



Les allergènes

Une nouvelle directive européenne impose à l'ensemble du secteur agro-alimentaire d'informer les utilisateurs finaux sur la nature des produits utilisés (caractéristiques, propriétés ou effets). Cette directive référencée 1169/2011 est entrée en application le 13/12/2014 en Belgique.

Le but de cette directive est d'informer les consommateurs finaux des produits allergènes utilisés dans les plats préparés. La loi concerne tous les établissements du secteur de l'horeca : restaurants, brasseries, bars à pita, hôtels, boulangeries, les pâtisseries, les boucheries et charcuteries, traiteurs, restaurants d'entreprises et cantines scolaires, crèches, etc.

Elle impose d'informer les consommateurs oralement ou par écrit. Dans tous les cas de figure, il faut pouvoir indiquer ce que contient chaque produit que l'on vend ! Il est possible que les préparations soient «contaminées» par des allergènes provenant d'autres aliments ou préparations présents dans la cuisine, on est alors en présence d'une contamination croisée (il faut aussi en avertir les personnes qui vont consommer les aliments).




Cette obligation de déclaration, surtout lorsqu'elle se fait oralement, n'entraîne pas beaucoup de changement par rapport aux habitudes de vente. Par contre, elle devient un outil juridique que les clients pourront utiliser à votre encontre en cas d'intolérance ou d'allergie.

« En optant pour une déclaration écrite, vous pourrez plus aisément prouver que vous avez fourni l'information adéquate. Vous avez donc le choix entre la simplicité ou le fait de se prémunir contre d'éventuelles plaintes. » (<http://www.horecawallonie.be/horeca/fr/obligations-allergenes.html>)

Qu'est-ce qu'un allergène ?

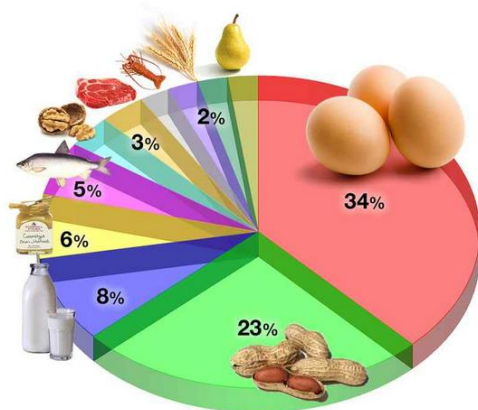
Un allergène est un composé alimentaire pouvant provoquer une réaction allergique ou une intolérance chez certaines personnes.

Les réactions de défense contre ces composés sont par exemples un gonflement et picotement des lèvres et de la bouche, des vertiges, des vomissements, de la diarrhée, des troubles respiratoires, des démangeaisons, des éruptions cutanées et même un choc anaphylactique avec issue fatale ou non.

14 allergènes à mentionner			
1	 Céréales contenant du gluten, à savoir: blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées	8	 Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland
2	 Crustacés	9	 Céleri
3	 Oeufs	10	 Moutarde

4		Poissons	11		Graines de sésame
5		Arachides	12		Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l
6		Soja	13		Lupin
7		Lait (y compris le lactose)	14		Mollusques

Tableau tiré de http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/qs fiches/ documents/2014-12-22_QS_ALLERGENES_FR.pdf



Les allergènes alimentaires les plus courants

Pour information...

De l'ordre de 1% en 1970, elles représentent aujourd'hui près de 8% de la population. L'allergie alimentaire est plus fréquente chez l'enfant. Certaines allergies peuvent disparaître à l'âge adulte. Les trois allergènes alimentaires les plus courants sont : l'œuf, l'arachide et le lait.

<http://www.dietetique-toulouse.fr/dietetique-allergies-alimentaires.html>

Dans nos cours, nous prendrons l'habitude de repérer les allergènes et de les noter sur nos fiches techniques (recettes). A la moindre hésitation, il est vivement conseillé de consulter le professeur responsable de l'atelier. Lors des manifestations organisées par l'école, la démarche d'information des clients sera primordiale.