

LES ALLERGENES

© BSA Support aux métiers de bouche

Qu'est un 'allergène'?

Généralement, on appelle « allergène » l'aliment qui déclenche une réaction allergique chez une personne. Ce sont en réalité certaines protéines des aliments qui sont reconnues par le système immunitaire et provoquent le déclenchement d'une telle réaction.

Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire?

Une allergie alimentaire est une réaction excessive, voir exagérée, de notre système immunitaire en présence d'un aliment, qui est normalement inoffensif pour la majorité des personnes. Pour ceux qui y sont allergique, elle peut mettre leur vie en danger si l'aliment est consommé.



Dans ce numéro

Qu'est-ce qu'un allergène ?	1
Qu'est ce qu'une allergie alimentaire	1
Qu'est que l'intolérance alimentaire ?	1
Comment éviter une réaction allergique	1
Collaboration de l'industrie	2
Les allergènes chez BSA	2
Questions/réponses	2

Qu'est ce que l'intolérance alimentaire?

« Une intolérance alimentaire consiste en une sensibilité alimentaire qui n'entraîne pas de réaction immunitaire chez l'individu. Alors que les allergies alimentaires et les sensibilités chimiques peuvent être provoquées par une petite quantité d'un aliment, une portion de taille normale est généralement requise pour entraîner les symptômes de l'intolérance alimentaire. Bien que les symptômes de l'intolérance alimentaire varient et puissent être assimilés à ceux d'une allergie alimentaire, les intolérances alimentaires sont plus susceptibles de se manifester dans le système gastro-intestinal, et celles-ci sont habituellement causées par une incapacité de digérer ou d'absorber certains aliments ou certains composants de ceux-ci. »

Extrait tiré du site web de Santé Canada : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/index-fra.php>

Comment éviter une réaction allergique?

Lorsqu'une personne sait qu'elle est allergique à un aliment, il faut éviter complètement cet aliment allergène pour elle. Ce n'est pas toujours facile puisqu'une grande part de l'alimentation nord-américaine provient d'aliments transformés.

Elle doit bien lire les étiquettes des produits. Elle doit éviter tout aliment ou produit qui contient l'aliment allergène ou un dérivé de cet aliment, incluant ceux portant la mention « peut contenir des traces ».

Collaboration de l'industrie

De là l'importance pour l'industrie alimentaire de fabrication ou de détail de bien identifier les produits, de bien détailler les étiquettes et également d'éviter les contaminations croisées. L'étiquetage est donc quelque chose qui doit être pris très au sérieux et avant d'avancer des allégations relatives à l'absence d'allergène dans le produit, il faut être conscient de tout ce que cela implique pour une personne allergique.

Ce n'est pas parce que l'on ne met pas un ingrédient dans un produit qu'il ne s'y retrouvera pas. Si nous ne sommes pas suffisamment vigilants il peut s'y retrouver sous forme de traces.

Les allergènes chez BSA

Les Allergènes chez BSA sont identifiés par des contenants verts et/ou des étiquettes d'identification vertes et le numéro de l'allergène est écrit sur cette étiquette (voir tableau ci-dessous).

Voici la liste des allergènes qui causent le plus souvent des réactions graves et parfois mortelles:

No.1 Arachides et dérivés - INTERDIT EN PRODUCTION CHEZ BSA

No.2 Noix (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes (avelines), noix de macadam, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble) - INTERDIT EN PRODUCTION CHEZ BSA

No.3 Graines de sésame - UTILISÉ CHEZ BSA

No.4 Lait et produits dérivés - UTILISÉ CHEZ BSA

No.5 Œufs et produits dérivés - UTILISÉ CHEZ BSA

No.6 Poissons et crustacés (ex. crabe, écrevisse, homard, crevette) et autres crustacés et mollusques (ex. palourde, moule, huître, pétoncle) et dérivés -UTILISÉ CHEZ BSA

No.7 Soya et dérivés - UTILISÉ CHEZ BSA

No.8 Blé et dérivés - UTILISÉ CHEZ BSA

No.9 Sulfites - UTILISÉ CHEZ BSA

Questions? – Réponses

Q Est-ce qu'utiliser des mélanges à saucisses sans gluten est suffisant pour faire une saucisse sans gluten ?

R Non, c'est juste le point de départ. Il faut utiliser du matériel qui a été lavé et de préférence qui n'a pas été en contact au préalable avec des aliments qui contiennent du gluten. Il faut également s'assurer que l'opérateur par l'entremise de ses vêtements, ses mains, ses ustensiles n'apporte aucun gluten.

Q S'il y a des traces d'un allergène dans un aliment est-ce grave ?

R Oui, très car cela peut être fatal pour une personne allergique.

BSA Division support aux métiers de bouche

6005 boul. Couture
Montréal, Québec, H1P 3E1



Support technique:
1 877 852-3199

Site web:
bsa.ca