



Comment choisir les denrées alimentaires préemballées quand on est allergique à un ou plusieurs ingrédient(s) alimentaire(s) ?



Cette brochure financée par le Service Public Fédéral Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement a été rédigée par Madame Ghislaine Dufourny, diététicienne-nutritionniste et responsable du CIRIHA (Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires).

Cette brochure peut être obtenue gratuitement aux adresses suivantes :

Service Public Fédéral Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement

Direction Générale Animaux, Végétaux et Alimentation,
Division Denrées Alimentaires et autres produits de consommation
Cité Administrative de l'État - Bâtiment Arcades (4ème étage)
Boulevard Pachéco, 19 Bte 5 - 1010 Bruxelles - Tél. : 02/ 210 48 43 - Fax : 02/ 210 48 16

CIRIHA (Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires)

Haute Ecole Lucia de Brouckère - Institut Arthur Haulot - Département diététique
Avenue Emile Gryzon, 1 (bât. 4c, r.d.c.) - 1070 Bruxelles - Tél./Fax : 02/ 526 74 95
Email : gdufourny.ciriha@heldb.be - Website : <http://www.ciriha.org>



Avant-propos

Si vous souffrez d'allergie alimentaire, ou si vous avez un proche dans ce cas, ce livret vous est destiné.

Le premier et le seul véritable traitement est le régime d'éviction : ne plus consommer l'aliment auquel on réagit. Ce n'est pas agréable de devoir renoncer à ce qu'on aime. Ce n'est pas facile non plus. Comment savoir si l'on peut ou non manger tel ou tel aliment ?

Le problème se pose surtout pour les produits préemballés achetés à l'extérieur. L'étiquette est alors le seul moyen d'information pour le consommateur. Malheureusement, elle est souvent imprécise, et peut parfois être difficilement compréhensible pour les consommateurs.

Le consommateur allergique n'est pas toujours conscient des lacunes de l'étiquetage. Il arrive qu'il achète des aliments qui ne lui conviennent pas. Il voit alors réapparaître ses allergies et se demande pourquoi.

Ce petit guide présente quelques pièges à éviter et propose quelques précautions essentielles : lire toutes les étiquettes et les relire à chaque fois, ne pas acheter d'aliments complexes...

Cela implique une vigilance constante, mais c'est aussi le seul moyen d'être en forme malgré ses allergies.

Alors, armez-vous de courage et de vigilance ! Dans le doute, le médecin, le diététicien et les associations d'allergiques sont là pour vous aider.

Suzanne Van Rokeghem

Présidente de la Fondation pour la prévention des allergies

Table des matières

Avant-Propos	3
Préface	5
1. Le point sur les allergies alimentaires	6
1.1. Définition	6
1.2. Pourquoi cette augmentation de l'allergie alimentaire ?	7
1.3. Les substances les plus souvent incriminées	7
1.4. Le traitement diététique de l'allergie alimentaire	8
2. Comment lire l'étiquette d'une denrée alimentaire préemballée ?	9
3. Politique d'achat des denrées alimentaires préemballées	13
4. Bientôt du nouveau... ..	15
5. Contacts	17

Préface

Dans le Livre Blanc sur la Sécurité Alimentaire publié en janvier 2000, la Commission Européenne a mis l'accent sur l'importance d'assurer un haut niveau de sécurité alimentaire au sein de l'Union Européenne. Cet objectif implique notamment d'assurer une information utile et claire sur la qualité et les constituants des aliments de façon à permettre à l'ensemble des consommateurs de choisir en toute connaissance de cause. Ce dernier aspect est particulièrement important pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires.

En effet, on assiste depuis quelques années à une augmentation des phénomènes allergiques en général et des allergies alimentaires en particulier, ce qui n'est pas sans inquiéter les autorités compétentes. Le Service Public Fédéral (SPF) Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement est conscient des problèmes importants rencontrés par les personnes allergiques et se mobilise afin de contribuer à améliorer le quotidien des personnes souffrant d'allergies alimentaires. Dans ce but, la Division Denrées Alimentaires et autres produits de consommation qui fait partie de la Direction Générale Animaux, Végétaux et Alimentation du SPF Santé publique participe à des groupes de travail ayant pour thème les allergies alimentaires, en partenariat avec le CIRIHA (Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires) de la Haute Ecole Lucia de Brouckère, la Fedis (Fédération des distributeurs) et la FEVIA (Fédération de l'Industrie Alimentaire). Elle suit également de très près l'évolution de la législation européenne en matière d'étiquetage des denrées alimentaires et est chargée d'implémenter les nouvelles dispositions légales votées au niveau de l'Union européenne dans le droit alimentaire belge.

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées est bien entendu un outil essentiel pour communiquer une information claire aux consommateurs. Cependant, il ne permet pas de résoudre tous les problèmes des personnes allergiques. Il est dès lors primordial que les patients présentant un problème d'allergie alimentaire soient pris en charge et suivis par les corps médical et paramédical. Le rôle du médecin de famille ou du médecin spécialiste est multiple : c'est lui qui posera un diagnostic précis sur l'allergie et qui assurera le suivi des patients, notamment en leur communiquant toutes les informations utiles à une bonne gestion de leur allergie.

Cette brochure, destinée aux personnes souffrant d'allergies alimentaires et à leurs proches, les aidera certainement à déchiffrer et à interpréter les listes d'ingrédients des denrées alimentaires, leur évitant ainsi des interprétations erronées liées, par exemple, au caractère non exhaustif des listes d'ingrédients, ou encore à la complexité des termes qui sont parfois utilisés et qui ne sont pas toujours connus du grand public.

Service Public Fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement

1. Le point

sur les allergies alimentaires

1.1. DÉFINITION

L'allergie est une réaction exagérée de l'organisme à un agent (appelé allergène) auquel il est particulièrement sensible.

L'allergie alimentaire peut être considérée comme une réaction anormale de l'organisme qui fait suite, de manière répétée et reproductible, à l'ingestion d'un aliment et/ou d'une substance s'ajoutant à celui-ci.

Dans le cas d'une allergie alimentaire, pour une raison inexpliquée, notre système immunitaire, qui a pour fonction de nous défendre contre toute agression ou invasion de substances étrangères, considère des aliments comme des substances ennemies.

Le premier contact avec la substance allergène (substance alimentaire reconnue comme substance ennemie) n'induit aucune réaction du corps, c'est ce que l'on appelle la phase de sensibilisation. La réaction allergique ne survient que lors d'un contact ultérieur de la personne allergique avec la substance allergène.

Ce dysfonctionnement du système immunitaire provoque chez le patient des réactions exagérées et nocives qui peuvent se manifester de différentes façons, à différents endroits du corps et avec plus ou moins de gravité.

Classiquement, les manifestations cliniques sont:

Digestives : diarrhée, vomissement, constipation, ...

Cutanées : eczéma, urticaire, ...

Respiratoires : rhinite, asthme,

Des accidents sévères dus à l'allergie alimentaire peuvent survenir. Ce sont généralement des oedèmes et/ou des réactions anaphylactiques (réactions sévères et généralisées pouvant associer des symptômes cutanés, respiratoires, cardio-vasculaires et gastro-intestinaux), d'apparition brutale, survenant quelques minutes à quelques heures après le contact de l'organisme avec l'aliment.

1.2. RAISONS DE L'AUGMENTATION DE L'ALLERGIE ALIMENTAIRE

Les allergies alimentaires atteindraient environ 2 à 3% de la population belge, avec un pourcentage plus élevé (4 à 8%) chez les enfants, principalement avant l'âge de 2 ans.

L'incidence croissante des allergies alimentaires est multifactorielle :

- L'abandon progressif de l'allaitement maternel;
- La diversification de plus en plus rapide de l'alimentation du nourrisson;
- La vie active et le manque de temps qui induisent des modifications fondamentales du mode de vie. C'est ainsi que le temps consacré à la préparation des repas diminue et l'usage des produits prêts à l'emploi augmente sans cesse. Les industriels ont mis à la disposition des consommateurs une large gamme de plats préparés où peuvent intervenir de nombreux ingrédients plus ou moins complexes ainsi que différents additifs.
- Les voyages et une recherche d'aliments nouveaux, "exotiques", auxquels le système immunitaire n'a pas été préparé et pour lesquels aucune tolérance immunitaire n'existe.

L'allergie alimentaire reste un phénomène essentiellement qualitatif. La diversification alimentaire est la première responsable d'une majoration de l'incidence des symptômes. L'expansion de l'allergie peut également être expliquée par l'augmentation de la fiabilité des méthodes de détection. Il est possible d'établir un diagnostic d'une allergie alimentaire dès la naissance.

1.3. SUBSTANCES LES PLUS SOUVENT INCRIMINEES DANS LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

En Belgique, il n'existe actuellement aucune étude épidémiologique.

Dans le monde, on dénombre actuellement plus de 160 allergènes alimentaires. Les aliments les plus fréquemment impliqués dans les réactions allergiques sont la farine de froment et dérivés, les crustacés, les œufs et dérivés, les poissons et dérivés, l'arachide, le soja et dérivés, les fruits à coque et les produits de noix, les graines de sésame, les sulfites (agents conservateurs utilisés dans certains aliments).

Les adultes et les enfants ne sont pas allergiques aux mêmes catégories d'aliments. Chez l'enfant, les allergènes notoires (c'est-à-dire les substances qui provoquent une réaction chez plus de 50% des patients allergiques) sont les œufs, l'arachide, les noix, le lait, le poisson et le soja.

Chez les adultes, les allergènes les plus courants sont par ordre décroissant d'importance : les fruits à pulpe charnue et à noyaux (abricot, cerise, pêche, etc.), le céleri, les œufs, les crustacés, le poisson, le lait, le blé, les légumineuses et l'arachide.

1.4. TRAITEMENT DIÉTÉTIQUE DE L'ALLERGIE ALIMENTAIRE

Pour une personne qui souffre d'allergie alimentaire, la première mesure est l'éviction totale de l'agent incriminé (après l'avoir diagnostiqué).

Un régime d'éviction n'est évidemment pas simple à mettre en place. L'auto-diagnostic et l'auto-traitement sont dangereux. Ils peuvent entraîner une réelle altération de la santé du consommateur par suppression d'un nombre important d'aliments. L'application du régime d'éviction doit se faire en concertation avec le médecin qui suit le dossier médical de la personne allergique. Le traitement est principalement diététique. Les conseils d'un diététicien, conseiller en alimentation, sont primordiaux pour maintenir les patients en bon état de santé. Lors des achats alimentaires, il faut lire la liste d'ingrédients figurant sur l'emballage de chaque denrée alimentaire préemballée. Les informations qui y sont reprises, bien que souvent insuffisantes pour un consommateur souffrant d'allergie alimentaire, peuvent cependant l'aider.

Les explications qui vont suivre fournissent aux personnes allergiques les informations nécessaires à l'interprétation de la liste d'ingrédients repris sur l'étiquette des denrées alimentaires préemballées.



2. Comment lire l'étiquette d'une denrée alimentaire préemballée ?

Les explications qui vont suivre découlent de la lecture d'étiquettes de denrées alimentaires préemballées prises au hasard dans une grande surface. Attention, la composition d'un produit peut varier au cours du temps et en fonction des marques.

Si vous êtes allergique, vous devez lire avec attention les informations reprises sur les étiquettes des denrées préemballées. Toutefois, vous devez savoir que ces informations sont parfois imprécises. Les exemples ci-dessous vous aideront dans votre démarche personnelle dans le choix des denrées alimentaires préemballées que vous pourrez acheter.

MADAME DUBOIS EST ALLERGIQUE AU SOJA.

Elle hésite entre l'achat des biscottes et des galettes de riz pour son petit déjeuner.

→ *La lecture de la liste des ingrédients de chaque produit est indispensable.*

Biscottes :

Ingrédients : farine de froment, sucre, GRAISSE VÉGÉTALE, levure, lactosérum en poudre, sel, EMULSIFIANT (LÉCITHINE), farine de blé malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Galettes de riz :

Ingrédients : riz complet, sel.

La lecture de la liste d'ingrédients des **biscottes** montre **deux ingrédients à risque** pour madame Dubois.

Il s'agit de : • **La graisse végétale**; la présence de traces de protéines de soja est possible.
• **L'émulsifiant** (lécithine); le fabricant a peut-être utilisé la lécithine de soja.

→ *Madame Dubois doit acheter les galettes de riz pour son petit déjeuner. La liste d'ingrédients montre bien l'absence de soja dans la denrée alimentaire.*



L'utilisation des identifications génériques comme par exemple le terme "graisse végétale" existe également pour d'autres substances responsables d'allergies (voir Politique d'achat des denrées alimentaires préemballées).

Il est par conséquent très important de retenir les identifications génériques qui correspondent à votre allergie.

NICOLAS, LE FILS DE MONSIEUR ET MADAME DUPONT, est à l'école maternelle. Nicolas va avoir trois ans et est **ALLERGIQUE AU LAIT**.

Il rentre chez lui pour prendre le repas chaud que lui prépare sa maman. Ses parents ont expliqué sa maladie aux institutrices; celles-ci préviennent les parents lorsqu'il y a une fête ou un anniversaire à l'école. Pourtant, un jour, il rentre de l'école avec des rougeurs sur les mains et les bras. La maman inquiète demande aux institutrices si Nicolas a pris d'autres aliments que ceux qu'elle avait prévus pour son 10 heures. Les institutrices certifient qu'elles ont bien contrôlé le 10 heures de Nicolas.



Ses parents sont perplexes; ils ne comprennent pas. Lors de la visite chez la diététicienne, ils ont pris toutes les étiquettes des denrées alimentaires que mange Nicolas. La diététicienne découvre **l'aliment responsable** en analysant les étiquettes des produits.

Il s'agit d'un BISCUIT dont la liste d'ingrédients est la suivante :

farine de blé, sucre, huile végétale, **POUDRE DE LACTOSERUM**, sirop de glucose, maltodextrine, sel, arômes, poudre à lever (E500).

La **poudre de lactoserum** est un ingrédient produit à partir du lait.



Pour éviter ces erreurs, vous devez demander à votre médecin et/ou diététicien(ne) la liste des ingrédients qui renferment la substance à laquelle vous êtes allergique.

Depuis l'âge de 10 ans, MIREILLE SAIT QU'ELLE EST ALLERGIQUE AU BLÉ.

Aujourd'hui, pour ses 17 ans, elle va passer le week-end chez Sophie. Au retour du cinéma, tous les amis sont là ... ils ont organisé le repas préféré de Mireille : un cassoulet ! Par habitude, elle demande comment le cassoulet a été préparé. **Stéphane, qui connaît ses problèmes d'allergies, lui remet l'étiquette de la boîte de cassoulet en lui disant : "j'ai personnellement vérifié; il n'y a pas de problème". Mireille lit la liste des ingrédients et ... malheureusement elle ne mangera pas de cassoulet.** Stéphane ne comprend pas. Mireille explique. Elle relève les éléments de l'étiquette qui posent problème.

Cassoulet :

Ingrédients : Sauce tomate : 45.7% : eau, concentré de tomates, amidon modifié de maïs, sel, sucre, épices, extrait de bouillon de bœuf, extrait d'oignons - Haricots blancs: 33% - GARNITURE CHARCUTERIE : 21.4% - SAUCISSES DE TOULOUSE : 11.3% - Poitrine de porc au lard : 8% - SAUCISSON DE CHASSE : 2% - Dextrose - Amidon de maïs - Sirop de glucose - Lactose - Conservateur : nitrite de sodium - Stabilisant : diphosphate disodique - Anti-oxygène : acide L- ascorbique.

Il s'agit des ingrédients composés.

Les ingrédients composés sont des ingrédients constitués eux-mêmes d'autres ingrédients. La législation actuelle autorise les fabricants à ne pas déclarer tous les ingrédients d'un produit lorsque ce produit rentre pour moins de 25% dans la composition de l'aliment. Mireille ne connaît donc pas la composition de la **garniture charcuterie** : 21,4%, des **saucisses de Toulouse** : 11,3% et du **saucisson de chasse** : 2%. Cette loi est en train de changer : à partir du 25 novembre 2005, cette règle des 25% ne sera plus d'application (voir "Bientôt du nouveau" en page 15).

Elle ne peut pas manger le cassoulet. En effet, elle n'a pas la certitude que ces ingrédients composés ne contiennent pas du blé.



N'achetez pas de denrées alimentaires préemballées qui renferment des ingrédients composés dont la composition n'est pas détaillée.

RAYMOND EST ALLERGIQUE AUX SULFITES.

Ce sont des additifs alimentaires, c'est-à-dire des substances qu'on ajoute aux aliments pour leur assurer une meilleure conservation (conservateurs) (codes E220 à E228). **Quand Raymond sort avec ses amis, il boit toujours de l'eau ou des limonades car il sait que les sulfites peuvent être présents dans la bière ou le vin**, les seules boissons alcoolisées qu'il apprécie.



**Attention,
la composition des
boissons alcoolisées
n'est pas indiquée
sur l'étiquette !**

3. Politique d'achat des denrées alimentaires préemballées

Vous êtes allergique et vous devez supprimer totalement de votre alimentation la ou les substance(s) à l'origine de la réaction. L'étiquette des denrées alimentaires reprend la liste des ingrédients qui rentrent dans la composition de ladite denrée. Vous pouvez par conséquent y trouver toute une série d'informations qui vous guideront dans vos choix alimentaires. Vous savez, toutefois, que ces informations sont parfois imprécises.

Appliquez correctement la gestion du risque allergique...

Celle-ci comprend 3 étapes :



Demandez à votre médecin et/ou diététicien(ne) la liste des ingrédients qui renferment la substance à laquelle vous êtes allergique.



Même si vous achetez toujours la même marque de denrée alimentaire préemballée, lisez avec attention et plusieurs fois, la liste des ingrédients qui est reprise sur l'étiquette.



Éliminez toutes les denrées alimentaires dont l'étiquetage est imprécis. L'analyse méthodique de chaque ingrédient est **essentielle**.

ÉTUDE DE L'ANALYSE MÉTHODIQUE DE CHAQUE INGRÉDIENT

- Si dans la liste d'ingrédients l'allergène est présent, le risque allergique est certain et le produit ne peut pas être consommé.
- Si dans les listes d'ingrédients la dénomination "huile végétale" est présente, sans aucune autre précision sur la nature de l'huile (olive, tournesol, arachide, colza, sésame, soja, etc.) Le **risque allergique est possible** et le produit ne peut pas être consommé.

L'utilisation d'autres identifications génériques permet également de déceler le risque de présence d'autres substances responsables d'allergies. Ce tableau peut vous aider :

Allergies/Intolérances	Identification générique
à l'arachide, au soja, au sésame,...	huile végétale
à l'arachide, au soja, au sésame,...	graisse végétale
au blé, au gluten, au sésame,...	chapelure
à un ou des légume(s)	légumes
à un ou des fruit(s)	fruits confits
aux sulfites	vin, bière
à un arôme ou à son support	arômes
au lactose	sucres
à une ou des épice(s)	épices ou mélange d'épices
à une ou des plante(s) aromatique(s)	plantes aromatiques ou mélange de plantes aromatiques
au maïs	amidon
à un additif	E....

- Si dans les listes d'ingrédients est présent un **ingrédient composé** dont la composition n'est pas détaillée, le **risque allergique est possible** et le produit ne peut pas être consommé.

L'application correcte de la gestion du risque allergique lors de l'achat de denrées alimentaires est essentielle.

N'oubliez pas que l'auto-diagnostic et l'auto-traitement sont dangereux. Ils peuvent entraîner une réelle altération de votre santé par suppression d'un nombre important d'aliments. L'application du régime d'éviction doit se faire en concertation avec votre médecin. Le(la) diététicien(ne), conseiller(e) en alimentation, vous guidera dans vos choix alimentaires.

4. Bientôt du nouveau...

À partir du 25 novembre 2005

Interdiction de vendre dans l'Union Européenne des denrées alimentaires préemballées non conformes aux directives suivantes :



1. LES SUBSTANCES ALLERGENES SUIVANTES DEVRONT FIGURER SOUS LEUR NOM SPÉCIFIQUE, DANS LA LISTE DES INGRÉDIENTS

- Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque, à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO²

2. POUR LES INGRÉDIENTS COMPOSÉS, TOUS LES INGRÉDIENTS DEVRONT FIGURER SUR L'ÉTIQUETAGE MAIS ...

... certains ingrédients (non repris dans la liste des substances allergènes) pourraient continuer à bénéficier d'une dérogation dans les cas suivants :

- lorsque la composition de l'ingrédient composé est définie dans le cadre d'une réglementation communautaire en vigueur, et pour autant que l'ingrédient composé intervienne pour moins de 2 % dans le produit fini ; cette disposition ne s'applique pas aux additifs;
- pour les ingrédients composés consistant en mélanges d'épices et/ou de plantes aromatiques qui interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, à l'exception des additifs;
- lorsque l'ingrédient composé est une denrée pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée par la réglementation communautaire.

Nous pouvons conclure que dans l'avenir, l'étiquetage des aliments allergisants sera par conséquent une source d'informations importantes pour le patient allergique, du moins en ce qui concerne les denrées alimentaires préemballées.

Toutefois, certains aliments allergisants ne sont pas encore repris dans la liste des ingrédients pouvant induire une allergie : c'est le cas par exemple du lupin, de plus en plus utilisé dans les industries alimentaires. La règle des 2 % permettra aux industriels de ne pas mentionner certains ingrédients des ingrédients composés, ce qui pourrait avoir un effet désastreux chez une personne allergique au lupin ayant consommé une denrée alimentaire en contenant sous forme cachée ! **Dans ce cas, appliquer correctement la gestion du risque allergique lors de l'achat de denrées alimentaires est essentiel.**

Certains industriels ont recours à un étiquetage complémentaire :

- "traces possibles de ..." ou "présence éventuelle de ..." suivi des noms d'ingrédients et de substances allergènes (risque de présence fortuite accidentelle),
- "traces de ...", "présence de ..." (risque identifié).

Un étiquetage complémentaire peut augmenter le désarroi du consommateur sensible qui, inquiet, va restreindre son choix alimentaire.

5. Contacts

AFPRAL (Association Française pour la Prévention des Allergies)

BP 12 - 91240 Saint-Michel s/ Orge - France
Tél. : +33 (0)1 48 18 05 84 - Fax : +33 (0)1 48 18 06 14
Email : afpral@prevention-allergies.asso.fr
Website : <http://www.prevention-allergies.asso.fr>

Allallergy.Net

Website : <http://allallergy.net>

ALLERBIO

Siège social - 55271 Varennes-en-Argonne Cedex
Tél. : +33 (0)3 29 80 71 62 - Fax : +33 (0)3 29 80 78 34
Email : contact@allerbio.fr

Paris - Rue de Paradis, 45 - 75010 Paris
Tél. : +33 (0)1 45 23 88 70 - Fax : +33 (0)1 45 23 88 99
Email : neuilly@allerbio.fr
Website : <http://www.allerbio.fr>

Allergie-net

Website : <http://www.allergienet.com>

Allergie Preventie v.z.w.

Sint-Anna, 38 - 8500 Kortrijk
Tél./Fax : +32 (0)56 25 89 16
Email : allergie.preventie@pandora.be
Website : <http://www.astma-en-allergiekoepel.be>

Association québécoise des allergies alimentaires (AQAA)

Complexe Desjardins, 2 - C.P. 216, succursale Desjardins
Montréal (Québec) H5B 1G8 Tél. : (514) 990-2575 - Fax : (514) 990-2575
Email : info@aqaa.qc.ca
Website : <http://www.aqaa.qc.ca>

CICBAA (Cercle d'Investigations Cliniques et Biologiques en Allergologie Alimentaire)

Website : <http://www.cicbaa.org>

CIRIHA (Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires)

Haute Ecole Lucia de Brouckère - Institut Arthur Haulot
Avenue Emile Gryzon, 1 (bât. 4c, r.d.c.) - 1070 Bruxelles
Tél./Fax : +32 (0)2 526 74 95
Email : gdufourny.ciriha@helledb.be
Website : <http://www.ciriha.org>

CRIOC (Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs)

Rue des Chevaliers, 18 - 1050 Bruxelles
Tél. : +32 (0)2 547 06 11 - Fax : +32 (0)2 547 06 01
Email : crioc-oivo@oivo-crioc.org
Website : <http://www.oivo-crioc.org>

EUFIC (Conseil Européen de l'Information sur l'Alimentation - European Food Information Council)

Rue Guimard, 19 - 1040 Bruxelles
Tél. : +32 (0)2 506 89 89 - Fax : +32 (0)2 506 89 80
Email : eufic@eufic.org
Website : <http://www.eufic.org>

FEDIS (Fédération belge des entreprises de la distribution)

Rue Saint Bernard, 60 - 1060 Bruxelles
Tél. : +32 (0)2 537 30 60 - Fax : +32 (0)2 539 40 26
Email : info@fedis.be
Website : <http://www.fedis.be>

FEVIA (Fédération de l'industrie alimentaire)

Avenue des Arts, 43 - 1040 Bruxelles

Tél. : +32 (0)2 550 17 40 - Fax : +32 (0)2 550 17 54

Website : <http://www.fevia.be>

Fondation pour la prévention des allergies a.s.b.l. (FPA)

Rue de la Concorde, 56 - 1050 Bruxelles

Tél. : +32 (0)2 511 67 61

Email : fpa@oasis-allergies.org

Website : <http://www.oasis-allergies.org>

NUBEL asbl

Cité administrative de l'Etat (CAE)

Boulevard Pachéco, 19 bte 5 - 1010 Bruxelles

Tél. : +32 (0)2 210 48 28 - Fax : +32 (0)2 210 48 16

Website : <http://www.nubel.com>

Service Public Fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

Direction Générale Animaux, Végétaux et Alimentation,

Division Denrées Alimentaires et autres produits de consommation

Cité Administrative de l'État - Bâtiment Arcades (4ème étage)

Boulevard Pachéco, 19 Bte 5 - 1010 Bruxelles

Tél : +32 (0)2 210 48 43 - Fax : +32 (0)2 210 48 16

TNO Preventie en Gezondheid

Postbus 2215 - 2301 CE Leiden - Nederland

Tél. : +31 (0)71 518 18 18 - Fax : +31 (0)71 518 19 16

Email : info@pg.tno.nl

Website : <http://www.health.tno.nl>

UPDLF (Union Professionnelle des Gradués en Diététique de Langue Française)

BP 90 - 1410 Waterloo

Tél./Fax : +32 (0)2 353 10 46



**Service Public Fédéral Santé Publique,
Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement**

Direction Générale Animaux, Végétaux et Alimentation,
Division Denrées Alimentaires et autres produits de consommation
Cité Administrative de l'État - Bâtiment Arcades (4ème étage)
Boulevard Pachéco, 19 Bte 5 - 1010 Bruxelles
Tél. : 02/ 210 48 43 - Fax : 02/ 210 48 16



CIRIHA

(Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires)
Haute Ecole Lucia de Brouckère - Institut Arthur Haulot - Département diététique
Avenue Emile Gryzon, 1 (bât. 4c, r.d.c.) - 1070 Bruxelles
Tél./Fax : 02/ 526 74 95

