

# ETIQUETAGE DES ALLERGENES ALIMENTAIRES DANS LES PRODUITS TRANSFORMES FRANCAIS

C. BATTISTI, A. CHAMBEFORT, O. DIGAUD, B. DUPLESSIS, C. PERRIN, J-L. VOLATIER, J. GAUVREAU-BEZIAT & C. MENARD

Direction de l'Evaluation des Risques, Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), Maisons-Alfort, France

## Introduction et but de l'étude

Créé en 2008 par les ministères en charge de la consommation, de la santé et de l'agriculture dans le cadre du Programme National Nutrition Santé, l'Oqali est mis en œuvre conjointement par l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) et l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). L'Oqali a pour mission de suivre l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire des produits transformés au niveau des références produits (informations et compositions nutritionnelles disponibles sur les emballages). La quasi-totalité des produits transformés étant désormais couverte par l'Oqali, un état des lieux des taux de présence dans les listes d'ingrédients et en étiquetage de précaution des 14 catégories d'allergènes alimentaires à déclaration obligatoire<sup>a</sup> : GLUTEN, CRUSTACE, ŒUF, POISSON, ARACHIDE, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUE, CELERI, MOUTARDE, SESAME, SULFITE, LUPIN, MOLLUSQUE, a été réalisé.

## Méthode

17309 références de produits transformés récoltées entre 2008 et 2012 ont été considérées. Celles-ci sont réparties en 26 secteurs (tels que les Biscuits et gâteaux industriels ou les Plats cuisinés surgelés) eux-mêmes divisés en familles, et 5 segments de marché (marques nationales, marques de distributeurs, marques de distributeurs entrée de gamme, hard discount et distributeurs spécialisés).

L'analyse des fréquences de présence a pris en compte les ingrédients allergènes contenus dans les listes d'ingrédients et ceux en fin de listes précédés des mentions de type « contient ». L'étude de l'étiquetage de précaution a regroupé les notions de présence fortuite et de traces.

La base de données de l'Oqali a également permis de lister les produits comportant des allégations relatives à l'absence d'un allergène à déclaration obligatoire.

## Résultats

**ETIQUETAGE DES ALLERGENES A DECLARATION OBLIGATOIRE** : 77% (n=13322) des produits mentionnent au moins 1 des 14 allergènes dans leur liste d'ingrédients ou en étiquetage de précaution. Plus particulièrement, 73% (n=12722) contiennent au moins 1 des 14 allergènes et 39% (n=6762) comportent un étiquetage de précaution pour au moins l'un d'entre eux. Des différences existent en fonction des secteurs et des allergènes.

**Les catégories d'allergènes contenues dans les listes d'ingrédients les plus fréquentes** sont : le LAIT, le GLUTEN et l'ŒUF, qui correspondent à des ingrédients de base largement employés dans les produits transformés, suivies du SOJA (principalement dû à l'utilisation de lécithine de soja) (Tableau 1).

Certains secteurs présentent des fréquences de présence importantes par catégorie d'allergène du fait des ingrédients qu'ils emploient (par exemple 100% des Pizzas surgelées contiennent l'allergène LAIT puisque toutes contiennent du fromage).

**Concernant l'étiquetage de précaution**, les catégories les plus mentionnées sont celles des FRUITS A COQUE, ŒUF, ARACHIDE, SOJA et LAIT. A l'exception de l'ARACHIDE et du SESAME, les allergènes fréquemment mentionnés en étiquetage de précaution correspondent à des allergènes couramment utilisés comme ingrédients (Tableau 1).

Certains secteurs comprennent une proportion importante d'étiquetage de précaution (par exemple 75% des Barres céréalières mentionnent les FRUITS A COQUE, 52% des Chocolats et produits chocolatés le GLUTEN).

Tous secteurs confondus, les allergènes suivants sont plus souvent retrouvés en étiquetage de précaution que dans les listes d'ingrédients : FRUITS A COQUE, ARACHIDE, SESAME, CRUSTACE, POISSON, MOLLUSQUE et LUPIN (Tableau 1).

Tableau 1: Par catégorie d'allergène, effectifs et pourcentages de produits contenant l'allergène considéré, présentant un étiquetage de précaution ou ne le mentionnant pas, tous secteurs confondus, parmi les 17309 références étudiées.

Catégorie d'allergène	Références produit contenant l'allergène considéré*	Références produit présentant un étiquetage de précaution pour l'allergène considéré*	Références produit sans l'allergène considéré (ni présence ni étiquetage de précaution)*
LAIT	53%	11%	36%
GLUTEN	41%	9%	50%
ŒUF	22%	14%	64%
SOJA	20%	12%	68%
FRUITS A COQUE	8%	20%	72%
ARACHIDE	1%	13%	85%
CELERI	7%	6%	87%
MOUTARDE	6%	5%	89%
SULFITE	9%	1%	90%
POISSON	3%	4%	93%
SESAME	1%	6%	93%
CRUSTACE	1%	4%	95%
MOLLUSQUE	1%	2%	97%
LUPIN	0,4%	0,5%	99,1%

\* Parmi l'ensemble des 17309 produits pris en compte dans l'étude recueillis entre 2008 et 2012.

Tableau 2: Par catégorie d'allergène, effectifs et pourcentages de produits présentant un étiquetage de précaution par segment de marché, hors distributeurs spécialisés (ceux-ci ayant été suivis uniquement pour 4 secteurs sur les 26 étudiés).

Présence d'étiquetage de précaution par catégorie d'allergène et par segment de marché	Marques nationales (n=5330) 26 secteurs sur les 26 étudiés	Marques de distributeurs (n=7488) 26 secteurs sur les 26 étudiés	Marques de distributeurs entrée de gamme (n=1060) 23 secteurs sur les 26 étudiés	Hard discount (n=2813) 26 secteurs sur les 26 étudiés
ARACHIDE	7%	15%	13%	20%
CELERI	5%	7%	7%	6%
CRUSTACE	4%	4%	5%	4%
FRUITS A COQUE	15%	19%	21%	24%
GLUTEN	6%	8%	8%	11%
LAIT	8%	11%	17%	13%
LUPIN	1%	1%		1%
MOLLUSQUE	3%	2%	2%	2%
MOUTARDE	4%	6%	4%	6%
ŒUF	12%	13%	13%	16%
POISSON	3%	5%	3%	4%
SESAME	6%	7%	4%	6%
SOJA	7%	13%	10%	15%
SULFITE	0,2%	1%	1%	2%
Au moins 1 des 14 allergènes	33%	37%	42%	47%

## ETIQUETAGE DE PRECAUTION PAR SEGMENT DE MARCHÉ

(Tableau 2) : Tous allergènes confondus, l'étiquetage de précaution est plus fréquemment retrouvé parmi les produits premiers prix (hard discount et marques de distributeurs entrée de gamme), puis sur les marques de distributeurs. Les marques nationales semblent moins couramment y avoir recours.

Néanmoins, l'étude par allergène, par segment de marché et par secteur montre que les différences observées dépendent à la fois des secteurs et des allergènes.

Ces résultats sont représentatifs de l'offre étudiée et doivent tenir compte du fait que : le nombre de produits par secteur diffère ; tous les segments de marché ne sont pas présents dans tous les secteurs ; la présence d'une catégorie d'allergène en étiquetage de précaution peut être plus ou moins attendue selon les secteurs.

**COMMUNICATION SUR L'ABSENCE D'UN ALLERGENE A DECLARATION OBLIGATOIRE** : 5 catégories d'allergènes sont citées : GLUTEN, LAIT (incluant le lactose), ARACHIDE, ŒUF et SOJA. Le pourcentage de produits communiquant sur l'absence d'au moins 1 allergène est très faible : 4% (n=674). Par catégorie d'allergène, les pourcentages sont compris entre 0,01% (n=2) pour le SOJA et 3% (n=570) pour le GLUTEN. D'une manière générale le secteur qui présente le plus de produits communiquant sur l'absence d'un allergène est l'Alimentation infantile de diversification, notamment pour le GLUTEN où 51% (n=499) des produits du secteur communiquent sur son absence (résultat expliqué en partie par le fait que l'absence de gluten doit être précisée si l'âge indiqué à partir duquel le produit peut être utilisé est inférieur à 6 mois<sup>b</sup>).

L'ensemble des résultats est détaillé dans le rapport *Etude des allergènes – Oqali – Edition 2015* publié sur [www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-transversales](http://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-transversales).

## Conclusions

Cette étude permettra de suivre l'évolution des pratiques d'étiquetage et des utilisations d'allergènes comme ingrédients, notamment en documentant une éventuelle augmentation de l'utilisation d'ingrédients allergènes dans les aliments transformés. Ces données pourraient également être utiles pour affiner les estimations des expositions en couplant les réelles fréquences de présence d'allergènes à des données de concentrations.

<sup>a</sup> Réglementation en vigueur au moment où les produits étaient sur le marché : Directive 2007/68/CE de la commission du 27 novembre 2007 modifiant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires. Journal officiel de l'Union européenne L310 du 27 novembre 2007.

<sup>b</sup> Réglementation en vigueur au moment où les produits étaient sur le marché : Directive 2006/125/CE de la commission du 5 décembre 2006 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Journal officiel de l'Union européenne L339 du 6 décembre 2006.