

ALLERGIES ALIMENTAIRES

Opportunités et enjeux pour l'industrie agroalimentaire du Québec

Par



**ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES**

Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois

6 septembre 2007

LES ALLERGIES ALIMENTAIRES, UN PROBLÈME DE SANTÉ PUBLIQUE

- Prévalence à la hausse
- Potentiellement graves, voire mortelles
- Altération de la qualité de vie des patients
- Coûts socio-économiques importants



PORTRAIT DES ALLERGIES ALIMENTAIRES AU QUÉBEC

- 4 % de la population touchée (> 300 000 Québécois)¹
- 4 - 6 % des enfants et des adolescents²
(> 12 000 enfants en garderie et ~ 53 000 élèves)
- 8^e rang des problèmes de santé les plus répandus³
- Devant le diabète et les maladies cardiaques

¹ Food Allergy News, volume 4, numéro 3, février-mars 2005.

² Sampson, 2004.

³ Institut national de santé publique du Québec, 2006



QU'EST-CE QU'UNE RÉACTION ALLERGIQUE ?

- Réaction anormale et excessive du système immunitaire qui fait suite à l'ingestion d'un aliment.
- L'organisme réagit à une protéine alimentaire allergène
- Variété de symptômes possibles
- Anaphylaxie : peut mettre la vie en danger
- Effets même avec de très petites quantités (traces)



ALLERGÈNES ALIMENTAIRES PRIORITAIRES

- Tous les aliments peuvent causer une allergie.
- Au Canada, neuf aliments à l'origine de plus de 90 % des réactions allergiques sévères⁴ :
 - Arachides
 - Noix
 - Lait
 - Œufs
 - Soja
 - Blé
 - Graines de sésame
 - Sulfites
 - Poissons, crustacés et mollusques

⁴ ACIA, 2007



DÉFIS POUR LA PERSONNE ALLERGIQUE

- Aucun remède pour les allergies alimentaires
- Meilleur traitement : **PRÉVENTION PAR L'ÉVITEMENT**
- Qualité de vie affectée :
 - Source de stress
 - Bouleversement des habitudes
 - Nouveaux apprentissages
 - Casse-tête alimentaire
- Impact sur l'entourage, la communauté et le milieu de vie



ENJEUX SOCIAUX ET ÉCONOMIQUES

Consommateurs

- Consommation d'aliments perturbée
- Pression psychologique
- Perturbation de la vie familiale et sociale
- Surcharge d'activité
- Surcoût

Industrie agroalimentaire

- Gain/perte de marché
- Conformité à la réglementation
- Implications juridiques suite à une réaction
- Coût élevé associé aux rappels de produits
- Réputation auprès des consommateurs
- Opportunité d'innovation

Gouvernement

- Santé et bien-être collectif
- Opinion publique
- Performance de l'économie
- Coûts liés aux soins de santé



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES



MOBILISATION DES DIFFÉRENTS ACTEURS

Au niveau du gouvernement

- Création d'un programme de recherche sur les allergies alimentaires
- Surveillance des allergènes dans les activités d'inspection
- Contrôle de l'application de la réglementation en matière d'étiquetage alimentaire
- Production de documents et outils de sensibilisation



MOBILISATION DES DIFFÉRENTS ACTEURS

Au niveau de l'industrie agroalimentaire

- Mise en place d'un système de traçabilité et de contrôle des allergènes
- Étiquetage plus exhaustif
- Développement de produits « sans allergènes »
- Service à la clientèle adapté aux consommateurs allergiques



OBSTACLES POUR ASSURER PLEINEMENT LA SÉCURITÉ DES CONSOMMATEURS ALLERGIQUES

- Lacunes importantes au niveau de la réglementation sur l'étiquetage des allergènes
- Standardisation insuffisante des procédures de contrôle d'allergènes dans le secteur de la transformation alimentaire
- Manque de formation sur les allergies alimentaires dans le milieu de la restauration



LACUNES AU NIVEAU DE LA RÉGLEMENTATION

- Proposition de changement du Règlement sur les aliments et drogues pour améliorer l'étiquetage des allergènes prioritaires
- Stagnation du processus depuis 2004 au fédéral
- Contribution du gouvernement québécois pour l'avancement du dossier :
 - 1) Exiger des normes d'étiquetage plus sévères
 - 2) Effectuer des pressions auprès du gouvernement fédéral pour accélérer le processus de modification



LACUNES AU NIVEAU DE LA RÉGLEMENTATION

Présence permise d'allergènes non déclarés sur l'étiquette

- Exemptions réglementaires sur la liste des constituants

Ingrédients	Possibilité de présence non déclarée des allergènes suivants :
Assaisonnements ou mélanges de fines herbes représentant moins de 2% du poids du produit	Blé, amidon de blé, gluten de blé, soya, etc.
Margarine	Substances lactières, soja
Mélanges d'épices	Farine de blé, amidon de blé, graines de sésame, etc.
Pain	Jusqu'à 5% de la farine utilisée peut être autre que de blé sans que l'on en fasse mention
Poudre à pâte	Amidon de blé
Préparation d'additifs alimentaires	Amidon ou farine de blé
Préparations aromatisantes naturelles et/ou artificielles	Blé, gluten de blé, fromage modifié aux enzymes
Sucre à glacer	Amidon de blé



LACUNES AU NIVEAU DE LA RÉGLEMENTATION

Présence permise d'allergènes non déclarés sur l'étiquette

- Identification non obligatoire de la source de certains dérivés d'allergènes alimentaires

Ex : amidon = amidon de blé ou de maïs ?

lécithine = lécithine d'œuf ou de soja ?

protéines hydrolysées = protéines de lait, d'arachides, de blé?

- Conséquences : Restriction des choix alimentaires pour les consommateurs allergiques



LACUNES AU NIVEAU DE LA RÉGLEMENTATION

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 allergènes principaux

Recommandation 2

Exiger l'identification, sur la liste d'ingrédients, de la source végétale ou animale de toutes les protéines hydrolysées, toutes les formes d'amidon et de lécithine.



LACUNES AU NIVEAU DE LA RÉGLEMENTATION

Complexité de la terminologie employée

- Termes trop techniques (ex : caséine, albumine)
- Incapacité des consommateurs à interpréter correctement les étiquettes^{5,6}
- Simplification du vocabulaire utilisé pour une meilleure compréhension des étiquettes et une meilleure sécurité des consommateurs

Recommandation 3

Obliger l'utilisation de noms communs et usuels pour désigner les neuf allergènes prioritaires

⁵ Joshi et al., 2002. ⁶ Simons et al., 2005



LACUNES AU NIVEAU DE LA RÉGLEMENTATION

Manque de lisibilité et de visibilité des ingrédients allergènes

- Typographie inadéquate rendant difficile la lecture des étiquettes
- Repérage des informations à améliorer sur :
 - Les aliments fonctionnels (ex : jus d'orange avec calcium, yogourt enrichi en oméga-3)
 - Les organismes génétiquement modifiés

Recommandation 4

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.



LACUNES AU NIVEAU DE LA RÉGLEMENTATION

Prolifération des mentions préventives « Peut contenir »

- Politique d'affichage volontaire
- Absence de lignes directrices et de définitions précises
- Multitude d'énoncés différents pour avertir les consommateurs
- Conséquences :
 - Restriction des choix alimentaires
 - Banalisation des mises en garde
 - Sécurité des consommateurs allergiques en danger



LACUNES AU NIVEAU DE LA RÉGLEMENTATION

Recommandation 5

Réglementer l'utilisation des mises en gardes faisant état de la présence potentielle d'allergènes dans les produits alimentaires.



LACUNES AU NIVEAU DE LA RÉGLEMENTATION

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

- Peu de réglementation vs autres allégations santé
- Manque d'uniformité au niveau des allégations employées
Ex : produits sans arachides vs usine sans arachides
- Mention « sans noix » MAIS aucun test de détection disponible pour l'ensemble des noix !

Recommandation 6

Encadrer et contrôler l'utilisation des mentions d'absence d'allergènes sur les produits alimentaires.



STANDARDISATION INSUFFISANTES DES PROCÉDURES DE CONTRÔLE D'ALLERGÈNES

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

- Source d'allergènes cachés :
 - Erreur d'étiquetage
 - Contamination croisée
 - Inexactitude des informations du fournisseur
 - Mauvaise manipulation par les employés
- Nombre important de rappels impliquant les allergènes alimentaires (76 % de tous les rappels du MAPAQ pour 2005-2006)



STANDARDISATION INSUFFISANTES DES PROCÉDURES DE CONTRÔLE D'ALLERGÈNES

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

- HACCP = excellent outil pour assurer la salubrité et l'innocuité des produits alimentaires

Recommandation 7

Rendre la certification HACCP obligatoire pour tous les transformateurs alimentaires.



STANDARDISATION INSUFFISANTES DES PROCÉDURES DE CONTRÔLE D'ALLERGÈNES

Manque d'encadrement des pratiques de fabrication des produits « sans allergènes »

- Marché de niche très prometteur
- Manque d'uniformité au niveau des mesures de contrôle en place
- Démarche réactive actuellement :
 - Intervention des autorités si l'allégation est fausse
 - Vérification aléatoire dans les usines par les organismes d'inspection
 - Aucun encadrement des programmes de contrôle en amont



STANDARDISATION INSUFFISANTES DES PROCÉDURES DE CONTRÔLE D'ALLERGÈNES

Manque d'encadrement des pratiques de fabrication des produits « sans allergènes »

- Programme Contrôle Allergène Certifié :
 - Développé avec la participation du MAPAQ, BNQ, ACIA, Santé Canada
 - Pancanadien, bilingue et premier au monde
 - Certification par une tierce partie reconnue et impartiale, le BNQ
 - Exigences uniformes à travers l'industrie
 - Marque de certification unique : CAC
 - Quatre allergènes couverts : arachide, amande, œuf et lait
 - Plus de 70 produits certifiés



STANDARDISATION INSUFFISANTES DES PROCÉDURES DE CONTRÔLE D'ALLERGÈNES

Manque d'encadrement des pratiques de fabrication des produits « sans allergènes »

- L'AQAA est prête à collaborer avec le MAPAQ pour rendre disponibles à l'industrie de la transformation alimentaire les exigences du Programme CAC

Recommandation 8

Promouvoir et recommander le Programme CAC de l'AQAA en tant que code d'usage pour l'industrie de la transformation alimentaire.



MANQUE DE FORMATION SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES EN RESTAURATION

- La plupart des réactions allergiques surviennent dans les restaurants et les établissements de service alimentaire
- Cause des incidents :
 - Absence d'étiquetage
 - Connaissance insuffisante de la composition des aliments servis par le personnel
 - Erreur dans la préparation de la nourriture
 - Mauvaise communication
 - Contamination indirecte des aliments



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES



MANQUE DE FORMATION SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES EN RESTAURATION

- Manque de formation parmi les gestionnaires et le personnel
 - Connaissances limitées et fausses perceptions sur les allergies alimentaires⁸
 - Au Québec :
 - Aucun préalable pour devenir restaurateur
 - Formation sur la salubrité non obligatoire et de courte durée
- Besoin de s'adapter à une clientèle allergique en augmentation
- 63 % des restaurateurs québécois ont été interpellés sur des questions d'allergies⁹

⁸ Ahuja & Sicherer 2007. ⁹ ARQ, 2003



MANQUE DE FORMATION SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES EN RESTAURATION

- Manuel de gestion des allergies alimentaires en service de restauration
 - Lancement en 2004
 - Séance de formation permettant l'acquisition de connaissances sur les allergies alimentaires et l'amélioration des méthodes de travail
 - Outil de sensibilisation à la problématique des allergies alimentaires
 - En voie d'être traduit en anglais
 - Base pour la formation professionnelle (cuisine d'établissement) et technique (diététique)



MANQUE DE FORMATION SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES EN RESTAURATION

Recommandation 9

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.

Recommandation 10

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



LUTTE CONTRE LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

- Défi pour les années à venir
- Collaboration nécessaire entre :
 - les associations de consommateurs allergiques
 - les autorités publiques
 - les transformateurs alimentaires et les professionnels de la restauration
- L'AQAA recommande à cette Commission de l'appuyer dans ses démarches et de considérer les questions soulevées aujourd'hui.



Merci !