

Actes du symposium IFN

« Les allergies alimentaires »

21 septembre 2010



**Aspects
sociétaux**

Réglementation, étiquetage, responsabilité

Les questions juridiques posées par les allergènes dans l'alimentation se situent à deux niveaux : la composition des produits et l'information du consommateur, laquelle inclut non seulement l'étiquetage, mais plus largement l'information par tout moyen, tant du consommateur lui-même que des responsables de l'alimentation (restauration hors foyer, collectivités, etc.).

Or, la réglementation n'intervient pas au niveau de la composition des produits, et n'intervient au niveau de l'étiquetage que de manière limitée, ce qui n'est pas suffisant pour assurer la protection des allergiques et, en conséquence, pour régler toutes les questions relatives à la responsabilité des opérateurs.

Nicole Coutrelis

Coutrelis et associés
55 avenue Marceau
75116 Paris

Nicole Coutrelis est avocat au Barreau de Paris depuis 1985. Elle est associée au Cabinet d'Avocats « Coutrelis & associés », spécialisé en droit communautaire. Elle est par ailleurs la Présidente de l'Association européenne de droit de l'alimentation.

Précédemment, elle avait exercé des fonctions au sein de l'Office National Interprofessionnel des Céréales (ONIC), à la Représentation Permanente de la France auprès de l'Union Européenne et au service juridique de la Commission Européenne.

Les règles d'étiquetage des allergènes

Il relève à ce jour, en droit européen, de la Directive 2000/13 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires, et plus précisément de son article 6 relatif à l'indication des ingrédients. Les dispositions de ce texte en matière d'étiquetage des allergènes sont transposées en droit français dans l'article R. 112-16-1 du Code de la Consommation.

L'obligation d'étiquetage concerne une liste spécifique de 14 allergènes figurant à l'annexe III bis de la directive 2000/13, qui inclut également, pour certains de ces allergènes, des exceptions pour certains produits dérivés très transformés et certaines applications¹. La directive communautaire prévoit que cette liste doit être systématiquement amendée en fonction de l'évolution des connaissances scientifiques.

Il importe de souligner que l'obligation d'indiquer ces substances sur l'étiquette des produits préemballés remis aux consommateurs ne bénéficie pas des exceptions prévues de manière générale pour l'indication des ingrédients. Ainsi, lorsqu'elles sont constituées de (ou comportent des) substances inscrites sur la liste, les traces d'auxiliaires technologiques doivent être indiquées, de même que les solvants et supports d'additifs, d'enzymes et d'arômes. La règle du « carry-over » ne s'applique pas non plus aux substances allergènes². De plus, aucun seuil minimal n'est prévu (à l'exception de l'anhydride sulfureux et des sulfites).

Cette obligation d'étiquetage s'applique également aux produits qui, d'une manière générale, sont dispensés de l'indication de la liste des ingrédients (par ex. les boissons alcooliques).

Quant aux modalités de l'étiquetage, elles sont souples à partir du moment où l'objectif d'information est atteint. Il faut préciser « contient... » (sans devoir spécifier qu'il s'agit d'un allergène). Si la substance apparaît dans la liste des ingrédients, ou dans la dénomination même du produit, cette mention est considérée comme suffisante, sans que l'indication spécifique « contient » séparée ne soit alors nécessaire.

Ces obligations d'étiquetage entraînent automatiquement une obligation particulière de traçabilité et d'information dans la chaîne alimentaire : chaque opérateur / fournisseur doit transmettre en aval l'information pertinente. Il en résulte que les fournisseurs d'additifs, arômes et enzymes doivent préciser la présence d'allergènes dans la composition de leurs produits, et que tout fournisseur doit également informer de l'emploi d'auxiliaires technologiques pouvant avoir laissé des traces d'allergènes. Cette obligation renforcée de traçabilité et d'information peut poser des problèmes de protection du secret des formules, mais la protection de ce secret ne peut en aucun cas être opposée à l'obligation absolue de sécurité. Les fournisseurs doivent donc penser à protéger leurs secrets d'une autre manière, par des engagements de confidentialité / d'exclusivité et par tout autre moyen dont ils peuvent se prévaloir au titre de la propriété industrielle, lorsque cela est possible.

Les limites de l'obligation d'étiquetage des allergènes relevant de la réglementation

Malgré ses ambitions, la réglementation en matière d'étiquetage des allergènes comporte toutefois des lacunes, qui sont liées au fait que l'obligation est, à ce jour, liée aux règles plus générales relatives à l'indication des ingrédients sur l'étiquette. Il en résulte que :

- Pour les denrées vendues à un stade antérieur au consommateur final (par exemple à la restauration), ou pour les denrées vendues aux collectivités en vue d'être débitées, tranchées, etc. , et pour lesquelles la liste des ingrédients peut ne figurer que sur les documents commerciaux d'accompagnement, l'indication des allergènes peut ne se trouver alors, aussi, que sur ces documents. La responsabilité de l'information du consommateur final est donc alors, clairement, transférée à l'opérateur concerné (vendeur/collectivité).

- Plus gravement, pour les denrées vendues non préemballées, aucune disposition d'information du consommateur n'est prévue par la réglementation actuelle. L'article 14 de la Dir. 2000/13 renvoie au droit national l'indication des ingrédients en général dans le cas des ventes non préemballées. En France, la réglementation ne prévoit pas l'indication obligatoire des ingrédients dans ce cas, mais se limite à exiger la présence d'un panneau comportant la dénomination de la denrée et, le cas échéant, la présence d'édulcorants (article R. 112-31 du Code de la Consommation). On peut néanmoins se demander si cette disposition est conforme à l'article 14 de la Directive qui, tout en renvoyant au droit national, exige néanmoins que « l'information du consommateur soit assurée »³.

Plus largement, les limites du champ de la réglementation elle-même

La réglementation ne prévoit qu'une liste limitative d'allergènes (les 14 de la liste), et ne rend l'étiquetage obligatoire que pour les substances volontairement

¹ Noter que ces exceptions, comme toute exception en droit, doivent s'interpréter de manière stricte. Une forme ou une application non prévue expressément dans la liste de l'annexe III bis n'est pas dispensée de l'étiquetage. Voir liste ci-annexée.

² Rappel : la règle dite du « carry-over » prévoit que des substances présentes dans des composants de produits sont dispensées de l'étiquetage lorsqu'elles n'ont aucune fonction dans le produit fini et que le composant entre pour moins de 2 % dans la composition du produit.

incorporées dans la denrée ou utilisées pour sa fabrication.

Il en résulte que d'autres substances éventuellement allergènes que celles de la liste ne sont pas soumises à l'obligation d'étiquetage - et ce même si leur caractère allergène est connu par ailleurs, et si, par exemple, la liste officielle est en cours de modification en ce sens.

Il en résulte également que les éventuelles contaminations croisées ne relèvent pas de cette réglementation.

Mais cela ne signifie pas que l'on puisse s'arrêter au respect de la réglementation. Bien au contraire, les problèmes de responsabilité vont très au-delà du strict respect de la réglementation.

Au-delà de la réglementation, les responsabilités des opérateurs

Le Rt. 178/2002 établissant les principes généraux du droit de l'alimentation pose une obligation générale de sécurité (qui au demeurant n'est pas limitée aux denrées alimentaires et concerne tout produit).

Le droit civil comporte également un système de responsabilité (dite « objective ») du fait des produits défectueux qui oblige un fabricant à réparer les dommages causés par son produit, et ce même en l'absence de faute (subjective) de sa part, si ce produit se révèle « défectueux ». Un produit est « défectueux » dès lors qu'il n'offre pas toute la sécurité à laquelle on peut s'attendre, et un défaut de sécurité d'un produit n'est pas non plus, lui-même, une donnée purement objective. Il peut résulter notamment de sa présentation.

Ainsi, la seule absence d'indication d'une substance dangereuse pour certaines catégories de population (et tel est typiquement le cas des allergènes) rend un produit « défectueux » au sens du droit de la responsabilité.

En conséquence, le strict respect de la réglementation en matière d'étiquetage⁴ ne suffit pas pour exonérer

un opérateur de toute responsabilité en matière d'allergènes, et ce d'autant plus en raison des limites et lacunes de ladite réglementation rappelées ci-dessus.

Des informations supplémentaires doivent donc être prévues, sous la responsabilité de chaque opérateur, en fonction de sa propre analyse des risques. Ainsi :

- En l'absence d'étiquetage, il demeure nécessaire d'informer le consommateur de la présence connue d'allergènes (vente non préemballée, collectivités, restaurants), et dans certains cas il incombe au responsable de s'informer de la situation des consommateurs dont il est responsable (hôpitaux, écoles, etc.)

- L'étiquetage lui-même peut nécessiter des informations complémentaires. Ainsi, il se peut que des allergènes connus, mais non (encore ?) inscrits sur la liste « officielle » doivent être étiquetés dans certains cas. Fondamentale aussi est la nécessité d'informer les consommateurs sur les risques de contamination croisée.

Mais il importe alors que ces informations soient non seulement véridiques, mais aussi utiles et pertinentes. Ainsi, l'indication « peut contenir » doit être fondée sur des données concrètes ; des indications vagues sur la présence possible d' « allergènes » en général, ou, à l'inverse, sur l'absence d'allergènes en général (par exemple en n'ayant à l'esprit que les 14 allergènes « officiels »), sont à éviter.

Conséquences juridiques concrètes de ces mécanismes de responsabilités

En vertu de la liberté contractuelle, les exigences des acheteurs/les promesses des fournisseurs peuvent aller au-delà de la réglementation. Il importe toutefois, lors de la rédaction des contrats/des cahiers des charges, ou en cas de litiges, de ne pas confondre ce qui relève de la réglementation et de ce qui est de l'ordre de la responsabilité générale et/ou de la liberté contractuelle.

³ Comme on le verra ci-après, ce problème devrait être résolu avec le futur règlement communautaire sur l'information du consommateur.

⁴ D'une manière plus large, les textes en matière de responsabilité et d'obligation de sécurité disposent d'ailleurs expressément que la conformité d'un produit à la réglementation n'est pas nécessairement suffisante pour éviter que ce produit ne soit déclaré « défectueux », et ce même si, de toute évidence, un tel respect s'impose a minima.

Il importe aussi d'être bien conscient de ce à quoi on peut raisonnablement s'engager, par opposition à ce qui n'est pas réaliste. En cas de litige, on est responsable du non respect de ses engagements.

Et quelque soit ce qui lui est expressément demandé par ses clients, un fournisseur doit garder présent à l'esprit qu'un client mal informé pourra se retourner contre lui (selon le cas, en responsabilité contractuelle ou en vertu de la responsabilité du fait des produits défectueux), et qu'il pourra aussi être poursuivi pénalement pour tromperie (ou éventuellement complicité de tromperie avec son client), ou pour manquement à son obligation de sécurité.

Quant à l'opérateur qui met la denrée à disposition du consommateur (RHF notamment), il lui incombe d'avoir un système de gestion très rigoureux en veillant à recevoir toute information pertinente de ses fournisseurs et de ses clients (par ex. enfants allergiques dans les écoles) et en s'assurant que ces informations sont toujours scrupuleusement prises en compte.

Les perspectives

Du côté de la réglementation, peu d'évolution significative sont en vue, sinon une rédaction plus claire des dispositions communautaires - ce qui est déjà très important. En effet, le projet de règlement sur l'information du consommateur prévoit que l'obligation d'indiquer les allergènes sera distincte de celle de mentionner la liste des ingrédients - et ne sera donc plus dépendante du régime de cette dernière. En particulier, l'obligation d'indiquer les allergènes, y compris pour les denrées vendues non préemballées, sera expressément prévue. De plus, ce sera un règlement et non une directive, si bien que l'obligation n'aura pas à être transposée en droit national.

Pour le reste et à ce jour, les initiatives restent plutôt du côté des professionnels.

Au-delà de l'étiquetage, des actions en amont, au niveau de la composition même des produits, jouent un rôle important.

Pour les denrées destinées à l'ensemble de la population, comme on l'a vu, une mention générale « peut contenir... » est à éviter si elle n'est pas fondée très

concrètement sur une analyse des risques précise. La DGCCRF indique sur son site internet qu'une telle mention n'est qu'« *un dernier recours dans le cas où il n'est pas possible de maîtriser les risques de contamination fortuite* ». On ne saurait donc exclure que la DGCCRF considère, dans certains cas où elle aurait pu constater des négligences qu'elle estimerait inexcusables, que de telles mentions « chapeau » ne font que concourir à un manquement à l'obligation générale de sécurité.

La contamination croisée est donc considérée de nos jours comme devant faire partie de la maîtrise des risques (dans l'usine comme dans toute la chaîne, y compris le transport), à intégrer dans l'HACCP et pouvant faire l'objet de guides de bonnes pratiques.

Mais en toute hypothèse il conviendra de toujours distinguer clairement :

- L'absence d'indication d'un risque de contamination, qui peut entraîner la responsabilité de l'entreprise si ce risque est, ou aurait dû être, identifié.
- La promotion de produits « sans allergènes », pour lesquels la responsabilité est encore plus lourde qu'en l'absence de toute indication, et dans ce dernier cas il est encore plus risqué de ne pas indiquer de quel allergène on « promet » l'absence. La balance n'est donc pas aisée à tenir face aux responsabilités, qui vont bien au-delà du strict respect de la réglementation. Un développement de guides de bonnes pratiques et autres normes, en liaison étroite avec les représentants des intéressés (associations d'allergiques), les professionnels de santé et, le cas échéant, les pouvoirs publics, est certainement, à ce jour, la voie la plus prometteuse.

▼MS

ANNEXE III bis

Ingrédients visés à l'article 6, paragraphes 3 bis, 10 et 11

1. Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales, à l'exception:
 - a) des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose⁽¹⁾;
 - b) des maltodextrines à base de blé⁽¹⁾;
 - c) des sirops de glucose à base d'orge;
 - d) des céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception:
 - a) de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
 - b) de la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées⁽¹⁾;
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
 - c) des phytostérols et des esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques;
 - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception:
 - a) des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

⁽¹⁾ Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés.

Discussion N Coutrelis

Modérateur : Gérard Pascal

Inra - Paris
147 rue de l'Université
75338 Paris cedex 07

Jean-Michel Wal

J'aurais un petit commentaire ou un témoignage à apporter, pas tellement sur l'aspect juridique qui était parfaitement clair, mais sur l'aspect scientifique qui sous-tend cette réglementation. Derrière cette directive, il y a eu en effet un gros travail scientifique au niveau du comité scientifique de l'alimentation humaine de Bruxelles et de l'Agence européenne de sécurité alimentaire. Pour y avoir été impliqué, la principale carence que je vois dans cette réglementation est qu'elle ne définit pas les critères d'inclusion des allergènes. Comme vous l'avez très bien dit, cette liste est limitative mais révisable. Donc elle n'est pas véritablement limitative dans la mesure où nous pouvons sur simple demande y ajouter de nouveaux allergènes. Par exemple lors de la révision de la première liste, ont été ajoutés les mollusques et le lupin. Le lupin n'a posé strictement aucun problème puisqu'il y avait des données épidémiologiques suffisamment importantes notamment en provenance du réseau d'Allergo vigilance et d'autres réseaux. Sur la simple exposition de ces faits à l'époque l'Efsa a inclus le lupin. La liste n'est donc pas close. On pourrait imaginer enlever de cette liste des allergènes qui ne sont plus des problèmes de santé publique mais également en ajouter par simple demande de parties prenantes qui peuvent être aussi bien des sociétés savantes, des réseaux d'Allergo vigilance mais aussi des associations de patients. Il y a eu en effet une demande d'inclure le fructose de la part d'une association de patients intolérants au fructose. Le gros problème dans cette réglementation est de définir des critères qui permettraient de modifier cette liste.

Nicole Coutrelis

C'est intéressant. Si scientifiquement vous pensez qu'il peut effectivement y avoir des critères, nous pourrions presque en faire un problème juridique en disant que ce texte est mal motivé ou mal fait sur ce plan. Mais d'un autre côté, je présume qu'à l'époque on a voulu à dessein laisser le plus ouvert possible. C'est très rare que dans le texte lui-même il soit inscrit, comme dans celui-ci, que la liste puisse être systématiquement modifiée. En général, par définition, on peut

toujours modifier un texte, sans qu'il y ait besoin d'une autorisation préalable. Mais là cela a été spécifiquement inclus. C'est peut-être parce qu'il n'y a pas vraiment de critères que d'emblée on a considéré que la liste devait pouvoir être mise à jour sans arrêt. J'ajouterai un deuxième point : les produits dont vous parlez, comme le lupin, nous savions très rapidement qu'il était question de le rajouter. Dès que d'autres produits seront ainsi sur la short list pour être ajoutés, l'obligation générale de sécurité du producteur deviedra d'autant plus lourde à leur sujet. Réglementairement, cad en termes d'infraction, ce n'est que la liste qui est pertinente, mais le problème beaucoup plus grave est la sécurité, qui va au-delà. On pourrait même aussi imaginer une responsabilité des autorités publiques pour ne pas avoir inclus dans la liste quelque chose dont la communauté scientifique avait déjà convenu d'emblé qu'il aurait fallu le faire. Mais l'imagination est sans limite et je pense qu'il faut aussi savoir s'arrêter. De toute façon, ce n'est pas par l'imagination que l'on résoudra les problèmes concrets.

Bernard Caron (IDAC)

Je suis responsable du secteur agroalimentaire à l'IDAC. Nous sommes un laboratoire d'analyses et nous réalisons entre autre des analyses de détection d'allergènes. Dans ce cadre nous avons été interrogés par un industriel connu au niveau national confronté à la situation de fabriquer un pâté acidifié avec 1 % de vinaigre de vin. Dans l'approvisionnement des vins pour fabriquer le vinaigre il y avait des vins indiquant qu'il y avait eu une utilisation de caséine bovine. Nous nous retrouvons donc dans une situation de cascade avec une présence quasiment infime de cette caséine dans le produit fini et la question de cet opérateur était : dois-je étiqueter les caséines ? Nous pouvons certainement regretter que la réglementation ne fixe pas des limites à partir desquelles l'indication de présence d'allergène ne soit plus nécessaire. En particulier dans le cas présent nous sommes clairement devant une application progressive par tous les opérateurs de la réglementation et je pense que nous pouvons craindre, puisque l'opérateur final qui fabrique le pâté a l'information qu'il pourrait exister des traces hypothétiques de caséine, qu'il se retrouve obligé de l'indiquer sur l'étiquette alors que le produit aurait pu être commercialisé pour des gens qui étaient allergiques à ce type de produit dans le mesure où les traces ne sont plus existantes. Comment sa responsabilité serait retenue le jour où un accident serait rattaché de près ou de loin à ce pâté ?

Nicole Coutrelis

Une parenthèse puisque mes connaissances scienti-

fiques sont limitées, la caséine bovine vient du bœuf ? C'est vraiment compris dans les produits laitiers ?

Bernard Caron (IDAC)

La caséine bovine est une des protéines du lait de vache. Elle sert à clarifier le vin. A priori il y en a plus que des traces dans le vin et quand le vin sert à fabriquer du vinaigre il y en a encore moins et quand nous mettons 1 % de ce vinaigre dans un pâté nous arrivons à cette situation. Simplement le problème qui va se poser c'est que quand tout le monde va verrouiller sa position juridique, nous ne pourrons plus rien fabriquer.

Nicole Coutrelis

Je crois quand même, mais c'est à vérifier, que ce n'est que quand il y a des traces que l'étiquetage est requis. S'il n'y a pas de traces, il n'y a pas à étiqueter. Même pour les auxiliaires technologiques, le texte prévoit que ce n'est que s'il y a des traces, autant que je me souviene. Deuxième point, même si je sais que ce n'est pas une réponse satisfaisante pour un opérateur à un moment donné, de toute façon il y a une solution réglementaire à ce type de situation : ce sont les fameuses possibilités d'introduire à nouveau des exceptions. Il y a eu la première liste des exceptions, avant le texte consolidé : il y avait alors une directive séparée, avec un certain nombre d'exceptions qui maintenant se retrouvent complètement incorporées dans la liste, où nous trouvons justement des exceptions d'un certain nombre d'applications de produits extrêmement transformés pouvant être exemptés de l'étiquetage. Encore une fois, évidemment, il faut demander la modification de la liste, ce qui peut prendre un certain temps, mais à terme il y a des solutions réglementaires pour des situations de ce genre.

Une participante

Je voudrais savoir, c'est sans doute une question de béotien, s'il y a des textes qui fixent l'obligation d'une technique HACCP par les industries alimentaires?

Nicole Coutrelis

Oui, c'est indépendant des allergènes, ce sont les textes généraux en matière d'hygiène qui prévoient que les opérateurs sont tenus d'avoir méthodes fondées sur les de l'HACCP. Il peut y avoir des guides de bonnes pratiques par profession, mais le principe lui-même est inscrit comme une obligation.

Satisfaire les besoins des « allergies à mourir » et des « allergies à bien vivre »

Yanne Boloh

Inter-association des personnes allergiques et intolérantes

La Fouas

72220 Saint-Mars d'Ouille

Ingénieure en agroalimentaire de Nantes, doctorante en sociologie de l'alimentation sous la direction de Jean-Pierre Corbeau (Tours), Yanne Boloh est journaliste professionnelle. Atopique et mère de 4 enfants atopiques, elle milite depuis 1999 dans différentes associations d'allergiques pour une prise en compte effective et sereine des consommateurs porteurs d'allergies alimentaires.

Elle est membre du groupe de travail CNA « allergies et intolérances alimentaires ».

Je vais vous présenter non pas les placards et le mode de consommation des allergiques mais un certain nombre de questions que nous nous posons au quotidien ou que nos adhérents nous posent.

Nous avons vu depuis ce matin que cette réalité des allergies alimentaires est une réalité encore assez peu connue quantitativement et qualitativement malgré tous les travaux scientifiques menés. Nous sommes les premiers à réclamer des moyens complémentaires pour que les scientifiques puissent travailler sur les aspects médicaux ou sociologiques.

Nous commençons à voir apparaître quelques études sur la qualité de vie des personnes porteuses d'allergies alimentaires, avec notamment EuroPreval que Denise-Anne Moneret-Vautrin a citée ce matin. Cette étude a livré ses premiers résultats sur la qualité de vie et montre clairement que les porteurs d'allergies limitent leurs activités sociales de façon sensible par rapport à la population générale.

Il existe également une étude sociologique en cours qui montre une très forte variabilité selon les individus, leur parcours, et notamment leur parcours médical. Nous voyons notamment l'importance de la première annonce du statut allergique et du contexte dans lequel elle se fait, selon qu'il s'agisse d'une famille ayant une gestion préalable de ces éléments (avec par exemple des parents asthmatiques) ou qu'il s'agisse d'une fa-

mille qui découvre ce fait allergique. J'imagine que les différents pédiatres et allergologues présents dans la salle doivent ressentir ces différences dans l'accueil et dans l'absorption de l'information par les personnes allergiques. Il est clair que nous sommes face à un groupe diffus et hétérogène qui ne représente pas un marché en tant que tel si je me place du point de vue de la consommation de produits alimentaires.

L'acceptation sociale des allergies est extrêmement brouillée en raison de la banalisation du terme « allergique ». Et à l'opposé, il y a une grande crainte de la mort survenant de manière brutale par l'ingestion d'un aliment, médiatisée, et qui induit une peur importante. Nous sommes entre ces deux extrêmes.

Nous observons également des différences importantes dans la perception des allergies alimentaires entre les pays latins et les pays anglo-saxons. Cela s'explique peut-être par la différence de rapport à l'aliment lui-même, et notamment à une individualisation moins acceptée dans certaines cultures dont la culture alimentaire française par exemple. Les Britanniques, semble-t-il, acceptent plus facilement de ne pas consommer quelque chose pour une raison ou une autre.

La montée de la perception des peurs des allergies alimentaires dans la population générale s'est faite dans les années 1990-2000 en parallèle aux grandes peurs alimentaires et il y a peut-être là aussi des éléments qui ont été brouillés. Ce sont encore des pistes.

Le fait qu'un aliment « normal » - le bon lait de nos vaches, les bons œufs de nos poules, le bon blé de nos champs - puisse tuer interroge naturellement le rapport du mangeur à son alimentation et peut-être encore plus sur ces aliments de base. Nous avons vu ce matin la diversité géographique des allergènes. Nous voyons aussi assez clairement que plus un ingrédient appartient à la culture alimentaire, plus nous allons repérer facilement des personnes allergiques. Forcément si personne ne mange d'un aliment il y aura moins d'allergiques. C'est ce que nous pouvons observer.

Une histoire du XXème siècle

Mark Jackson « Allergy - A modern malady »

- | | |
|--|-----------------------|
| • Hypersensibilité | • 1894 |
| • Anaphylaxie | • Richet 1903 |
| • Allergie (any form of altered biological reactivity) | • Von Pirquet 1906 |
| • Histamine | • Henry Dale 1910/20 |
| • Atopie (génétique) | • Cooke and Cola 1921 |
| • Classification des stades | • Années 1950/60 |
| • Dosages IgE | • 1967/1973 |

L'historien anglais Mark Jackson a retracé l'histoire des allergies, toutes les allergies et pas seulement les allergies alimentaires, au cours du 20^{ème} siècle. Il a montré que l'image de l'allergique au 19^{ème} siècle était surtout portée par les jeunes gens riches qui allaient prendre les eaux, qui étaient très blancs et très poètes. Alors que le 20^{ème} siècle a été celui des connaissances médicales même si nous voyons que le 21^{ème} siècle va devoir continuer sur cette lancée.

Construction des connaissances



Concernant la progression de l'information scientifique, vous voyez ici un livre de 1997 qui faisait la promotion du lait de chèvre et qui signalait qu'en cas d'allergie au lait de vache il s'agissait d'une solution alternative possible. Alors qu'en 2000, nous parlions déjà de l'allergénicité possible du lait de chèvre. Il est donc évident que nous, les allergiques, nous sommes conscients qu'il n'est pas possible de tout savoir aujourd'hui et que les informations sont accumulées grâce aux scientifiques dans tous les domaines d'information. Les allergies alimentaires peuvent tuer. Tous les allergiques n'en sont pas forcément conscients. Face à cette population, la réduction des risques passe par cette meilleure connaissance médicale et épidémiologique. Nous aimerions notamment savoir pourquoi il y a tant de morts aux USA.

L'information des populations à risque dès la naissance est également essentielle. Et éventuellement la gestion différenciée de leur circuit d'approvisionnement. Nous voyons que les laits pour nourrissons sont plus accessibles parce qu'ils sont remboursés sur certaines ordonnances.

Et bien sûr nous avons encore pas mal de problèmes sur la bonne information des personnels en contact, que ce soit au sein des entreprises, au sein des restaurants ou au niveau de l'artisanat.

Le problème lié au basculement entre la banalisation et l'excès de terreur est le fait que l'allergique doit trouver sa place au niveau de son propre univers, afin d'être ni nié ni terrifié. Au niveau de la restauration nous entendons souvent : « est-ce qu'il y a du lait dans le sorbet ? », « pouvez-vous vérifier sur l'étiquetage s'il y a des protéines de lait ? » ... Il y a alors ce besoin de ne pas être considéré comme des casses pieds ; nous avons juste besoin de l'information. Par exemple ce midi il était assez net que nous avons une partie de l'information sur un certain nombre d'aliments mais pas sur la totalité. Y avait-il ou pas des protéines de lait dans les desserts ? Oui, mais il a fallu poser la question alors que l'information par l'affichage était faite pour les produits salés. Mais il n'est pas question par ailleurs de faire peur à tout le monde face aux allergiques, de terrifier.

Pour bien vivre, un allergique a besoin de deux niveaux de prise en charge. Une prise en charge privée dans son parcours médical propre et dans sa vie personnelle et familiale, avec le besoin de mieux se connaître soi-même. Et une prise en charge publique avec cette réglementation qui évolue et, bien sûr, la diversification de l'offre alimentaire.

La fin des années 1990 étaient caractérisées par une terreur pour l'arachide. Il y avait une identification de l'allergie avec l'arachide et nous voyions rarement l'allergie sans le mot arachide.

Dans les années 2000-2003 les associations d'allergiques ont beaucoup travaillé sur l'évolution réglementaire et nous étions très optimistes sur la levée de la règle des 25 %, notre besoin en tant qu'allergiques et intolérants étant de savoir quels étaient les ingrédients volontairement incorporés.

Dans la même période nous avons vu arriver la circulaire interministérielle de l'écolier alors qu'à l'été 2000 un certain nombre de communes de la banlieue pari-

sienne demandaient un certificat de non allergie pour inscrire les enfants à la cantine, ce qui était pour nous un non sens à la fois physiologique et social.

Très vite nous sommes tombés dans ce que nous craignons : les « susceptibles de », les « traces de », les « ateliers pouvant contenir », avec en parallèle des débats autour du PAI, des « bons » gestes à faire, des paniers repas, etc. C'est la raison pour laquelle dès 2005 l'inter-association soutenue par la CLCV a déposé une saisine à l'Afssa exactement sur les mêmes questions qui nous agitent encore aujourd'hui. Le rapport de l'Afssa rendu public en 2009 n'a pas donné vraiment de réponses. Le groupe de travail du CNA poursuit ce travail.

Je souhaiterais vous rappeler que toutes les fonctions de l'alimentation sont perturbées par l'éviction et la substitution. Que ce soit la nutrition, la dimension affective, l'économique (avec notamment les coûts d'approvisionnement, le temps d'achat, et éventuellement le temps de cuisine), le culturel, le social mais également le pratique. Lorsqu'on nous indique de passer de la consommation du blé à celle du millet, si vous ne savez pas comment utiliser le millet, ce n'est pas simple.

On retrouve parmi la population des allergiques des postures allant du déni à la revendication. Le déni étant relativement risqué dans la mesure où il y a réellement prise de risque et selon la personne concernée et son degré de sensibilisation, de sensibilité, de risque vital. La sociologie médicale nous donne cette typologie. Nous retrouvons des gens qui se positionnent quasiment comme des malades permanents et des gens qui ne se sentent pas malades et qui disent qu'il suffit de gérer pour ne pas avoir de maladie. Donc la perception elle-même que l'allergique peut avoir de sa particularité varie : est-ce une maladie ou non ?

Nous trouvons aussi un certain nombre d'allergiques avec une posture plus prosélytique et qui veulent militer pour un mode de vie plus sain. Beaucoup de ces allergiques se retrouvent dans les circuits de commercialisation bio avec des demandes autour des huiles essentielles, de l'absence totale d'additif, de produits bio et d'absence d'OGM comme si, face à leurs particularités et à leur prise en charge purement privée, ils avaient une demande face à l'évolution globale de la société. C'est ce que j'appelle le passage de la sphère privée à la sphère publique.

Il est certain qu'il y a un cheminement dont nous pou-

vons parler en termes médical mais également en termes psychologiques, avec la collecte d'informations et la validation de ces informations auprès des différents acteurs.

En matière d'évolution des achats, nous n'avons pas de données quantifiées. Il semble que nous ayons une tendance au moins dans un premier temps à un comportement de repli sur soi-même pour réapprendre l'acte culinaire et surtout l'acte de compréhension de la composition des aliments. Il y a sûrement une sensibilité beaucoup plus grande et beaucoup plus d'exigences sur le segment enfance, ce qui paraît naturel. Nous n'avons aucune donnée sur les marchés captifs. Nous sommes face à un marché extrêmement hétérogène qui motive le fait que globalement peu d'allergiques militent au niveau des associations en nombre. C'est complètement différent de ce que Catherine Remillieux-Rast présentera en termes d'intolérants au gluten.

L'autre volet des choses qui rend peut-être les caractéristiques sociologiques des allergiques difficiles à saisir, c'est le fait que plus l'allergie est acceptée socialement, plus elle va motiver chez un certain nombre d'acteurs la recherche d'avantages sociaux. Que ce soit pour faire accepter une particularité gustative d'un enfant à la cantine « il n'aime pas donc je dis qu'il est allergique », du fait des hypothèses fréquentes au niveau médiatique « elle a mal au ventre et si c'était une allergie ? », ou de choses un peu plus anecdotiques du type « ma belle-mère me sert de l'ananas, comment refuser poliment ». C'est quelque chose que nous découvrons. Il y aurait une sorte d'acceptation sociale différenciée des régimes d'éviction volontaires ou imposés. Nous avons notamment rencontré des végétariens nous disant que les allergiques avaient plus de chance qu'eux parce qu'ils avaient le droit de ne pas manger telle chose alors que les végétariens n'en avaient pas le droit, donc quand ils en ont assez d'expliquer pourquoi ils sont végétariens ils disent qu'ils sont allergiques.

C'est très étonnant et cela signe un rapport aux mangeurs différenciés en France. Nous n'avons pas trouvé cette position en Angleterre dans les premières interrogations que nous avons pu faire.

Au niveau de l'inter-association nous sommes contre l'étiquetage appelé précaution, ou prévention, ou parapluie, contre la mention d'ingrédients non incorporés volontairement. Pour nous, l'esprit de la loi c'est l'étiquetage de tous les ingrédients incorporés volontairement.

C'était pour nous un grand succès au niveau des consommateurs et pas seulement des consommateurs allergiques. En tant que consommateurs allergiques, quand nous sommes face à un choix, nous avons besoin d'une information pertinente, fiable et utile. Si la mention « susceptible de contenir » est indiquée, est-ce que l'ingrédient est présent ou non ? Et s'il n'y a pas de mention est-ce que c'est une garantie d'absence ? Notre raisonnement s'arrête là quand nous sommes consommateurs dans un rayon.

Je reviens sur la nécessité d'être considérés dans tous nos actes de consommation, parce que nous ne mangeons pas seulement des produits industriels préemballés même si nous en mangeons de plus en plus, nous mangeons également au restaurant. Nous avons véritablement besoin de mentions fiables des ingrédients volontairement incorporés.

De surcroît, ces mentions sont extrêmement angoissantes pour les consommateurs et notamment pour les allergiques qui viennent de le découvrir et qui découvrent la dimension de ce qui va leur être imposé. Ces mentions sont de moins en moins consultées, cela est bien documenté au niveau d'études dans différents pays, et perturbent le rapport à l'aliment industriel. Les allergiques ne sont pas contre les aliments industriels, je tiens à le rappeler aujourd'hui de manière importante et marquée. Il n'y a pas de refus d'aliments industriels, nous sommes des consommateurs comme les autres, nous avons aussi envie de bénéficier des avantages que le travail des industriels offre en termes de gain de temps et de variété de produits. Le problème est que ces mentions incitent clairement les consommateurs à se tourner soit vers des gammes « sans » sur lesquelles nous n'avons pas de données très fiables en matière de seuil, sauf pour le gluten, soit vers des réseaux plus coûteux dont notamment les produits bio.

Nous demandons que le report de la gestion des risques ne soit pas effectué vers l'aval, que l'obligation d'une HACCP allergène soit imposée aux producteurs comme en bactériologie pour une contamination physique (même si je sais que les ingrédients allergènes ne sont pas des contaminants en termes d'empoisonnement) et surtout qu'il y ait une information éclairée des acteurs intermédiaires sur les capacités de maîtrise. D'où l'intérêt pour nous du projet MANOE.

Je ne veux stigmatiser personne mais je vais souligner certains aliments qui nous sont remontés par le réseau de l'association.

L'une des interrogations que nous avons face aux industriels est : pourquoi mettent-ils de plus en plus de noisettes dans les chocolats au lait ? Est-ce que cela correspond à une évolution du goût des consommateurs ou non ? Nous savons que la mention de la présence de noisettes est valorisante mais sur certains aliments nous avons clairement de la pâte de noisette que nous ne nous attendons pas à consommer. Ce n'est pas là un défaut d'étiquetage puisque la pâte de noisette est clairement indiquée. Ce n'est pas le débat. Je pose la question : y a-t-il une raison spécifique à ce développement de la noisette ?

Le deuxième point est celui déjà signalé par Nicole Coutrelis. Il n'y a pas d'allergène dans la viande bovine, c'est marqué dessus. C'est quelque chose qui nous a paru invraisemblable. Sur une barquette de viande de bœuf, au milieu il est indiqué « allergènes néant ». Quel est l'intérêt de cette mention ?

Autre exemple, celui d'une mousse au chocolat. J'ai découvert que selon la langue de l'Union européenne, l'aliment, qui est pourtant le même, n'a pas du tout la même composition. Les ingrédients français sont : œufs, chocolat, beurre salé, traces possible de soja, d'arachide, de gluten et de fruits à coques. En anglais, il n'y a plus de traces. Par contre en italien le produit apparaît avec un ingrédient à base de lécithine de soja. Ce n'est pas une trace. Le chocolat contient effectivement de la lécithine de soja. Donc vaut-il mieux être Français, Anglais ou Italien quand nous sommes allergiques ? Je ne le sais pas.

L'intolérance au gluten, exemples de la restauration « sans gluten » dans quelques pays d'Europe

Catherine Remillieux-Rast

*AFDIAG
15 rue d'Hauteville
75010 Paris*

Ingénieur de formation, l'implication de Catherine Remillieux-Rast dans le bénévolat a débuté en 1989 pour la création de l'AFDIAG (Association française des intolérants au gluten), au moment du diagnostic de maladie coeliaque de l'un de ses enfants. Parmi ses actions au sein de l'AFDIAG, dont elle est la vice-présidente, figurent : la mise en place du remboursement des aliments diététiques sans gluten, la participation aux réunions préparatoires pour l'établissement des normes Codex sur les aliments diététiques au niveau français et européen, la participation aux groupes de travail tels que ceux du CNA.

Mon intervention va davantage se focaliser sur les aspects pratiques que celle de Yanne Boloh. Mon objectif est de vous montrer des exemples de ce qui se passe à l'étranger pour le sans gluten, au niveau de la restauration.

Je vais tout d'abord faire un petit récapitulatif sur la maladie cœliaque.

La maladie cœliaque n'est pas une maladie récente. Elle est sans doute apparue avec l'arrivée du blé en Europe, il y a 10000 ans environ, au moment du « croissant fertile ».

Les premiers symptômes de la maladie ont été décrits par un médecin grec, au premier siècle de l'ère précédant la nôtre. Mais le déclencheur de la maladie a été découvert par hasard à la fin de la 2ème guerre mondiale par un pédiatre hollandais, constatant qu'en temps de pénurie de céréales, les enfants cœliaques se portaient mieux qu'à la fin de la guerre, au retour du blé, en fin de blocus. Les céréales concernées sont le blé, l'orge, le seigle et l'avoine. Le blé, ou froment, comprend également les blés anciens comme l'épeautre et le kamut ou le triticale, un hybride de blé et de seigle.

La maladie cœliaque est une intolérance permanente au gluten contenu dans le blé, l'orge, le seigle. L'avoine est maintenant considérée comme consommable par la majorité des cœliaques. Il y a une prédisposition génétique à la maladie cœliaque, qui concerne aussi 30 % de la population générale. Pour avoir la maladie, il faut en plus, un élément déclencheur, de mécanisme encore inconnu. Il y aurait 1 cœliaque sur 100 personnes en France, comme en Europe et dans le continent nord-américain. En France nous n'avons pas d'étude de prévalence récente. La dernière date de 2001, elle avait été faite dans le Nord de la France.

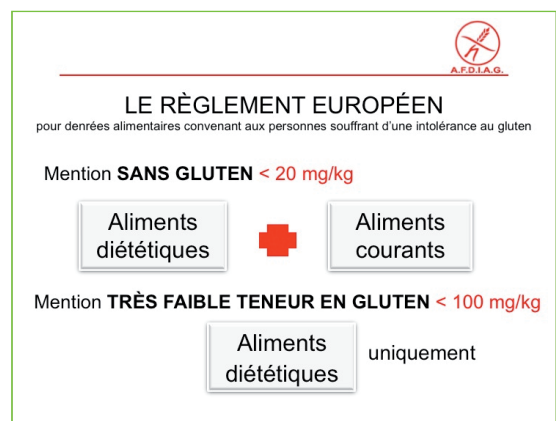
La maladie cœliaque existe aussi bien chez l'adulte que chez l'enfant.

Jusqu'aux années 90 on pensait que la maladie cœliaque ne concernait que les enfants, avec des symptômes typiques de gros ventre et membres frêles. Nous savons aujourd'hui qu'elle se manifeste par des symptômes très variés, qui peuvent atteindre toute la population générale, comme des chutes de cheveux, des douleurs aux genoux ... et non pas uniquement des problèmes intestinaux. Il peut même n'y avoir aucun symptôme clinique (visible), mais une paroi intestinale entièrement abîmée.

Le diagnostic se fait par un médecin par, dans un premier temps, une prise de sang avec un dosage d'anticorps spécifique (antitransglutaminase, en première intention) puis, si le résultat est positif, une biopsie de l'intestin grêle qui validera le bon diagnostic.

Le seul traitement est alors un régime sans gluten strict et à vie.

Quelques mots sur le Règlement européen relatif aux « denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten ». Celui-ci a été publié le 1er janvier 2009, et vient s'ajouter à la directive d'étiquetage des aliments préemballés 2003/89.



Il est important de noter que le Règlement concerne les produits finis, c'est-à-dire tels que vendus aux consommateurs. Il reprend les seuils définis dans le Codex Alimentarius des aliments diététiques sans gluten, avec une mention « sans gluten » pour les aliments contenant moins de 20 mg/kg de gluten résiduel dans le produit fini, cela concerne les aliments diététiques ou les aliments courants. La mention « très faible teneur en gluten » est réservée aux aliments diététiques uniquement, composés de dérivés des céréales interdites (amidon de blé par exemple), contenant entre 20 et 100 mg/kg de gluten résiduel. Le fait que les analyses soient faites dans le produit fini est important car cela évite l'apparition de mentions non légiférées (comme « traces de... »), créées par les industriels à l'application de la directive 2003/89.

Passons à l'exemple « pratique » de l'AIC, Association cœliaque italienne, très active en ce qui concerne la restauration sans gluten, qu'elle soit collective ou pas. L'Italie comporte plusieurs régions possédant chacune sa propre association cœliaque. Ces associations sont réunies en une fédération, l'AIC. (En France il n'y a qu'une seule association, l'AFDIAG). L'AIC est la seule représentante officielle des cœliaques italiens vis-à-vis de leur gouvernement et vis-à-vis des relations internationales. Créée il y a 30 ans, elle comprend 55 000 membres et, en particulier, elle aide les cœliaques à assumer leur régime quotidiennement.

Un cœliaque est un consommateur comme un autre, c'est un client comme un autre, en particulier dans un restaurant. Il a seulement une exigence alimentaire particulière, qui joue au quotidien sur sa vie sociale, sur sa vie au travail, et même sur sa vie religieuse. Pour manger correctement sans gluten, le cœliaque doit être suffisamment informé.

Une loi pour la protection du malade cœliaque a été éditée par le gouvernement italien en 2005. Elle permet de faciliter l'intégration du cœliaque dans la société italienne, en obligeant à accepter les cœliaques au restaurant, en restauration collective, à la cantine, etc, et à leur fournir des plats sans gluten pour chacun des repas pris hors domicile.

Il y aurait entre 300 000 à 400 000 cœliaques en Italie, si nous nous basons sur cette prévalence d'une personne sur 100. Dans certaines régions d'Italie, des lois locales affinent la loi générale en proposant des formations aux restaurateurs, en donnant des conseils pratiques pour tout simplement, « vivre sans gluten », en suggérant des procédés de fabrication, en établissant des procédures et en mettant en place des contrôles par des agences de sécurité alimentaire gouvernementales.

L'AIC travaille sur ce sujet de restauration sans gluten depuis plus de 10 ans. Elle a créé une structure pour élever et rendre homogène le niveau de formation des différentes structures et privilégier la qualité du service offert. L'AIC est suffisamment importante en personnel et en moyens financiers pour assumer les des cours aux restaurateurs et à toutes les instances qui en ont besoin. Elle est en relation avec plus de 2 000 structures : restaurants, pizzerias, chaînes de restauration rapide, glaciers, bed and breakfast, salons de thé, agences de voyage, restauration scolaires restauration collective et différents fabricants voulant s'impliquer dans le sujet.

La formation comprend quatre étapes importantes : l'approvisionnement, le stockage, la production et la distribution mais le risque de contamination concerne essentiellement les trois dernières phases.

- La première phase concerne les matières premières : un classement des aliments est fourni par l'association précisant ce qui est interdit, permis ou 'à risque'. Un aliment 'naturellement sans gluten', bien que quelquefois contaminé par les céréales interdites, est plutôt dans la catégorie des aliments 'permis' que 'à risque'. Les aliments 'à risque' sont essentiellement des aliments transformés.



La première étape est donc la lecture des étiquettes. Il y a un contrôle important des aliments par le ministère de la Santé italien. L'AIC édite une liste des aliments courants autorisés et une liste des aliments portant le symbole de l'épi de blé barré, propriété des associations cœliaques, qui permet une validation des produits. Pour ces derniers une analyse en gluten résiduel est fournie annuelle par les industriels, un audit de l'entreprise est fait et la surveillance sur les produits est beaucoup plus importante. Le logo « épi de blé barré » a la même signification partout en Europe. Il est légiféré. En France nous l'avons déposé en tant que marque et dessin à l'INPI, en 1996.

- La deuxième phase concerne le stockage des produits sans gluten. C'est à cette étape qu'il y a un risque de contamination, lors du transport et lors la conservation. Certaines cuisines possèdent des armoires ustensiles et dédiés marqués d'un scotch rouge.

- Lors des étapes de préparation (où les plats sont cuisinés) et distribution (où les plats sont apportés en salle), il y a des contaminations possibles, à la fois dans les cuisines et au dans de la salle avant distribution du plat. L'association italienne a édicté des règles et des procédures pour faciliter aux restaurateurs la mise en place des plats ou menus sans gluten.

L'AIC fournit de nombreux documents. Elle est un peu plus en avance que l'AFDIAG. En France nous arriverons bientôt à ce niveau. Il existe des documents pour les restaurateurs (cuisine collective ou pas), les glaciers, les B&B, la façon dont il faut prendre le problème en cuisine, ce que nous devons faire lorsque nous allons manger chez un restaurateur...

Cette problématique de repas sans gluten est également bien prise en compte en Espagne.

Par exemple en Catalogne, l'association cœliaque fait de la formation et du contrôle de produits. Elle fait rédiger par la fondation ALICIA (qui appartient à une chaîne des chefs Ferran Adrià que certains d'entre vous connaissent peut-être) les procédures nécessaires pour les restaurateurs. Il y a une implication unique des hôteliers et restaurateurs pour cette problématique. Ce manuel contient des informations sur l'achat de la nourriture sans gluten, la contamination croisée possible, la façon de cuisiner et, pour les restaurateurs, la « propreté » du plan de travail et l'élaboration de menus sans gluten. Cette formation proposée par l'association catalane est réalisée par une diététicienne et un nutritionniste pendant 4 heures. Un certificat est fourni à la fin de la formation.

L'association donne une liste de restaurants ou d'hôtels avec des logos différents indiquant s'ils ont été formés, comment, et leur degré de formation, mais aussi indiquant ceux qui peuvent fournir du pain, des biscuits, et même de la bière sans gluten.



Dans le reste de l'Espagne les associations cœliaques de chacun des gouvernements existants se sont également regroupés en une fédération : FACE. Un gros travail est fait sur le sujet qui nous concerne par l'Association cœliaque de Valencia qui a créé le logo que nous voyons au milieu de la diapo 22. Il a été réalisé par un organisme réunissant les fédérations d'hôtellerie et de restaurateurs qui veulent bien s'impliquer avec l'association cœliaque de Valencia. Le restaurateur qui met ce logo dans sa vitrine accepte de mettre en place un menu sans gluten. Cela ne veut pas dire que tout est sans gluten dans le restaurant, ou dans la restauration collective, mais les cœliaques savent que

le personnel est informé.

En France, un premier travail a été fait avec les associations d'allergiques au sujet de la restauration scolaire. Nous avons édité en 2005 un « guide pour l'accueil en restauration collective des enfants porteurs d'allergies ou d'intolérances alimentaires ». Dans ce livret nous donnons des conseils pour essayer d'éviter le « panier-repas » systématique et pour favoriser l'intégration des cœliaques ou des allergiques dans les cantines scolaires par des modifications simples du repas, afin de ne pas être obligé de mettre l'enfant concerné à part, dans une pièce à côté, voire à l'infirmerie, pour « parer » à tout problème possible.

Il est à noter qu'il n'y a pas d'œdème de Quincke en cas de maladie cœliaque, ce n'est pas une allergie. Le risque, en cas d'erreur, est de reprovoquer des lésions de la paroi intestinale (intestin grêle). Les toutes petites quantités de gluten sont toutefois interdites.

Discussion

Y Boloh et C Remillieux-Rast

Gérard Pascal

Nous allons avoir une petite discussion qui ne sera pas la dernière.

Voilà des présentations très concrètes, très pratiques qui viennent d'être faites.

Claudine Junien (INRA)

Dans la dernière présentation vous avez abordé à la fin une question qui me venait à l'esprit. Je crois que sur le plan médical il faudrait bien distinguer allergie et intolérance. Il est évident que dans le cas du lactose une intolérance au lactose ne nécessite pas d'avoir des instruments de cuisine mis à part et une éviction totale. Je crois que ce serait important de bien séparer les choses. Dans le cas du gluten, je comprends qu'effectivement le fait de consommer un peu de gluten même en l'état de trace, mais je crois qu'il faudrait préciser un peu ce point-là ne serait-ce que sur le plan médical parce qu'il n'y a pas le même risque dramatique d'urgence.

Olivier Goulet (pédiatre)

Je ne dois pas être le seul médecin dans la salle mais j'ai une réponse. Merci Claudine Junien d'avoir posé cette question parce que sinon je l'aurais abordée. C'est fondamental de ne pas confondre allergie et intolérance. Tu as donné l'exemple de l'intolérance au lactose cela donne des désagréments cliniques et c'est tout. Il n'y a aucun risque vital. L'intolérance au lactose est totalement passagère. L'intolérance au gluten a un processus toxique ou immuno-toxique qui aboutit à des lésions de la muqueuse qui sont proportionnelles à la répétition des ingestions « interdites » et leur quantité. Il y a un lien de cause à effet mais un effet quantitatif au-delà de l'effet qualitatif. L'allergie est un domaine que je connais beaucoup moins bien mais là nous sommes dans un risque vital et potentiellement à l'échelon de très petites quantités.

En d'autres termes, je suis complètement d'accord avec Claudine Junien, ne pas confondre et je suis un

Modérateur : Gérard Pascal

*Inra - Paris
147 rue de l'Université
75338 Paris cedex 07*

peu choqué de voir sur la diapositive présentée, les mêmes comportements, les mêmes directives, les mêmes recommandations, les mêmes attitudes vis-à-vis d'enfants allergiques qui sont à risques vital et les enfants qui ont une maladie cœliaque. Pour moi ce n'est pas la même chose.

Je terminerai par une anecdote. Je trouve que c'est grave quand nous dérivons vers l'inquiétude extrême. J'ai reçu en 2010 une famille qui venait de l'étranger, qui avait un enfant d'une douzaine d'années, intolérant au gluten, une maladie cœliaque dont je n'ai pas contesté le diagnostic. Ils sont venus me voir parce qu'ils avaient une question qui les inquiétaient. Il leur avait été dit qu'il fallait avoir une cuisine spéciale pour leur enfant où tous les instruments seraient des instruments personnels, une vaisselle personnelle pour éviter tous risques de contamination. Ma réponse a été de leur expliquer que la question n'était pas à l'échelon moléculaire, qu'elle était à l'échelon de la précaution, de la prudence et qu'en appliquant cette règle nous ne réglions pas le problème de la maladie cœliaque, que je faisais état d'une méconnaissance du mécanisme de la maladie cœliaque. Je les ai tranquilisés mais c'était une famille qui était terrorisée à l'idée que leur enfant puisse avoir le moindre contact même cutané avec le gluten. Je crois qu'il faut bien séparer allergies et intolérances et mettre les risques à leur juste place.

Estelle Hardy-Amar (responsable qualité en industrie agroalimentaire)

Je suis également maman d'un petit garçon qui a la maladie cœliaque.

Je voulais préciser qu'effectivement je ne fais pas attention aux contaminations croisées tout particulièrement dans ma cuisine par contre j'ai quand même eu une expérience un peu fâcheuse, je lui ai fait consommer des petits pois-carottes sans regarder l'étiquetage et il a été malade parce que dans l'arôme il y avait du gluten. Comme quoi la quantité peut quand même être très infinitésimale pour rendre malade.

Yanne Boloh

Dans l'arôme, même s'il est marqué blé, la quantité est très infime, bien en dessous des seuils donnés par la réglementation. Là ce n'était pas pour parler de la maladie cœliaque c'était pour parler d'un exemple de restauration avec un menu sans, sachant que l'intolé-

rance au gluten est prise en compte au niveau de l'étiquetage, nous sommes dans la liste des 14 allergènes en premier pour l'intolérance au gluten et non pas au départ pour l'allergie au gluten, mais nous avons été mis dans cette liste des 14 allergènes pour une question de facilité au niveau réglementation. Nous travaillons beaucoup avec le CNA parce que la prise en compte est la même que ce soit pour les allergiques ou pour les intolérants au gluten.

Olivier Goulet

Je vous remercie de votre intervention. Attention aux relations de cause à effet. J'entendais murmurer que cela pouvait être les petits pois, je n'en sais rien si c'est le gluten ou les petits pois. Nous savons très bien que de petites doses chez certains sujets, en particulier les adultes, peuvent avoir des manifestations cliniques. Il se trouve par expérience qu'il est rare qu'un enfant qui consomme de petites quantités de gluten tombe malade, comme vous le décrivez sans avoir décrits les symptômes qu'il avait. Donc retenons que c'est possible dans certains cas, c'est extrêmement rare, encore faut-il établir le lien causal entre l'ingestion de gluten et les symptômes mais que beaucoup d'enfants, fort heureusement, quand ils vont chaparder dans les goûters d'anniversaire, ne se retrouvent pas tous à l'hôpital le soir. Je ne suis pas en train de prôner une espèce de laxisme, je suis en train de rassurer.

Je voudrais intervenir sur la dernière présentation juste pour dire que l'Italie a un lobby très important qui tourne autour de la farine de blé et son utilisation dans tous les dérivés que nous connaissons et apprécions en Italie. En France j'estime qu'il y a énormément d'efforts qui sont faits. Je ne sais pas si en Italie il y a un remboursement spécifique des produits ce qui existe en France, ce qui mérite d'être cité. Il y a un site extraordinaire d'une association non moins extraordinaire qui informe les patients et leur famille. Je crois qu'il ne faut pas trop dénigrer toujours éternellement notre propre pays. C'est très bien chez les Italiens, ils ont leur logique, leur culture, leurs traditions et leur lobby.

Catherine Remillieux-Rast

Juste une parenthèse, le remboursement c'est grâce à l'AFDIAG qu'il existe. Beaucoup de choses sont faites en France mais en restauration nous avons un peu de mal. C'était juste un exemple, l'Italie a de grosses associations qui arrivent à quelque chose de plus important. Dans les pays nordiques ils font aussi des choses intéressantes et nous en faisons également en France.

Peut-on, faut-il, comment, établir des seuils pour gérer la présence fortuite d'allergènes ? Exemple de la politique d'un groupe industriel en termes de gestion des allergènes

Catherine Peigney

Nutrixo

Site des Grands moulins de Paris

*44 route principale du Port
92238 Gennevilliers cedex*

Catherine Peigney est directrice Sécurité alimentaire et réglementation du Groupe Nutrixo. Elle est docteur-ingénieur, diplômée de l'ENSIA. Après sa thèse, elle a rejoint les Grands Moulins de Paris en 1983. Elle a assuré des missions en Recherche & développement, qualité, production et marketing. Très impliquée dans la filière céréalière, elle est Présidente de l'IRTAC (Institut de recherches technologiques agroalimentaires des céréales). Elle représente le collège « transformateurs » de Coop de France au CNA (Conseil national de l'alimentation).

Ma présentation s'articule en quatre parties, une présentation rapide de mon entreprise ; notre politique « allergènes » et notre gestion du risque allergène ; pourquoi établir des seuils ; et enfin peut-on les établir et comment faire.

Je ne suis pas là pour faire la publicité de mon groupe mais il s'agit de situer l'environnement dans lequel mon entreprise évolue et le périmètre dans lequel nos produits se trouvent.

Nous nous situons dans l'univers de la meunerie, du pain, de la viennoiserie, pâtisserie, traiteur. Nous sommes un grand groupe industriel mais nous ne sommes pas à l'échelle des groupes mondiaux. Nous avons aujourd'hui à peu près 5 000 collaborateurs et nous avons à gérer 42 sites de production. Nos sites meunerie sont très franco-français, avec une vingtaine de moulins en tout. En ce qui concerne nos sites surgelés, les filiales commerciales sont réparties dans toute l'Europe et les sites industriels sont essentiellement basés en France. Il y en a également en Belgique, au Pays-Bas et en Grande-Bretagne.

Nous avons plus de 500 points de vente Délifrance à travers le monde. Il s'agit de points chauds de commercialisation de sandwiches et/ou de viennoiseries. Nous avons également une école de boulangerie.

Nous sommes très sensibilisés et conscients des problématiques de l'artisanat puisqu'il s'agit de notre marché de prédilection en France est l'artisanat et que nous gérons une école privée de boulangerie et de pâ-

tisserie qui délivre des diplômes d'État et reçoit environ 350 élèves par an.

Nous avons une politique qualité très marquée dans notre groupe. La majorité des sites sont certifiés ISO 22000, soit certifiés « HACCP » pour simplifier. Lorsque les sites ne sont pas certifiés ISO 22000, ils sont soumis à une politique Qualité groupe avec obligation de respecter des exigences que nous appelons le « Pack NutriXo » et sont audités tous les ans par une structure interne avec 626 points d'évaluation.

La politique allergène et la gestion du risque chez NutriXo

Nous avons pris en compte le risque allergènes dans nos démarches HACCP dès 2004. Nous avons même été contactés par la DGCCRF en 2007 pour former ses propres agents sur ce qui pouvait se dérouler dans les industries.

En 2008, nous avons mis en place une procédure Groupe d'application générale et obligatoire qui reprend les principes de l'HACCP pour l'analyse et la maîtrise des risques, pour ce qui est des allergènes. Cette procédure s'applique processus par processus. Elle comprend la conception des équipements et des produits nouveaux, les achats, le stockage, les flux, la planification (savoir quelle fabrication nous faisons avant telle autre), le conditionnement, le nettoyage, la formation du personnel, le recyclage des produits (l'industrie recycle une partie de ses produits, c'est une technique courante mais ces matières recyclées sont également à prendre en compte dans l'analyse de risque), l'étiquetage et les fiches techniques. Pour chaque processus nous décrivons le risque identifié, les mesures de maîtrise obligatoire et la justification de ces mesures de maîtrise. Cette justification a un intérêt par rapport au personnel qui doit appliquer cette procédure et également par rapport aux auditeurs, qu'ils soient des auditeurs des pouvoirs publics (contrôleurs de la DGCCRF) ou nos auditeurs privés.

Notre politique est complétée par une interdiction d'introduire l'arachide et le lupin sur les sites. Il y a une éviction complète de ces deux allergènes. L'arachide parce qu'en termes de risque il est considéré par les allergologues comme le pire des allergènes. Et le lupin parce que nous avons estimé que bien qu'étant dans le domaine de la meunerie et de la panification (une industrie où nous utilisons du lupin) nous n'en avons

pas forcément besoin du point de vue technologique et nous pouvons donc nous en passer.

Notre politique se caractérise également par des règles de déclaration des allergènes sur lesquelles je vais revenir. Cette procédure oblige chaque site à réaliser son analyse de risque en fonction de la matière première (nous en avons plus de 3 000 dans le groupe), du processus de fabrication, de son environnement.

Je vais présenter quelques exemples pour vous faire partager nos problématiques de tous les jours sur des cas concrets. Je n'apporte pas de solutions puisqu'elles dépendent de chaque site et de chaque produit, mais cela peut sensibiliser aux types de raisonnements que nous pouvons avoir.

Prenons l'exemple des graines de sésame. Il s'agit d'un allergène hétérogène, dit particulaire ou non « dispersable », c'est-à-dire qu'il reste à l'état de contaminant dans le produit fini et conduit à un très fort taux d'allergènes concentrés sur ces petites graines. Son éviction d'une ligne de production après nettoyage doit donc être totale pour éviter la déclaration de la contamination fortuite. Cette éviction est rendue difficile parce que les graines de sésame sont des graines électrostatiques qui collent partout.

En revanche, il s'agit d'un allergène visible. La graine de sésame se voit et elle ne vole pas. Une fois qu'elle est sur un matériel ou un autre aliment elle reste collée mais elle ne vole pas partout comme de la farine. Son absence peut être constatée grâce à un examen visuel minutieux. Nous n'avons donc pas forcément besoin de doser. Pour doser il faudrait de toutes façons « tomber dessus » et si nous tombons sur la graine, nous la voyons. La démonstration est faite. Le nettoyage, si nous pouvons laver, pourra être considéré comme efficace, c'est vrai surtout pour nos usines de produits de viennoiseries ou de pains surgelés. Il n'est pas toujours possible de laver le matériel, notamment dans les sites de meunerie qui n'aiment pas l'eau, car cela fait de la pâte avec la farine.

Prenons dorénavant l'exemple de la dorure. La dorure est une préparation liquide à base d'œufs que nous mettons sur les viennoiseries pour donner un joli aspect brillant à la cuisson. La dorure est une matière première homogène, « dispersable ». Nous pouvons donc calculer un coefficient de dilution ou doser un taux résiduel quand les méthodes seront fiables pour le dosage. Nous pouvons imaginer qu'au cours des

fabrications cette dorure, si elle n'est pas présente sur d'autres produits, se dilue au fur et à mesure. D'autre part les traces sont visibles à l'œil nu, c'est jaune, et un nettoyage humide, quand il peut être appliqué, peut être considéré comme efficace. Là aussi nous voyons s'il reste des traces ou non. En revanche, sur nos lignes de production, cette matière première est pulvérisée sur les produits. Sur une ligne industrielle, ce n'est pas comme chez l'artisan et il n'y a pas quelqu'un avec un petit pinceau qui dore chaque croissant. C'est pulvérisé en pluie fine sur les produits au fur et à mesure qu'ils passent sur les chaînes. Evidemment cet œuf liquide se retrouve partout en suspension dans l'air et se redépose sur les matériels, sur les produits avoisinants. Donc des mesures particulières doivent être prises pour isoler une ligne de production.

C'est très bien de définir une procédure générale, mais ce que nous avons surtout chercher à faire c'est que chaque opérateur puisse l'appliquer et nous sommes vraiment au cas par cas.

Conformément à la réglementation, les allergènes majeurs présents volontairement sont déclarés dans la liste des ingrédients.

Les allergènes présents par contamination fortuite primaire sont déclarés dès lors que l'analyse de risque conduit à une contamination croisée inévitable.

Les allergènes présents par contamination fortuite secondaire ne sont pas déclarés. Pour simplifier, il s'agit des contaminations croisées de nos propres fournisseurs. Nous avons choisi de ne pas les déclarer en contamination croisée.

Les notions de contaminations fortuites primaires et secondaires sont définies et résultent d'un arbre de décision qui prend en compte la présence volontaire ou non d'un allergène majeur dans le processus d'une entité NutriXo ou dans celui de l'un de nos fournisseurs. Nous avons également un arbre de décisions pour nos fournisseurs.

Pourquoi établir des seuils ?

Il est nécessaire d'établir des seuils pour compléter l'analyse HACCP de l'ISO 22000. La norme ISO dit dans son chapitre 3.3 « les allergènes font partie des dangers » et dans le chapitre 3.9 « pour maîtriser un

danger, il faut pouvoir le prévenir, l'éliminer ou le ramener à un niveau acceptable ». C'est là que ça commence à se compliquer au niveau des allergènes. Et le chapitre 7.6.3 dit « un niveau acceptable doit être établi à partir des limites critiques qui doivent être mesurables » et là nous avons un petit problème.

Ce qui est important pour nous dans l'analyse HACCP, c'est de savoir si un niveau de nettoyage après passage d'un allergène est acceptable. Il faut donc que nous puissions disposer de seuils. Chez NutriXo nous l'avons établi arbitrairement à 1 ppm pour les contaminations homogènes. Ce qui est extrêmement faible. Si après des discussions, des collaborations avec les associations de personnes allergiques, avec les pouvoirs publics, ce seuil était relevé cela ferait automatiquement baisser notre taux de déclaration de contaminations croisées sur nos étiquettes. Chez nous ce taux d'1 ppm n'est pas dosé mais il est calculé en lui affectant un coefficient de sécurité.

Nous établissons des seuils pour la déclaration des contaminations croisées en fonction de l'analyse ci-dessus mais en aucun cas pour contrôler le niveau de contamination du produit lors de sa mise en marché. Ce n'est pas pour cela que nous avons besoin des seuils.

Peut-on établir des seuils ? Qui et comment ?

La communauté scientifique est très réservée aujourd'hui car les seuils réactogènes sont éminemment variables en fonction des aliments, des sujets et des méthodes d'évaluation. L'Etat pourrait se prononcer sur les seuils de protection d'une population ciblée mais il ne l'a pas fait, ni en France, ni en Europe. De façons individuelle et volontaire, les industries alimentaires en France et dans l'Union européenne ont pris le parti de le faire ou non, avec sa propre méthode. Certaines parties prenantes peuvent agir de façon collective. Nous avons l'exemple du système VITAL en Australie qui résulte d'une concertation entre les industriels, les populations allergiques et les pouvoirs publics. Nous en avons beaucoup parlé dans nos débats du CNA. Il pourrait aussi y avoir une loi. C'est le cas en Suisse, qui a légiféré sur un seuil de 1 g par kilogramme ou par litre dans le produit fini au-delà duquel la déclaration des allergènes introduits de façon involontaire est obligatoire.

Deux sources d'expertise s'intéressent aux méthodes

de mesure des seuils : le rapport de l'AFSSA de 2009 et l'avis du CNA de 2010. Il en ressort que les méthodes d'analyse ne sont pas encore au point et la plupart du temps difficiles et coûteuses à mettre en place pour les plus sûres d'entre elles. Il n'y a pas encore d'analyses rapides fiables. Bien évidemment dès qu'il y en aura nous serons prêts à les utiliser.

Nutrixo va bien sûr poursuivre sa participation aux groupes de travail et de réflexion collectifs desquels nous avons beaucoup appris (CNA, ANIA, IFN...). Nous envisageons par ailleurs une révision de la procédure générale de notre groupe, essentiellement pour préciser ou renforcer des mesures de maîtrise et pour répondre aux exigences des clients anglais. Ces derniers ont des exigences qui sont complètement démentielles. Nous sommes en train de travailler sur un renforcement de cette procédure sur les contrôles à réception des étiquettes pré-imprimées, la gestion des visiteurs... Aujourd'hui il n'y a en tout cas pas de changement fondamental sur la déclaration des contaminations croisées dans l'évolution de notre procédure.

Nous sommes en attente d'une démarche collective de type VITAL, qui a consisté à fixer des seuils par allergènes exprimés en mg de protéines d'allergènes par kg d'aliments. Il n'y a pas que des avantages à cette démarche mais il y a quand même sûrement des choses bonnes à prendre et puis surtout elle s'est faite de concert entre les industriels, les consommateurs allergiques et les pouvoirs publics. Dans le système VITAL, en fonction des seuils, des niveaux d'étiquetage de contamination fortuite sont appliqués.

Mise en place de filières de produits garantis « sans allergènes »

Ma présentation sera complémentaire de celle de Catherine Peigney mais beaucoup plus modeste.

Je n'utilise normalement jamais le terme de produits « sans ». Nous ne parlons que de « produits qui conviennent à la plupart des allergiques et intolérants alimentaires ».

A côté de NutriXo, énorme groupe industriel dont nous venons d'entendre parler, Clarelia est une toute petite structure de 4 personnes. La gamme de produits mise en marché est issue d'un projet qui a maintenant 10 ans. L'objectif était de répondre à des exigences nutritionnelles spécifiques pour lesquelles il y avait peu ou pas de produits sur le marché, de faciliter l'alimentation hors domicile pour les personnes allergiques et particulièrement les enfants, et de dispenser les familles de la confection fastidieuse des paniers repas.

En termes de volumétrie, il est important de comparer le contexte à celui qui a été évoqué précédemment dans les aliments courants. La gamme que nous proposons actuellement comporte 70 produits dont 50 en gamme scolaire et adultes et 25 pour les plus petits, ce qui recouvre une centaine d'ingrédients. Catherine Peigney en a évoqué 3 000, nous n'en avons que 100 et une trentaine de fournisseurs référencés. C'est beaucoup plus modeste et beaucoup plus facilement maîtrisable.

Le système de production est particulier. Nous travaillons avec la mise à disposition d'un outil industriel qui traite aussi d'autres produits courants pour la grande distribution ou des produits à marque. L'effectif est d'une cinquantaine de personnes dans une usine en équipe de 2/7. C'est une conserverie, les équipe-

Éliane Courties

Clarelia
9 parc Club du Millénaire
1025 avenue Henri Becquerel
34000 Montpellier

Éliane Courties est la fondatrice et Présidente de la société Clarelia depuis 2002.

Elle avait été précédemment chargée de conseils et études en milieu agricole et agroalimentaire, puis consultante en organisation d'entreprises pendant 18 ans.

ments sont donc particulièrement nettoyables, nous ne sommes pas dans la problématique des pulvérisés et des farines évoqués tout à l'heure. C'est un autre contexte de produits (des produits appertisés) et d'unité (mono-site, petite équipe, faible turn over, grande nettoyabilité des équipements etc.).

Il y a autant de filières que d'ingrédients sur l'amont. En aval nous travaillons essentiellement avec la restauration collective. Lorsque nous parlons de clients il s'agit de sites de consommation qui ont un certain nombre de consommateurs. En termes de volumétrie cela correspond à peu près à l'heure actuelle à 1 000 repas par jour sur l'année scolaire, ce qui équivaut à une cuisine centrale d'une ville moyenne de 25 000 habitants. Mais ce n'est tout de même pas négligeable au titre de retour d'expérience.

La traçabilité amont et aval couvre depuis la matière première jusqu'à la mise à disposition du produit devant l'enfant en restauration scolaire.

L'étiquetage est bien sûr exhaustif tel qu'il peut l'être sur les produits eux-mêmes. Il y a beaucoup plus d'informations sur le site Internet. Par exemple, lorsque nous évoquons les auxiliaires technologiques tout à l'heure, nous n'avons jusqu'à présent pas pu trouver une filière sucre sans utilisation de sulfites à un moment du process en tant qu'auxiliaire technologique. Cette utilisation de sulfites est effectuée extrêmement haut dans le process, sans aucune trace résiduelle, mais nous le savons. Nous mentionnons donc sur le site Internet qu'il y a du sulfite utilisé en amont des process. Il y a beaucoup d'informations sur le site qui n'auraient aucune justification sur les étiquettes.

Pour la conception des produits, la particularité est de développer une gamme unique qui puisse convenir au plus grand nombre d'enfants. Et ce, parce que la gamme est orientée hors domicile, destinée à faciliter la prise en charge des enfants allergiques par l'école et les collectivités. Nous partons des matières premières les moins impliquées dans les réactions allergiques. Nous communiquons sur une liste dite d'éviction mais c'est plus pour simplifier la communication. En fait nous travaillons à partir d'une liste positive d'ingrédients autorisés revue et corrigée périodiquement avec l'allergologue sous les conseils duquel nous travaillons.

A titre d'exemple, nous avons intégré cette année l'églantine comme ingrédient d'un dessert aux fruits

mais il y a par contre toujours une réserve sur le quinoa suite aux expériences récentes de Denise-Anne Moneret-Vautrin. Jusqu'à présent nous avons toujours eu un point d'interrogation, du fait d'une consommation insuffisante en France. Nous ne n'utilisons pas mais cela ne veut pas dire que dans quelques temps il ne sera pas autorisé. Si en 10 ans il n'y a qu'un autre cas relaté dans le Réseau Allergo Vigilance. En tout cas en projection de la gamme de 2011 puisque nous commençons à y travailler, c'est prématuré.

Inversement, il y a quelques années, nous n'avions pas le droit d'utiliser la viande de bœuf du fait des risques d'allergies croisées entre lait de vache et bœuf. Finalement nous avons eu l'autorisation en 2005 de pouvoir intégrer la viande de bœuf et à ce jour il n'y a jamais eu d'incident. Bien sûr cela limite la consommation de certains produits pour certaines personnes. La liste évolue dans les deux sens, mais nous communiquons sur une liste très restrictive, plus simple. Notre liste initiale date de 2002, avec l'évolution en 2005 sur le bœuf. Il y a eu depuis la directive européenne. Les listes d'étiquetage réglementaire est incluse dans la liste Natâma si ce n'est les mollusques. Nous ne l'avons pas précisé car il n'y a aucun produit de la mer dans nos produits. Notre liste est dans l'esprit de la directive, avec davantage de restrictions, notamment sur les légumineuses (lentilles, pois, pois chiche, etc.) et quelques autres blocs d'allergènes. Face aux questions qui nous sont posées quand aux mollusques, la dernière mise à jour de notre liste l'intègre.

Les produits bénéficient d'une validation médicale lors de la phase de développement avant toute nouvelle formulation. Au-delà de l'aspect strictement allergénicité nous avons intégré une dimension psychologique. Il n'y a pas d'additifs, conservateurs, arômes ajoutés, pour la question de traçabilité évoquée tout à l'heure. Tout ce qui est PAI (produits alimentaires intermédiaires) n'est pas utilisé non plus car cela entraînerait des remontées de traçabilité ingérables. Nous devons aller auditer chacun de nos fournisseurs. Nous ne partons que d'ingrédients bruts. Certains additifs permettraient de bénéficier de propriétés technologiques ou rhéologiques intéressantes sur lesquelles il n'y a pas de risques allergènes mais c'est une question déontologique. Volontairement nous ne voulons pas les mettre parce que l'objectif est de pouvoir rassurer les familles et nous voulons donc utiliser uniquement des ingrédients (au sens matières premières) qu'ils ont l'habitude d'utiliser chez eux. Nous n'avons pas l'habitude de mettre un petit zest ou une petite pincée de x ou autre, nous préférons ne pas l'utiliser du tout. C'est plus lié à une contrainte psychologique pour la popu-

lation à laquelle nous nous adressons. L'aspect nutritionnel est intégré bien en amont du développement, ainsi que les contraintes de process et contraintes économiques liées à l'appertisation des produits, process de la conserverie, le passage en autoclave, etc.

Les approvisionnements sont la clé de notre métier presque plus encore que la fabrication. Nous reviendrons sur le fait que ce n'est pas grâce aux outils analytiques que nous pouvons garantir nos produits mais par le lien avec nos 30 fournisseurs et la démarche de traçabilité dans l'approvisionnement. Pour cela il est indispensable de pouvoir vérifier la forte motivation la capacité de nos fournisseurs à répondre à nos cahiers des charges, avec des procédures d'homologations très strictes et des audits sur leur site. Nous sommes souvent amenés après les audits à des mises au point et à modifier les méthodes d'organisation, sachant qu'il y a plusieurs cas de figure.

Par exemple pour la farine de maïs, il s'agit d'un petit site, le fournisseur ne fait que du maïs et donc c'est beaucoup plus simple. Nous faisons en sorte de ne travailler qu'avec des lots qui viennent de chez eux, ils n'ont que 4-5 exploitants. Nous pouvons faire des analyses pour vérifier l'absence de gluten, là, c'est la seule chose que nous recherchons donc c'est simple. Il y a quelques sites comme cela, fabricants de riz, d'huile d'olive, qui sont simples, mono site, mono produit.

Dans d'autres cas nous ne pouvons référencer que certains produits par fournisseurs. Pour cela ils doivent bien connaître nos exigences. C'est un travail très étroit avec eux pour être sûr qu'ils puissent nous garantir tel et tel produit, tous leurs sites et leurs chaînes de production ne sont pas forcément dans un lieu unique. Il est arrivé qu'ils ne puissent plus nous fournir tel produit, car ils ont changé d'organisation, ils ont changé de site de production.

Aussi, surtout lorsque nous sommes en fabrication à façon, nous ne pouvons bénéficier que de certains lots de matières premières par produit. Normalement nous recevons le plus possible dans l'usine les matières brutes que nous travaillons. Par exemple pour faire nos hachis de dinde, nous recevons des hauts de cuisses cubés que traitons sur place. Mais parfois nous faisons fabriquer par exemple des saucisses, des boulettes de viande et c'est là où il y a des risques plus importants. C'est un fournisseur en amont qui travaille dans les mêmes conditions que nous mais ce sont des lots complètement dédiés qui passent forcément

en début de production dans le cadre de protocoles précis. Dans l'exemple des saucisses, afin que notre fabricant puisse dédier le site à nos produits sans ne perdre sa productivité de la journée, ils démarrent avant leur production la fabrication de nos produits à 4 h du matin à la place de 6 h. Nous intégrons leurs contraintes de dimensionnement de batch, dans notre organisation de production. Nos produits terminés, ils fonctionnent normalement. Ils peuvent s'organiser ainsi parce que nous ne produisons que 4 à 5 fois dans l'année et qu'ils bloquent donc leur propre usine 4 à 5 fois dans l'année.

Dans le cas par exemple de la tomate concassée ou de certains légumes surgelés, nous travaillons par grosses campagnes et prenons les lots de fin de campagne. C'est vraiment en fonction de chaque ingrédient que nous voyons comment et quel type de lot nous pouvons utiliser.

Pour les fabrications nous avons un site dédié dans le temps et dans l'espace avec des contraintes spécifiques. Par exemple il n'y a pas de produits de la mer qui passent dans l'unité quelques jours voire quelques semaines avant notre production en raison des risques volatiles. Ils font en sorte d'avoir en derniers produits passés sur la chaîne les produits les plus compatibles avec nos produits. Nous ne démarrons toujours que des lundis matins avec nettoyage renforcé de l'usine le vendredi soir. Des collaborateurs de notre société sont systématiquement présents dès le lundi matin pour vérifier le nettoyage, avec pré-lavement d'eau de rinçage, pré-lavement de barquettes et nous ne partons pas avant que la dernière barquette soit thermo-scellée le dernier jour. C'est en permanence sous contrôle direct.

Dorénavant les choses sont facilitées. Nous y travaillons depuis 2003 et le personnel est formé, c'est une dimension essentielle. Il y a peu de turn-over, cette dimension est clé. Vous l'évoquiez tout à l'heure à propos de l'association italienne, ce sont les personnels de l'usine que nous avons fait travailler en groupe de travail pour qu'ils prennent conscience des points de risque et identifient les éléments de contrôle à mettre en œuvre.

Nous utilisons les outils analytiques dans certains cas pour valider des lots de matières premières ou des eaux de rinçage. Nous recherchons des ingrédients des derniers produits passés sur la chaîne et à partir de protocoles que nous avons mis en place sur les premiers produits qui auraient été mis en consom-

mation. Il s'agit de plats cuisinés avec des matrices très complexes, donc les possibilités analytiques sont limitées. Il y a maintenant une telle amélioration des possibilités d'analyses que nous pourrions vraiment analyser de plus en plus de choses mais économiquement ce serait complètement inaccessible.

En termes de retour d'expérience pratiquement sur 10 ans, contrairement à ce que j'ai entendu tout à l'heure, je trouve qu'il y a une énorme prise de conscience de nombreux opérateurs. Nous l'observons à la fois chez nos clients et chez nos auditeurs qui sont devenus très professionnels et qui comprennent bien dorénavant ce qu'est la recherche de risques allergènes. Par ailleurs nos fabricants ne travaillent pas que pour nous, donc sans rentrer dans les secrets des cahiers des charges qui leur sont assignés, nous savons que leurs clients courants ont des exigences qui deviennent très fines sur l'HACCP allergène. Il y a une bonne évolution.

La nouvelle réglementation nous pose plus de problèmes. Lorsque nous nous adressons à de nouveaux fournisseurs ils nous disent qu'ils sont « bons au regard des allergènes » mais ils ont cadré leur HACCP au regard de la liste réglementaire. La préoccupation de notre société est de garantir l'étiquetage donc cela n'a rien à voir. Nous ne voulons pas trouver de lentilles dans du riz. La vision courante de la notion d'allergène est plus restrictive que la nôtre. Avant, schématiquement les fournisseurs ne connaissaient pas le risque allergique pas ce que c'était, il fallait leur expliquer, mais finalement c'était plus simple pour nous. Maintenant beaucoup sont persuadés qu'ils offrent les garanties nécessaires. Or lors audits nous sommes amenés à éliminer beaucoup de fournisseurs potentiels, au regard de nos exigences.

Nous avons dû éliminer des filières, comme par exemple le canard. Sur un nouveau produit à base de canard nous avons détecté de l'ADN de poisson. Nous avons tout d'abord incriminé le transport, mais l'emballage était intègre et avec le lot suivant c'était identique. Nous avons donc pensé que les canards avait bien du manger quelque farine de poisson.... Le risque de réaction d'un individu est faible. Quelque part nous voulons un tel degré de finesse de détection que nous sommes obligés d'éliminer des filières par prudence.

Au plan niveau clinique nous avons eu deux cas non graves de manifestations sur des enfants : un aux brocolis mais c'était un produit à base de brocolis, et un autre saucisse-potiron, c'était le potiron que l'enfant n'en avait jamais mangé. Il s'agissait dans les 2 cas, d'une allergie encore inconnue de la famille, et non

pas un problème sur le PAI, encore moins de contamination croisée.

Nous notons aussi une grande diversité des pratiques. La cartographie de nos clients, à quelques différences près, se superpose sur la carte présentée par Denise-Anne Moneret-Vautrin des cas répertoriés. La dimension « allergologique » et culturelle a plus d'influence que les données démographiques sur la volonté de prendre en charge les enfants avec les plateaux repas. Il n'y a aucune raison que nous n'ayons pratiquement rien dans le Sud-Ouest.

Il y a aussi la nécessité absolue d'une action globale de prise en charge jusqu'au bout de la chaîne. Je pense notamment aux acteurs qui sont vraiment auprès des consommateurs dans la restauration, les personnels d'animation de cantine, etc.

Il se trouve que j'ai été invitée à participer à une table-ronde à Nice en début d'année dans le cadre d'un salon en restauration-hôtellerie sur la prise en charge de l'allergie alimentaire au bénéfice des hôtels et des restaurateurs. Ils n'étaient que trois dans la salle... et ces personnes là se devaient d'y être. Il y a un énorme travail à faire pour la prise en charge du risque allergique et de l'adaptation dans les restaurants et hôtels. Régulièrement nous avons des coups de fils de clients consommateurs qui se voient refuser le fait de pouvoir réchauffer nos produits dans les restaurants.

Discussion générale

Modérateur : Gérard Pascal

*Inra - Paris
147 rue de l'Université
75338 Paris cedex 07*

Gilbert Skorski (Phylogene)

C'est une question pour Catherine Peigney.

Vous nous avez dit que vous calculiez des seuils, pouvez-vous nous donner des exemples de calcul ? Est-ce qu'il s'agit de « je pèse la poussière que j'ai relevée sur mon atelier », « j'ai un silo qui contient 10 tonnes, je sais que lorsqu'il est vide il me reste 1 à 2 kg donc j'ai un taux de contamination de... » ? Est-ce ce type de choses ?

Catherine Peigney

C'est en effet ce type de chose. C'est-à-dire que d'une fabrication à une autre nous pouvons estimer s'il y a un facteur de dilution ou non. C'est plus facile sur certaines lignes que sur d'autres. Par exemple nous avons fabriqué une tonne de produits, nous estimons que dans le lot suivant il reste 1 kg du précédent et dans le lot suivant il restera 1 kg, et de fil en aiguille le troisième lot contient moins d'1 ppm, avec une marge.

Gilbert Skorski (Phylogene)

Est-ce qu'un groupe de votre taille arrive à mettre en place un concept de lignes dédiées ou un concept d'ordonnement ? Arrivez-vous à contenir un certain nombre d'allergènes par ligne ou êtes-vous encore trop petit ?

Catherine Peigney

Nous y arrivons dans certains cas. Pour le sésame par exemple, nous y arrivons dans le cadre d'un moulin qui ne l'utilise que pour une fabrication et la ligne est là complètement dédiée, elle est isolée, nous avons tout bâché, etc. Dans le cas où ce même sésame va être utilisé par exemple dans une usine de pains surgelés, qui va faire de nombreux pains spéciaux dans des petits ateliers, nous aurons beaucoup plus de mal. Et puis nous avons tous les cas intermédiaires. Nous arrivons à faire des lignes dédiées et nous arrivons d'ailleurs déjà aujourd'hui à évincer complètement l'arachide et le lupin. Nous tignons sans arrêt nos équipes de recherche et développement qui ne demanderaient qu'une chose c'est d'aller mettre du beurre de cacahuètes dans les croissants. Ils n'en ont pas le droit mais il se peut qu'un de ces jours il y en ait un qui le fasse, mais jusqu'à présent nous avons réussi à évincer complètement l'arachide. Ce qui n'est pas forcément évident, même dans nos produits où nous pouvons nous passer d'un croissant au beurre de cacahuètes, du moins je l'espère.

Louis-Georges Soler (INRA)

Vous avez très peu parlé dans les derniers exposés de la dimension économique associée à l'enjeu des allergies. Finalement les politiques allergènes que vous développez sont-elles génératrices de surcoûts ? Quels sont les coûts de lignes dédiées, d'un nettoyage plus important ? Est-ce que cela génère des surcoûts et dans ce cas, sans révéler de secrets stratégiques, est-ce significatif ? J'ai envie de poser la même ques-

tion aux consommateurs, la question des prix et des conséquences des politiques d'étiquetage ou de seuils sur les prix, comment cela vous fait réagir ? Est-ce que c'est admissible qu'il y ait un différentiel de prix sur des produits qui vont être garantis avec un seuil d'étiquetage plus bas, etc. ? Ou est-ce totalement inadmissible ?

Catherine Peigney

Que ce soit pour les lignes de productions ou même dans mon propre service qui gère tous les étiquetages il y a bien sûr un surcoût pour cette politique mise en place au niveau du groupe. Je crois que j'ai multiplié par trois mon service en quelques années, donc il y a forcément un surcoût. Je ne vais pas répondre au nom des consommateurs mais il est clair aujourd'hui que ce surcoût n'est pas affecté aux consommateurs, en tout cas pas directement. Nous sommes beaucoup en business-to-business, nous sommes une entreprise en amont de la deuxième transformation ; nos usines de pains et de viennoiseries sont vraiment de la deuxième transformation par rapport à la meunerie et nous avons des distributeurs. Je vous parlais tout à l'heure par exemple de la grande distribution anglaise, il n'est évidemment pas question pour la grande distribution anglaise qu'un produit coûte un cent de plus parce que nous avons mis en place une politique allergène et avons appliqué très strictement un certain nombre de procédures. Il n'en est même pas question.

Catherine Remillieux-Rast

Pour les consommateurs, je ne peux parler que des produits diététiques sans gluten. C'est le surcoût par rapport à l'alimentation classique qui nous avait amenés à faire une demande pour avoir le remboursement partiel de la part des Caisses d'Assurance Maladie. En revanche je ne sais pas ce qu'il en est pour les industriels qui font des lignes de fabrication dédiées pour les produits courants afin de pouvoir les étiqueter « sans gluten ». Effectivement pour les produits diététiques c'était flagrant, ils sont toujours au moins trois à quatre fois plus cher que leurs équivalents avec gluten. C'est pour cette raison que nous avons pu avoir le remboursement partiel des produits diététiques sans gluten.

Eliane Courties

En ce qui concerne les produits que nous fabriquons, le coût vient essentiellement des nettoyages inter-requettes mais ce n'est pas tant un surcoût dû au fait de garantir les compositions mais c'est avant tout parce

qu'il s'agit de petites séries. Nous sommes pratiquement toujours amenés à faire plusieurs recettes par journées de production et il faut nettoyer de façon drastique à chaque fois que nous changeons de recette. Tous les équipements et toutes les chaînes sont rennetoyées. Bien sûr l'ordonnancement permet de le limiter. Lorsque nous ne faisons que de l'ajout d'ingrédients, il s'agit d'un nettoyage rapide. Mais dès qu'il y a un ingrédient « enlevé » en changeant de recette, dans le cas de produits hyper-nettoyables il s'écoule 1/2 heure, mais c'est le plus souvent au minimum 50 minutes quand ce n'est pas 1 heure, entre le nettoyage et les réglages de la recette suivante. Cela fait beaucoup d'interruptions sur la journée et quand nous faisons 6 à 8 recettes par jour, faites le calcul du temps pendant lequel tout le monde attend.

Une participante

Ma question porte sur ce qui a été abordé lors de la dernière présentation, sur le manque d'intérêt apparent des restaurateurs pour cette problématique. Est-ce que c'est un sujet qui est abordé dans les écoles hôtelières ?

Eliane Courties

Je vais avoir une réponse partielle et double. D'une part un certain nombre d'établissements nous demandent régulièrement d'intervenir pour présenter la problématique des allergies, mais il s'agit davantage d'écoles de type agronomique, où la préoccupation existe. Ensuite la Belgique me paraît plus en avance que nous sur ce sujet. J'ai été invitée par une association de patients belge à un colloque dans une école hôtelière, à laquelle les étudiants participaient, et ils vont le reconduire dans une autre ville dans quelques semaines. Mais c'est une réponse très partielle. Nous sentons plus un intérêt des établissements agronomiques et diététiques.

Sandrine Bize (Confédération générale de l'alimentation de détail)

Nous représentons les 300 000 entreprises et les 1 million d'actifs en France exerçant ces professions. J'ai entendu depuis le début de la matinée que les restaurateurs et les artisans ne sont pas formés et ne donnent pas les bonnes informations en matière d'allergènes. À l'heure actuelle, ce que je peux vous dire c'est que nous travaillons depuis plusieurs années avec les associations de personnes allergiques ou in-

tolérantes et que ce travail a abouti à la rédaction d'un guide d'informations que nous diffusons. Ce point est de plus en plus intégré dans les formations. Mais il faut savoir que cela prend du temps de changer les référentiels de formation de l'Education nationale, cela ne se change pas comme cela. Par contre nous intervenons davantage dans la formation continue, notamment dans les formations liées aux bonnes pratiques d'hygiène et d'application d'HACCP mais également dans des formations sur l'étiquetage. Comme je vous l'annonçais au départ, nous représentons 300 000 entreprises et plus d'1 million d'actifs. Nous ne sommes donc pas sur un petit nombre d'entreprises, qui en plus sont de petite taille (en termes d'actifs employés) et ont une organisation spécifique. Nous poursuivons cette initiative d'information de nos entreprises et par ailleurs dans le cadre du travail du CNA, à la demande des associations, nous effectuons actuellement une enquête et un travail afin d'essayer de toujours mieux répondre aux demandes des consommateurs.

Yanne Boloh

De notre côté, nous pouvons signaler la mise en place à l'université de Tours d'un DU cuisinier-santé qui va intégrer les aspects allergies et intolérances.

Olivier Rondouin (Exaris)

J'ai une question pour Catherine Peigney sur l'établissement du seuil de 1 ppm. J'aurais aimé connaître son raisonnement pour arriver à ce seuil même si elle a indiqué que c'était arbitraire.

Catherine Peigney

Nous avons effectué un travail de bibliographie et il s'agit du seuil le plus bas qui ressort, que ce soit dans la bibliographie professionnelle fournie par nos syndicats, et notamment un syndicat européen. Il faut bien partir de quelque chose et nous l'avons appréhendé comme cela. Il n'y a rien de scientifique.

Denise-Anne Moneret-Vautrin

Un rapport de Taylor du Nebraska Institute est intéressant à ce sujet. Le problème est de savoir quelle est la quantité d'allergène contaminant acceptable. On vient de parler des procédures HACCP. Il y a aussi les tests de détection. Les industriels demandent à connaître les seuils réactogènes des allergiques. Plus ce seuil est bas, moins le pourcentage de sujets réactifs est

important, mais le risque n'est jamais nul. Une étude a montré que si on descend à des microgrammes, il y aura toujours dans une population d'allergiques un aliment, un sujet sur un million qui réagira. Mais pour plusieurs aliments courants comme la farine de blé, le lait, l'œuf, nous avons pu établir qu'il y a moins de 2 % d'une population allergique à cet aliment qui va réagir à 10 mg. Si l'on applique une détection de la présence d'un allergène dans un aliment pour qu'il ne dépasse pas 10 ppm cela signifie 10 mg/kg, c'est-à-dire que pour une portion de 100 g de l'aliment, ce qui est déjà beaucoup pour un enfant, l'ingestion de l'allergène considéré est de 1 mg. Donc lorsque nous cherchons dans la littérature des données scientifiques sur les allergiques aux œufs, au lait, à la farine de blé, qui réagissent à 1 mg de protéines, nous nous apercevons que la proportion est très faible. Faudrait-il que les autorités réglementaires pour la sécurité alimentaire statuent sur la proportion de la population allergique qu'il serait licite de protéger ? Est-ce que ce serait 95 % de la population, 98 % ? D'après les données dont nous disposons, en partant du seuil 10 ppm, nous recalculons sur une portion courante, 100 g : cela fait 1 mg. On recherche dans la littérature la proportion de la population qui a réagi à 1 mg de cet aliment et on s'aperçoit qu'elle représente 2 % de l'ensemble donc adopter ce seuil de détection de 10 ppm protégerait 98 % de la population en question. Il faut aussi tenir compte de la faisabilité des contraintes qui s'ensuivraient pour les industriels...

Sandrine Dufay (Sodexo)

Je me demandais si la question du seuil n'était pas finalement une non-question ? En effet, même si les allergènes ne sont pas étiquetés en dessous d'un certain seuil, nous présageons par ailleurs que, dans un repas, les consommateurs soient susceptibles de manger une entrée + un plat + une garniture + un produit laitier et/ou un dessert + du pain. Est-ce que des quantités, très petites mais additionnées les unes aux autres dans le cadre d'un même repas, ne peuvent pas déclencher quand même une réaction ?

Catherine Peigney

J'ai bien précisé qu'il ne s'agissait pas de seuils dans le produit fini, en tout cas en ce qui nous concerne, mais d'un seuil de validation des opérations de nettoyage. Est-ce que nous considérons qu'après nous devons déclarer la contamination croisée de l'aliment ou non ? Ce sont deux choses différentes.

Denise-Anne Moneret-Vautrin

Vous avez tout à fait raison sur le plan théorique. C'est la même problématique qu'avec les intolérances au benzoate, avec les boissons, etc. Si nous cumulons des doses journalières admissibles autorisées nous pouvons arriver à une dose importante, mais lorsque nous regardons la réalité il y a seulement 2 ou 3 publications japonaises qui démontrent un problème de cumul. Le problème est théoriquement juste mais il doit être extrêmement rare.

Sophie Tolédano (Air products)

J'ai une question sur l'évolution du marché des produits sans allergènes. En pourcentage, avez-vous une idée de l'évolution sur les prochaines années et est-ce qu'il y a des différences entre les pays d'Europe, et notamment entre l'Europe de l'Est et l'Europe de l'Ouest ?

Yanne Boloh

J'ai dit dans mon intervention que nous n'avons pas réussi à récupérer la moindre donnée sur un marché potentiel. Les estimations de marché qui avaient été faites au début des années 2000 se sont avérées totalement fausses. Je pense que c'est lié essentiellement à l'hétérogénéité des consommateurs, à leur degré de sensibilité personnelle et peut-être également à leurs connaissances des éléments disponibles.

Éliane Courties

Les seules données que nous pouvons vous apporter sont celles qui concernent le milieu scolaire. Statistiquement nous comptons à peu près 1 % des enfants. Nous considérons qu'il y a à peu près 1 % des enfants qui ont réellement besoin de produits contrôlés mais après vous ne pouvez pas le transposer de manière brute en données de marché.

Sophie Tolédano (Air products)

Est-ce que vous pensez qu'il s'agit d'un marché en augmentation, qui stagne ou qui va diminuer à cause d'un repli sur soi ? Les gens préfèrent-ils faire eux-mêmes leurs propres recettes plutôt que d'acheter des produits tout faits sans allergènes ?

Yanne Boloh

Notre sentiment est plutôt celui-là. Nous pensons qu'il y a une négociation des allergiques avec les produits disponibles, sur le principe « tant que je peux j'achète des produits conventionnels et éventuellement sur des cas spécifiques je vais acheter des produits « sans », par exemple un week-end chez la grand-mère ou des choses un peu spécifiques ». Je pense qu'il y a un repli assez général au niveau de la consommation. Si j'apprends mieux ce que je mange, je sais mieux gérer mon risque, la mise en œuvre ou la réappropriation personnelle de mon acte culinaire. Quand je dis « je », je veux dire la population allergique.

Catherine Remillieux-Rast

La population allergique et intolérante. Je voulais insister sur le fait que globalement les Italiens proposent des pizzas sans gluten dans leurs pizzerias. C'est là où la démarche de l'association italienne est importante, parce qu'elle vient vérifier que la propreté du plan de travail est respectée, etc. Les cœliaques ne se nourrissent pas que de produits diététiques, nous sommes obligés de manger aussi une partie de la « même nourriture que tout le monde ».

Un participant

Je voudrais prendre la parole en ce qui concerne la fixation des seuils. Ce serait relativement important que toutes les personnes qui peuvent avoir de l'influence sur les décideurs agissent sur la fixation de seuils. Pour ce qui est de la détection des allergènes aujourd'hui le marché des fournisseurs de réactifs (ceux que nous utilisons dans les laboratoires) est extrêmement jeune, avec des opérateurs plus ou moins fiables. Il y a lieu de vraiment sélectionner son fournisseur de réactifs pour être sûr d'avoir des réactifs fiables. Par exemple lorsqu'il est sorti des réactifs à détection des crustacés, au début nous détectons très régulièrement d'autres choses que les crustacés. Cela pose un problème. Il y a un problème auquel nous nous heurtons dans la relation avec l'opérateur qui est complexe à expliquer, c'est la définition des seuils parce que l'opérateur attend que l'analyste en face lui apporte des garanties, en particulier sur l'impossibilité d'expression clinique lorsque nous utilisons ses produits. En l'absence de sources fiables sur les seuils il est extrêmement difficile d'apporter des garanties sur le fait que les limites de détection et de quantification des seuils que nous utilisons sont satisfaisantes. La

fixation de seuils à titre officiel et obligerait aussi les fabricants de réactifs de détection à avoir une démarche plus rationnelle et mieux faite.

Il y a un autre problème auquel nous nous heurtons aujourd'hui : l'existence de kits hors entreprises pour les contrôles de nettoyage. C'est extrêmement important de fixer aussi des seuils dans ce domaine puisque les fournisseurs de réactifs peuvent plus ou moins coûter les plats qui servent aux techniques Elisa et la fixation de seuils permettraient d'apporter de meilleures garanties. Cela dit je souscris totalement à ce qui a été dit par Catherine Peigney. La première démarche est une démarche d'éviction dans l'entreprise, une analyse n'apportera jamais de garanties que le risque allergène est éliminé pas plus qu'en microbiologie une analyse ne garantit qu'un risque microbiologique est éliminé. C'est la démarche HACCP qui le permet.

Yanne Boloh

J'appartiens au groupe de travail Afnor sur les dosages des allergènes et je suis extrêmement étonnée de ne voir aucun industriel présent dans ce groupe de travail, c'est peut-être le lieu où ce type de débat pourrait être abordé.

Gilbert Skorski (Phylogene)

Je voudrais revenir sur la problématique analytique qui est peut-être l'absent de la journée. J'ai entendu dire qu'il n'était pas possible aujourd'hui de détecter fiablement. Il est possible d'appliquer des techniques de mesures si tant est que nous acceptions de les valider. Or actuellement dans l'industrie agroalimentaire la tendance est de dire « je vais demander au laboratoire, je vais lui envoyer un échantillon et il va me dire ce qu'il est capable de faire ». Actuellement pour valider une méthode de détection d'un allergène qui est supposé avoir contaminé une matière première, il faut que nous appliquions la technique de mesure sur un échantillon dont nous connaissons le teneur initiale et qui aurait subi tout le procédé. Or cela ne peut se faire qu'en collaboration avec l'industriel qui doit mettre à disposition son atelier pilote ou, ce n'est pas évident pour les petits mais pour les gros c'est possible, fournir ce type de gammes qui va permettre de caler une mesure et au moins de savoir si la technique que nous employons est capable d'arriver à ces 1 ppm. En tout cas s'ils n'y arrivent pas, il faudrait au moins que nous sachions au moins si la limite de détection est de 10 ppm, de 20 ppm ou de 100 ppm.

Je reviens aussi sur la problématique des marchands de kits. Historiquement et culturellement les marchands de kits ont beaucoup travaillé dans le passé sur du sang et des urines, qui étaient des matrices relativement simples, et ensuite ils sont venus sur le marché de l'agroalimentaire. Dans leurs kits ils donnent une notice, un document contractuel, où ils disent qu'ils ont fait une mesure par rapport à une gamme qui est en général fournie dans quelque chose de simple, comme une farine, etc. mais ils jouent un jeu un peu trouble qui consiste à dire « vous pouvez utiliser mon kit dans vos usines, il vous donnera un résultat fiable ». Ce sont des dérives commerciales contre lesquelles nous ne sommes pas nombreux à lutter. (Nous sommes également membres de cette commission avec Yanne Boloh)

Alain Blogowski (CNA)

Je voudrais placer la question sur un autre terrain tout en répondant en même temps à Denise-Anne Moneret-Vautrin sur la question des seuils qui devraient être définis par les pouvoirs publics. Il est évident que si des seuils doivent être définis il faut qu'ils le soient soit au niveau réglementaire par les pouvoirs publics, soit sur une base volontaire et avec d'autres modes de régulation. Je pense notamment au système Vital en vigueur aujourd'hui en Australie ou en Nouvelle-Zélande. Il ne faut pas l'oublier même si les avis divergent sur son efficacité.

La question des seuils, des techniques, des méthodes est certainement importante mais il y a quelque chose que nous n'avons pas évoqué pendant cette journée c'est le coût économique. Tant qu'en France nous n'aurons pas d'expertises socio-économiques du coût d'une mesure sanitaire, que nous ne pourrions pas comparer combien cela coûte globalement à la société de protéger 99, 95 ou 90% de la population, les pouvoirs publics auront des difficultés à asseoir leurs décisions et risquent de prendre des mesures d'extrême précaution. Le jour où nous dirons que pour protéger 99 % de la population cela coûte, je ne sais pas 5 milliards d'euros et que pour en protéger « seulement » 95 % le coût ne serait « que » d'un 1 milliard, ce sera un élément supplémentaire. Je voudrais militer pour qu'à chaque fois que nous avons étudiés la mise en place d'une mesure sanitaire particulièrement « lourde » en France, (cela se fait dans d'autres pays et en particulier aux Etats-Unis) soit mis en face une approche socio-économique pour en estimer le coût pour les différents acteurs de la société. Là peut-être avancerions-nous dans la détermination des seuils et pourrions-nous mieux éclairer les pouvoirs publics.

Gilbert Skorski (Phylogene)

J'ai une question pour Nicole Coutrelis.

Un industriel qui, comme NutriXo par exemple, prend un ensemble de précautions pour maîtriser ce problème et qui malgré cela se retrouve dans une situation où une matière première contaminée chez son fournisseur amène quelqu'un à l'hôpital. S'il y a plainte, est-ce que nous pouvons arriver à une situation où « c'est la faute à pas de chance » ? En d'autres termes, quelle est la jurisprudence, que se passe-t-il concrètement ?

Nicole Coutrelis

Cela dépend du terrain sur lequel nous nous plaçons. Si nous nous plaçons sur le terrain de la responsabilité en termes d'obligation générale de sécurité, qui est de nature publique ou pénale, à ce moment-là effectivement nous pouvons nous trouver dans des situations où « c'est la faute à pas de chance », en ce sens que nous ne pouvons pas reprocher une négligence à un opérateur. Pour être poursuivi en tant que fautif avec des amendes, voire des emprisonnements avec sursis ou autres, des poursuites pénales, il faut que l'accusation ou la poursuite prouve à la fois la faute et le côté interdit, etc. En revanche, si nous nous plaçons sur le pur terrain civil, c'est-à-dire la demande de dédommagement de la part des victimes ou de leur assureur, là nous sommes dans une logique actuelle appelée « la responsabilité objective » pour les produits défectueux et à ce moment-là, c'est clairement indépendant de la notion de faute commise par le responsable de la mise sur le marché. En revanche, dans le cas où le fabricant se retrouve lui-même « victime » de quelque chose qui aurait pu se passer en amont chez son fournisseur, la logique du système juridique actuel veut que le consommateur peut se retourner contre le fabricant et être dédommagé à plein sans chercher à savoir à qui imputer la faute. Mais après, ou parallèlement, le fabricant peut rechercher la faute éventuelle d'un de ses fournisseurs. C'est une chaîne de contentieux très lourde mais c'est l'état du droit actuel. Ce régime de responsabilité objective en France dérive du droit communautaire, cela vient d'une directive européenne. En revanche, il est optionnel en droit communautaire de savoir si ce régime s'applique également entre professionnels dans une filière. Or, il se trouve que la France a transposé ce texte communautaire de telle manière qu'il s'applique aussi entre professionnels, sauf si dans le contrat il a été expressément exclu. Cela dépend de quel bord nous sommes, mais lorsque nous sommes dans un côté ou dans un autre dans une chaîne de cocontractants, nous pouvons avoir intérêt à inclure

expressément dans le contrat une clause précisant par exemple que nous éliminons cette responsabilité sans faute entre les professionnels. Nous ne pouvons pas l'éliminer vis-à-vis du consommateur de base mais entre professionnels cela peut rentrer dans le domaine des accords contractuels. Cela dit, il y a des cas d'exonérations de cette responsabilité objective, que nous appelons le « risques de développement », lié à l'état des connaissances scientifiques au moment où le produit a été mis sur le marché. Donc si par exemple, il est totalement inconnu qu'une substance engendre des allergies, s'il s'avère un jour qu'il y en a, l'opérateur pourra quand même dire que l'état des connaissances scientifiques à ce moment-là ne permettait pas d'imaginer les conséquences. Et là, il pourrait éventuellement être exonéré et dire que c'est uniquement « la faute à pas de chance », mais ce sont des situations relativement rares en l'état actuel du droit, qui est en fait un droit de la consommation, c'est-à-dire pour protéger les consommateurs.

Eva Joubert (Davigel)

J'aurais une question sur la responsabilité pour les restaurations municipales. Que se passe-t-il s'il y a un accident de réaction allergique de la part d'un enfant ? Est-ce que c'est l'élu qui est responsable ? Qui prend la responsabilité ?

Nicole Coutrelis

Je dirais que cela dépend des circonstances. C'est vrai qu'il y a actuellement des lois qui ont augmenté la responsabilité, y compris des élus, avec les notions de mise en danger de la vie d'autrui, cela va extrêmement loin. Nous avons vu des directeurs d'école être poursuivis en raison d'un accident pendant une séance de sport. Cela dit, la seule réponse c'est de faire très attention. J'ai en tête un cas vécu avec un de mes clients industriels qui livrait des choses à la restauration scolaire dans de grands paquets où il y avait clairement indiqué les produits, lait de chèvre, lait de vache, lait de brebis, etc. Il y a eu une négligence à l'école, ont été distribués à des enfants allergiques les fromages qu'il ne fallait pas qu'ils aient. Ce n'est clairement pas la faute de l'industriel parce qu'il n'était pas obligé de l'étiqueter sur les petits paquets. Ce l'était sur les grands paquets. La réglementation n'allait pas au-delà. En revanche, il était évident que c'était de la responsabilité de l'encadrement scolaire de connaître les allergies des enfants et de faire attention à ce que faisait le personnel. Mais il y a d'autres cas où nous

pouvons très bien imaginer qu'il n'y a strictement aucune faute. Si par exemple le responsable a demandé à être averti par ses fournisseurs et que le fournisseur a commis une faute. A ce moment-là, ce sera le cas dont je vous parlais. Il sera responsable au premier chef, c'est-à-dire qu'il va recevoir le premier choc de la demande des parents, et ensuite il y aura un recours contre son fournisseur et il pourra très bien dans un cas de ce genre ne pas du tout être considéré comme responsable au sens pénal, c'est-à-dire qu'il ne se verra pas reprocher un délit. Mais en revanche, au civil, l'école peut être amenée à dédommager et ensuite à se faire rembourser par le fournisseur. Ce sont deux niveaux, il ne faut jamais confondre les deux.

Une participante

Aujourd'hui, il n'y a pas d'obligation d'étiquetage sur les produits non emballés. Lorsqu'un enfant est à l'école et qu'il fait une réaction allergique, il a eu son projet d'accueil individualisé (PAI), les médicaments prévus lui ont été administrés et tout rentre dans l'ordre. Est-ce qu'une famille peut quand même porter plainte ou est-ce que la plainte ne pourra être déposée que s'il y a un préjudice plus important, voire un départ à l'hôpital ?

Nicole Coutrelis

Au niveau du civil, pour pouvoir se plaindre de quelque chose, même dans cette logique objective de produits défectueux, il faut qu'il y ait un fait générateur d'un dommage et un lien de causalité entre les deux. S'il n'y a pas de dommage réel, il n'y a pas de responsabilité. S'il y a un dommage qui n'est pas dû à un produit défectueux, il n'y a pas non plus de lien de causalité donc il n'y a pas de responsabilité du fait du produit défectueux. S'il y a une responsabilité du fait d'un produit et que ce produit n'est pas défectueux mais qu'il a été mal utilisé, il s'agira de la responsabilité de l'utilisateur. Après, c'est au cas par cas. Je dirais que s'il y a un problème du genre de celui dont vous parlez, qu'il est bien traité, qu'il n'est pas dû à une négligence très grave en soi, qu'il n'est pas dû véritablement à une faute, je dirais qu'il ne faut pas abuser du contentieux. Je pense qu'il faut se battre pour des choses qui le méritent, mais la poursuite à tout prix est une dérive délétère parce qu'après nous ne ferons pas de hiérarchie entre ce qui est important et ce qui peut arriver à tout le monde. Je crois qu'il faut aussi être modeste. Tout le monde peut faire une erreur. Ce qui est grave, c'est de faire une erreur et d'être incapable

de la réparer. Si j'étais juge je n'accepterais pas des excès de contentieux de ce genre.

Jean-Michel Wal

J'aurais aimé savoir si ce panel peut apporter des éclaircissements à une question que je me pose depuis longtemps sur la notion de seuils. Je comprends assez bien la notion de seuils technologiques que vous avez défini à 1 ppm ou de seuils analytiques. C'est un outil pour la bonne gestion industrielle, c'est un bon outil pour vous permettre de contrôler vos productions, de faire de l'assurance qualité. A mon avis c'est aussi un bon outil pour respecter la loi puisque la directive européenne dit clairement qu'il n'y a pas de seuils, c'est-à-dire que dès que nous pouvons détecter, il faut étiqueter. D'ailleurs je rappelle aussi les questions qui avaient été posées au conseil scientifique d'alimentation humaine par la Commission :

- Première question : « est-ce que la liste est pertinente ? ». La réponse avait été oui mais elle doit être révisée périodiquement.

- Deuxième question que nous oublions : « est-ce qu'il y a des seuils ? ». La réponse sur l'existence des seuils « réactogènes » avait été non.

D'après ce que je comprends, si nous pouvons définir un seuil théorique, technologique, analytique, cela devrait suffire pour assurer un bon respect de la réglementation. Il y a une autre notion, je pense que c'est celle dont parle Denise-Anne Moneret-Vautrin, c'est de dire que par analogie, ce seuil est exprimé en ppm, c'est très classique, c'est x % de l'allergène dans l'aliment. Mais le ppm n'a pas de sens pour le consommateur, il ne faut pas que nous lui donnions des seuils en ppm, il faut que nous lui disions ce qu'il peut réellement consommer. Nous en arrivons à l'autre notion de seuil qui est le seuil réactogène, celui qui risque de provoquer une réaction chez le consommateur allergique, qui, lui, dérive d'un raisonnement beaucoup plus compliqué, qui partirait comme en toxicologie classique de la définition de la mise en évidence et de la définition de doses sans effets. Mais à partir de ces seuils en toxicologie classique, à partir de calculs d'exposition, de consommation et en appliquant des marges de sécurité, nous arrivons à la notion de dose maximum limite que nous exprimons en ppm. Mais il y a un énorme calcul entre la détermination des doses sans effets et la détermination des seuils résiduels en ppm qu'à mon sens nous ne faisons pas en allergologie. Nous sommes en train de jouer entre deux notions, une notion seuil résiduel qui servirait d'outil réglementaire ou d'outil industriel certainement très nécessaire,

peut-être même d'outil d'étiquetage, et puis une autre notion qui serait un seuil de présence dans l'aliment, qui compte tenu de ce que nous connaissons sur la consommation des différents groupes à risque représentant le risque d'avoir des effets physiologiques. Je n'arrive pas vraiment à faire la différence entre ces deux notions.

Gérard Pascal

C'est exactement la question que nous nous posons au sein du groupe de travail du CNA. Le débat a été délicat et difficile à cause de cette confusion entre les différents types de seuils. Je pense que tu as déjà commencé à différencier ces différents types, le seuil de réactivité clinique et d'autres types de seuils : un seuil dit de « santé publique » susceptible de protéger un pourcentage donné de la population des sujets allergiques, un éventuel seuil réglementaire pour l'étiquetage, se basant sur le précédent, un seuil technologique, etc. mais il faut absolument commencer par là sinon nous n'arriverons jamais à nous mettre d'accord sur quoi que ce soit.

Je serais comme toi aussi heureux d'entendre les membres de ce panel nous aider à avancer vers la solution de ce problème.

Nicole Coutrelis

Cela me permet de revenir sur ce que nous disions tout à l'heure sur les seuils réglementaires. C'est clair que pour les produits volontairement incorporés, c'est-à-dire les composants, il n'y a pas de seuil. Pour les contaminations croisées ou risques de contaminations croisées, il faut bien que vous trouviez des seuils, autrement vous ne vous en sortez pas.

Nous avons une question à cheval sur les deux qui a été posée tout à l'heure : « quid de l'ingrédient qui lui-même est arrivé après 50 000 transformations et que nous ne retrouvons plus dans le produit fini ? ». Ou bien nous sommes dans l'optique « pas vu pas pris » ou bien nous avons une optique un peu plus affirmative en termes réglementaires. Ma première réaction était de citer de mémoire les textes. Là je pense que nous retrouvons un peu la notion de seuil non pas en tant qu'ingrédient volontairement incorporé mais dans tout ce qui est support de solvant, résidu d'auxiliaire technologique, etc. Je persiste dans ce que je disais tout à l'heure, là aussi la réglementation ne l'exige pas systématiquement dès que vous l'avez utilisé dans le produit fini. Vous trouvez l'énumération de tout ingrédient utilisé dans la production d'une denrée alimen-

taire. En langage clair, cela peut être aussi bien un auxiliaire technologique qui est toujours présent dans le produit fini même sous forme modifiée et énuméré à l'annexe, etc. Nous avons quand même encore cette notion de présence dans le produit fini sans seuil de détection mais c'est quand même une notion de présence dans le produit fini. Ce n'est pas comme pour les OGM que nous avons vu passer i même si nous ne le retrouvons pas dans le produit fini. Si nous prenons la réglementation il y a quand même une notion de présence dans le produit fini, pour les produits volontairement intégrés ou utilisés. Pour le reste est-ce que c'est scientifiquement fondé, justifié ou non ? Je suis évidemment incapable d'aller au-delà du débat.

Un participant

La démarche que nous avons conseillée est une démarche de réalisme. La deuxième possibilité était de faire une analyse puisque les analyses sont quand même nécessaires de temps en temps pour valider des démarches. Elles n'ont aucun intérêt pour valider des lots de produits mais par contre cela peut avoir un intérêt pour vérifier dans certaines hypothèses, situations, que nous avons une bonne démarche d'éradication. Il y avait soit l'hypothèse analytique, soit l'hypothèse des calculs et nous nous apercevons qu'il ne peut plus y avoir de traces mesurables de cette caséine. C'est ce que nous avons conseillé mais en avertissant l'opérateur qu'il se heurte à un petit souci et que si un jour il y a un incident, nous savons tous qu'à un moment ou à un autre un produit est facilement mis en cause par un consommateur qui a fait un repas composé de plusieurs produits et que le ciblage sur un produit précis n'est pas forcément fiable lorsqu'il y a des incidents. Nous lui avons fait remarquer que dans le cas d'un incident étant donné qu'il a les traces de son côté, le fait qu'il avait fait cette étude et décidé que ce risque était négligeable, il avait des documents montrant qu'il avait considéré comme négligeable un risque qui pouvait exister. Nous tournons en rond dans ce genre d'affaire.



Institut Français pour la Nutrition, 71 avenue Victor Hugo, 75116 PARIS
Tél. : 01 45 00 92 50, Fax : 01 40 67 17 76
Institut.nutrition@ifn.asso.fr