



Lait

Allergène
alimentaire
prioritaire
2017



Les réactions allergiques sont des réactions indésirables qui surviennent lorsque le système immunitaire réagit à l'excès en présence d'un allergène particulier. Ces réactions peuvent être déclenchées par des aliments, des piqûres d'insectes, le latex, des médicaments et d'autres substances. Au Canada, les allergènes alimentaires prioritaires sont les arachides, les noix (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches et noix de Grenoble), les graines de sésame, le lait, les œufs, le poisson, les crustacés et les mollusques, le soja, le blé ou le triticale (un hybride du blé et du seigle) et la moutarde. En règle générale, les sulfites (un additif alimentaire) ne causent pas de véritables réactions allergiques. Ils sont intégrés aux allergènes prioritaires parce que des symptômes semblables à ceux des allergies peuvent se manifester chez les personnes qui y sont sensibles.

Quels sont les symptômes d'une réaction allergique ou de type allergique?

Lorsqu'une personne est exposée à un allergène alimentaire ou à des sulfites ajoutés, des signes d'une réaction allergique ou de type allergique peuvent se manifester rapidement, et ces symptômes au départ bénins peuvent très vite devenir graves. La forme la plus sévère de la réaction allergique se nomme *anaphylaxie*. Des difficultés respiratoires, une chute de la tension artérielle voire un état de choc font partie de ses symptômes. Ceux-ci peuvent entraîner une perte de connaissance et même le décès. Chez une personne victime d'une réaction allergique, toute combinaison des symptômes suivants peut se manifester :

- Cutanés : urticaire, œdème (visage, lèvres, langue), démangeaisons, sensation de chaleur, rougeur;
- Respiratoires : toux, respiration sifflante, essoufflement, douleur ou constriction de la poitrine, constriction de la gorge, voix rauque, congestion nasale ou symptômes de type « rhume des foins » (nez qui coule ou qui pique, larmolement, éternuements), difficulté à avaler;
- Gastro-intestinaux : nausée, douleurs ou crampes, vomissements, diarrhée;
- Cardiovasculaires : peau plus pâle que la normale ou bleutée, faible pouls, perte de connaissance, étourdissements ou vertiges, état de choc;
- Autres : anxiété, sentiment de « danger imminent », maux de tête, crampes utérines, goût métallique dans la bouche.

Source : *L'anaphylaxie à l'école et dans d'autres milieux*
www.aaia.ca/fr/Lanaphylaxie_a_lecole_3e_edition.pdf

Comment les réactions allergiques graves sont-elles traitées?

Actuellement, il n'existe pas de traitement pour les allergies alimentaires. La seule façon de gérer le risque consiste à éviter complètement l'allergène en cause. En présence d'anaphylaxie (réaction allergique grave), le traitement d'urgence consiste en une injection d'épinéphrine, présentée en auto-injecteur. L'épinéphrine est le seul médicament contrecarrant la progression d'une réaction allergique. Elle doit être injectée dès que les symptômes d'une réaction allergique grave apparaissent. Les antihistaminiques, s'ils sont utilisés, doivent être administrés APRÈS l'injection d'épinéphrine. L'injection doit être suivie d'autres traitements et d'une période d'observation en salle d'urgence à l'hôpital. Si votre allergologue vous a informé d'un diagnostic d'allergie alimentaire et vous a remis une ordonnance d'épinéphrine, conservez l'auto-injecteur sous la main en tout temps et apprenez à l'utiliser correctement. Suivez les conseils de votre allergologue sur la façon d'utiliser l'auto-injecteur.

Foire aux questions au sujet de l'allergie au lait

Je suis allergique au lait. Comment puis-je éviter une réaction provoquée par le lait?

• Lisez l'étiquette des aliments.

Évitez tous les aliments et les produits qui contiennent du lait ainsi que tout produit dont l'étiquette comprend une mise en garde indiquant que le produit risque de contenir du lait, par exemple « peut contenir du lait » ou un libellé semblable. En règle générale, lorsqu'un fabricant recourt à une mise en garde ou à une déclaration « Contient » le cas échéant, celle-ci se trouve après la liste des ingrédients. À partir de décembre 2021, toute mise en garde devra figurer à cet endroit particulier seulement.

Si du lait entre dans la composition du produit, sa présence doit être déclarée dans la liste des ingrédients ou dans une déclaration « Contient » distincte et présente immédiatement après la liste des ingrédients.

• Évitez tout produit sans liste des ingrédients.

Lisez les étiquettes chaque fois que vous faites vos achats. Il est possible que les fabricants modifient leur recette de temps à autre ou qu'ils utilisent des ingrédients différents dans certaines variétés du même produit.

Peut-on se débarrasser d'une allergie au lait avec le temps?

Les études donnent à penser qu'alors que plus de 4 % des bébés sont allergiques au lait, l'allergie disparaît en 3 ans chez la plupart d'entre eux. Cependant, chez certains, une allergie au lait peut persister la vie durant. Avant d'intégrer de nouveau des produits contenant du lait à l'alimentation de votre enfant, consultez un allergologue.

Certaines personnes allergiques au lait peuvent-elles consommer sans danger des produits de boulangerie et de pâtisserie qui en contiennent?

Certaines de ces personnes peuvent consommer des produits de boulangerie et de pâtisserie contenant du lait dans la mesure où les produits en question sont bien cuits/réchauffés (c.-à-d., que le produit est entièrement cuit de part en part). Avant de consommer tout produit de boulangerie et de pâtisserie contenant du lait, veuillez consulter votre allergologue.

Quelle est la différence entre une allergie au lait et une intolérance au lactose?

Une allergie au lait survient quand le système immunitaire d'une personne réagit anormalement aux protéines du lait, ce qui peut mettre sa vie en danger. L'intolérance au lactose survient quand une personne n'arrive pas à digérer le lactose, un constituant du lait, parce que son corps ne produit pas suffisamment d'une enzyme particulière dégradant le lactose. Parmi les symptômes de l'intolérance au lactose, on compte des douleurs abdominales, des ballonnements et la diarrhée après la consommation de lait. L'intolérance au lactose n'est pas une allergie et ne met pas la vie en péril. En cas de doute, consultez un allergologue pour confirmer si vous souffrez d'une allergie au lait ou d'une intolérance au lactose.

L'origine du lait a-t-elle une conséquence sur l'allergie?

Les protéines du lait de vache s'apparentent étroitement à celles du lait de chèvre, de brebis et d'autres ruminants (comme la biche ou la bissonne). Par conséquent, les personnes allergiques au lait de vache peuvent également avoir des réactions au lait d'autres ruminants. Consultez votre allergologue avant de consommer du lait de chèvre, de brebis ou d'autres ruminants ou des produits faits à partir de ceux-ci.

Que faire si je ne peux confirmer qu'un produit ne contient pas de lait?

Si vous êtes allergique au lait, ne consommez pas, ne buvez pas et n'utilisez pas le produit en question. Adressez-vous au fabricant pour obtenir des renseignements sur les ingrédients qu'il contient.

Le format/taille du produit influe-t-il sur la probabilité qu'une réaction allergique survienne?

Le format ou la taille du produit n'a pas d'influence sur la probabilité de survenue d'une réaction. Cependant, dans un format particulier, le produit peut ne présenter aucun danger, alors que dans un autre format, il peut en être autrement. En effet, d'un format de produit à un autre de la même marque, la composition peut varier, et le produit peut avoir été fabriqué dans d'autres installations. **Lisez toujours attentivement la liste des ingrédients.**

Autres noms du lait

Auparavant, certains fabricants désignaient le lait par d'autres noms sur l'étiquette de leurs produits. À présent, en vertu des exigences plus rigoureuses à l'égard de l'étiquetage des allergènes alimentaires, des sources de gluten et des sulfites ajoutés, il est interdit de le faire en l'absence du mot *lait*. Cependant, si vous êtes allergique au lait et que vous voyez l'un des termes suivants dans la liste des ingrédients d'un produit, n'en consommez pas :

- Bêta-lactoglobuline
- Caséine, caséine-présure
- Caséinate (caséinate d'ammonium, de calcium, de magnésium, de potassium et de sodium)
- Petit-lait sans lactose ou déminéralisé
- Caséine hydrolysée
- Lactalbumine et phosphate de lactalbumine
- Lactoferrine, lactoglobuline
- Petit-lait et concentré de protéines de petit-lait

Évitez les aliments et les produits sans liste d'ingrédients et lisez les étiquettes chaque fois que vous vous procurez des aliments.

Sources courantes de lait

- Beurre, babeurre
- Fromage, caillés
- Crème, crème glacée
- Ghee et matière grasse butyrique
- Kéfir (boisson à base de lait)
- Koumis (boisson à base de lait fermenté)
- Crème sure
- Yogourt

Exemples d'aliments et de produits qui contiennent du lait ou en contiennent souvent

- Céréales pour nourrissons
- Préparations pour nourrisson, préparations de suivi, additifs nutritionnels destinés aux tout-petits et aux enfants
- Simili-beurre, arôme de beurre artificiel ou huile de beurre
- Chocolat noir
- Produits de boulangerie et de pâtisserie (y compris certains types de pains) et préparations pour ces produits
- Aliments en pâte et frits
- Bouillons et consommés
- Colorant ou arôme de caramel
- Ragoûts, aliments préparés congelés
- Céréales, biscuits et craquelins
- Tablettes de chocolat
- Desserts, p. ex., flans, yogourt glacés, crèmes glacées et crèmes-desserts
- Trempettes et sauces pour salade
- Substituts des œufs et de matière grasse
- Substitut de matière grasse, comme Opta^{MC} et Simplese^{MC}
- Glaçages
- Fonds et sauces
- Farine à haute teneur en protéines
- Préparations pour boissons maltées
- Margarine
- Pâtés et saucisses
- Pizzas
- Pommes de terre (préparations instantanées en purée et au gratin)
- Assaisonnements
- Soupes et préparations pour soupe, potages et crèmes
- Fromage de soja

Autres sources éventuelles de lait

- Thon en conserve, par exemple mélangé à d'autres ingrédients ou assaisonné pour en relever le goût
- Bonbons et barres de fruits et de céréales, p. ex. ceux contenant du caramel ou du chocolat
- Café aromatisé, colorant à café et colorant à café non laitier
- Certaines frites (préparées à partir de mélange de pommes de terre ou de purée de pommes de terre)
- Certaines saucisses de Francfort, charcuterie et viandes transformées
- Nougats
- Croustilles assaisonnées, par exemple à la crème sure et aux oignons
- Cires sur certains fruits et légumes

Sources de lait non alimentaires

- Cosmétiques
- Médicaments
- Aliments pour animaux de compagnie

Ingrédients qui ne contiennent pas de protéines de lait

- Calcium/lactate de sodium
- Calcium/stéaroyl lactylate de sodium
- Beurre de cacao
- Crème de tartre
- Oléorésine

Remarque : Ces listes ne sont pas exhaustives et pourraient être modifiées. Les aliments et les produits alimentaires d'autres pays, qui sont achetés par la poste ou Internet, ne respectent pas toujours les normes canadiennes en matière de fabrication et d'étiquetage.

Que puis-je faire?

Informez-vous.

Consultez votre médecin ou votre allergologue pour obtenir des conseils et le soutien nécessaires à la prise en charge de votre état. Communiquez avec votre association de personnes allergiques pour obtenir plus de renseignements.

Si vous avez des allergies alimentaires ou connaissez quelqu'un qui en souffre, et que vous souhaitez obtenir des renseignements au sujet des aliments qui font l'objet d'un rappel en raison d'un étiquetage inadéquat des allergènes, inscrivez-vous au service gratuit d'envoi de messages électroniques *Rappels d'aliments et alertes à l'allergie* (www.inspection.gc.ca/francais/util/listserv/listsuf.shtml?foodrecalls_rappelsaliments) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). En vous inscrivant, vous recevrez automatiquement et au moment opportun des avis concernant les rappels d'aliments.

Avant de manger

Selon l'avis des allergologues, **ne mangez pas si vous n'avez pas** votre auto-injecteur sous la main. Si selon une étiquette, le produit « contient » ou « peut contenir » du lait, n'en mangez pas. Si un ingrédient vous est étranger, en l'absence d'une liste des ingrédients ou si vous ne comprenez pas la langue dans laquelle les renseignements figurent sur l'emballage, ne consommez pas le produit.

Méfiez-vous des contaminations croisées par des allergènes!

La contamination croisée est le transfert accidentel d'un ingrédient (allergène alimentaire) à un produit qui, normalement, n'en contient pas. À la suite d'une contamination croisée, un aliment qui ne devrait pas contenir un allergène donné peut devenir dangereux pour les personnes qui y sont allergiques.

Une contamination croisée peut survenir :

- pendant la **fabrication des aliments** lorsque de l'équipement de production ou d'emballage est utilisé pour plus d'un produit;
- dans les **établissements de vente au détail** par l'équipement utilisé pour plus d'un produit, p. ex., par les fromages et les charcuteries tranchés au moyen du même appareil ou la présentation en vrac de produits alimentaires, p. ex., des paniers de produits de boulangeries et de pâtisseries;
- pendant la **préparation des aliments** à la maison, à la garderie, à l'école ou au restaurant, au contact de l'équipement, des ustensiles et des mains.

Quelles sont les démarches entreprises par le gouvernement du Canada à l'égard des allergènes alimentaires prioritaires, des sources de gluten et des sulfites ajoutés?

Le gouvernement du Canada tient à s'assurer que les Canadiennes et les Canadiens disposent des renseignements dont ils ont besoin pour faire des choix alimentaires sains et sans danger pour eux. Afin d'atteindre cet objectif, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et Santé Canada collaborent étroitement avec leurs partenaires municipaux, provinciaux et territoriaux, ainsi qu'avec le secteur d'activité.

L'ACIA veille à l'application de ces lois sur l'étiquetage et collabore avec les associations, les distributeurs, les fabricants et les importateurs d'aliments pour faire en sorte que les étiquettes de tous les aliments soient complètes et adéquates. L'ACIA recommande que les entreprises du secteur de l'alimentation établissent des contrôles efficaces des allergènes afin de faire obstacle à la présence d'allergènes non déclarés et à la contamination croisée. L'ACIA a élaboré des lignes directrices et des outils pour les aider à mettre en œuvre ces mesures de contrôle. Lorsque l'ACIA apprend qu'un aliment pourrait comporter un danger, par exemple s'il contient un allergène non déclaré, Santé Canada est consulté pour évaluer la situation. Lorsqu'un risque sérieux est repéré, l'Agence prend les mesures nécessaires pour que le produit soit retiré du marché et publie une mise en garde. L'ACIA a aussi publié plusieurs avis sur les allergènes dans les aliments à l'intention de l'industrie et des consommateurs.

Santé Canada collabore avec la communauté médicale, les associations de consommateurs et l'industrie alimentaire pour améliorer le règlement sur l'étiquetage des allergènes alimentaires ainsi que des sources de gluten et de sulfites ajoutés dans les aliments préemballés vendus

au Canada. Santé Canada a modifié le *Règlement sur les aliments et drogues* de façon à ce qu'il exige que la plupart des aliments et des ingrédients alimentaires courants qui peuvent provoquer des réactions allergiques graves ou mettant la vie en péril figurent toujours par leur nom usuel sur l'étiquette des aliments, ce qui permet aux consommateurs de les repérer facilement et de prendre des décisions éclairées et sûres.

Plus de renseignements sur le règlement améliorant l'étiquetage des allergènes alimentaires, des sources de gluten et des sulfites ajoutés sont publiés sur le site Web de Santé Canada.

Si vous apercevez un aliment qui, selon vous, n'est pas étiqueté correctement, n'hésitez pas à communiquer avec l'ACIA et à lui fournir l'information sur le produit.

Signalez une préoccupation en matière d'étiquetage ou de salubrité des aliments.



Où puis-je obtenir plus d'information?

Pour obtenir plus de renseignements sur :

- les allergies alimentaires,

veuillez visiter le site Web Canada.ca au www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/salubrite-aliments/allergies-alimentaires-intolerances-alimentaires/allergies-alimentaires.html

Pour obtenir des renseignements sur :

- l'abonnement au service d'avis électroniques *Rappels d'aliments et alertes à l'allergie*,

veuillez visiter le site Web de l'ACIA au www.inspection.gc.ca/francais/util/listserv/listserv.shtm?foodrecalls_rappelsaliments ou composer le **1-800-442-2342**/TTY **1-800-465-7735** (de 8 h à 20 h, heure de l'Est, du lundi au vendredi).

Pour de l'information sur les allergies alimentaires et sur les autres programmes et services mis en œuvre par le gouvernement du Canada, composez le :

- 1-800-O-Canada (1-800-622-6232)
- TTY 1-800-465-7735

Vous trouverez ci-dessous des organisations qui peuvent vous communiquer des renseignements additionnels sur les allergies :

- Association d'information sur l'allergie et l'asthme www.aaia.ca/fr/index.htm
- Allergies Alimentaires Canada www.allergiesalimentairescanada.ca
- Allergies Québec www.allergies-alimentaires.org
- Société canadienne d'allergie et d'immunologie clinique www.csaci.ca (en anglais)