

LES ALLERGENES ALIMENTAIRES

Projet d'étude de troisième année

DRUON Stéphanie, MOURRET Camille, POIRIER Jessika, THOMAS Aurélie

VAIRELLES Maurine

Tuteur professeur Christian Larroche

Département de Génie Biologique

Option Industrie alimentaire

Résumé

La prévalence de l'allergie alimentaire a augmenté sensiblement ces dernières années. Les allergènes mis en cause sont multiples et variés mais peuvent être regroupés en quatre catégories : origine animale ou végétale, additifs alimentaires et OGM. Tous ces allergènes provoquent des réactions dont le mécanisme général est commun mais dont les symptômes peuvent être très différents.

Plusieurs législations ont été mises en place pour réduire les risques liés à la consommation de ces allergènes. Ces directives, internationales, européennes ou nationales, ont pour but premier de réglementer l'étiquetage des produits. Cependant, la population allergique craint de se voir exclue de la consommation de certains produits du fait d'un éventuel étiquetage abusif. Afin de préciser la réglementation à ce sujet, l'AFSSA met en avant la nécessité de développer la recherche à tous les niveaux.

Les industriels sont des acteurs majeurs dans la gestion de la présence d'allergènes dans les aliments. Concernés en première ligne par les différentes législations, ils mettent en œuvre des méthodes pour éviter la présence non souhaitée d'allergènes dans leurs produits : la méthode HACCP pour détecter les points critiques au niveau des étapes de production ou encore la traçabilité des allergènes au niveau des fournisseurs. Ces procédés peuvent aussi être complétés par la mise en place d'autres référentiels tels que l'IFS mais aussi par des détections directes d'allergènes dans les produits.

Mots clé : Allergènes, allergie, épitopes, réactions anaphylactiques, étiquetage, HACCP, IFS, traçabilité, contaminations croisées.

Abstract

The proportion of food allergy has significantly increased for the last years. Allergens involved are multiple and various but can be assembled in four categories which are: animal or plant origin, food additives or GMO. All these allergens induce reactions which general mechanism is mutual but symptoms can be different.

Several legislations have been instituted in order to reduce the risks due to the consumption of these allergens. Directives that are international, European or national first aim at regulating the labelling of products. However, the allergic population fears of being aside of the consumption of some products because of an excessive labelling. In order to precise the regulation about it, the AFSSA underlines the necessity of developing research concerning all levels.

Industrials are among the main actors in the control of allergen presence in food products. They are first concerned by the different legislations, so they implement methods to avoid allergens in food products: the HACCP method is used to detect critical points in the stages of production or to ensure the traceability of allergens concerning suppliers. These process can also be completed by the instauration of other referentials such as the IFS and by the direct detection of allergens in products.

Keywords : allergens, allergy, EPITOPES, anaphylactic shock, labelling, HACCP, IFS, traceability, crossed contaminations.