



AGENCE FRANÇAISE  
DE SÉCURITÉ SANITAIRE  
DES ALIMENTS

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Maisons-Alfort, le 4 juillet 2007

## AVIS

### **de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un projet de décret modifiant les dispositions du code de la consommation relatives à la liste des ingrédients allergènes majeurs devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires**

Par courrier reçu le 22 janvier 2007, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 17 janvier 2007 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Dgcrf) d'une demande d'avis relative à un projet de décret modifiant les dispositions du code de la consommation relatives à la liste des ingrédients allergènes majeurs devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Le projet de décret vise à transposer la directive 2006/142/CE du 22 Décembre 2006, modifiant l'annexe III de la directive 2000/13/CE concernant l'indication des ingrédients qui doivent être mentionnés en toutes circonstances sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Ce projet modifie l'annexe IV du chapitre II du titre Ier du code de la consommation relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, annexe qui comporte la liste des ingrédients allergènes. La modification consiste à ajouter dans la liste les deux ingrédients suivants : le lupin et les produits à base de lupin, les mollusques et les produits à base de mollusques.

Dans son avis du 11 mars 2002 relatif à la proposition de directive modifiant la directive 2000/13/CE en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires, l'Afssa estimait que le lupin (avec le céleri et la moutarde) devait être inscrit sur la liste de l'annexe III bis, en complément des céréales contenant du gluten et des produits à base de céréales contenant du gluten, des crustacés et des produits à base de crustacés, des oeufs et des produits à base d'œufs, des poissons et des produits à base de poissons, des arachides et des produits à base d'arachides, du soja et des produits à base de soja, du lait et des produits laitiers (y compris le lactose), des fruits à coques et des produits dérivés, des graines de sésame et des produits à base de graines de sésame, des sulfites en concentrations d'au moins 10 mg/kg ;

Après consultation du comité d'experts spécialisé « Nutrition Humaine » réuni le 30 mars 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

#### **En ce qui concerne le lupin et les produits à base de lupin :**

La prévalence de l'allergie au lupin en France représente 3,7% des allergies alimentaires (données internes du CICBAA<sup>1</sup>). La prévalence de l'anaphylaxie sévère au lupin est connue par le Réseau d'Allergo-vigilance : 2003 : 1,2% ; 2004 : 6,8% ; 2005 : 2,9% ; 2006 : 5,8% (Réseau d'allergo-vigilance, 2007). Ces prévalences pourraient augmenter car le lupin est un aliment récemment introduit dans la consommation humaine. Le risque d'allergie croisée entre le lupin et l'arachide (allergie secondaire au lupin chez les individus allergiques à l'arachide) est plus important qu'avec les autres légumineuses : 11% comparé à 3% (données du CICBAA ; Bernhisel-Broadbent, 1989). Des cas d'allergie alimentaire primaires au lupin apparaissent. Le risque d'une sensibilisation primaire par voie respiratoire existe, à laquelle peut succéder une allergie alimentaire.

<sup>1</sup> CICBAA : Cercles d'Investigations Cliniques et Biologiques en Allergologie Alimentaire, <http://www.cicbaa.org>

Les seuils réactogènes au lupin sont bas (de 265 à 965 mg) et correspondent aux quantités couramment consommables (Moneret-Vautrin *et al.*, 2006).

La farine de lupin est couramment utilisée dans les produits de boulangerie et de viennoiserie. La consommation sous forme d'ingrédient non décelable au goût est un facteur de risque d'accident allergique.

**En ce qui concerne les mollusques (gastéropodes marins et terrestres, bivalves et céphalopodes) et les produits à base de mollusques :**

La prévalence de l'allergie aux mollusques en France est faible comparée à l'ensemble des allergies alimentaires (0,4 %) alors que le taux relatif d'anaphylaxies aux mollusques dans l'ensemble des anaphylaxies sévères est important : 2003 : 11,7% ; 2004 : 5,9% ; 2005 : 4,3% ; 2006 : 4,9% (Réseau d'allergo-vigilance, 2007). Ceci indique une allergénicité puissante. Les cas concernent essentiellement les escargots et non l'ensemble des mollusques marins.

La progression attendue -et déjà certaine- de tous les mollusques dans les offres de consommation laisse présager une augmentation des cas dans les prochaines années. De même que l'utilisation de mollusques marins en tant qu'ingrédients dans des sauces en fait un allergène masqué (inapparent pour le consommateur) à risque d'accident allergique.

La possibilité qu'une allergie aux mollusques puisse succéder à une première allergie aux crustacés, question non résolue actuellement sans doute parce que la consommation de mollusques n'est pas encore fréquente en France, incite à la prudence : en effet l'anaphylaxie sévère aux crustacés est six fois plus fréquente que l'anaphylaxie aux mollusques marins (Réseau d'allergo-vigilance, 2007).

En conclusion, l'Afssa estime que le lupin et les produits à base de lupin ainsi que les mollusques et les produits à base de mollusques doivent être ajoutés à la liste des ingrédients allergènes devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

**Bibliographie**

Bernhisel-Broadbent J, Sampson HA (1989). Croos-allergenicity in the legume botanical family in children with food hypersensitivity. *J Allergy Clin Immunol* 83: 435-40.

Moneret-Vautrin DA, Kanny G, Morisset M (2006). Les allergies alimentaires de l'enfant et de l'adulte. Masson, Paris, 155 pages.

Réseau Allergo-Vigilance (2007). Evaluation de l'année 2006 comparée aux années précédentes. *Alim'Inter* 12 :50-2.

**Mots clés :** allergène – étiquetage- lupin - mollusques.

**Pascale BRIAND**