



Mise à jour : Information à l'intention des Canadiens allergiques à la moutarde

22 août 2019



Résumé

En février 2016, Santé Canada publiait un document intitulé « [Information à l'intention des Canadiens allergiques à la moutarde](#) » qui exposait la possibilité que certaines céréales soient contaminées par de faibles quantités de moutarde, un allergène alimentaire prioritaire au Canada. À l'époque, le ministère s'était engagé à poursuivre les recherches sur cette question afin de déterminer le risque potentiel pour la santé que représentait cette situation. De nouvelles données scientifiques ont depuis confirmé que la plante qui était détectée à de faibles concentrations dans certaines céréales n'était pas de la moutarde, mais plutôt une autre espèce végétale apparentée : le canola.

Le canola n'étant pas considéré comme un allergène alimentaire prioritaire, cette nouvelle information ne justifie pas le maintien d'une mise en garde relative à la moutarde sur les emballages de céréales et d'aliments dérivés des céréales.

Contexte

La publication Web de 2016 de Santé Canada intitulée « [Information à l'intention des Canadiens allergiques à la moutarde](#) » informait les personnes allergiques à la moutarde que les céréales comme le blé, l'avoine et l'orge pouvaient contenir de faibles quantités de graines de moutarde en raison de la façon dont ces céréales sont cultivées, récoltées, transportées et stockées. Ce message reposait sur les résultats d'une enquête, obtenus à l'aide d'une méthode analytique standard, faisant état de la détection de faibles concentrations de moutarde dans un nombre significatif d'échantillons, notamment de diverses farines (orge, sarrasin, kamut, avoine, quinoa, seigle et blé) ainsi que de pains, gâteaux, céréales pour petit-déjeuner, biscuits, craquelins et pâtes. Santé Canada indiquait également qu'il recueillait des données supplémentaires sur les concentrations potentielles de moutarde dans les farines de céréales et qu'il utiliserait ces données pour évaluer les risques pour les consommateurs allergiques à la moutarde.

Depuis lors, Santé Canada a déterminé que la méthode d'essai analytique standard pour la protéine de moutarde (ELISA) entre en réaction croisée avec des espèces de plantes de la même famille que la moutarde, y compris le canola. Pour cette raison, une nouvelle méthode analytique a été développée utilisant la chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (CL-SM/SM). Cette méthode permet de faire la distinction entre les différentes espèces de plantes de la famille *Brassicaceae*, notamment la moutarde et le canola.

Santé Canada a analysé à nouveau plusieurs des échantillons cités plus haut avec cette nouvelle méthode pour déterminer si les résultats positifs étaient réellement dus à la présence de moutarde, ou s'ils indiquaient la présence d'une autre espèce.

Les résultats les plus récents de l'enquête utilisant la nouvelle méthode CL-SM/SM indiquent que ce que l'on prenait auparavant pour de la moutarde était en réalité du canola. Cette conclusion concorde avec les observations visuelles de céréales récoltées sur le terrain au Canada, comme avec le fait que la quantité de canola cultivé au Canada est beaucoup plus élevée que la quantité de moutarde.

Le canola est principalement cultivé pour ses graines, qui ne sont généralement pas utilisées comme aliment ou ingrédient alimentaire, mais plutôt pour produire de l'huile de canola, laquelle est largement utilisée comme huile de cuisson et comme ingrédient alimentaire.

Étant donné que la composition de certaines protéines de la graine de moutarde est très semblable à celle des protéines de la graine de canola, il est possible qu'une personne allergique à la moutarde puisse également avoir une réaction allergique aux graines de canola. Cependant, Santé Canada n'a connaissance d'aucun signalement d'effets indésirables dus à la présence fortuite de canola ou de moutarde dans des produits à base de céréales. Le risque que les consommateurs allergiques à la moutarde réagissent à des concentrations de canola présentes de manière fortuite dans les produits finis à base de céréales est considéré comme faible. De plus amples informations sur le canola et le risque pour les personnes allergiques à la moutarde sont disponibles dans la publication de Santé Canada intitulée « [Moutarde - Allergène alimentaire prioritaire](#) ».

Sur la base des informations données ci-dessus, les consommateurs allergiques à la moutarde devraient donc être conscients des éléments suivants :

- Les graines de canola peuvent être présentes en faible quantité dans un certain pourcentage de céréales et d'aliments dérivés des céréales.
- Il se pourrait que des personnes allergiques aux graines de moutarde réagissent également aux protéines des graines de canola.
- Santé Canada continuera de rechercher et d'examiner toute nouvelle information scientifique susceptible de fournir des informations supplémentaires sur ce risque potentiel.
- D'après les informations disponibles à ce jour, Santé Canada considère que le risque que représentent pour les consommateurs allergiques à la moutarde le canola fortuitement présent dans les produits céréaliers finis est faible.

Implications en matière d'étiquetage

En ce qui concerne l'étiquetage des aliments préemballés à base de céréales, les preuves disponibles indiquent la présence fortuite de faibles quantités de graines de canola dans les céréales, mais non celle de graines de moutarde. Par conséquent, il n'est pas indiqué que les fabricants de produits alimentaires affichent une mise en garde telle que « peut contenir de la moutarde » sur la farine de blé ou sur d'autres aliments à base de céréales.

De plus, en raison de l'absence de tout signalement d'effet indésirable rapporté associé à la présence fortuite de canola dans les céréales et du fait que l'enquête n'a révélé que de faibles concentrations de canola dans les échantillons analysés, Santé Canada ne recommande pas l'utilisation de toute autre mise en garde telle que « peut contenir du canola » en cas de présence fortuite de canola dans les céréales. L'utilisation d'une mise en garde relative à la moutarde est indiquée pour certaines situations spécifiques pour lesquelles on sait qu'il existe un risque de contamination croisée, par exemple lorsqu'un produit alimentaire est fabriqué dans une usine qui fabrique aussi d'autres produits contenant de la moutarde et que la contamination croisée y demeure possible malgré les efforts raisonnables déployés pour l'éviter.

Coordonnées

Si vous souhaitez communiquer avec la Direction des aliments par courriel à ce sujet, veuillez inscrire les mots « **allergie à la moutarde** » dans le champ d'objet de votre courriel.

Bureau d'innocuité des produits chimiques, Direction des aliments

251, promenade Sir Frederick Banting

Pré Tunney, IA : 2202C

Ottawa (Ontario) K1A 0L2

Adresse électronique : hc.bcs-bipc.sc@canada.ca