



## Briefing Letter

# Allergènes alimentaires non déclarés

État: 18.08.2021

- Les allergies alimentaires peuvent provoquer des réactions relativement bénignes, mais aussi un choc anaphylactique potentiellement mortel.
- En Suisse, 2 à 8% des personnes seraient atteintes d'une allergie alimentaire.
- Dans certains cas, moins de 1 mg de protéine allergénique peut provoquer une réaction.
- La législation Suisse définit les ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables et qui doivent être indiqués sur les étiquettes des produits préemballés (ingrédient ou suite à un mélange involontaire). Les informations disponibles indiquent que, pour les produits préemballés, la sécurité des consommateurs allergiques est généralement garantie en Suisse.
- Les produits vendus en vrac (y.c. restauration) sont soumis à l'obligation d'informer les clients sur les allergènes présents en tant qu'ingrédient; les allergènes potentiellement présents suite à un mélange involontaire sont cependant exemptés.
- En ce qui concerne les produits en vrac et la restauration, il est difficile d'établir le risque d'exposition à des allergènes non déclarés. Il serait important d'obtenir de telles données afin d'informer les personnes allergiques de manière adéquate

### Allergies alimentaires

Les allergies alimentaires sont un ensemble de réactions immunitaires anormales après l'ingestion de protéines animales ou végétales, dites allergènes. Les symptômes peuvent aller du syndrome allergique oral relativement bénin à des vomissements, une diarrhée, des réactions de la peau ou des voies respiratoires jusqu'au choc anaphylactique, potentiellement mortel. Les allergies alimentaires se différencient des intolérances alimentaires (p.ex. intolérance au lactose), qui comprennent diverses réactions non-allergiques du corps aux aliments, sans intervention du système immunitaire.

### Prévalence en Suisse

En Suisse, le taux de personnes atteintes d'une allergie alimentaire avérée est d'environ 2 à 8 %<sup>1</sup>. En principe, tout aliment – ou presque – peut déclencher une allergie. Les allergies dominantes chez les enfants sont celles au lait, aux œufs et au blé; ils réagissent également souvent aux cacahuètes ou aux noix, mais plus rarement au soja ou au poisson. Chez les adultes, une étude a estimé qu'en Suisse, les déclencheurs d'allergie les plus fréquents seraient les noisettes, les pommes et les pêches<sup>2</sup>. D'autres allergènes, par exemple les larves d'*Anisakis*, pourraient être considérés comme allergènes émergents<sup>3</sup>.

### Doses pouvant provoquer une réaction allergique

Une publication récente a estimé les doses minimales en protéines allergénique provoquant une réaction allergique, pour 14 aliments allergènes (noix de cajou, céleri, œuf, poisson, noisette, lupin, lait, moutarde, arachide, sésame, crevette/crustacés, soja, noix et blé). Les estimations de l'ED01 (dose provoquant une réaction chez 1% des patients), varient entre 0.03 mg pour la noix à 26.2 mg pour les protéines de crevettes. Les estimations ED05 (dose provoquant une réaction chez 5% des patients) varient entre 0.4 mg pour les protéines de moutarde et 280 mg pour les protéines de crevettes<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires ([OSAV](#))

<sup>2</sup> Lyons, S.A. et al., [Food allergy in adults: substantial variation in prevalence and causative foods across Europe](#) (2019). *JAllergy Clin Immunol Pract.* Vol. 7, Issue 6: 1920-1928

<sup>3</sup> Rahmati, A.R. et al. (2020). [World-wide prevalence of Anisakis larvae in fish and its relationship to human allergic anisakiasis: a systematic review](#). *Parasitol Res*, 119:3585–3594.

<sup>4</sup> Remington, B.C. et al. (2020). [Updated population minimal eliciting dose distributions for use in risk assessment of 14 priority food allergens](#). *Food Chem Toxicol*, 139, 111259.

## Évolution possible

Les données disponibles actuellement indiquent augmentation de la prévalence des allergies alimentaires<sup>5</sup>. L'analyse des données hospitalières au Royaume-Uni a permis d'observer une augmentation des admissions en hôpital pour anaphylaxie d'origine alimentaire ont augmenté entre 1998 et 2018<sup>6</sup> – des résultats similaires ont été établis par une étude américaine<sup>7</sup>. Un nombre croissant de personnes âgées seraient affectées par les allergies alimentaires<sup>8</sup>, un phénomène qui prendra de l'importance avec le vieillissement de la population Suisse.

## Législation Suisse

La législation suisse définit la liste d'ingrédients et produits dont ils sont dérivés qui, du fait qu'ils peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables, doivent toujours être déclarés et mis en évidence (OIDAI, articles 10-11 et Annexe 6<sup>9</sup>). Il est à noter que certains allergènes, connus (p.ex. kiwi) ou émergents, ne sont pas soumis aux exigences spécifiques de l'OIDA.

Pour les produits préemballés, l'information sur les ingrédients allergènes au sens de l'OIDA doit figurer sur l'étiquette apposée au produit (OIDAI, Art 3, al.1, let. c, et Art 4) ; pour les aliments en vrac, l'information peut être fournie oralement (OIDAI, Art 5, al.1, let. d).

En ce concerne la présence involontaire d'allergènes, la législation prévoit une obligation de mention sur l'étiquette lorsque leur teneur dépasse des valeurs spécifiées (OIDAI, Art 5, al. 5). Cette provision n'est cependant valable que pour les produits préemballés: avec la révision de l'OIDA, état au 1 juillet 2020, la mention d'allergènes issus de mélanges involontaires pour les denrées alimentaires en vrac est spécifiquement exclue des informations à disposition du consommateur (OIDAI, Art. 5 al. f), du fait de la difficulté à mettre en place une telle obligation.

## Présence d'allergènes non déclarés dans les denrées alimentaires

Les aliments peuvent contenir un ou plusieurs allergènes de deux manières: soit l'un des ingrédients comporte un ou des allergènes, soit la présence d'allergènes est involontaire et résulte d'une contamination, par exemple lors de la production ou du stockage de la denrée alimentaire.

Certains produits alimentaires présenteraient une prévalence plus élevée d'allergènes non déclarés et seraient ainsi plus susceptibles de présenter un risque pour les personnes allergiques (par exemple, lait non déclaré dans les produits de chocolat noir)<sup>10</sup>. Selon les auteurs d'une publication récente, il serait important de mieux connaître la prévalence d'allergènes non déclarés et d'en identifier les causes possibles afin d'améliorer les contrôles préventifs et d'étiquetage<sup>10</sup>.

- **Produits préemballés:** Une étude Suisse de 2001 avait montré la présence de cacahuètes non déclarées dans des produits appartenant à diverses catégories d'aliments, comme les céréales, les biscuits, les gâteaux et les snacks<sup>11</sup>. Plus récemment en 2020, dans le cadre d'une campagne, les chimistes cantonaux de Suisse ont contrôlé près de 500 denrées alimentaires préemballées pour la présence éventuelle de lait et d'arachide non déclarée. Cinq denrées contenant du lait non déclaré ont été retirées de la vente; aucun cas de présence d'arachide non déclarée a été mis en évidence. Le faible taux d'échantillons non-conformes montre, pour les produits préemballés, que la sécurité des consommateurs allergiques est généralement garantie en Suisse<sup>12</sup>.
- **Produits en vrac:** Il n'y a pas de données récentes concernant la présence d'allergènes dans les produits en vrac en Suisse. En 2018, les chimistes cantonaux ont vérifié au moyen de plus d'un millier d'inspections si l'information sur les allergènes était adéquate pour les aliments vendus non emballés. Dans 55% des inspections, des lacunes ont été constatées, et dans 18% des établissements contrôlés, aucune information sur les allergènes n'était disponible<sup>13</sup>. Il est cependant important de signaler que de tels contrôles se basent sur une analyse de risques préalable, et que les résultats peuvent ainsi surévaluer la problématique.

<sup>5</sup> Tang, M.L.K. and Mullins, R.J. (2017). [Food allergy: is prevalence increasing?](#) InternMedJ, 47(3): 256-261.

<sup>6</sup> Baseggio Conrado, A. (2021). [Food anaphylaxis in the UK: analysis of national data, 1998-2018](#). BMJ, 372, n 251.

<sup>7</sup> Poirôt, E. et al. (2020). [Deaths, hospitalizations, and emergency department visits from food-related anaphylaxis, New York City, 2000-2014: implications for fatality prevention](#). JPublicHealthManVol. 26, Issue 6: 548-556.

<sup>8</sup> De Martinis, M. et al. (2017). [Allergy and aging: an old/new emerging health issue](#). AgingDis, 8(2): 162-175.

<sup>9</sup> Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI).

<sup>10</sup> Do, A.B. et al. (2018). [Undeclared Food Allergens and Gluten in Commercial Food Products Analyzed by ELISA](#). JAOACInt, Vol 101, No 1.

<sup>11</sup> Schäppi, G. F. (2001). [Hidden peanut allergens detected in various foods: findings and legal measures](#). Allergy, 56: 1216–1220.

<sup>12</sup> Association des chimistes cantonaux de Suisse (2021). [Déclaration correcte des allergènes mais la vigilance reste nécessaire](#).

<sup>13</sup> Association des chimistes cantonaux de Suisse (2019). [Information sur les allergènes, les chimistes cantonaux dénoncent une situation inacceptable](#).

En 2020, un office d'investigation chimique et vétérinaire allemand a analysé 1713 échantillons pour des allergènes non déclarés. L'étude a montré que la présence d'allergènes non déclarés était plus fréquente dans les denrées vendues en vrac que celles commercialisées emballées. Par exemple, pour les denrées en vrac, jusqu'à 29% des échantillons contenaient de l'œuf alors qu'aucune mention de cet allergène n'était disponible (2% pour les produits préemballés)<sup>14</sup>.

En ce qui concerne la restauration, une étude menée en France en 2019 a analysé les connaissances en matières de gestion des allergènes auprès de 100 établissements. Les auteurs en concluent que manger au restaurant ne permet pas les consommateurs allergiques de faire des choix alimentaires sûrs<sup>15</sup>. Précédemment, une étude similaire réalisée aux États-Unis avait signalé la nécessité de former les employés dans le domaine des allergènes<sup>16</sup>. Une étude américaine a estimé que les restaurants représentaient le deuxième lieu le plus fréquent pour une réaction allergique alimentaire<sup>17</sup>. Il y a peu d'informations à ce sujet au niveau Suisse ; une enquête réalisée par la RTS en 2020 a montré que des traces de gluten étaient présentes dans 3 plats sur 17 commandés en restaurant, malgré la demande spécifique d'un plat sans gluten<sup>18</sup>.

## Conclusion

Les données disponibles au niveau Suisse indiquent que les produits préemballés sont généralement sûrs pour les personnes allergiques. En ce qui concerne les produits vendus en vrac et la restauration, il est difficile d'établir le risque d'exposition à des allergènes non déclarés. Il n'y a en effet pas de données analytiques, ni d'informations concernant l'incidence de réactions allergiques ou indésirables, ou d'hospitalisations suite à la consommation de tels produits. Aussi, il n'existe aucune étude sur la mise à disposition d'informations sur les allergènes non-intentionnels par le personnel des établissements.

La consommation d'aliments en-dehors du domicile ayant été reconnue, à l'étranger, comme une cause importante de réactions allergiques, il serait important d'obtenir de telles données pour la Suisse, afin, le cas échéant, d'informer les personnes allergiques de manière adéquate.

---

<sup>14</sup> Baden-Württemberg, Untersuchungsämter für Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit (2020). [Allergene in Lebensmitteln - Bilanz 2020](#).

<sup>15</sup> Lefèvre, S. et al (2019). [Multicenter survey of restaurant staff's knowledge of food allergy in eastern France](#). Allergo Journal International, Vol. 28, 57–62.

<sup>16</sup> Radke, T.J. (2016). [Food Allergy Knowledge and Attitudes of Restaurant Managers and Staff: An EHS-Net Study](#). JFoodProt, Vol. 79, No. 9, 2016, Pages 1588–1598.

<sup>17</sup> Oriel, S.C. et al. (2021). [Characteristics of food allergic reactions in United States restaurants](#). JAllerCImm-Pract, Vol. 9, Issue 4: 1675-1682.

<sup>18</sup> [RTS](#) (2020).