



Disponible en ligne sur www.sciencedirect.com



Revue française d'allergologie et d'immunologie clinique ■■ (2006) ■■■

REVUE FRANÇAISE
D'ALLERGOLOGIE
ET D'IMMUNOLOGIE CLINIQUE

<http://france.elsevier.com/direct/REVCLI/>

Lettre à la rédaction

Étiquetage : le désarroi d'un consommateur allergique à l'arachide

Les nouvelles normes de la réglementation européenne mise en vigueur en novembre 2005 devaient apporter une lisibilité plus précise et plus rassurante pour les 12 allergènes dits majeurs, dont l'arachide [1]. Le nouvel étiquetage est devenu systématique depuis la fin de novembre 2005 et déjà la confusion s'installe ! Témoin de ce désarroi, le témoignage de la mère de Tom.

Tom, cinq ans est allergique à l'arachide. Il a présenté à trois ans une urticaire en consommant un mélange de fruits secs pour apéritif. Il a alors été mis en évidence une sensibilisation à l'arachide : prick-test donnant une induration à 3 mm avec les extraits Allerbio®, dosage d'IgE sérique arachide

(F13) à 0,90 kU/l en technique CAP system®. Dans un premier temps, il a été demandé d'exclure uniquement l'arachide non cachée, l'enfant consommant tous les aliments étiquetés « traces d'arachide », « présence éventuelle d'arachide », « huile d'arachide », « fabriqué dans un atelier pouvant utiliser de l'arachide » (etc.) : il ne présentera pas d'incident.

À l'âge de cinq ans, un test de provocation par voie orale à l'arachide confirme l'allergie avec urticaire diffuse, conjonctivite et prostration après une dose déclenchante de 500 mg (dose cumulée réactogène de 850 mg). Les IgE spécifiques sont alors à 4,19 kU/l. Le même régime avec éviction de l'arachide non cachée est poursuivi. C'est ainsi que jusqu'en novembre 2005, Tom consommera sans crainte des cookies *Champion*® et des *Monster Munch goût salé* des *Snacks Lorenz*® dont les emballages mentionnent « traces d'arachide ». Bien qu'achetant toujours les mêmes produits, la mère vérifie

Tableau 1
Liste des principaux « allergènes » (Annexe 3 bis-liste Alba) présents dans les snacks Lorenz

LISTE DES PRINCIPAUX "ALLERGENES" (Annexe III bis - liste ALBA)
PRESENTS DANS LES SNACKS LORENZ

Légende :
 + => Présence de l'ingrédient - => Absence de l'ingrédient
 (+) => Risque de présence de l'ingrédient par contamination croisée - Utilisation de la matière première sur une même ligne de fabrication
 * => Risque de présence de l'ingrédient par contamination croisée - Utilisation de la matière première dans un autre atelier du site de production

	Céleri et produits dérivés du céleri	Oeufs et produits dérivés des oeufs	Poissons et produits dérivés du poisson	Moutarde et produits dérivés de la moutarde	Sésame et produits dérivés du sésame	Gluten	Sulfites et dérivés (>10ppm) (E220-228)	Protéines du lait	Lactose	Arachides	Amandes	Noisettes	Noix	Noix de cajou	Noix de pécan	Noix du Brésil	Pistaches	Noix de macadamia	Autres noix	Seigle	Crustacés	Soja et produits dérivés du soja	
Baff caramel	-	-	-	-	-	-	-	+	+	*	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+
Curly fromage (nouveau)	-	-	-	-	-	-	-	+	+	(+)	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+
Curly cacahuète	-	-	-	-	-	-	-	(+)	(+)	+	*	*	-	-	-	-	-	-	+ huile coco	-	-	-	-
Curly chili	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Curly tomate-basilic	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Curly Club (3 variétés : fromage, arachide, tomate)	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	*	*	-	-	-	-	-	-	+ huile coco + muscade	-	-	-	+ (dans la variété fromage)
Dixi tomate	-	-	-	-	-	-	-	(+)	(+)	+	*	*	-	-	-	-	-	-	+ muscade	-	-	-	-
Monster Munch goût salé	-	-	-	-	-	+	-	+	+	*	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Monster Munch goût jambon fromage	-	-	-	-	-	+	-	+	+	*	*	*	-	-	-	-	-	-	+ huile coco	-	-	-	-
Monster Munch ketchup	-	-	-	-	-	+	-	+	+	*	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Peppi's Club (4 variétés : bacon, crème fines herbes, salé, tortilla)	-	-	-	-	-	+	-	+	+	*	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+ (dans la variété tortilla)
Peppi's goût bacon	-	-	-	-	-	+	-	+	+	*	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Peppi's goût crème et fines herbes	-	-	-	-	-	-	-	+	+	*	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Peppi's goût salé	-	-	-	-	-	-	-	(+)	(+)	*	*	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Modifications / version précédente

systématiquement les étiquettes. Quelle n'est sa surprise de découvrir, en mars 2006, la mention « ARACHIDE » dans la liste des ingrédients des deux produits habituellement consommés par son fils. Malgré l'inscription en fin de liste, craignant une nouvelle recette du fabricant, cette appellation « ARACHIDE » sans aucune restriction l'incite à supprimer l'achat des cookies *Champion*[®] et des *Monster Munch goût salé*[®].

Une enquête effectuée auprès du « service consommateur » des firmes *Champion*[®] et *Lorenz*[®] révèle que la composition des produits n'a absolument pas changé. Simplement, les emballages stipulent « ARACHIDE » pour les protéger de tout risque potentiel.

La marque *Champion*[®] assure, par téléphone, que l'arachide n'entre jamais dans la fabrication de leurs cookies ; cependant, elle ne peut pas garantir l'absence totale d'arachide car l'arachide est présente chez certains fournisseurs de matières premières. Pour cette raison, elle préfère indiquer « ARACHIDE » en fin de liste des ingrédients, « au cas où ! » précise-t-elle.

La marque *Lorenz*[®] confirme, par courriel, l'absence de modification de la composition. Elle nous indique que, doréna-

vant, elle inscrit l'arachide sur la liste des ingrédients, même s'il n'existe qu'un simple risque de contamination, cette inscription se faisant alors en fin de liste. Or, un tableau à usage interne (Tableaux 1 et 2) précise la présence ou l'absence de l'ingrédient ou bien le risque de présence de l'ingrédient par contamination croisée. Cette contamination croisée peut potentiellement avoir lieu lors de l'utilisation de la matière première sur une même ligne de fabrication ou lors de l'utilisation de la matière première dans un autre atelier du site de production. Pour les *Monster Munch goût salé*[®], « ARACHIDE » indiqué en fin de liste des ingrédients signifie « risque de présence de l'ingrédient par contamination croisée, utilisation de la matière première dans un autre atelier du site de production ».

Il faut rappeler que les ingrédients sont inscrits par ordre décroissant de poids. Dans un produit composé, l'ingrédient en plus grande quantité est inscrit en début de liste, puis les ingrédients apparaissent par ordre décroissant de poids [2]. Jusqu'à une date récente un ingrédient pour lequel il existait uniquement un risque de contamination croisée était indiqué sous la mention « présence éventuelle de... » ou « fabriqué dans un

Tableau 2

Liste des principaux « allergènes » (Annexe 3bis-liste ALBA) présents dans les graines et mélanges Lorenz

	Céleri et produits dérivés du céleri	Oeufs et produits dérivés des œufs	Poissons et produits dérivés du poisson	Moutarde et produits dérivés de la moutarde	Sésame et produits dérivés du sésame	Gluten	Sulfites et dérivés (>10ppm) (E220-E228)	Protéines du lait	Lactose	Arachides	Amandes	Noisettes	Noix	Noix de cajou	Noix de pécan	Noix du Brésil	Pistaches	Noix de macadamia	Autres noix	Seigle	Crustacés	Soja et produits dérivés du soja	Blé
Amandes goût fumé											+												
Apéritifs rouge	-	-	-	-	-	-	+	-	-	*	+	+	-	-	-	-	-	-	(+) (coco)	-	-	-	-
Apéritifs vert	-	-	-	-	-	-	+	-	-	*	(+)	(+)	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-
Apéritifs violet	-	-	-	-	-	-	+	-	-	*	(+)	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-
Cacahuètes grillées à sec						+				+													
Cacahuètes grillées salées										+													
Mélange Impec (Raisins, Noisettes, Amandes, Noix de cajou)										(+)	+	+		+									
Mélange Impec "nouveau" (Noisettes, Raisins, Amandes, Cacahuètes, Noix de cajou)										+	+	+		+	+								
Mélange Select' (Cacahuètes, Noix de Cajou, Noix de macadamia, Noix de pécan, Noisettes)										+	(+)	+		+	+			+	+	(pécan)			
Mélange Extra (Cacahuètes, Raisins noirs, Raisins blonds, Noisettes, Amandes, blé soufflés)						+		+	+	+	+	+										+	+
Méli Fruti							+												+	(coco)			
Noisettes												+											
Noix de cajou														+									
Pistaches																	+						

+ => Présence de l'ingrédient

- => Absence de l'ingrédient

(*) => Risque de présence de l'ingrédient par contamination croisée - Utilisation de la matière première sur une même ligne de fabrication

* => Risque de présence de l'ingrédient par contamination croisée - Utilisation de la matière première dans un autre atelier du site de production

atelier pouvant utiliser de... ». Il apparaît, au moins pour les deux firmes consultées, que le ou les aliments risquant d'entraîner une contamination croisée (utilisation de la matière première sur une même ligne de fabrication ou utilisation de la matière première dans un autre atelier du site de production) sont maintenant inscrits en fin de liste des ingrédients.

Le médecin s'efforce toujours de diminuer raisonnablement les contraintes liées aux évictions alimentaires de ses patients allergiques en adaptant exactement les régimes, tout en essayant d'éviter au maximum les contraintes [3]. Il est dommage de constater que les précisions relatives à la présence réelle ou potentielle d'un ingrédient, ici l'arachide, soient réservées à l'usage interne du fabricant, ou aux personnes qui en font la demande. Ce « nouvel » étiquetage risque donc d'accentuer la confusion des consommateurs et complique la tâche du médecin qui doit éduquer l'enfant et sa famille au « décryptage » des étiquettes [4].

Les producteurs ayant un souci permanent de protection, ne risque-t-on pas de voir rapidement apparaître des bouteilles d'eau minérale portant la mention « arachide » ? Dans la logique actuelle, cela devrait même apparaître rapidement, les bouteilles d'eau étant parfois livrées dans le même camion que les snacks pouvant éventuellement contenir de l'arachide...

Références

- [1] Directive 2003/89/CE du Parlement européen et du conseil du 10 novembre 2003, arrêté du 2 août 2005, décret n° 2005-944.
- [2] www.ania.net.
- [3] Rancé F, Bidat E. Les régimes d'éviction : pour qui, comment ? Rev Fr Allergol Clin Immunol 2006;46:221-6.
- [4] Clorennec C, Rossignol B, Feuillet Dassonval C, Bidat E. Allergies alimentaires, l'éducation chez l'enfant. Alim'inter 2005;10:279-85.

B. Rossignol

E. Bidat*

*Service de pédiatrie, hôpital Ambroise-Paré,
Assistance publique-Hôpitaux de Paris (APHP),
9, avenue du Général-de-Gaulle,
92104 Boulogne cedex, France
Adresse e-mail : e.bidat@wanadoo.fr (E. Bidat).*

Reçu le 22 mars 2006 ; accepté le 27 mars 2006

*Auteur correspondant.