



Verband der KantonschemikerInnen der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

3 février 2021

Communiqué de presse

Campagne de contrôle des chimistes cantonaux de Suisse

Déclaration correcte des allergènes , mais la vigilance reste nécessaire

Les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des réactions indésirables doivent être mentionnés dans les denrées alimentaires préemballées. Les chimistes cantonaux de Suisse ont ainsi contrôlé près de 500 denrées alimentaires pour la présence éventuelle de lait et d'arachide non déclarée. Cinq denrées contenant du lait non déclaré ont été retirées de la vente. Aucun cas de présence d'arachide non-déclarée a été mis en évidence. Le faible taux d'échantillons non-conformes montre que la sécurité des consommateurs allergiques est généralement garantie en Suisse. Néanmoins, vu les conséquences graves pour la santé pour une personne fortement allergique, la commercialisation de tels produits n'est pas acceptable.

Les allergies alimentaires au lait et à l'arachide représentent un risque aigu pour les personnes concernées, en particulier les enfants. La présence non-déclarée de ces deux ingrédients représente une part significative des alertes publiques et retraits d'aliments préemballés recensés en Europe. L'association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS) a dès lors décidée de conduire en 2020 une campagne de contrôle nationale portant sur ces deux allergènes alimentaires. A travers toute la Suisse et au Liechtenstein, 492 denrées alimentaires préemballées comprenant des produits transformés à bases de céréales, des produits de boulangerie, des confiseries, des desserts non-lactés, des snacks, ainsi que des plats pré-cuisinés ont été prélevés et analysés par les laboratoires d'Argovie, Bâle-Ville, Bern, Genève, Zoug et Zürich.

Sur les 492 échantillons prélevés, 5 ne respectaient pas la législation en vigueur en ce qui concerne la présence non déclarée de lait. Dans un premier cas, il s'agissait de galettes de riz enrobées de chocolat. L'enrobage était fait de chocolat contenant du lait et non pas de chocolat noir. Une teneur importante de protéines de lait a ainsi été retrouvée dans la denrée (5 g par kg de denrée). Ce produit, issue de la grande distribution, a été retiré du marché et a fait l'objet d'une mise en garde publique via l'office de la sécurité alimentaire et vétérinaire (OSAV). Les 4 autres denrées alimentaires contestées pour présence non déclarée de lait provenaient de plus petites entreprises. Il s'agissait respectivement de bâtonnets aux noisettes (12 g de lait par kg), de panure (4.4 g de lait par kg), de crème à tartiner aux noisettes (7.7 g de protéines de lait par kg) et d'une confiserie asiatique (8 g de lait par kg). Elles ont également été retirées de la vente. Des mesures correctives ont été demandées aux entreprises concernées pour éviter que de telles situations ne se reproduisent. A noter qu'aucune contestation concernant des arachides n'a été prononcée. L'allergie aux arachides faisant partie des cas sévères les plus fréquemment observés en milieu clinique, il s'agit d'une excellente nouvelle pour la sécurité des consommateurs.

Cette campagne de contrôle nationale a démontré que les ingrédients allergènes étaient généralement correctement déclarés sur les denrées alimentaires préemballées vendues en Suisse. Le faible taux (1%) d'échantillons non-conformes montre que la sécurité des consommateurs allergiques est généralement garantie en Suisse. Néanmoins, vu les

conséquences graves pour la santé pour une personne fortement allergique, la commercialisation de tels produits n'est pas acceptable. En tenant compte également des nombreux rappels et mises en garde publiques liés à la présence d'allergènes non déclarés, l'autocontrôle des entreprises, et particulièrement dans les petites structures, présente encore des lacunes et doit être amélioré. Les ingrédients transférés tel que le chocolat au lait ou le beurre, beaucoup utilisés en Suisse, méritent une attention particulière.

Pour tout renseignement :

- Pour la Suisse alémanique ; Dr Martin Brunner, chimiste cantonal de Zürich, T 043 244 71 00
- Pour la Suisse romande ; Dr Patrick Edder, chimiste cantonal de Genève, T 022 546 56 00
- Pour la Suisse italienne ; Dr Nicola Forer, chimiste cantonal du Tessin T 091 814 61 14

Allergènes alimentaires – de quoi parle-t-on ?

Beaucoup de denrées alimentaires peuvent provoquer des allergies ou des réactions indésirables. Ces réactions indésirables peuvent être classées en deux catégories en fonction de la présence ou de l'absence d'une réaction immunitaire. L'allergie alimentaire (par exemple les protéines de lait, les noix ou le sésame) comporte une telle réaction immunitaire. L'intolérance alimentaire (par exemple l'intolérance au lactose) n'est pas liée au système immunitaire. La loi Suisse et Européenne oblige les fabricants ou les importateurs de denrées alimentaires à mentionner clairement dans la liste des ingrédients les 14 denrées qui provoquent le plus de réactions indésirables. Cette indication doit se démarquer des autres ingrédients, par exemple au moyen de la police d'écriture. Il s'agit des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des arachides, du soja, du lait, des fruits à coque dure (amande, noisette, noix, etc.), du céleri, de la moutarde, du sésame, du lupin, des mollusques et du sulfite. La présence d'allergènes doit également être mentionnée sur l'étiquetage avec une mention "peut contenir de..." lorsqu'ils n'ont pas été ajoutés volontairement et que leur teneur dépasse ou peut dépasser 1 g par kg de denrée prête à être consommée

Contrôle des denrées alimentaires en Suisse

Le contrôle des denrées alimentaires et objets usuels est exécuté par cantons, qui procèdent à des inspections et à des analyses de laboratoire approfondies. Sous la conduite des chimistes cantonaux, ils veillent au respect des exigences légales et assurent ainsi la sécurité alimentaire ainsi que la protection des consommateurs.

Coordonnées de tous les chimistes cantonaux de Suisse, communiqués de presse, rapports annuels, résultats d'analyses et d'inspection, liens utiles, etc. sous www.kantonschemiker.ch