

Quels allergènes doivent être mentionnés sur un produit alimentaire ?

6 novembre 2023

Les allergènes doivent être mentionnés sur les aliments préemballés et à côté de ceux en vrac en libre-service ou déjà cuisinés. Voici la liste des ingrédients.

Il s'agit d'une **substance** qui déclenche ou favorise une **allergie** ou une intolérance.

Un allergène peut aussi provoquer une réaction du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un **contact** (toucher le produit), d'une **inhalation** (respirer le produit) ou d'une **ingestion** (manger et avaler le produit). Ces réactions allergiques peuvent être **graves** pour la **santé**, d'où l'importance de mentionner leur présence, même en faible quantité.

Les allergènes sont principalement présents dans les produits **alimentaires**. Ils sont aussi parfois présents dans certains produits cosmétiques (crème hydratante, lait corporel, savon, maquillage, etc.), mais les cas sont plus rares (exemple : savon au lait d'ânesse)

Les produits qui contiennent des allergènes doivent faire l'objet d'un **étiquetage obligatoire**.

Cette obligation concerne uniquement les substances incorporées **volontairement** dans les produits.

L'obligation de mentionner les allergènes s'applique à tous les professionnels de la chaîne de fabrication et de vente :

- Producteur, distributeur
- Petit commerce de détails, épicerie, supermarché, etc.
- Restaurant, bar, café, bistrot, etc.
- Commerce de bouche spécialisé ou généraliste (boucher, charcutier, traiteur, boulanger, chocolatier, pâtissier, fromager, poissonnier, etc.)
- Cantine scolaire, restaurant d'entreprise

Ces règles s'appliquent en France mais également dans tous les pays de l'Union européenne (UE) Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lituanie, Lettonie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République tchèque, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Suède.

À noter

L'obligation d'affichage et d'étiquetage des allergènes ne s'applique pas aux ventes de charité, aux foires, aux fêtes et réunions locales ni aux soupes populaires.

Tous les ingrédients reconnus comme allergènes doivent être indiqués au consommateur avant l'achat ou avant la consommation.

En voici la liste :

Tableau - Liste des ingrédients allergènes alimentaires devant être signalés au consommateur

Allergènes à mentionner

Substances potentiellement allergènes dont la mention sur l'emballage n'est pas obligatoire

Céréales contenant du **gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

- Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose
- Maltodextrines à base de blé
- Sirops de glucose à base d'orge
- Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.

Crustacés et produits à base de crustacés

Œufs et produits à base d'œufs

Arachides et produits à base d'arachides

Poissons et produits à base de poissons

Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin

Soja et produits à base de soja

- Huile et la graisse de soja entièrement raffinées
- Tocophérols mixtes naturels
- Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
- Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
- Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques
- Lactitol

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits

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.

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de **sésame** et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et **sulfites** en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques

3 types de vente, 3 façons d'informer

3 types de vente induisent des façons différentes d'informer le consommateur :

- Produits **emballés** (alimentaires ou cosmétiques, frais ou non, quel que soit l'emballage)
La mention de la présence d'allergènes doit être **écrite sur l'emballage**.
- Produits en **vrac** : étalage de fruits et légumes, céréales et fruits secs en libre-service, etc.
La mention de la présence d'allergènes doit être **écrite à proximité** des produits de façon **visible** par le consommateur.
- Plats **cuisinés** chez un traiteur, un restaurant, un boulanger, un charcutier, une cantine, etc.
La mention de la présence d'allergènes doit être **écrite à proximité** des produits proposés, ou à proximité des lieux de consommation, de façon visible.

Attention

Tout intermédiaire comme le **livreur** d'un restaurant ou d'une cantine doit remettre au restaurateur un **document** mentionnant tous les allergènes présents dans chaque produit alimentaire.

Mentions visibles et précises

Les mentions et étiquetages doivent respecter une **forme d'écriture** particulière : gras, souligné, italique, caractères de police différents de celui des autres mentions sur l'étiquette.

Le but est de **distinguer facilement** ces indications des autres mentions figurant sur l'emballage ou l'étiquette.

Le consommateur ne doit pas avoir à chercher l'information ni à la demander.

Attention

Il ne suffit pas d'écrire le mot *allergènes*. Il faut **nommer précisément** les allergènes présents : œufs, lait, gluten, fruits à coques (noix, noisettes, etc.), moutarde, sésame, crustacés, etc.

Spécificités d'étiquetage facultatif (gluten, sel, sucre, matière grasse, etc.)

De nombreuses autres informations peuvent être figurées sur un produit alimentaire, pour rendre compte de son intérêt pour la santé.

Ces mentions sont **facultatives**.

L'absence ou la faible présence de gluten peut être inscrite sur le produit alimentaire de la manière suivante :

- "**Faible teneur en gluten**" uniquement si la teneur en gluten ne dépasse pas 100 mg/kg
- "**Sans gluten**" uniquement si la teneur en gluten est inférieure à 20 mg/kg

De même que les formules suivantes :

- Faible teneur en sel
- Faible teneur en sucre
- Faible teneur en matière grasse

Les quantités de ces substances ne sont pas réglementées pour encadrer ces informations.

Les fabricants peuvent introduire de façon **involontaire** des substances allergènes dans leurs produits.

Cette incorporation fortuite peut survenir lors des transports ou lors de contact résiduel dans la chaîne de fabrication.

Il est **recommandé** mais **non obligatoire** de prévenir le consommateur de cette présence éventuelle d'un allergène en faible quantité.

Pour cela, les fabricants ont pris l'habitude d'utiliser sur les étiquetages les **formules de précaution** suivantes :

- "Traces éventuelles de....."
- "Fabriqué dans un atelier qui utilise..."