



# Les 14 allergènes majeures

Le professionnel doit tenir à jour un document écrit sur la présence d'allergènes dans ses plats.

## Qu'est-ce qu'un allergène ?

Un allergène est une substance qui déclenche l'allergie, un ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation. La fréquence des allergies alimentaires et leurs conséquences sur la santé ont amené les pouvoirs publics à instaurer des mesures d'information du consommateur.

## Comment le professionnel doit-il prévenir le consommateur en cas de présence d'allergènes ?

Le choix de présentation étant laissé à son appréciation. Ce document doit être facilement accessible pour le consommateur. Soit :

**-mentionner les allergènes sur la carte**

**-indiquer que cette information est disponible ( décret 2015-447 du 17 avril 2015)**

## Quelle est la liste des allergènes majeures ?

La liste des allergènes est périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques. Il existe 14 allergènes majeurs :

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

-Crustacés et produits à base de crustacés

-Oeufs et produits à base d'oeufs

-Poissons et produits à base de poissons

- Arachides et produits à base d'arachide

-Soja et produits à base de soja

- 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.



- 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 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>).
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

*(Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels).*

### **Comment sont-ils indiqués?**

- > leur mention est obligatoire quelle que soit la quantité d'allergènes utilisée ou présente dans le produit fini;
- > leur dénomination ne doit pas être codifiée: par exemple, « lécithine de soja » et non pas « E 322 »;
- > si le nom de l'aliment fait clairement référence à la présence d'un allergène, l'indication de celui-ci n'est pas obligatoire dans la liste des ingrédients: par exemple le « fromage », le « beurre » ou la « crème », qui sont des produits à base de lait.

### **Textes de référence**

Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9, 21, 44 et l'annexe II sur les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances.

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.