

CONTRÔLE ALLERGÈNE CERTIFIÉ

Aujourd'hui, on estime que 4 % de la population a une allergie alimentaire, soit environ 300 000 Québécois. On note une augmentation depuis déjà quelques années. Il y a donc un grand nombre de personnes pour qui faire l'épicerie devient un véritable casse-tête. On peut lire sur plusieurs emballages des avertissements tels que « Peut contenir des traces de noix » qui limitent la consommation de bien des produits. Récemment, plusieurs compagnies ont commencé à afficher sur leurs emballages l'absence d'allergène. Il devient difficile pour le consommateur de s'y retrouver puisqu'il n'existe aucune loi ou structure au Canada pour contrôler ces allégations maison. Heureusement, l'Association québécoise des allergies alimentaires (AQAA) a décidé de mettre sur pied un programme de certification pour le contrôle des allergènes.

L'AQAA a été fondée en 1990 afin d'aider et d'informer les personnes ayant des allergies alimentaires. Elle offre également de la formation sur les allergies, entre autres pour l'industrie alimentaire et la restauration. Afin de donner un coup de main au consommateur et une ligne directrice pour l'industrie alimentaire, l'AQAA a donc entrepris de créer un programme appelé : Contrôle Allergène Certifié (CAC). Il a vu le jour en 2005 et a été présenté au public en mars 2006. Le but étant de normaliser et structurer le contrôle des allergies en industrie. Il a été bâti en collaboration avec des experts venant de l'industrie et du gouvernement. Le programme CAC est unique au monde et il est le seul programme de certification du contrôle des allergènes approuvé par Santé Canada.

Le programme CAC est un guide de travail pour l'industrie alimentaire. Sa structure est similaire au système HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques). Pour l'instant, quatre allergènes sont ciblés : le lait, les œufs, les amandes et les arachides. La technologie actuelle se limite à ces allergènes. En fait, ce sont les seuls tests de détection dont la fiabilité est reconnue et validée pour l'industrie alimentaire. Il est à noter que l'on tente de contrôler de façon optimale les allergènes, mais qu'il subsiste quand même un risque d'erreur. Il est présentement impossible d'affirmer l'absence totale d'un allergène pour un produit alimentaire transformé. Voilà pourquoi on parle d'un contrôle optimal d'allergènes.

Une entreprise désirant adhérer au programme de certification du contrôle optimal des allergies doit s'inscrire volontairement. Elle doit d'abord soumettre sa candidature à l'AQAA et l'informer des produits qu'elle désire certifier. Après analyse du dossier, il y aura une visite de l'usine et la remise d'un cahier des charges. Celui-ci expose les exigences auxquelles l'entreprise doit se soumettre, dont différents tests de contrôle tout au long de la transformation du produit. Suite à l'implantation du programme CAC, un organisme de certification indépendant viendra faire un audit pour enfin émettre le certificat de conformité. L'organisme de certification choisi pour appliquer le programme de certification de l'AQAA est le Bureau de normalisation du Québec (BNQ). Fondé en 1961, il est membre du Système national des normes du Canada. Un de leurs experts ira ensuite faire un audit annuel afin de s'assurer du respect des exigences du programme. Les frais pour l'entreprise se résument à l'ouverture du dossier, le déclenchement du processus, l'inspection annuelle et les droits d'utilisation de la marque de conformité CAC. Ces coûts sont variables et seuls l'inspection annuelle et les droits d'utilisation du logo sont payables chaque année.

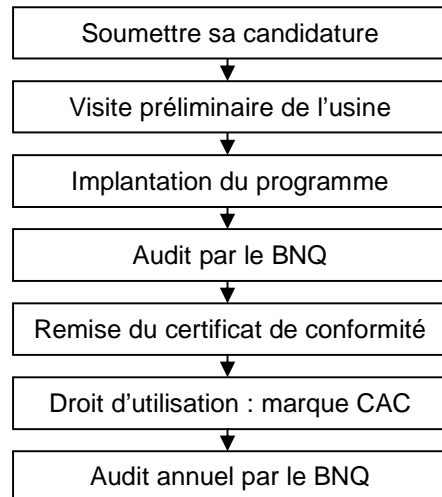
Les étapes du processus de certification CAC abrégées :



À ce jour, il y a trois entreprises qui ont des produits portant la marque de conformité CAC sur le marché. Le logo apparaît sur le devant de l'emballage avec le nom de l'allergène spécifié et également à l'arrière, à la suite des ingrédients. Récemment, le logo a été modifié pour mieux répondre aux besoins de l'industrie. On peut donc encore voir sur les tablettes l'ancien logo, soit celui avec la main, mais il sera remplacé prochainement par ce



Contrôle Allergène Certifié



Au Canada, 56 % des gens connaissent une personne qui a une allergie alimentaire. De plus, il y a plusieurs écoles et centres de la petite enfance qui interdisent les noix et les arachides dans les boîtes à lunch des enfants. Pour l'industrie alimentaire, c'est un marché très intéressant. Il n'est plus question de prendre des risques avec les allergies. Même une dose minimale d'un allergène peut être fatale. Par chance, il existe des organismes comme l'Association québécoise des allergies alimentaires qui se préoccupe du bien-être et de la sécurité alimentaire des personnes allergiques.

Marylène Cloutier, t.dt., t.n.

Références :

www.certification-allergies.com (Merci à Madame Marie-Josée Filteau, Responsable de la commercialisation et Madame Valérie Leung Coordonnatrice de la commercialisation).

www.bnq.qc.ca

www.aqaa.qc.ca

www.desserts-lambert.com