



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 12097

Texte de la question

M. Maxime Gremetz appelle l'attention de M. le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation, sur la situation d'une petite fille de sa circonscription qui souffre d'une allergie grave aux protéines de lait. A la moindre consommation d'aliment contenant ces protéines, des réactions violentes se manifestent, allant jusqu'à nécessiter son hospitalisation. Nombreux sont les aliments contenant ces protéines ou du lactose. Mais certaines marques de biscuits, comme la société Lu, produisent leurs aliments sans lait. Hélas, pour ce type de produits, comme cela est mentionné sur leurs emballages, la fabrication s'effectue « dans un atelier qui utilise aussi du lait ». Le cas de cette petite fille n'est pas isolé dans notre pays. Aussi, il lui demande s'il n'envisage pas d'obliger l'industrie agro-alimentaire à garantir des produits sans lait, fabriqués hors de tout contact avec ces mêmes produits.

Texte de la réponse

Le problème des allergies alimentaires est une préoccupation importante des pouvoirs publics français. Dans le cadre des négociations sur la révision de la directive 2000/13/CE relative à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, la France soutient les dispositions visant à améliorer l'indication des ingrédients allergènes. S'inspirant des travaux menés par le Codex alimentarius, ce projet de directive propose de modifier les règles existantes d'indication des ingrédients pour donner au consommateur des informations plus complètes et plus précises sur la composition de ces aliments. Une liste d'ingrédients considérés comme « à risque majeur » est établie. Dès qu'un ingrédient de cette liste est utilisé intentionnellement dans la fabrication d'une denrée alimentaire, il devra systématiquement apparaître dans la liste des ingrédients composant cette denrée. Du fait de l'extrême complexité du problème, cette directive n'a pas pu prendre en compte le risque de contamination fortuite des denrées, qui peut survenir lorsqu'un produit, ou l'une de ses matières premières, a été en contact avec un allergène lors de son transport ou de sa fabrication. C'est pourquoi les pouvoirs publics français ont incité les professionnels du secteur alimentaire à mieux prendre en compte le risque allergique dès le stade de la conception de leurs produits. Il leur a notamment été recommandé, conformément aux conclusions d'un rapport sur les allergies alimentaires rendu par l'Agence française de sécurité des aliments, de rédiger des guides de bonnes pratiques de fabrication, en priorité destinés à prendre en compte les risques de contamination fortuite liés aux allergènes majeurs, dont les protéines de lait et le lactose font partie. A cet effet, l'Association nationale des industries alimentaires vient de constituer un groupe de travail pour élaborer la rédaction d'un tel document.

Données clés

Auteur : [M. Maxime Gremetz](#)

Circonscription : Somme (1^{re} circonscription) - Député-e-s Communistes et Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 12097

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation

Ministère attributaire : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 17 février 2003, page 1178

Réponse publiée le : 31 mars 2003, page 2544