

Doc – Les substances allergènes

DOC. 10 Nature de la réaction allergique d'origine alimentaire

La réaction allergique est une réaction du système immunitaire qui apparaît chez certaines personnes (dites allergiques) au contact d'un aliment ou d'un ingrédient particulier appelé allergène. Elle se manifeste au deuxième contact avec l'allergène, sous différentes formes selon la substance et la sensibilité de la personne :

Eczéma



Asthme



Choc anaphylactique

Réaction grave et rapide avec œdème (œdème de Quincke), accélérations cardiaque et respiratoire pouvant être mortelles.



Vidéo

Les allergènes alimentaires et leur gestion (2'39)

www.lienmini.fr/7836-36



© Delagrave / Adobe stock

DOC. 11 Les ADO (allergènes à déclaration obligatoire)



La présence de quatorze familles d'aliments, ingrédients ou substances allergènes ci-contre doit obligatoirement être indiquée sur les emballages.

Remarques :

- Les contaminations accidentelles dites fortuites peuvent être mentionnées par « traces éventuelles » ou « fabriqué dans un atelier qui utilise... »
- Les sulfites sont des **additifs** alimentaires de type conservateurs. Ils sont codés de E220 à E228.

Exemple d'étiquetage (étiquette de lasagnes)

INGRÉDIENTS

Garniture 92,7 % : eau – viande de bœuf 16,2 % (origine France) – tomates 10,2 %* - **emmental** 4,4 %* (**lait** – sel – ferments lactiques – enzyme coagulante – fécule de pomme de terre) – jus de tomates 4,4 %* - double concentré de tomates 2,9 %* – carottes – oignons – amidon transformé de maïs – **lait** écrémé en poudre – **crème** fraîche – vin blanc – farine de **blé** – huile de colza – basilic – sel – fond de veau (jus concentré d'os et de viande de bœuf – os et extrait de veau – sel – graisse de bœuf – carottes – oignons – champignons – poireaux.

* Pourcentages exprimés sur la garniture.

Pâtes à lasagnes 7,3 % : semoule de **blé** dur – eau.

Traces de **céleri**, **moutarde**, **crustacés**, **mollusque**, **poisson**, **œuf**.
Les informations en **gras** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

© Delagrave / Adobe stock

doc. 7 Deux exemples d'étiquettes alimentaires



© Adobe Stock

Bonbons de chocolat dragéifiés

Ingrédients: intérieur chocolat au lait 54 % (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine de soja, vanilline), sucre, amidon de riz, gomme arabique, sirop de glucose, arômes, agents d'enrobage (E901, E903, E904), colorants E102, E132, E133, E171.



© Adobe Stock

Biscuits

Ingrédients: farine de **froment** 68 %, sucre, matière grasse végétale (palme), amidon de **froment**, sirop de glucose, poudres à lever: carbonates d'ammonium et de sodium, sel, agent de traitement de la **farine**: L-cystéine, **lactose** et protéines de lait, arôme. Peut contenir des traces de **fruits à coque** et de **soja**.