poissons : les différentes espèces de poissons, surimi, kamaboko. Crustacés : crabe, écrevisse, langouste, homard, crevette. Mollusques : palourdes, moules, huîtres, pétoncles.
Blé	Albumine de blé, <i>ale</i> , amidon, arôme, assaisonnements, blé (mou, entier, durum, dur, bulghur ou boulghour), chapelure (de blé), couscous, croûtons (de pain), épeautre, endosperme, extraits de céréales, extraits solubles de blé grillé, farine (de blé, de blé entier, de blé concassé, blanche, enrichie, de gluten, Graham, de froment, à pâtisserie, phosphatée, tout usage, durum, d'épeautre), farine (ou poudre) de malt, froment, fécule de blé, fécule végétale, germe, gliadine, globuline, gluten de blé, gluten, gluténine, gomme végétale, herbe de blé, huile de germe de blé, hostie, kamut, lécithine, malt, mélange d'épices, nouilles, pain, pâtes alimentaires, <i>porter</i> , protéines végétales hydrolysées (PVH), pseudoglobulines de blé, seitan, semoule, son de blé, son, <i>stout</i> , triticale, vermicelle, sauce soya, sauce tamari, spelt.
Sulfites	L- Dioxyde de soufre (ou anhydride sulfureux), bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, bisulfite de sodium, métabisulfite de sodium, sulfite de sodium, dithionite de sodium, acide sulfureux.

### ***Manque de lisibilité et de visibilité des ingrédients allergènes sur les étiquettes***

Selon une enquête menée récemment par la Consumer Interest Alliance Inc. sur l'étiquetage des aliments, l'emballage de nombreux produits offerts sur le marché affiche une typographie inadéquate qui en rend la lecture difficile<sup>14</sup>. Ce constat est particulièrement préoccupant pour les personnes allergiques qui dépendent d'un étiquetage non seulement clair et complet mais aussi lisible pour éviter les réactions allergiques. L'augmentation de la taille minimale exigée pour les caractères employés, l'utilisation de polices normalisées et sans empattement sur un fond de couleur contrastante ainsi que la mise en gras des renseignements imprimés concernant les allergènes seraient autant de façons de simplifier la tâche aux consommateurs allergiques qui doivent en tout premier lieu pouvoir lire les étiquettes avant de les déchiffrer et les comprendre.

Le repérage des informations sur les étiquettes alimentaires représente un autre obstacle auquel sont confrontés les consommateurs allergiques et leur entourage. Ceci est particulièrement problématique dans le cas des aliments fonctionnels de plus en plus présents sur les tablettes d'épicerie. Depuis quelques années, l'industrie agroalimentaire, désireuse de satisfaire les consommateurs désormais plus soucieux de l'aspect « santé » de leur alimentation, offre un nombre grandissant de produits dont on a enlevé, modifié ou ajouté des composés pour qu'ils procurent des bienfaits physiologiques au-delà de leurs fonctions nutritionnels de base.

Cette nouvelle tendance pose cependant des difficultés aux consommateurs allergiques qui se font parfois surprendre par la présence d'ingrédients insoupçonnés dans des aliments de consommation courante. Ainsi, l'élimination des gras « trans » a incité les entreprises à avoir recours à d'autres sources de gras qui peuvent en contrepartie ajouter un pouvoir allergène à l'aliment. C'est le cas de l'huile de tournesol qui, bien que pauvre en gras saturés et excellent substitut aux gras « trans », risque de causer un sérieux problème chez les consommateurs allergiques au tournesol. L'utilisation courante d'huile de poisson pour enrichir les produits, tel que le yogourt, en oméga-3 de même que l'addition du lait et de ses dérivés pour augmenter la teneur en calcium de certains

aliments comme du jus d'orange pourraient, quant à elles, compromettre la santé des personnes ayant une allergie au poisson ou au lait. Par conséquent, il est dans l'intérêt des entreprises qui choisissent d'ajouter de nouveaux ingrédients à leurs produits de faire en sorte qu'un message à cet effet soit affiché bien en évidence sur l'emballage de ces produits pour mieux attirer l'attention des consommateurs allergiques et de leur entourage (mention spéciale sur le devant de l'emballage, couleur vive, caractères accentués, avertissement placé à la suite de la liste des ingrédients, etc.).

La même règle d'étiquetage devrait être également appliquée aux aliments transgéniques qui constituent une autre préoccupation des consommateurs allergiques. Si la manipulation génétique peut être effectivement employée comme un outil pour diminuer le caractère allergène d'un aliment – ce qui est très porteur d'espoir, l'envers de la médaille révèle toutefois un risque potentiel d'introduire des protéines allergéniques dans des aliments qui étaient jusque-là bien tolérés; d'où la nécessité d'instaurer des balises pour mieux encadrer les recherches effectuées sur les organismes génétiquement modifiés et l'évaluation de leur potentiel allergène avant leur mise en marché.

L'étiquetage des aliments modifiés génétiquement est actuellement sur une base volontaire sauf s'il y a une menace pour la santé, si la composition des aliments a été modifiée ou si une substance allergène est présente. Étant donné la ressemblance possible entre les aliments modifiés et leur équivalent traditionnel, il est indispensable que l'information au sujet de leur allergénicité soit placée de façon ostensible sur l'emballage afin d'éclairer les consommateurs dans leurs décisions d'achat.

<p><b>Recommandation 4</b> Fixer des exigences supplémentaires quant à la présentation des renseignements concernant les allergènes sur les étiquettes des aliments pour qu'ils soient visibles et facilement lisibles.</p>
---

#### *Prolifération des mentions préventives du type « Peut contenir »*

Le gouvernement fédéral a élaboré une politique permettant à l'industrie alimentaire d'afficher volontairement des mises en garde concernant l'introduction éventuelle et

accidentelle d'allergènes dans les aliments à la suite d'une contamination croisée ou d'un mauvais étiquetage.

Si l'étiquetage préventif peut effectivement être utile pour aviser les personnes allergiques de la présence possible d'allergènes indésirables dans un produit, son aspect tout à fait volontaire et l'absence de définitions précises font cependant en sorte qu'il existe sur le marché un grand nombre d'énoncés différents pour avertir les consommateurs. Le phénomène est tel que 139 versions de ces mises en garde ont été recensées par l'AQAA parmi 203 emballages de produits ayant un étiquetage préventif. Les formulations utilisées faisaient référence à plusieurs allergènes et étaient aussi variées que :

« Peut contenir des traces de... »

« Peut contenir des quantités infimes de résidus de ... »

« Ce produit peut avoir été en contact avec... »

« Fabriqué avec de l'équipement partagé avec des ... »

« Fabriqué dans un établissement où l'on traite des... »

« Autres allergènes utilisés dans l'usine où est fabriqué le produit qui peuvent se retrouver en traces dans le produit : ... »

La multiplication des mises en garde induit non seulement les consommateurs allergiques en confusion mais limite aussi considérablement leurs choix alimentaires, ce qui les met à risque de carences nutritionnelles. D'autre part, l'omniprésence des mises en garde amène aussi les consommateurs à se questionner sur les réelles intentions des compagnies. Ce qui inquiète encore plus, c'est cette perception du consommateur qui voit dans la prolifération des mentions préventives, une façon pour les entreprises de se protéger d'éventuelles poursuites judiciaires. Il en résulte une banalisation de l'étiquetage préventif qui incite les consommateurs allergiques à ne plus tenir compte des mises en garde et à manger les produits qu'ils devraient en principe éviter. Un petit sondage interne réalisé par l'AQAA en 2004, à laquelle 377 personnes ont participé, a en effet révélé que 26 % des répondants avouent consommer, à l'occasion, des aliments affichant des mises en garde et ce, malgré leur allergie. Dans les deux cas, la sécurité des consommateurs allergiques est compromise.

Selon les recommandations du gouvernement fédéral, la mise en garde employée doit être véridique et ne pas se substituer aux bonnes pratiques de fabrication. Or à défaut de lignes directrices clairement établies, les critères d'utilisation de l'étiquetage préventif varient largement d'une entreprise à l'autre<sup>15</sup>. Plusieurs compagnies appliquent en effet judicieusement les mentions préventives après une évaluation appropriée du risque potentiel. D'autres, au contraire, semblent avoir recours trop facilement aux mises en garde. Bien que la possibilité d'une réaction allergique ne puisse pas être écartée, il est pertinent de se demander s'il n'y a pas actuellement une surévaluation du risque de la part des entreprises.

Afin de mieux protéger la population allergique, l'étiquetage préventif doit :

- se limiter à 2 types de libellés : « Ne convient pas aux personnes allergiques à ... » et « Peut représenter un danger pour les personnes allergiques à ... »;
- refléter véritablement une augmentation du risque relié à la consommation du produit. Il faudra, pour ce faire, mettre en place une procédure et des seuils d'évaluation permettant à l'industrie agroalimentaire de déterminer si le risque de la présence d'une protéine allergène résiduelle dans un aliment nécessite l'utilisation d'une mention préventive;
- toujours suivre la liste des ingrédients pour un meilleur repérage;
- être encadré et soumis à une vérification par les agences d'inspection gouvernementales.

<p><b>Recommandation 5 Réglementer l'utilisation des mises en gardes faisant état de la présence potentielle d'allergènes dans les produits alimentaires.</b></p>
---

#### *Absence d'encadrement des allégations de type « sans allergènes »*

Le marché de l'alimentation est très compétitif et les entreprises doivent continuellement se repositionner et innover pour demeurer concurrentielles. Dans cette optique, les allégations « santé » ont la cote et de plus en plus d'entreprises y ont recours. Actuellement, les allégations-santé telles que « sans cholestérol », « sans gras trans »,

« sans sel ajouté », de même que la certification biologique sont strictement réglementées au pays. Du point de vue du consommateur, cela est très rassurant.

Étonnamment, il existe peu de réglementation entourant l'emploi des allégations relatives aux allergènes de type : « sans arachides », « sans noix » ou « sans produits laitiers », sachant pertinemment que, contrairement à la plupart des autres allégations-santé, une affirmation « sans arachides », comme on en retrouve de plus en plus sur le marché, peut avoir des conséquences graves si elle s'avérait fautive ou appuyée par des contrôles insuffisants. Les mentions d'absence d'allergènes contribuent certes à maximiser les choix des consommateurs allergiques mais comme il n'existe aucun encadrement régissant les mesures de contrôles à mettre en place pour supporter une telle allégation, il y a lieu de s'inquiéter pour la sécurité des consommateurs allergiques.

Nombre d'entreprises font certainement un excellent travail de contrôle sur la qualité de leurs produits et ces derniers conviennent sans doute aux consommateurs allergiques. Cependant, plusieurs points d'incertitude demeurent :

- Le recours à des mentions « sans noix » sur de plus en plus d'emballages alors qu'il n'existe aucun test de détection qui soit validé et reconnu par la communauté scientifique pour l'ensemble des noix. Or, le test de détection demeure un important outil d'évaluation de l'efficacité des contrôles d'allergènes mis en place dans l'usine.
- Les consommateurs allergiques n'ont aucun moyen de savoir quels sont les contrôles en place pour garantir la sécurité d'un produit « sans arachides » ou autres allégations du genre. À cause des nombreuses restrictions alimentaires auxquelles ils sont confrontés, ils se sentent rapidement interpellés par les allégations de type : « produit sans arachides » ou « usine sans arachides ». De plus, un sondage maison effectué par l'AQAA a démontré que les consommateurs allergiques ne voient aucune différence entre un produit ou une usine « sans arachide » ! En fait, y en a-t-il une ?

<b>Recommandation 6 Encadrer et contrôler l'utilisation des mentions d'absence d'allergènes sur les produits alimentaires.</b>
--

## **Standardisation insuffisante des procédures de contrôle d'allergènes dans le secteur de la transformation alimentaire**

### *Difficultés à maîtriser l'introduction non intentionnelle d'allergènes dans les aliments*

En dépit d'une lecture attentive des déclarations figurant sur l'étiquette des produits alimentaires, les consommateurs peuvent encore subir des réactions allergiques en raison de la présence cachée d'un allergène dans le produit ingéré. Outre les erreurs d'étiquetage, la contamination croisée provenant de l'utilisation d'équipements ou de lignes de production partagés, l'inexactitude des informations fournies par les fournisseurs ainsi que la mauvaise manipulation des aliments par les employés représentent d'autres sources majeures d'allergènes masqués<sup>16</sup>. Le nombre de produits rappelés impliquant des allergènes non déclarés, soit 76 % de tous les rappels alimentaires effectués par le MAPAQ pour l'année 2005-2006<sup>17</sup>, démontre clairement la difficulté rencontrée par l'industrie de la transformation alimentaire à bien gérer le danger allergène.

En ce sens, l'application d'un plan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) qui prenne en compte les allergènes permettrait réellement aux entreprises de mettre en œuvre les mesures nécessaires pour prévenir les risques de contamination. Le système HACCP est en effet reconnu comme étant un excellent outil pour maîtriser les dangers de toutes sortes qui menacent la salubrité et l'innocuité des produits alimentaires.

<p><b>Recommandation 7    Rendre la certification HACCP obligatoire pour tous les transformateurs alimentaires.</b></p>
---

### *Manque d'encadrement des pratiques de gestion d'allergènes mis en place dans le but d'offrir des produits alimentaires conçus spécialement pour les consommateurs allergiques*

Les consommateurs allergiques sont limités dans leurs choix alimentaires à cause des nombreuses restrictions auxquelles ils sont confrontés. Ils deviennent donc une clientèle captive des produits qui s'offrent à eux. Dans un contexte où environ 4 % de la

population souffre d'allergies alimentaires (c'est-à-dire 1,3 million de Canadiens et plus de 300 000 Québécois)<sup>3</sup> et où 56 % des consommateurs connaissent au moins une personne allergique aux arachides ou aux noix<sup>18</sup>, les produits sans allergènes représentent un marché de niche très prometteur. À noter d'ailleurs que la question des allergies alimentaires figure parmi les principales tendances alimentaires canadiennes d'ici 2020<sup>19</sup>. Chez nos voisins américains, le marché pour les aliments « sans allergènes » a doublé depuis 1999, passant de 947 millions de dollars US à plus de 1,8 milliard de dollars US en 2003. Selon les prévisions, ce marché pourrait même générer 3,9 milliards de dollars US en 2008<sup>20</sup>.

Les entreprises d'ici ont compris le potentiel de ce créneau et beaucoup ont développé des aliments affichant des allégations « sans arachides », « sans noix », « sans gluten », etc. Toutefois, si ces compagnies ont instauré des mesures de contrôle d'allergènes dans leurs installations, toutes n'ont malheureusement pas les mêmes ressources internes pour garantir la sécurité de leurs produits.

À l'heure actuelle, des dispositions du règlement 5.1 de la *Loi sur les aliments et drogues* permettent aux autorités d'intervenir si une allégation « sans allergènes » s'avère être fautive, c'est à dire si un consommateur fait une réaction allergique. À part la possibilité pour les organismes d'inspection de procéder à des vérifications aléatoires dans les usines de transformation, la loi ne prévoit aucun encadrement des programmes de contrôle des allergènes en amont du produit final. Cette démarche demeure donc une démarche réactive et non une démarche proactive qui permettrait la prévention d'incidents graves.

Depuis 2002, l'AQAA, avec la participation du MAPAQ, de Santé Canada, de l'ACIA et du Bureau de normalisation du Québec, a développé un Programme de certification pour aliments transformés avec contrôle optimal d'allergènes – le Programme CONTRÔLE ALLERGÈNE CERTIFIÉ – CERTIFIED ALLERGEN CONTROL (CAC). Complément du système HACCP qui n'est pas spécifique à la problématique des allergènes, le Programme CAC offre un encadrement et une uniformisation des pratiques de contrôle des allergènes durant le processus de transformation des aliments pour les entreprises qui désirent offrir des produits « sans allergènes ». Ce programme pancanadien, bilingue et

unique au monde a été officiellement lancé en mars 2006 avec la participation de Santé Canada. Il couvre actuellement quatre allergènes, soit les arachides, les amandes, le lait et les œufs, et compte déjà plus de 70 produits certifiés dont la distribution dépasse les frontières du Québec. Le Programme CAC a déjà été présenté sur plusieurs tribunes internationales et a obtenu tellement de succès que la Grande-Bretagne tente actuellement d'imiter cette initiative québécoise en développant son propre programme de contrôle des allergènes. Celui-ci devrait être officiellement lancé, en collaboration avec le « Food Standard Agency », l'organisme de réglementation local, dans moins d'un an.

L'AQAA désire aider l'industrie de la transformation alimentaire et lui fournir les outils nécessaires lui permettant de proposer des produits sécuritaires aux consommateurs allergiques. Nous proposons donc au gouvernement de reconnaître le « Programme de certification pour aliments transformés avec un contrôle optimal d'allergènes » à l'échelle nationale et de le recommander comme « code d'usage » pour les entreprises ciblant spécifiquement des consommateurs allergiques dans la mise en marché de leurs produits transformés affichant des allégations « sans allergènes ». L'AQAA est prête dans cette optique à collaborer avec le MAPAQ afin de rendre disponibles les exigences du Programme CAC, de standardiser les pratiques de contrôle d'allergènes et d'aider les entreprises à mettre en place ces contrôles uniformes visant à assurer la sécurité des consommateurs allergiques.

<p><b>Recommandation 8 Promouvoir et recommander le Programme de certification d'aliments transformés avec un contrôle optimal d'allergènes de l'AQAA en tant que code d'usage pour l'industrie de la transformation alimentaire.</b></p>
---

## **Manque de formation sur les allergies alimentaires dans le milieu de la restauration**

Contrairement aux idées reçues, manger un repas au restaurant s'avère beaucoup plus risqué pour les personnes allergiques que consommer des produits alimentaires transformés. En effet, la plupart des réactions graves surviennent dans les restaurants et les établissements de service alimentaire où la description exhaustive des ingrédients entrant dans la préparation des plats ne constitue pas une pratique courante<sup>8</sup>. L'absence d'étiquetage, une connaissance insuffisante de la composition des aliments servis de la part du personnel de service et/ou de cuisine, une erreur au niveau de la préparation de la nourriture, une mauvaise communication entre les employés ou avec les clients, et une contamination indirecte des aliments par des allergènes figurent parmi les facteurs à l'origine des incidents allergiques<sup>21,22</sup>.

Le manque criant de formation concernant les allergies alimentaires dans les milieux de la restauration n'aide pas non plus, comme en témoignent les résultats d'une étude menée récemment aux États-Unis. De fait, plusieurs des participants interrogés, qui occupent des postes de gestionnaire, de cuisinier ou de serveur, ont démontré une connaissance très limitée sur le sujet. Par exemple, certains d'entre eux ne savaient pas qu'une quantité minimale d'allergène peut déclencher une réaction allergique. D'autres estimaient que les traitements à haute température comme la friture détruisent les allergènes ou encore que le simple fait de retirer l'allergène de l'assiette suffit à écarter tout risque de réaction. Pire, malgré ces fausses perceptions, la majorité des répondants se sentaient en mesure de garantir un repas sécuritaire aux clients allergiques<sup>23</sup>.

La situation au Québec n'est guère meilleure dans la mesure où pratiquement n'importe qui peut s'improviser restaurateur sans aucun préalable. Le MAPAQ offre effectivement une formation sur la salubrité au personnel des établissements alimentaires. Cette formation de courte durée, soit de 14 heures pour les gestionnaires et de sept heures pour les manipulateurs d'aliments, est toutefois facultative et n'aborde que brièvement la question des allergies alimentaires. Le constat est donc alarmant pour les consommateurs allergiques et si beaucoup s'abstiennent de fréquenter les restaurants ou les services

alimentaires à cause des risques trop élevés, d'autres, comme les gens d'affaires toujours en déplacement ou encore les patients d'un centre hospitalier, n'ont tout simplement pas le choix.

Avec la hausse de la prévalence des allergies alimentaires, le secteur de la restauration doit pourtant tenir compte et s'adapter de plus en plus aux besoins spécifiques d'une clientèle allergique en augmentation. D'ailleurs, selon un sondage réalisé en 2003 par l'Association des restaurateurs du Québec, 63 % des ses membres avaient, au cours de l'année précédente, été interpellés par des clients sur la question des allergies alimentaires<sup>24</sup>.

Pour pallier au problème, l'AQAA a préparé le guide « Manuel de gestion des allergies alimentaires en service de restauration » et mis en place des séances de formation correspondante. L'objectif de ce programme, lancé en 2004, consiste à sensibiliser et à mieux outiller les restaurateurs et les responsables des services alimentaires via l'acquisition de connaissances en matière d'allergies alimentaire et l'amélioration des méthodes de travail et ce, afin qu'ils puissent offrir un service sécuritaire et efficace aux consommateurs allergiques. Le Manuel de gestion, qui est en voie d'être traduit en anglais, sert actuellement de base pour la formation professionnelle et collégiale des étudiants en cuisine d'établissement et en technique diététique.

<p><b>Recommandation 9</b>    <b>Reconnaître la formation concernant la gestion des allergies alimentaires en restauration développée par l'AQAA et en faire l'un des volets d'un programme de formation obligatoire sur l'hygiène et la salubrité dans les services alimentaires et les restaurants.</b></p>
---

Étant donné les probabilités d'occurrence des accidents allergiques dans les restaurants et les services alimentaires, il serait également judicieux que les employés de ces établissements suivent une formation sur la gestion de l'anaphylaxie dûment reconnue par le directeur médical régional ou national des services pré-hospitaliers d'urgence. Cette formation pourrait d'ailleurs s'intégrer dans les cours de premiers soins exigés par la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST). La reconnaissance des

symptômes d'une réaction allergique et l'administration adéquate de l'auto-injecteur d'adrénaline par le personnel en place permettent en effet de faire la différence et de sauver des vies dans des situations où chaque seconde compte et où une intervention immédiate est requise.

**Recommandation 10 : Inclure la gestion de l'anaphylaxie dans la formation obligatoire en secourisme exigée aux employeurs par la CSST.**

## **Conclusion**

L'Association québécoise des allergies alimentaires (AQAA) a pour mission d'offrir du support et de l'information, de promouvoir l'éducation et la prévention, ainsi que d'encourager la recherche sur les allergies alimentaires et l'anaphylaxie. La santé et le bien-être des consommateurs allergiques sont au cœur de ses préoccupations.

L'AQAA croit fermement que l'adoption des recommandations faites dans le cadre de ce mémoire améliorera non seulement la sécurité alimentaire et la qualité de vie d'un segment de population de plus en plus important, soit les personnes et familles allergiques, mais qu'elle bénéficiera également au gouvernement et au secteur agroalimentaire québécois qui verront une restauration de la confiance des consommateurs et une réduction significative des coûts socioéconomiques associés aux allergies alimentaires.

L'AQAA remercie encore une fois la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois de lui avoir offert l'opportunité et la tribune pour s'exprimer sur ces questions d'intérêt public.

## Note sur les auteurs

**Claire Dufresne** est graduée de l'Université de Montréal en 1983 avec un baccalauréat en Sciences infirmières. Elle s'est intéressée aux allergies alimentaires et à l'anaphylaxie en 1994 à titre de bénévole à l'Association québécoise des allergies alimentaires. Elle a, par la suite, créé le comité scientifique, produit de nombreux documents éducatifs dont une vidéo destinée aux enfants de 4 à 7 ans. En 1999, elle a co-organisé le premier colloque provincial sur les allergies alimentaires destiné aux professionnels de la santé et aux gens de l'industrie agroalimentaire. Elle a participé à la rédaction de nombreux documents de référence, dont le nouveau guide Anaphylaxie à l'école et dans d'autres milieux » de la SCAIC, de même qu'à différentes études cliniques sur les allergies alimentaires avec des chercheurs du Centre de santé de l'Université McGill. Elle donne régulièrement des conférences sur les allergies alimentaires et l'anaphylaxie. Depuis 2001, elle agit à titre de directrice générale de l'AQAA. Elle est à l'origine du Programme de certification pour aliments transformés avec contrôle optimal d'allergènes qu'elle a eu le privilège de présenter sur de nombreuses tribunes internationales. Elle est mère de trois enfants dont deux qui ont des allergies alimentaires.

**Valérie Leung** détient une maîtrise en sciences et technologie des aliments. Elle s'est jointe à l'équipe de l'Association québécoise des allergies alimentaires comme gestionnaire du Programme de certification pour aliments transformés avec contrôle optimal d'allergènes.

## L'Association québécoise des allergies alimentaires

Référence première et incontournable en terme d'allergies alimentaires au Québec, l'AQAA est un organisme sans but lucratif qui a été fondé en 1990 par des parents d'enfants atteints d'allergies multiples et sévères. Constituée de membres individuels, institutionnels et corporatifs, elle bénéficie d'un excellent réseau d'appuis non seulement au Québec mais aussi dans l'ensemble du Canada. Elle est également présente sur la scène internationale en tant que membre du Food Allergy and Anaphylaxis Alliance.

La présence de l'AQAA se manifeste ainsi :

### Des services

- Soutien téléphonique (plus de 2 000 appels par année)
- Ateliers éducatifs
- Consultation professionnelle
- Bulletin trimestriel « Les Mets sages »
- Sites Internet ([www.aqaa.qc.ca](http://www.aqaa.qc.ca) et [www.certification-allergies.com](http://www.certification-allergies.com))
- Présentations et conférences
- Journée annuelle d'information
- Colloques

### Des outils

- Livres de recettes sans allergènes
- Guide « L'anaphylaxie à l'école et dans d'autres milieux »
- Trousses éducatives pour les CPE (une nouvelle trousse sera lancée en 2007)
- Vidéo éducative
- Manuel de gestion des allergènes pour les services de restauration
- Réflexion juridique « On pique ou on pique pas? »
- Info-voyage
- Affiches éducatives

### Des programmes

- Programme de gestion des allergies alimentaires en service de restauration
- Programme de certification d'aliments transformés avec contrôle optimal d'allergènes

### Des projets de recherche en collaboration avec l'équipe du Centre de Santé McGill

- Étude sur la prévalence de l'allergie à l'arachide – phase 2
- Registre canadien de l'allergie à l'arachide
- Étude sur l'étiquetage des aliments

## Références

1. AQAA. 2004. *La sécurité alimentaire pour les personnes affectées par des allergies alimentaires*, Mémoire présenté à la Commission de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Longueuil, 45 p.
2. Institut national de santé publique du Québec. 2006. *Portrait de santé du Québec et de ses régions 2006 : les analyses – deuxième rapport national sur l'état de santé de la population du Québec*, Québec, 131 p.
3. Food Allergy and Anaphylaxis Network. 2005. *Allergy News*, volume 4, numéro 3.
4. Sampson H.A. 2004. Update on food allergy, *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, volume 113, numéro 5, p. 805-819.
5. Kagan R.S., Joseph L., Dufresne C., Gray-Donald K., Turnbull E., St-Pierre Y., & Clarke A.E. 2003. Prevalence of peanut allergy in primary school children in Montreal, Canada, *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, volume 12, numéro 6, p. 1223-1228.
6. Agence canadienne d'inspection des aliments. 2007. *Allergènes alimentaires*, consulté en août 2007 à <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/allerg/allergf.shtml>
7. Santé Canada. 2007. *Introduction à l'étiquetage des allergènes*, consulté en juillet 2007 à [http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/index\\_f.html](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/index_f.html)
8. Taylor S.L. & Hefle S.L. 2006. Food allergen labeling in the USA and Europe, *Current Opinion in Allergy and Clinical Immunology*, volume 6, numéro 3, p. 186-190.
9. Zarkadas M., Scott F.W., Salminen J., & Ham Phong A. 1999. Common Allergenic Foods and Their Labelling in Canada – A Review, *Canadian Journal of Allergy and Clinical Immunology*, volume 4, numéro 3, p. 118-141.
10. Taylor S.L. & Hefle S.L. 2001. Ingredient and labeling issues associated with allergenic foods, *Allergy*, volume 56, numéro S67, p. 64-69.
11. Joshi P., Mofidi S., & Sicherer S.H. 2002. Interpretation of commercial food ingredient labels by parents of food allergic children, *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, volume 109, p. 1019-1021.
12. Vierk K.A., Koehler K.M., Fein S.B., & Street D.A. 2007. Prevalence of self-reported food allergy in American adults and use of food labels, *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, volume 119, numéro 6, p. 1504-1510.

13. Simons E., Weiss C.C., Furlong T.J., & Sicherer S.H. 2005. Impact of ingredient labeling practices on food allergic consumers, *Annals of Allergy, Asthma & Immunology*, volume 95, p. 426-428.
14. Industrie Canada. 2006. *Bureau de la consommation – Sommaire des projets – Consumer Interest Alliance Inc. (CIAI)*, consulté en juillet 2007 à <http://strategis.gc.ca/epic/site/oca-bc.nsf/fr/ca02247f.html>
15. Hefle S.L., Furlong T.J., Niemann L., Lemon-Mule H., Sicherer S., & Taylor S.L. 2007. Consumer attitudes and risks associated with packaged foods having advisory labeling regarding the presence of peanuts, *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, volume 120, numéro 1, p.171-176.
16. Hefle S.L. & Taylor S.L. 2004. Food allergy and the food industry, *Current Allergy and Asthma Reports*, volume 4, numéro 1, p. 55-59.
17. Tremblay. D. (MAPAQ) 2006. *Approche des allergènes et sécurité alimentaire*, conférence donnée lors du Quatrième atelier sur les méthodologies relatives aux allergènes alimentaires organisé par Santé Canada.
18. Ipsos-Reid Study. 2001. *Awareness of Peanut or Nut Allergies amongst Canadians*.
19. Serecon Management Consulting. 2005. *Tendances alimentaires au Canada d'ici 2020 – Perspectives de la consommation à long terme*, étude préparée pour Agriculture et Agroalimentaire Canada, Edmonton, 125 p.
20. Cooperative Development Services. 2006. Report on the Organic and Natural Industry - Market Opportunities for Producer and Retail Cooperatives, rapport préparé pour North Dakota Department of Agriculture, consulté en juillet 2007 à <http://www.ams.usda.gov/tmd/FSMIP/FY2004/ND0426.pdf>
21. Hefle S.L. & Taylor S.L. 2002. How Much Food Is Too Much? Threshold Doses for Allergenic Foods, *Current Allergy and Asthma Reports*, volume 2, p. 63-66.
22. Furlong T.J., DeSimone J., & Sicherer S.H. 2001. Peanut and tree nut allergic reactions in restaurants and other food establishments, *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, volume 108, numéro 5, p. 867-870.
23. Ahuja R. & Sicherer S.H. 2007. Food-allergy management from the perspective of restaurant and food establishment personnel, *Annals of Allergy, Asthma & Immunology*, volume 98, p. 344-348.
24. Association des restaurateurs du Québec. 2003. Bulletin économique de l'ARQ : Les restaurateurs doivent s'adapter à une clientèle plus exigeante, *Le Baromètre de la restauration*, numéro 18.