

Programme de certification d'aliments transformés avec contrôle optimal d'allergènes

Par: Claire Dufresne

AQAA

Rencontre BNQ-AFNOR

Octobre 2006

Mission de l'AQAA

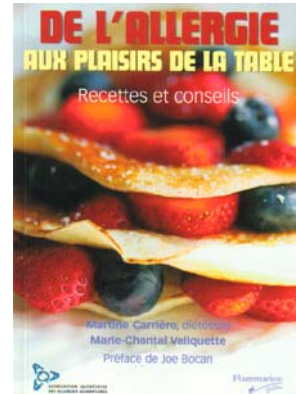
Offrir du **soutien** et de
l'information, promouvoir
l'éducation et la **prévention** ainsi
que d'encourager la **recherche** sur
les allergies alimentaires et
l'anaphylaxie

Services

- **Soutien téléphonique**
- **Ateliers d'information**
- **Bulletin trimestriel « Les Mets sages »**
- **www.aqaa.qc.ca**

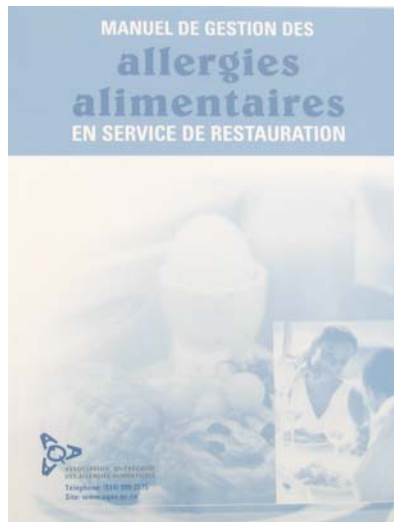
Outils

- ▶ **Journée québécoise**
- ▶ **Livre de recettes**
- ▶ **Vidéocassette de prévention**
- ▶ **Trousse éducative pour les CPE**
- ▶ **Études cliniques**



Programmes de l'AQAA

- Manuel de gestion des allergies alimentaires pour services de restauration
- Programme de certification pour aliments transformés avec contrôle optimal d'allergènes
 - www.certification-allergies.com



Contrôle Allergène Certifié

Pourquoi développer un Programme de certification ?

- **Multiples demandes pour une liste d'aliments sans allergènes – listes en circulation dans écoles, etc.**
- **? sur efficacité des méthodes de contrôle des allergènes**
- **Vide réglementaire dans l'étiquetage des allergènes :**
 - Prolifération des mises en garde de type : "*pe ut contenir...*"
 - Nombreuses « certifications maison » - produits sans allergènes

Mises en garde de type : *Peut contenir...*

- **Importante prolifération au cours des 10 dernières années**
- **Plus de 27 versions de *Peut contenir...***
(Sondage - Anaphylaxis Canada, 2004)

Mises en garde de type : *Peut contenir...*

Sondage AQAA, 2004 (n=377)

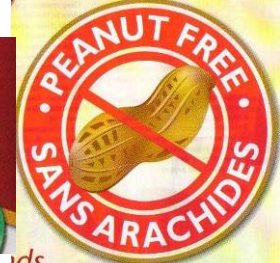
- **26% achètent occasionnellement des produits avec mention "*peut contenir...*"**
- **85% croient que les entreprises utilisent les mises en garde avant tout pour se protéger**

Banalisation du risque !

Allégations

« sans allergènes »

- **Tendance à la hausse** ⇒ **Marché lucratif**
- Aucune réglementation (encadrement) spécifique pour les allégations « **sans allergènes** »
- De plus en plus d'entreprises ont recours à des programmes-maison de **contrôle des allergènes**



Peanut Free Manufacturing.

Peanut*
free

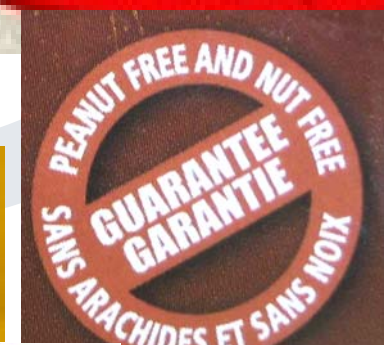
Peanut/Nut Free
Sans arachides/noix



Peanut
Free
Sans
arachides



*Contrôle optimal
des arachides
*Optimal peanut control



Gluten-Free
Wheat-Free
Nut-Free
Egg-Free

Without nuts
arrrre
ÉCOLE
OK
SCHOOL



SUCRE À LA CRÈME 35%

550 gr.

- Sans œuf ni produit d'œuf •
- Aucune arachide et noix •
- Sans sel •

INGRÉDIENTS:
Pâte : Saindoux
farine, eau.
Remplissage : Crème 35%, lait 3% et
sucre brun, amidon.

Permis: 0466433-001-1

- 3 AVR. 2006

No traces of peanuts

SANS NOIX • SANS ARACHIDES
Without nuts



Nos préoccupations

- **Manque d'uniformité**
 - Message (visuel ou écrit)
 - **Usine** sans noix / arachides
 - VS**
 - **Produit** sans noix / arachides
 - Procédures de contrôle des allergènes
 - Tests de détection
 - Méthodes d'échantillonnage
- **Allégations « sans noix »** : il n'existe pas de test de détection **validé et reconnu** pour la plupart des noix

Processus de développement

- 2002** Plan d'affaires
Activités de financement
- 2003** Création du comité technique
Élaboration des exigences
Annonce publique
- 2004** Création du pictogramme
Début du projet pilote
- Fin 2005** Premiers aliments certifiés

Membres du Comité technique

- **AQAA**
- **Représentants gouvernementaux :**
 - **Canada: Santé Canada, ACIA, AAC**
 - **Québec: MAPAQ, BNQ**
- **Spécialiste en Certification (HEC)**
- **Représentant de l'industrie**
- **Conseillers médicaux et légaux**

Objectifs du comité

- 1. Commenter le matériel développé dans le cadre du programme**
- 2. Être une source d'information et d'assistance technique**
- 3. S'assurer du respect de l'échéancier**
- 4. Faire des recommandations auprès du CA de l'AQAA**

Les objectifs du Programme CAC

Partenariat avec les organismes de réglementation et l'industrie alimentaire:

Sécurité des consommateurs allergiques

Uniformiser le contrôle des allergènes

Maximiser les choix alimentaires

Accessibilité à des nouveaux marchés

Programme en évolution...

ATTENTION !

- Le Programme CAC **ne vise pas à remplacer** le HACCP
- Le Programme CAC vise à **apporter un complément** au HACCP (surtout lorsque l'objectif marketing est de cibler les consommateurs allergiques)

Allergènes ciblés

ARACHIDE - AMANDE
LAIT - OEUF

- Allergènes majeurs
- Tests de détection :
 - ◇ Disponibilité commerciale
 - ◇ Sensibilité

Exigences

- Employés
- Matière première
- Produits chimiques
- Agent nettoyants
- Processus manufacturier
- Emballage
- Produits finis
- Entreposage
- Procédures écrites

Cible du Programme

- **Aliment transformé / pré-emballé**

- sceau de sécurité
- marque de conformité

≠ Usine

≠ Marque de commerce

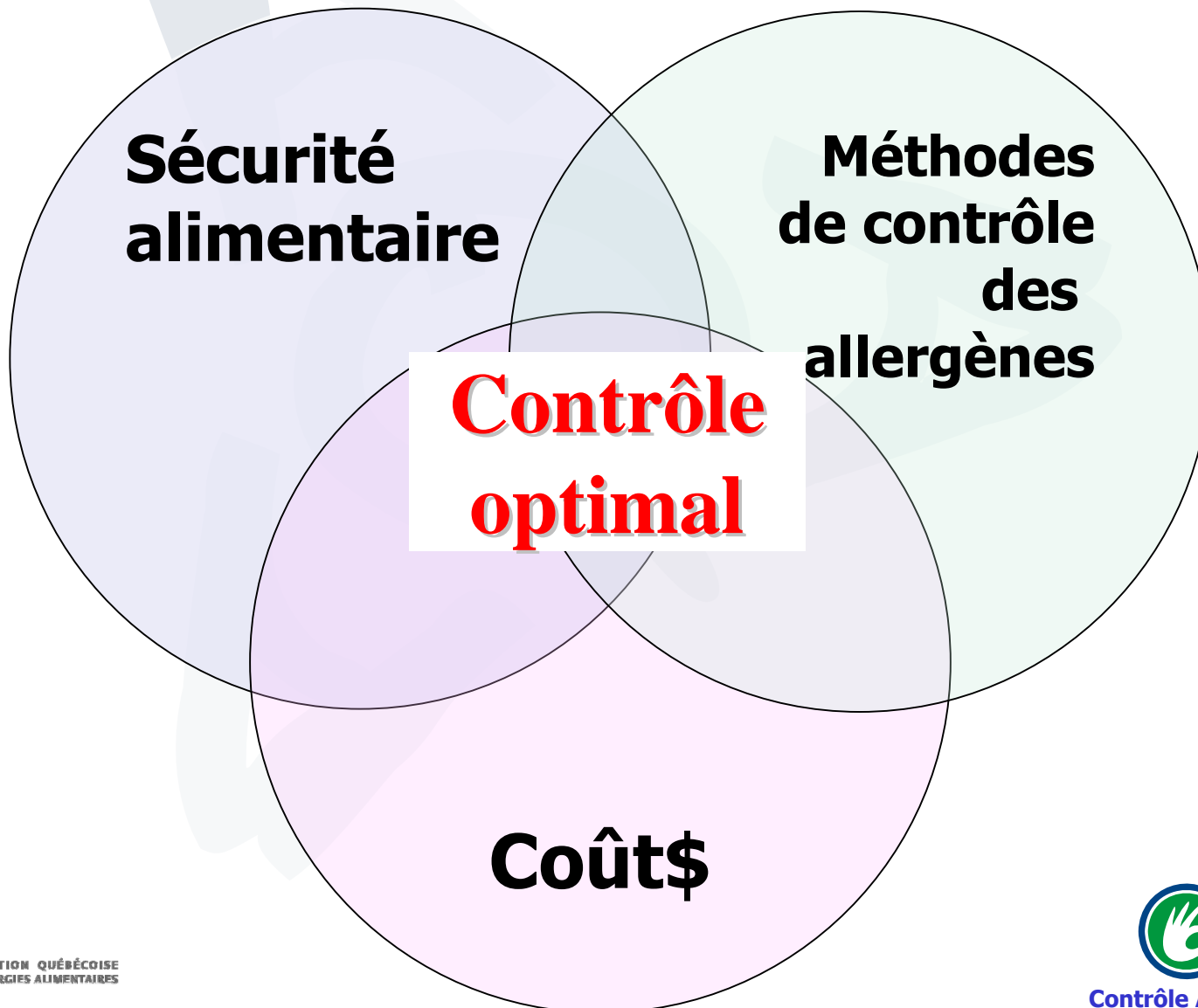
≠ Entreprise entière

Important !

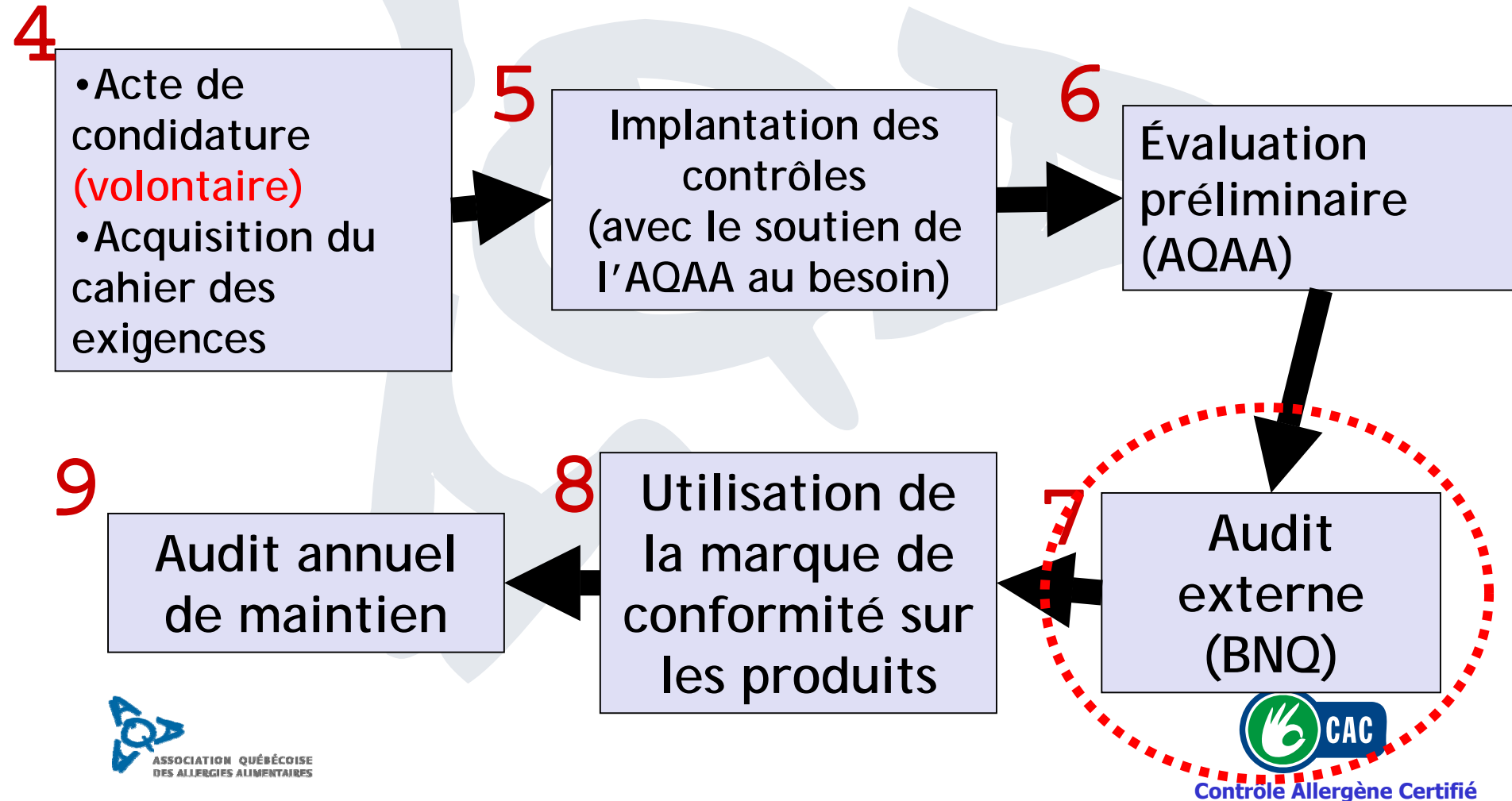
La garantie de « **contrôle optimal** » est basée sur une évidence scientifique :

Le « risque zéro » n'existe pas !

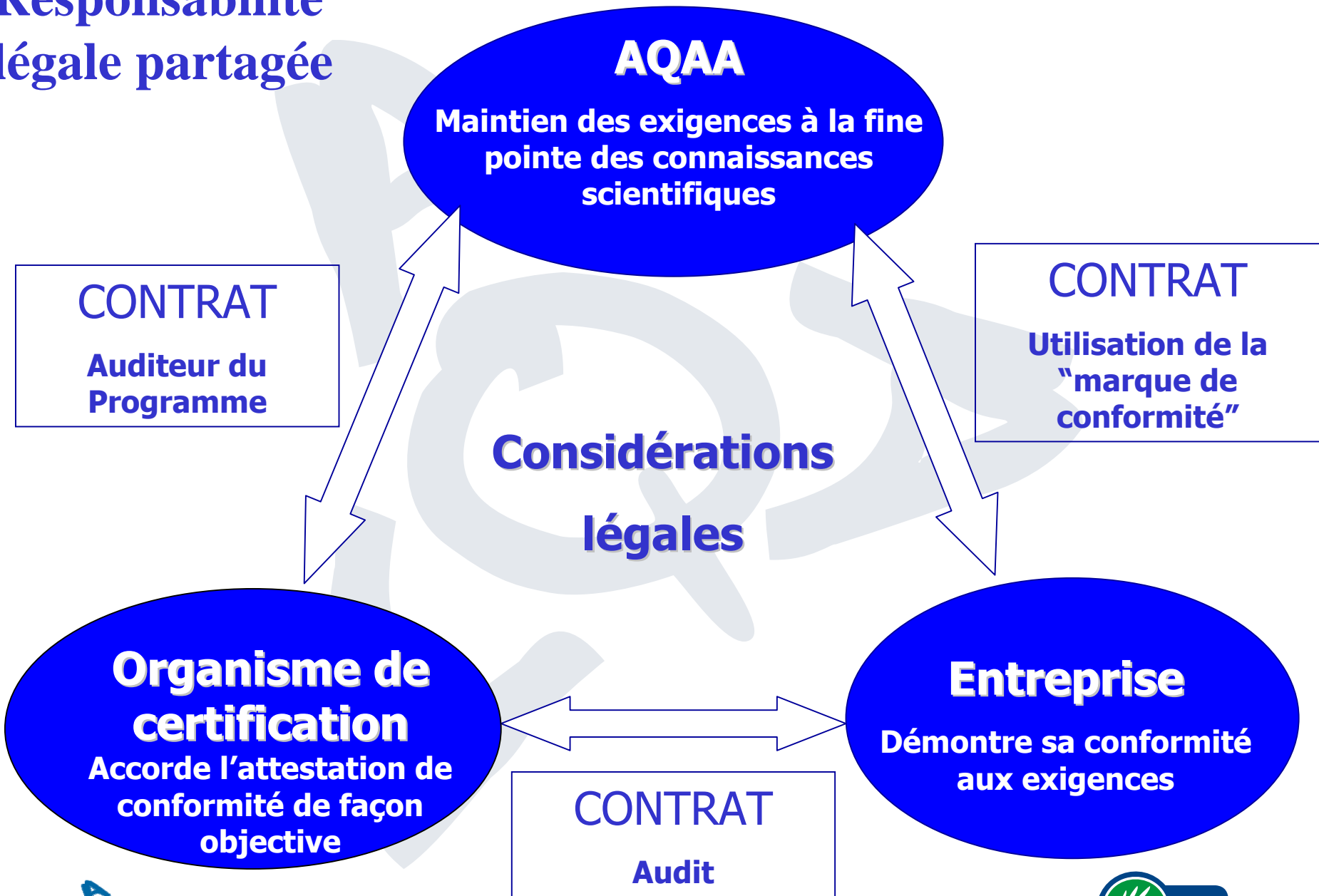
Équilibre



Processus de Certification



Responsabilité légale partagée



Appuis au programme

- **Partenaires au développement :**
 - Bureau de normalisation du Québec
 - Santé Canada
 - MAPAQ
 - ACIA
 - AAC
- **Partenaires à la commercialisation :**
 - Importante chaîne de détaillants québécoise
 - Association des détaillants en alimentation du Québec
 - Entreprises participantes
- **AUTRES:**
 - Association d'information sur les allergies et l'asthme (AIAA)
 - Food Allergy and Anaphylaxis Alliance (FAAA)
 - Association des Allergologues et Immunologues du Québec
 - Canadian Society of Allergy and Clinical Immunology (CSACI)

Lancement du programme CAC

- Conférence de presse:
 - 21 Mars 2006
- En collaboration avec Santé Canada
- Présentation des premiers Certificats de Conformité par le BNQ
- Présentation des premiers produits CAC



À ce jour...

- Site internet bilingue dédié au Programme CAC:
www.certification-allergies.com
- Liste de 39 produits “sécuritaires”
- Registre CAC : env. 2,500 inscriptions
- 39 produits certifiés (Octobre 2006)
 - 29 pour arachide
 - 10 arachide et amande
 - 2 nouveaux produits en Nov. 2006 (Air Canada)

6 mois plus tard...

- Rencontre avec partenaires et BNQ
- Demande pour afficher les exigences sur le site internet
- Ajustement des exigences pour:
 - ‘Nouveaux produits’
 - Produits saisonniers
- **Évolution du visuel de la marque de conformité pour faciliter l'identification des produits en magasin**

Marque de conformité



Désignation =

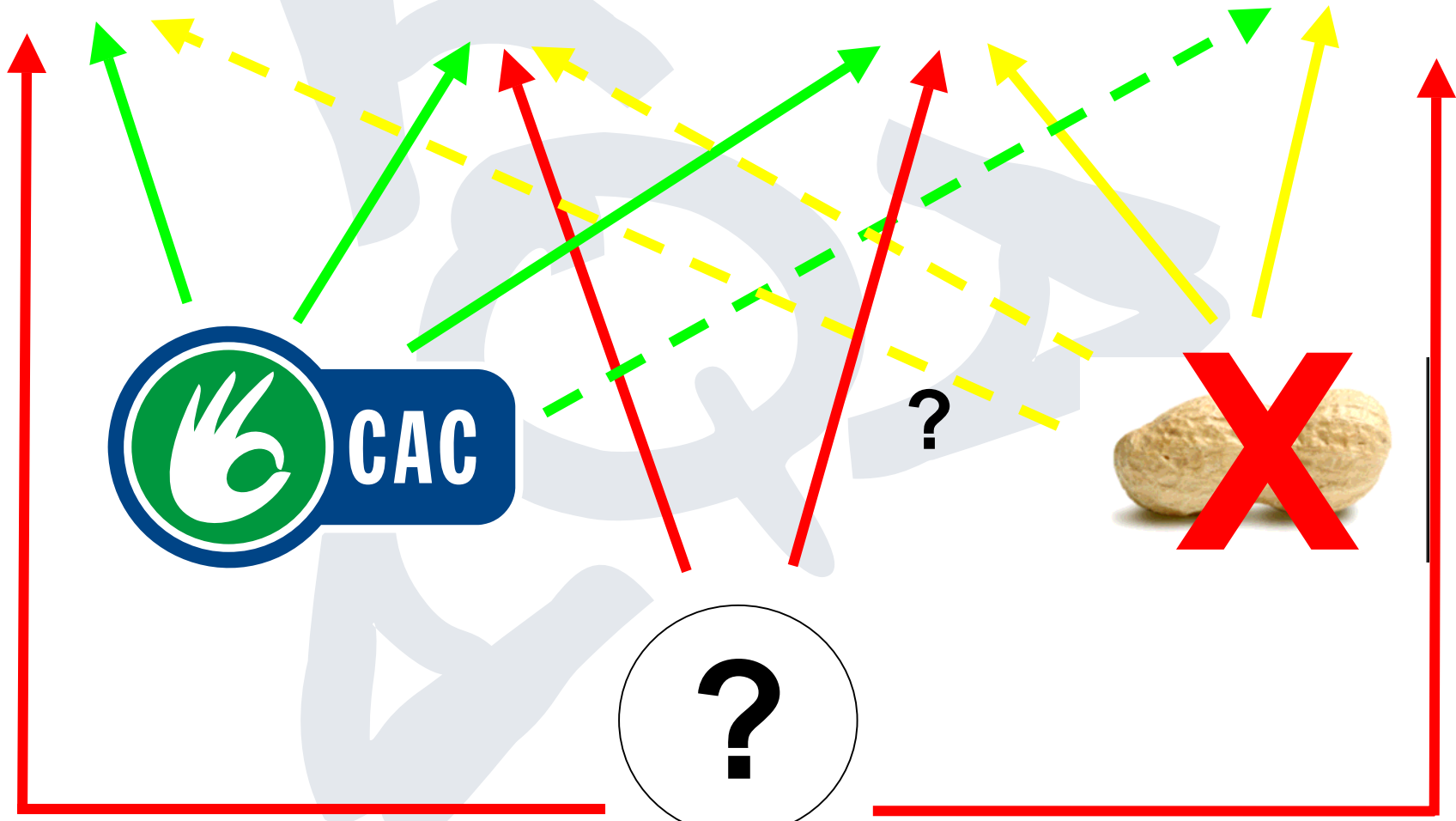
- **Certified Allergen Control**
- **Contrôle Allergène Certifié**

Sécurité des
consommateurs
allergiques

Uniformiser le
contrôle
des allergènes

Maximiser les
choix
alimentaires

Accessibilité à
des nouveaux
marchés

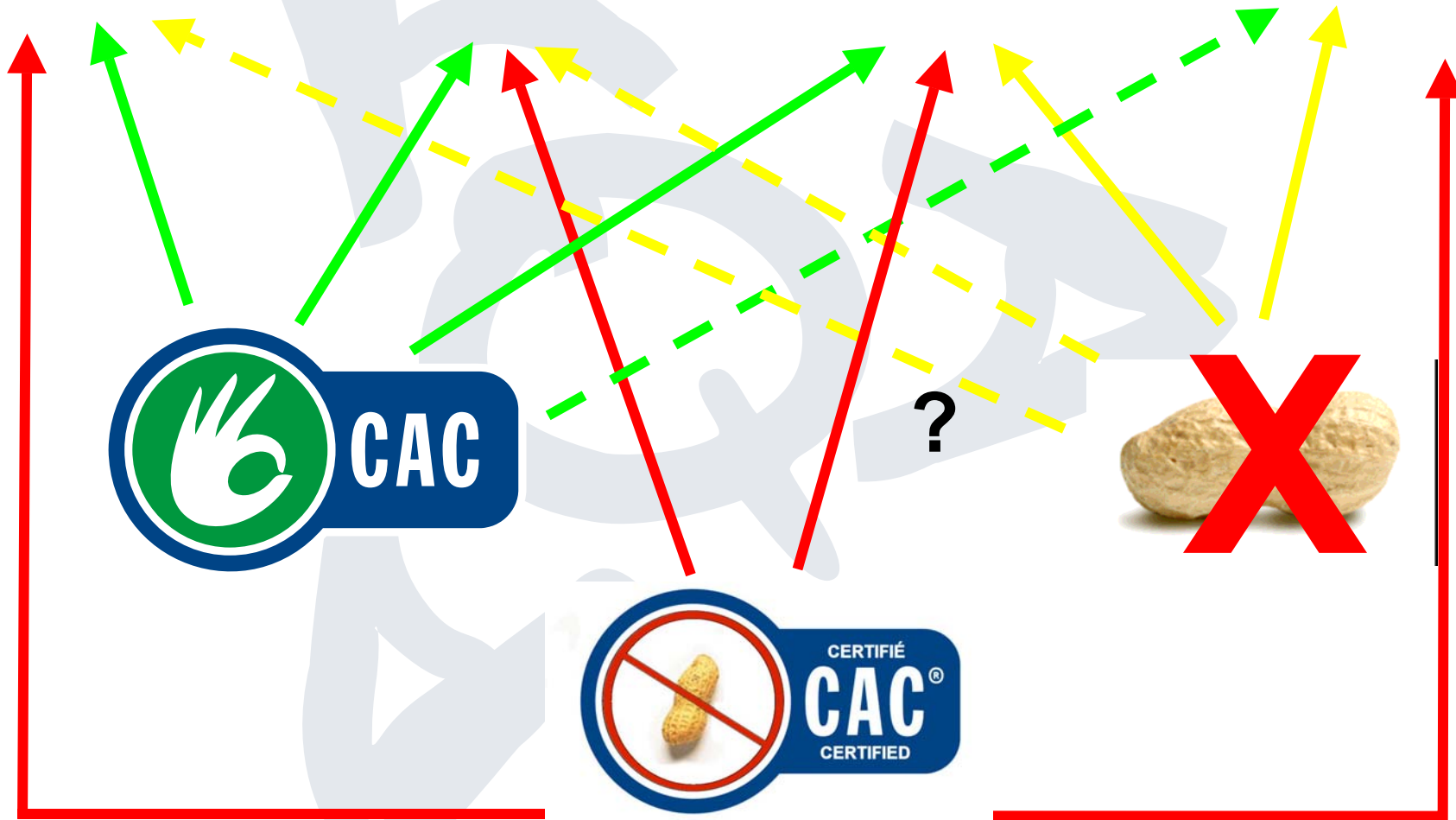


Sécurité des
consommateurs
allergiques

Uniformiser le
contrôle
des allergènes

Maximiser les
choix
alimentaires

Accessibilité à
des nouveaux
marchés



Certified Allergen Control: absence of peanuts
Contrôle Allergène Certifié : absence d'arachides

Nouvelle marque de conformité



Certified Allergen Control
Contrôle Allergène Certifié



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES
ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES



Contrôle Allergène Certifié

Étiquetage des produits certifiés

Obligatoire:

À la suite de la liste des ingrédients:



Contrôle Allergène Certifié par le BNO

Ce produit répond aux exigences les plus rigoureuses quant à l'absence 'nom de l'allergène ciblé'. CAC est une marque déposée et développée par l'AQAA

Pour information : www.certification-allergies.com

New
Nouveau



AXESS

Bretzels / Pretzels



50 g



Premier
produit
certifié

Valeur nutritive
Nutrition Facts

pour 1 sac (50 g) / Per 1 bag (50 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 50	
Lipides / Fat 1 g	2 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 300 mg	13 %
Glucides / Carbohydrate 43 g	14 %
Fibres / Fibre 4 g	16 %
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 5 g	
Vitamine A / Vitamine A	0 %
Vitamine C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	14 %

1-2035-8715-01



LES **bons** CÔTÉS DE LA VIE !SM

SOME THINGS IN LIFE ARE JUST **better!**



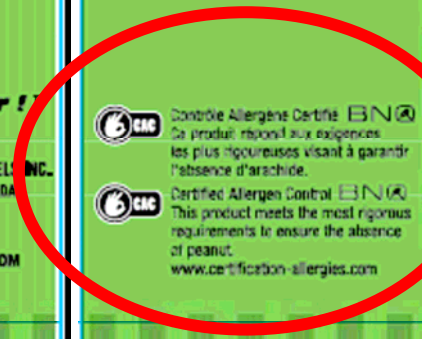
ALIMENTS KRISPY KERNELS INC.
SARLIS-ÉQUÉ, QUÉBEC, CANADA
G1P 3T5
1 800 463-2153
WWW.KRISPYKERNELS.COM

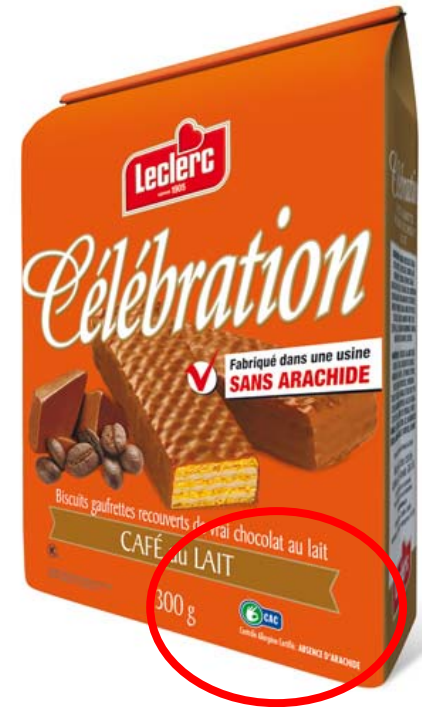
Ingrédients : Farine de blé enrichie, sel, malt, huile de fève de soja, levure, bicarbonate de sodium. Peut contenir des œufs et/ou des substances laitières et/ou des particules de noix de cajou et/ou d'amande et/ou de graine de sésame.

IMPORTÉ PAR KRISPY KERNELS

Ingredients: Enriched wheat flour, salt, malt, soybean oil, yeast, sodium bicarbonate. May contain cashew and/or almond and/ or sesame seed particles and/or eggs and/or milk ingredients.

IMPORTED BY KRISPY KERNELS





Résumé des caractéristiques distinctives

1. Certification par une tierce partie neutre et impartiale : le BNQ
2. Collaboration et validation continues de plusieurs experts :
 - Gouvernements
 - Industrie alimentaire
 - Consommateurs allergiques

... caractéristiques distinctives

3. Exigences uniformes à travers l'industrie

4. Aliments certifiés pour le consommateur allergique

5. Marque de conformité unique : CAC

- **Risque zéro n'existe pas**
- **Protection légale**

Pour information:

www.certification-allergies.com

www.aqaa.qc.ca

Merci !