

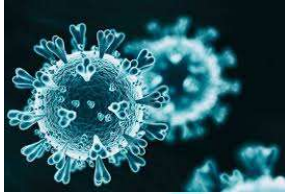


# AFPRAL

Association Française pour la Prévention des Allergies

Association d'usagers du système de santé, agréée par le ministère de la Santé (JO du 18 mars 2009)

www.afpral.fr



**Ingrédients :** céréales 55,5% (farine de blé complet 31,4%, semoule de maïs), pâte à tartiner noisette cacao 18% (huiles de colza et de palme, sucre, noisettes 2,2%, maltodextrine, lait écrémé en poudre 1,2%, poudre de cacao maigre 1,2%, émulsifiant: lécithine de soja, arôme, antioxydant : Alpha-tocophérol (E 307)), dextrose, sucre, amidon de blé, huile de palme, sirop de glucose, sel, colorant : caramel (E 150c), correcteur d'acidité : phosphate trisodique, antioxydant, tocophérols, Vitamines (niacine, acide panthoïque, riboflavine (B2), vitamine B6, thiamine (B1), acide folique, et vitamine D), et minéraux (carbonate de calcium, et fer). **Peut contenir des traces d'arachides et fruits à coque.**

**Communiqué du 16 avril 2020**

## Risque d'ALLERGIES ALIMENTAIRES suite aux NOUVELLES DISPOSITIONS de la DGCCRF liées à l'ETIQUETAGE des ALIMENTS en période COVID-19

L'AFPRAL Association Française pour la Prévention des Allergies, alerte les consommateurs sur le risque encouru par les personnes souffrant d'allergies alimentaires susceptibles d'acheter à leur insu des denrées contenant des allergènes.

Le 30 mars dernier l'AFPRAL, Association Française pour la Prévention des Allergies, a été alertée suite à la lecture d'un article paru sur le site du magazine Process Alimentaire informant d'un assouplissement des mesures d'étiquetage par la DGCCRF pour contrecarrer la pénurie de certaines denrées alimentaires en raison de la période de Covid-19 <https://www.processalimentaire.com/qualite/covid-19-la-dgccrf-assouplit-les-mesures-d-etiquetage?sso=1585645306>

Un extrait de ce texte, particulièrement alarmant a déclenché la réaction de l'AFPRAL et sa vive inquiétude quant au risque encouru par les personnes souffrant d'allergies alimentaires, susceptibles d'acheter à leur insu des denrées contenant des allergènes, leur faisant courir un risque vital : « Une différence entre la recette effective et l'étiquetage du produit est désormais tolérée dans certaines conditions. Les services de contrôles ont reçu comme instruction d'accepter la demande des opérateurs qui seraient contraints de modifier leur recette en raison de difficultés conjoncturelles d'approvisionnement, sous réserve du bien-fondé de la demande et si ce décalage n'induit pas un risque pour les consommateurs. Toutefois, « si la modification de recette a un impact majeur sur la qualité intrinsèque du produit, l'information doit être portée à la connaissance des consommateurs, en rayon ou sur les sites de vente à distance », précise l'Ania. »

C'est ainsi que dès le 3 Avril, l'AFPRAL a adressé un courrier à la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes), exigeant des précisions et l'alertant sur le risque grave potentiellement encouru par les personnes souffrant d'allergies alimentaires. A ce jour et malgré de multiples relances auprès de la DGCCRF, l'AFPRAL n'a reçu aucune réponse à ses questions, seulement des courriers d'attente. L'AFPRAL, estimant que la sécurité des consommateurs n'est possiblement plus assurée, se fait un devoir d'informer la population sur le risque encouru.

L'assouplissement des mesures d'étiquetage induit la possibilité que des ingrédients non mentionnés figurent dans la composition des recettes (\*). Or les personnes concernées par les allergies alimentaires ont pour habitude de lire scrupuleusement les étiquettes de ces produits, et de n'acheter que ceux dont ils sont sûrs qu'ils ne mettront pas leur vie en danger. Il est en effet primordial pour chaque consommateur allergique de connaître la composition exacte d'une recette. (\*) Les allergènes dits "majeurs" sont les allergènes les plus fréquents (14 allergènes à étiquetage obligatoire <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32192>). D'autres allergènes dits "émergents" ne font pas l'objet d'un étiquetage obligatoire mais sont potentiellement à risque - tout comme de nombreux autres aliments - et doivent être portés à la connaissance des consommateurs leur permettant de faire un choix éclairé.

L'AFPRAL, alors qu'elle est reconnue depuis 2009 en tant qu'association d'usagers du système de santé, n'a pas été consultée en amont de cette décision d'alléger les mesures d'étiquetage, et n'a pas non-plus reçu de réponse aux inquiétudes qu'elle a soulevées dans ses courriers adressés à la DGCCRF.

**Rappel :** les personnes concernées par les allergies alimentaires - 3 à 4% des adultes (soit 1.750.000 personnes) et 8% des enfants (soit 1 million) - sont susceptibles d'avoir des réactions allergiques généralisées (réaction anaphylactique) mettant en jeu leur pronostic vital en quelques minutes. (chiffres source SYFAL - Syndicat Français des Allergologues)