

## **Comment mieux cerner et satisfaire les besoins des personnes intolérantes ou allergiques à certains aliments ?**

### **RESUME**

A la demande d'une association de consommateur, le Conseil national de l'alimentation (CNA) a mené une réflexion sur la question «Comment mieux cerner et satisfaire les besoins des personnes intolérantes ou allergiques à certains aliments ? ». Après un an d'auditions et de concertation, le CNA a adopté un avis le 12 janvier 2010.

Le CNA recommande de prévoir une information et/ou une formation sur les risques d'allergie ou d'intolérance alimentaire à destination des adultes en contact avec les enfants et adolescents souffrant de ces affections aussi bien en milieu scolaire que périscolaire et de poursuivre les efforts d'information et de formation à destination des personnels de l'industrie agro-alimentaire, de la restauration commerciale et collective, de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité. Il recommande en outre d'informer les parents, les personnels de santé et les élus sur les possibilités d'accueil en restauration collective de ces enfants.

Il demande aux fabricants de produits alimentaires de prendre en compte le risque d'allergie et d'intolérance dans la conception et la formulation des nouveaux produits.

Pour les produits non préemballés, il recommande qu'une information orale sur la présence d'allergènes à déclaration obligatoire volontairement incorporés puisse être fournie au consommateur.

Le CNA recommande que la France participe activement à l'élaboration des connaissances et au recueil de données concernant la prévalence des allergies et intolérances alimentaires et les seuils de réactivité clinique aux aliments vecteurs d'allergènes majeurs.

Le CNA recommande de proscrire l'étiquetage « parapluie » pour les produits préemballés et exprime son attachement à l'application systématique, aux niveaux des procédés de fabrication et d'emballage, de la méthode HACCP afin d'identifier et de gérer les risques de présence fortuite d'allergènes à déclaration obligatoire. Dans les situations où à l'issue d'une utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène en

vigueur et de l'application de la méthode HACCP, le risque de présence fortuite d'un allergène à déclaration obligatoire ne peut être écarté, il n'a pas été possible de parvenir à un accord. Alors que les professionnels de l'industrie alimentaire et de la grande distribution sont favorables à un étiquetage de prévention, les organisations de consommateurs et de patients allergiques et intolérants alimentaires y sont opposés d'une part parce que la mention d'une présence non avérée génère un climat d'angoisse injustifié autour des produits alimentaires, d'autre part parce que cet étiquetage, dont les règles de mise en œuvre divergent d'un opérateur à l'autre, n'apporte aucune information fiable au consommateur pour gérer son allergie.

Enfin, le CNA recommande que l'ensemble des acteurs concernés engagent une réflexion sur les définitions des différents types de seuils afin de remédier à la confusion qui règne aujourd'hui. Il estime que leur mise en perspective serait, à terme, de nature à faciliter la gestion du risque et l'information des consommateurs allergiques ou intolérants.