

Dissertation critique

Auteur :

Éric Letendre

Titre du sujet :

Peut-on enlever la mention *peut contenir* sur les étiquettes des produits alimentaires pour assurer aux consommateurs un produit sans allergènes?

Travail remis à :

M. Michel Lamontagne

Dans le cadre du cours :

Épreuve synthèse de programme

Institut de Technologie Agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Le 14 mai 2009

## **Introduction :**

Les cas d'intoxication, suite à une allergie alimentaire, sont en constante augmentation à chaque année au Canada. L'incidence des allergènes en transformation des aliments représente donc un défi de taille pour les technologues. La question posée est la suivante : « Peut-on enlever la mention *peut contenir* sur les étiquettes des produits alimentaires pour assurer aux consommateurs un produit sans allergènes? ». Je crois que non et ce, malgré le fait que le système HACCP représente un outil de prévention efficace qui permet aux entreprises d'effectuer le contrôle des points critiques pour la production d'un aliment sain et salubre. Ce système sera étudié dans la partie de la thèse. Par contre, l'introduction non intentionnelle d'allergènes dans les aliments est difficile à maîtriser. Ce deuxième point sera traité dans mon antithèse. Finalement, je ferai la synthèse du pour et du contre en démontrant que malgré les gestes et les efforts de prévention, le risque de contamination par un allergène demeure.

Avant de débiter, il est important de bien comprendre en quoi consiste une allergie alimentaire. Selon Santé Canada, on évalue jusqu'à 6% le nombre d'enfants et 4% le nombre d'adultes qui souffrent de ces allergies au Canada. Les neuf allergènes alimentaires d'intérêt prioritaire sont les arachides, les noix, les graines de sésame, le lait, les œufs, les fruits de mer (poissons, crustacés et mollusques), le soja, le blé et les sulfites (un additif alimentaire). Lorsqu'une personne est exposée à un allergène, les symptômes d'une réaction peuvent se manifester rapidement, leur intensité évoluant de légère à grave en peu de temps. Voici une explication complète, par Santé Canada, d'une réaction allergique : « La réaction est déclenchée par une protéine que le système immunitaire assimile à tort à un agent nocif. À la première exposition de la personne à la protéine, le système immunitaire réagit en produisant des anticorps appelés immunoglobines E (IgE). Lorsque la personne est exposée de nouveau à la même protéine alimentaire, les anticorps IgE et des substances chimiques telles que l'histamine sont libérés. L'histamine est une substance chimique puissante qui peut déclencher une réaction du système respiratoire, du tractus gastro-intestinal, de la peau ou encore, du système cardiovasculaire. Dans les cas les plus graves, les allergies alimentaires peuvent être mortelles.»

## **Thèse :**

Tout d'abord, il existe un système de prévention efficace que les industries agroalimentaires peuvent utiliser qui se nomme HACCP. Le système HACCP a été conçu en 1960 et il est reconnu internationalement comme étant un outil d'excellence pour adapter les méthodes d'inspection traditionnelle aux systèmes modernes d'assurance de la salubrité des aliments. L'acronyme anglophone HACCP signifie l'analyse des points critiques à contrôler durant les étapes de fabrication d'un aliment. Tout au long du processus de fabrication, le contrôle des étapes critiques (CCP) permettra aux exploitants de détecter et de maîtriser les dangers avant que leurs produits ne soient distribués. Dans cette présentation, le danger à maîtriser est la présence d'allergènes dans un produit qui ne devrait pas en contenir. Le système HACCP découle des programmes préalables (recommandés par la Commission du *Codex Alimentarius*) que les industries doivent respecter. Parmi ceux-ci, on retrouve la formation du personnel. Il est primordial pour une entreprise de bien former son personnel afin d'assurer l'intégrité du produit qu'elle offrira aux consommateurs et quand il est question d'allergène, cela ne fait que justifier davantage l'importance d'une formation adéquate. Les deux programmes principaux sont : *Le guide des bonnes pratiques d'hygiène* (BPH) ainsi que *Le guide des bonnes pratiques de fabrication* (BPF). Ces guides sont particulièrement utiles aux PME en permettant aux professionnels d'établir les premières étapes de la démarche HACCP et en développant des éléments de maîtrise concrets spécifiques au secteur alimentaire qu'ils concernent. Ces guides sont adaptés à leur structure d'entreprise. En appliquant ces programmes, l'entreprise ne fait qu'augmenter ses chances d'offrir un aliment sans allergène puisque les employés possèdent les formations adéquates pour la fabrication du produit.

De plus, les procédures de lavage et d'assainissement font aussi partie des programmes préalables du système HACCP. L'élaboration de procédures spécifiques à chaque pièce d'équipement et ustensile permet d'éliminer les risques de contamination croisée avec les allergènes pour les entreprises qui produisent sur une même ligne de production, des aliments avec et sans allergènes. Voici, selon le Programme d'Amélioration de la Salubrité des Aliments, à quoi devrait ressembler un programme d'assainissement :

1. Zone(s) ou équipement à nettoyer, fréquence du nettoyage et personne responsable;
2. Instructions spéciales pour le nettoyage de certaines zones et pièces d'équipement;
3. Équipement de nettoyage à utiliser, instructions pour assurer son bon fonctionnement (pression, volume, etc.);

4. Détergents et assainisseurs à utiliser, y compris le nom commercial ou générique, le facteur de dilution, la température de l'eau, etc.;
5. Méthode d'application des solutions de nettoyage et d'assainissement (durée de contact, consistance de la mousse, etc.);
6. Instructions de rinçage (incluant au besoin la température de l'eau).

Ensuite, la vérification des fiches techniques des ingrédients lors de la réception des produits provenant d'un fournisseur permet à l'entreprise de s'assurer que les ingrédients qu'elle reçoit correspondent aux exigences préétablies par la compagnie. Le programme préalable *Transport, réception et entreposage* est mis en place dans le but de faire un contrôle des intrants à l'intérieur de l'entreprise. Celle-ci indique clairement aux fournisseurs ce à quoi elle s'attend d'eux et quand il s'agit d'ingrédients servant à la fabrication d'un produit sans allergène, des précautions supplémentaires doivent être prises. Si le fournisseur doit utiliser un nouvel ingrédient, il est de son devoir d'en informer son client pour s'assurer que cet ingrédient ne représente pas un danger au niveau des allergènes dans la fabrication de son produit. En résumé, dans le cas des allergènes, les programmes préalables sont considérés comme étant de bons outils de prévention dont le but est de prévenir l'introduction d'allergènes à l'intérieur d'un produit qui ne devrait pas en contenir.

#### **Antithèse :**

En second lieu, la difficulté à maîtriser l'introduction non intentionnelle d'allergènes dans les aliments représente un risque qui ne peut être pris à la légère par les industries alimentaires. Parmi ces facteurs, apparaît en tête de liste, d'après le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'alimentation du Québec, la contamination croisée : «La contamination croisée survient lors du contact d'un aliment avec un autre objet (ustensiles, surfaces de travail, mains, etc.) ayant été lui-même en contact avec un allergène sans être nettoyé.» Comme il a été décrit précédemment, une faible trace d'allergène dans un aliment peut représenter un danger de mort pour le consommateur qui est allergique. L'exemple qui suit démontre bien cette fragilité : « Un employé qui travaille dans une biscuiterie mange un sandwich au beurre d'arachide durant sa pause. Le signal sonore indiquant la fin de la pause se fait entendre. Comme il occupe le poste de préposé au déversement de la pâte, il doit arriver le premier sur la ligne de production mais voilà qu'il y a congestion aux lavabos. Il réussit à se faufiler et se laver les mains en moins de 5 secondes et ce, malgré la formation qu'il a reçue sur les BPH qui indique que pour qu'un lavage des mains soit efficace, il doit durer au moins 30 secondes. Il arrive juste à temps à son poste pour déverser, à mains nues, le mélange de la pâte sur la ligne de production. »

La boîte contenant les biscuits porte la mention «Sans arachides». Au-delà de la formation, il y a la conscience des employés sur les réels dangers de la contamination d'un aliment par un allergène qui ne peut être complètement contrôlée par les entreprises.

Ensuite, il a été démontré que les entreprises qui transigent avec des fournisseurs doivent consulter avec beaucoup d'attention les fiches techniques des produits qu'elles reçoivent. Il demeure essentiel que toute l'information pertinente sujette à la présence d'un allergène soit clairement indiquée sur la fiche technique. Le tableau qui suit présente les autres appellations que l'on peut retrouver pour un même allergène :

**Tableau 1 : Autres appellations pour les allergènes**

<b>Allergène</b>	<b>Mots-clés indiquant la présence de l'allergène</b>
Arachide	Arachide, arachide-I, arachin, assaisonnements, beurre d'arachide, cacahouète, conarachin, farine d'arachide, huile d'arachide, mandelonas, noix artificielles, noix mélangées, protéines végétales d'arachides, protéines végétales hydrolysées d'arachides.
Noix	Amandes, anacardes, assaisonnements, beurre de noix, châtaignes, faînes, fruit à coque, huile de noix, huile d'amande douce, kajo, marrons, marzipan (pâte d'amandes), massepain, noisettes (avelines), noix, noix artificielles, noix blanches d'Amérique, noix d'anacarde, noix d'Angleterre, noix d'hickory, noix du Brésil, noix de cajou (cachou), noix de Grenoble, noix de macadamia, noix de noyer cendré, noix mélangées, noix noires, noix piquées, nougat, pacanes, pékans, pignons (noix de pin), pistaches, pralines.
Lait	Alpha-lactalbumine, arôme, assaisonnements, babeurre, bêta-lactoglobuline, beurre, caillé, caramel, caséinate de sodium, caséinate de calcium, caséinate, caséine, crème, crème glacée, crème sûre, fromage, gras de beurre, huile de beurre, kéfir, koumis, lactalbumine, lactoferrine, lactoglobuline, lactose, lactosérum, lactulose, lait, lait malté, margarine, poudre de lait écrémé, poudre de petit lait, protéines ovo-lacto-hydrolysées, solides de lait écrémé, solides de lait, substance laitière modifiée, yogourt.
Œufs	Albumen, albumine, albumine de l'œuf, assaisonnements, blanc d'œuf, conalbumine, globuline, jaune d'œuf, lécithine, lécithine animale, lécithine d'œuf, livétine, lysozyme, œuf, mots commençant par ovo, ovalbumine, ovoglobuline, ovomacroglobuline, ovomucine, ovomucoïde, ovotransferrine, ovovitelline, poudre d'albumine, poudre de blanc d'œuf, poudre de jaune d'œuf, poudre d'œuf, protéines ovo-lacto-hydrolysées, vitelline.
Soja	Agent épaississant, albumine de soya, assaisonnements, émulsifiant (non précisé), farine de soya, fécule végétale, fève de soya, fève germée, germe de soya, huile de

	soya, huile végétale (non précisée), isolat de protéine de soya, lait de soya, lécithine, lécithine de soya, lécithine végétale, margarine, miso, okara, protéine de soya, protéines végétales, protéines végétales hydrolysées (PVH), protéines végétales texturées (PVT), sauce soya, seitan, shortening d'huile végétale, shoyu, sobee, soya, stabilisant (non précisé), tamari, tempeh, tofu.
Blé	Albumine de blé, <i>ale</i> , amidon, arôme, assaisonnements, blé (mou, entier, durum, dur, bulghur ou boulghour), chapelure (de blé), couscous, croûtons (de pain), épeautre, endosperme, extraits de céréales, extraits solubles de blé grillé, farine (de blé, de blé entier, de blé concassé, blanche, enrichie, de gluten, Graham, de froment, à pâtisserie, phosphatée, tout usage, durum, d'épeautre), farine (ou poudre) de malt, froment, féculé de blé, féculé végétale, germe, gliadine, globuline, gluten de blé, gluten, gluténine, gomme végétale, herbe de blé, huile de germe de blé, hostie, kamut, lécithine, malt, mélange d'épices, nouilles, pain, pâtes alimentaires, <i>porter</i> , protéines végétales hydrolysées (PVH), pseudoglobulines de blé, seitan, semoule, son de blé, son, <i>stout</i> , triticale, vermicelle, sauce soya, sauce tamari, spelt.
Sulfites	L- Dioxyde de soufre (ou anhydride sulfureux), bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, bisulfite de sodium, métabisulfite de sodium, sulfite de sodium, dithionite de sodium, acide sulfureux.

Source : Association Québécoise des Allergies Alimentaires

Adresse URL : [http://www.aqaa.qc.ca/library/images/contentImages/Memoire\\_AQAA\\_-\\_CAAQ\\_aout\\_2007.pdf](http://www.aqaa.qc.ca/library/images/contentImages/Memoire_AQAA_-_CAAQ_aout_2007.pdf)

Le danger est énorme si un fournisseur utilise temporairement un autre ingrédient, qui apparaît dans la liste ci-dessus, pour substituer au manque de l'ingrédient normalement utilisé. Les conséquences de cette modification temporaire peuvent avoir de sérieuses répercussions si le client utilise ce produit pour la fabrication d'un aliment qui porte l'appellation «sans allergènes». De plus, la complexité des lois sur l'élaboration des étiquettes concernant la présence d'allergènes ne fait qu'être à l'avantage des entreprises. Présentement, la loi oblige les industries à fournir une liste exacte de tous les ingrédients et constituants qui inclut les neuf allergènes répertoriés et qui doivent apparaître sur l'étiquette du produit. Par contre, ils ne sont pas tenus d'énumérer la composition de plusieurs ingrédients et préparation sur l'étiquette d'un aliment auquel ils ont été ajoutés. Voici un exemple : «La margarine utilisée pour la fabrication de gâteau contient du soja ou des substances laitières.» On retrouvera sur l'étiquette du produit seulement la mention «margarine». Voici un tableau démontrant des mots pouvant apparaître sur la liste d'ingrédients et la possibilité de présence d'allergènes à l'intérieur de ceux-ci :

**Tableau 2 : Mots pouvant signifier la présence d'allergènes sur une liste d'ingrédient**

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

Source : Association Québécoise des Allergies Alimentaires

Adresse URL : [http://www.aqaa.qc.ca/library/images/contentImages/Memoire\\_AQAA -  
CAAQ\\_aout\\_2007.pdf](http://www.aqaa.qc.ca/library/images/contentImages/Memoire_AQAA_-_CAAQ_aout_2007.pdf)

Devant ce laxisme, il n'est pas étonnant de voir aussi souvent la mention «peut contenir» sur les emballages des produits. De cette façon, les entreprises n'ont pas à se soucier des risques occasionnés par l'ajout «non intentionnel» d'allergènes dans le produit qui, plus souvent qu'autrement, n'en contient même pas. Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) se sont engagés à revoir la politique en vigueur, car :

1. L'utilisation des mises en garde relatives aux allergènes alimentaires sur les aliments préemballés a connu une augmentation substantielle depuis le milieu des années 1990.
2. Une variété croissante de mises en garde sont actuellement utilisées, dont certaines ne procurent plus de renseignements utiles aux consommateurs présentant des allergies alimentaires, quant à la présence potentielle d'allergènes dans les aliments préemballés. Par conséquent, celles-ci peuvent les induire en erreur en ce qui a trait à la possibilité de la présence des allergènes dans les aliments, à leur niveau de concentration et aux risques qui y sont associés.

### **Synthèse :**

Somme toute, malgré les gestes et les efforts de prévention, le risque de présence d'un allergène à l'intérieur d'un aliment demeure toujours présent. Avec les programmes préalables et le contrôle des points critiques (CCP), le système HACCP demeure, pour les entreprises agroalimentaires, une source de confiance pour la fabrication d'un produit exempt d'allergène. Il y a tout lieu de croire que le système HACCP constitue un outil de prévention efficace pour une entreprise. Par contre, il suffit de peu de négligence de la part du personnel pour briser la fragilité de la production d'un produit sans allergène et rendre vulnérable le système HACCP. De plus, la complexité au niveau de l'élaboration des étiquettes sur ce qui doit être déclaré et sur ce qui n'est pas obligatoire de mentionner incite les entreprises à utiliser la mention «peut contenir». Par ailleurs, le contrôle des fiches techniques d'un ingrédient ou d'un produit qui provient d'un fournisseur est sans aucun doute une étape très importante pour s'assurer de la conformité de celui-ci. Le tableau 1 démontre cependant que pour un même allergène, il existe plusieurs appellations, ce qui complique grandement le contrôle de ces fiches et par le fait même, augmente considérablement les risques d'ajout non intentionnel d'allergènes dans les aliments.



## **Conclusion :**

Enfin, je crois que les entreprises qui utilisent le système HACCP détiennent une longueur d'avance considérable sur les entreprises qui ne l'utilisent pas en ce qui a trait à la prévention de la présence accidentelle d'allergènes dans un aliment. Malgré tout, les risques de *contaminations* demeurent présents devant l'ambiguïté des lois qui existent présentement sur l'élaboration des ingrédients et des constituants sur les étiquettes de produits. De mon point de vue, et pour répondre à la question initialement posée : «Peut-on enlever la mention *peut contenir* sur les étiquettes des produits alimentaires pour assurer un produit sans allergènes aux consommateurs ? », je réponds non. Le marché des produits sans allergènes est très attirant pour une entreprise innovatrice, cependant l'enjeu qu'implique un rappel suite à la présence d'un allergène non déclaré peut être très dévastateur pour celle-ci. Tant et aussi longtemps que le gouvernement n'imposera pas des lois claires et strictes sur l'élaboration des étiquettes, la mention « peut contenir » continuera d'être utilisée à profusion par les entreprises. L'usage de cette mention a comme seul but de se protéger d'éventuelles poursuites judiciaires dans le cas d'une réaction allergique à la suite de la consommation du produit. Malheureusement pour les personnes allergiques, il apparaît moins compliqué pour les compagnies d'utiliser cette mention plutôt que d'assurer l'innocuité de leur produit.

## Références :

1. Agence Canadienne d'inspections des aliments. Sur le site Agence Canadienne d'inspections des aliments. Adresse URL :  
<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/allerg/allergf.shtml>
2. Santé Canada. Sur le site Santé Canada.  
Adresse URL : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/index-fra.php>
3. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'alimentation du Québec. Adresse URL :  
<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Consommation/Qualitedesaliments/allergiesalimentaires/allergenes>
4. Association Québécoise des Allergies Alimentaires. Adresse URL :  
[http://www.aqaa.qc.ca/\\_library/images/contentImages/Memoire\\_AQAA\\_-\\_CAAQ\\_aout\\_2007.pdf](http://www.aqaa.qc.ca/_library/images/contentImages/Memoire_AQAA_-_CAAQ_aout_2007.pdf)
5. Agence Canadienne d'Inspection des Aliments (ACIA), Manuel Programme d'Amélioration de la Salubrité des Aliments (PASA), p. 24 et 25

## **Plan de rédaction**

### **Le sujet**

Peut-on enlever la mention « peut contenir » sur les étiquettes des produits alimentaires pour assurer aux consommateurs un produit sans allergènes?

### **Références :**

- Le cours de système qualité (le manuel PASA)
- L'association québécoise des allergies alimentaires (AQAA)
- MAPAQ
- ACIA

### **Choix de position**

Devant le nombre élevé d'opérations, d'intervenants et d'ingrédients pendant la transformation d'un aliment, les risques de présence d'allergènes demeurent présents. Position défavorable à la question.

### **Le plan**

#### 1. Introduction

- Sujet amené : L'incidence des allergènes en transformation des aliments représente un défi de taille pour les technologues.
- Sujet posé : Peut-on enlever la mention « peut contenir » sur les étiquettes des produits alimentaires pour assurer aux consommateurs un produit sans allergènes?
- Sujet divisé : Le système HACCP est un outil de prévention efficace pour les industries. Par contre, l'introduction non intentionnelle d'allergènes dans les aliments est difficile à maîtriser. Somme toute, malgré les gestes et les efforts de prévention, le risque demeure.

#### 2. Développement

##### **Première argumentation (Thèse)**

Expliquer les actions favorables pour établir un système de production efficace dans le but d'empêcher la présence d'un allergène dans le produit.

- Système HACCP
- Formation du personnel
- Programme de lavage et assainissement

### Deuxième argumentation (Antithèse)

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

- Contamination croisée
- Inexactitude des informations sur les fiches techniques des fournisseurs
- Étiquetage non-conforme

### Troisième argumentation (Synthèse)

Malgré les gestes et les efforts de prévention, le risque demeure.

- Le système HACCP infaillible jusqu'à quel point
- La formation des employés et la conscience des dangers

### 3. Conclusion

- Question posée au départ vs position prise
- Enjeu pour les entreprises
- Lois ambiguës