

Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

## La problématique des allergies alimentaires

Environ 2-4% de la population suisse souffrent d'une allergie alimentaire. Les personnes concernées doivent pouvoir se fier aux informations sur la composition des denrées alimentaires, ce qui, dans la vente en vrac, est assez difficile.

### Allergies et intolérances

En cas d'allergie alimentaire, le système immunitaire répond par une réaction démesurément forte. Ces réactions s'orientent contre un composant en soi anodin (allergène) d'une denrée alimentaire et affectent l'organisme par leur violence. De faibles quantités (< 1 gramme) d'un aliment suffisent à déclencher des démangeaisons, des éruptions cutanées, des problèmes respiratoires ou des vomissements, des crampes au ventre ou de la diarrhée. Les réactions de défense de l'organisme peuvent se renforcer à chaque nouveau contact avec l'allergène, de sorte que dans un cas extrême la personne allergique peut avoir des problèmes circulatoires pouvant mettre sa vie en danger (état de choc) ou même provoquer la mort. Les symptômes allergiques se manifestent typiquement quelques minutes après la consommation de la denrée alimentaire. Pour éviter une réaction allergique, les personnes concernées n'ont d'autre ressource que d'éviter strictement les denrées problématiques. L'allergie alimentaire trouve son origine dans les dispositions génétiques. En effet, si les pa-

rents sont allergiques, il y a de fortes chances que l'enfant souffre lui aussi d'une allergie.

Les allergies alimentaires apparaissent fréquemment durant l'enfance ou entre 20 et 40 ans. 5% des enfants et 3% des adultes en Suisse souffrent d'une allergie alimentaire importante. A cela s'ajoute plus de 10% de la population croyant souffrir d'une allergie alimentaire sans qu'aucun diagnostic médical n'ait été posé.

Si après avoir consommé un aliment, des symptômes semblables à ceux d'une allergie alimentaire se manifestent, il ne s'agit pas forcément d'une allergie, mais il peut s'agir d'une intolérance alimentaire. Au contraire des allergies, les intolérances ne se manifestent pas par une réaction immunologique et peuvent apparaître dès le premier contact avec l'aliment déclencheur, étant donné qu'il n'est pas nécessaire d'avoir une phase de sensibilisation. L'intolérance au lactose est un exemple connu d'intolérance alimentaire, dans laquelle la lactase, enzyme qui décompose le lactose, est présente dans l'intestin en trop faibles quantités ou est carrément absente. Ainsi, le lactose ne peut pas être décomposé en ses composants et absorbé par l'intestin, mais provoque au contraire des gonflements et de la diarrhée. Environ 5-15% des Suisses sont touchés par une telle intolérance. L'intolérance au fructose en est un autre exemple. Il s'agit d'un dysfonctionnement inné du métabolisme dans lequel le fructose ne peut pas être digéré et entraîne donc la nausée, une lourdeur



d'estomac, des gonflements, la diarrhée et des crampes au ventre. Tant pour l'intolérance au lactose que pour celle au fructose, la quantité de substance à absorber avant l'apparition des symptômes est individuelle. La cœliaquie est une intolérance au gluten qui se présente chez environ 1% de la population suisse. Le gluten est un terme générique pour les protéines qui sont contenues dans diverses variétés de céréales. De petites quantités de denrées alimentaires contenant du gluten suf-

fisent à provoquer une lésion importante de la muqueuse de l'intestin grêle. Celle-ci entraîne une réduction de l'absorption des nutriments et donc une sous-alimentation. En dernier lieu, il y a encore les pseudo-allergies qu'on ne peut pas différencier des vraies allergies sur la base des symptômes; par contre, on ne trouve aucun anticorps dans le sang. Les déclencheurs les plus fréquents sont certains additifs (substances E), en particulier les colorants et les agents conservateurs (tableau 1),

Tableau 1: Additifs qui peuvent déclencher des réactions indésirables (source: aha!)

E 102 Tartrazine	E 200-203 Acide sorbique et sorbates
E 110 Jaune orangé S	E 210-213 Acide benzoïque et benzoates
E 122 Azorubine	E 214-219 PHB d'éthyle et de méthyle
E 123 Amarante	E 220-228 Anhydride sulfureux et sulfites
E 124 Rouge cochenille A	E 320 Butylhydroxyanisole
E 128 Rouge 2G	E 321 Butylhydroxytoluène
E 129 Rouge allura	E 620-625 Acide glutamique et glutamates
E 155 Brun HT	
E 180 Lithol-rubine BK	

Tableau 2: Ingrédients les plus importants qui peuvent déclencher une allergie ou une réaction indésirable (OEDAI, état au 7. 3. 2008)

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre)
- Lait (y compris lactose)
- Œufs
- Poissons
- Crustacés
- Grains de soja
- Cacahouètes
- Noix, noix de Cashew, noisettes, noix du Queensland, amandes, noix du Brésil, noix de pécan, pistaches
- Graines de sésame
- Céleri
- Moutarde
- Sulfites (E 220-224, 226-228) dans une concentration de plus de 10 mg de SO<sub>2</sub> par kg ou litre de denrée alimentaire prête à la consommation
- Lupins et produits à base de lupins
- Mollusques et produits à base de mollusques

**scheid-rusal ag**

Reuss-Strasse 14, 6038 Gisikon



Tel.: 041 450 33 22

Fax: 041 450 30 10

www.scheid-rusal.ch

**Bonusal et Bonafirm**

**Produits saucisses crues superlatifs!**

**Scheid - le spécialiste pour la fabrication des saucisses crues!**

mais aussi l'histamine, une amine biogène.

### Une information correcte est vitale

Les affections susmentionnées ont toutes en commun qu'actuellement aucune thérapie n'est possible pour en supprimer la cause. Aujourd'hui, la seule possibilité de les éviter est de renoncer à toutes les denrées alimentaires et substances qui déclenchent les symptômes (par exemple dans le cas des allergies) ou de ne pas dépasser les seuils de tolérance individuels (par exemple dans le cas de l'intolérance au lactose). Pour une personne souffrant d'une allergie, cela peut être même vital, car d'infimes traces suffisent à déclencher un choc qui peut mettre la vie en danger. Toutes les personnes concernées ont donc besoin de déclarations fiables des ingrédients contenus dans les denrées alimentaires préemballées de même que pour les denrées vendues en vrac.

### Prescriptions légales

En Suisse, les ingrédients qui déclenchent des réactions allergiques ou indésirables (tableau 2) doivent être déclarés sur toutes les denrées alimentaires préemballées, même s'ils sont présents en très faibles quantités (ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires). Même dans le cas d'une contamination involontaire de > 1 g/kg, ils doivent être déclarés. Par contre, dans le cas d'une concentration de < 1 g/kg, il revient au producteur de les déclarer ou non (par exemple par la formulation de «Peut contenir des traces de ...»). Cela est aussi valable pour les produits et les mets vendus en vrac, bien que dans ce cas l'information puisse être donnée oralement.

### Principes

Les consommatrices et les consommateurs doivent pouvoir se fier à l'information donnée. Celle-ci doit donc être correcte et complète. Dans l'intérêt des personnes concernées, il faut respecter deux principes:

- 1) La communication doit fonctionner!

Les consommatrices et les consommateurs doivent communiquer leurs problèmes afin de permettre à l'entreprise de répondre à leur attentes. Aussi la communication entre le personnel de vente, la production et les responsables est-elle très importante à l'intérieur de l'établissement.

- 2) Tous les renseignements fournis doivent être corrects!

A l'égard de la clientèle, il vaut mieux avouer que l'on ne sait pas de quoi est composé un aliment plutôt que de donner de faux renseignements. Un «Nous ne savons pas» n'est toutefois acceptable que si, en dépit d'efforts déployés pour éclaircir la situation, aucun renseignement fiable n'a été trouvé.

### Des tuyaux pour la pratique

Les recommandations suivantes doivent aider à garantir la fiabilité des informations fournies aux client-e-s et à maintenir le temps investi et les efforts d'organisation du boucher dans des limites raisonnables:

- N'acheter que des produits dont la composition est connue et obliger les fournisseurs à informer sur les éventuels allergènes ou modifications de la composition.
- Les recettes propres au boucher doivent être consignées et disponibles, si nécessaire. Suivre la composition de façon conséquente et organiser les étapes de production de telle sorte qu'il n'y ait aucun mélange involontaire.
- Ne travailler qu'avec des produits d'usage courant (par exemple mélanges d'épices) dont la composition est connue et régulièrement contrôlée. Toujours avoir un produit de référence en stock ou récolter et conserver les informations sur le produit.
- Informer et former les collaborateurs et collaboratrices travaillant dans l'achat, la transformation et la vente. Etablir des règles d'information à la clientèle et les suivre.

On peut obtenir des informations sur ce thème auprès de aha! en commandant le guide pour la pratique «Al-

lergènes dans les denrées alimentaires vendues en vrac à l'exemple de la gastronomie, boulangerie/confiserie, boucherie» en allemand, français et italien.

### Contact:

aha! Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme  
Scheibenstrasse 20, 3014 Berne  
Tél. 031 359 90 00  
info@ahaswiss.ch  
www.ahaswiss.ch  
aha! infoline: tél. 031 359 90 50  
(lu-ve, 8.30-12.00, 13.00-16.30)

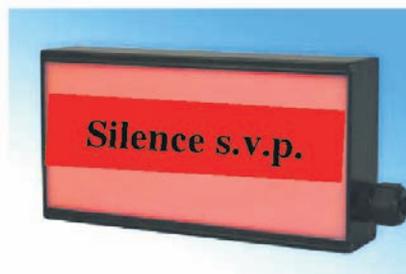
## aha! en bref

Le Centre suisse de compétences en matière d'allergie, de peau et d'asthme (aha!) est une organisation indépendante qui s'engage pour les besoins et intérêts des personnes atteintes d'une allergie. En qualité de centre de compétences, aha! soutient les personnes concernées en proposant une large palette de services pour la plupart gratuits dans les domaines de l'information, du conseil et de la formation. aha! organise des conférences, des campagnes et des cours de formation continue pour étendre le savoir et la compréhension

Astuce de bureau n° 2

mt

S.v.p. ne pas déranger  
Seul le calme prévaut!



Les travaux de bureau ne peuvent être effectués rapidement et consciencieusement que si l'on peut travailler tranquillement et concentré:

- Évitez toutes les sources de dérangements
- Réservez assez de temps pour ces tâches
- Prévoyez un remplaçant pour ces moments de bureau et informez votre personnel
- Déviez votre téléphone afin que vous puissiez travailler sans être dérangé

Profitez de nos connaissances professionnelles et des trucs et astuces de bureau des spécialistes de la fiduciaire MT Metzger-Treuhand AG dans votre journal **VIANDE ET TRAITEURS!**

Évidemment MT Metzger-Treuhand AG!

## Pas de paiements directs pour les occupants d'une ferme

Celui qui exploite illégalement une ferme n'a pas droit aux paiements directs.

Une famille de Schwyz doit, selon le Tribunal fédéral, renoncer à ce soutien financier parce que, malgré le dépassement de son contrat de bail, elle est restée dans la ferme qu'elle exploitait. Le bail de cette famille de paysans était échu en mars 2006, après avoir encore été prolongé de six ans en 2000. Arrivée à cette date, et vu qu'elle n'avait toujours pas trouvé de nouvelle exploitation, la famille a continué dans un premier temps à exploiter la ferme, contre la volonté du bailleur et sans déposer de nouvelle demande de prolongation. Lorsqu'ils ont reçu un ordre d'expulsion, ces agriculteurs l'ont contesté sans succès auprès du tribunal cantonal, puis du Tribunal fédéral, si bien qu'ils ont dû démissionner en mars 2007. Au mois de juin précédent déjà, l'Office schwyzois

Alexandra Schmid, station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, et Georg Schäppi, aha! Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme, Berne

de l'agriculture avait rejeté leur demande de paiements directs pour l'année 2006 puisqu'ils n'étaient ni preneurs à bail, ni propriétaires de la ferme.

Dans un premier temps, le Tribunal administratif fédéral avait accepté une plainte de la famille en 2007. Il avait conclu que le droit aux paiements directs ne dépendait pas de savoir si le demandeur avait le droit de s'occuper de l'exploitation ou non. Ce qui était décisif était le fait qu'une surface agricole avait été exploitée. Mais voilà que le Tribunal fédéral a annulé cette décision et donné raison au Département fédéral de l'économie (DFE). Selon le jugement exprimé, le but des paiements directs ne peut pas être de soutenir, ou même d'encourager, un comportement contraire au droit. Ceci irait à l'encontre de l'ordre juridique, de la sécurité du droit et de la garantie de la propriété. SIA (Iz)