Allergy
Asthma
information
association

Association d'information sur l'allergie et l'asthme

Comité permanent de la santé de la Chambre des communes
Étiquetage des aliments génétiquement modifiés
14 mars 2002

Allergies alimentaires : Incidence et problèmes

Près de 30 % de la population canadienne souffre d'allergies. Ces allergies se manifestent de bien des façons : rhinite allergique (rhume des foins), asthme, et hypersensibilité à plusieurs substances, p. ex., à des aliments, à des médicaments, aux piqûres d'insectes, au latex et à diverses particules dans l'air. La réaction peut varier en gravité, des inconvénients passagers du rhume des foins léger à des réactions potentiellement mortelles. Les allergies alimentaires peuvent provoquer des réactions graves et sont une source grandissante d'inquiétudes dans la population. On estime que les allergies sont de plus en plus fréquentes; le nombre d'enfants qui souffrent d'une allergie alimentaire a augmenté ces dernières années et cette situation a permis de sensibiliser le public au problème.

Une allergie alimentaire réelle implique une réaction du système immunitaire causée par les anticorps IgE contre un allergène, habituellement une protéine. L'allergie est différente de l'intolérance et d'autres réactions négatives. On estime que 8 % des enfants et 1 à 2 % des adultes souffrent d'une allergie alimentaire « véridique »[1]. Ce pourcentage diminue à mesure que la personne vieillit, car certaines allergies s'estompent avec le temps. Par contre, d'autres, comme les allergies aux arachides, aux noix, au poisson et aux fruits de mer, tendent à persister. Les allergies alimentaires peuvent causer l'anaphylaxie chez une personne, peu importe son âge. L'anaphylaxie est une réaction potentiellement fatale marquée par des symptômes comme la respiration difficile, la chute de la pression artérielle et l'évanouissement. On estime que 1 à 2 % de la population risque de souffrir d'anaphylaxie provoquée par une allergie à des aliments, à des médicaments et aux piqûres d'insectes[2].

Les principaux allergènes se trouvent dans le lait, les œufs, les arachides, les fruits de mer, les noix, le soya, le poisson, le blé et les graines de sésame[3]. Tous ces produits peuvent provoquer des réactions graves. Cependant, il existe bien d'autres aliments susceptibles de causer une réaction anaphylactique chez certaines personnes. Bref, toute protéine alimentaire risque de susciter une réaction allergique.

Il faut comprendre qu'il suffit parfois d'une quantité infime d'un allergène pour provoquer un choc anaphylactique. Des traces d'arachides ont déjà été responsables de décès et, dans certains cas, il suffit de très peu de lait, d'œufs ou de fruits de mer pour provoquer la mort. Étant donné qu'il n'existe pas de médicament ou de traitement pour prévenir ou guérir les allergies alimentaires, une personne allergique peut seulement s'efforcer d'éviter l'aliment coupable.

---

[1] *Éléments de précaution : recommandations pour la réglementation de la biotechnologie alimentaire au Canada*, rapport du Groupe d'experts sur l'avenir de la biotechnologie alimentaire préparé par la Société royale du Canada, janvier 2001, ISBN 0-920064-71-x

[2] Canadian Allergy, Asthma and Immunology Foundation

[3] Zarkadas M, Scott FW, Salminen J, Ham Pong A. « Common allergenic foods and their labelling in Canada », *Can J Allergy Clin Immunol* 1999; 4:118-141.

Les Canadiens allergiques à certains aliments doivent faire preuve d'une prudence extrême à chaque repas, tous les jours. Au supermarché, ils lisent attentivement les étiquettes pour obtenir des renseignements vitaux, lisent et relisent la liste des ingrédients chaque fois qu'ils achètent un aliment. Compte tenu de la complexité de l'approvisionnement moderne en nourriture et des nuances des lois sur l'étiquetage, cela représente tout un défi. Les consommateurs allergiques, ainsi que leur famille et leurs fournisseurs de soins, deviennent des « experts profanes » de différents sujets, de la contamination croisée à la réglementation sur l'étiquetage, en passant par les allergènes non déclarés autorisés et les pratiques des producteurs canadiens et étrangers.

L'Association d'information sur l'allergie et l'asthme (AIAA) a été fondée il y a plus de 30 ans, à l'époque où les listes d'ingrédients n'existaient même pas. L'AIAA a travaillé fort pour obtenir l'étiquetage des ingrédients et elle continue de collaborer avec l'industrie alimentaire, les allergologistes, le gouvernement et d'autres groupes pour améliorer l'étiquetage et les méthodes de fabrication afin de mieux protéger la population allergique.

Les personnes atteintes de la maladie cœliaque, soit environ 1 Canadien sur 250, ont également besoin de savoir exactement ce que contiennent les aliments. Pour réduire les risques d'ostéoporose, de divers cancers et d'autres complications graves, elles doivent suivre une diète sans gluten très stricte, pour le reste de leur vie. Elles ne pourront y parvenir que si les sources de gluten sont clairement indiquées dans la liste des ingrédients.

Inquiétudes soulevées par les aliments génétiquement modifiés

Nous savons qu'il est possible de transmettre les protéines allergènes d'un aliment à un autre grâce au génie génétique. Or, cette méthode pourrait être utile aux personnes allergiques si on pouvait réduire ou éliminer les protéines allergènes de l'arachide par exemple. Cependant, cette méthode pourrait également avoir des répercussions désastreuses sur la population allergique et susciter des inquiétudes réelles et immédiates.

À l'heure actuelle, les spécialistes du génie génétique travaillent hors de tout cadre législatif. Lorsque nous posons des questions au sujet des allergies, on nous répond souvent que « personne ne prévoit transférer des allergènes », que « si on découvre qu'un produit est allergène, on l'indiquera sur l'étiquette », ou qu'« on éliminera les allergènes dès le début ». L'AIAA ne pense pas que ces réponses soient rassurantes, étant donné qu'il n'y a pas de garanties légales, de règlements ni de révision à long terme des résultats du génie génétique. Les scientifiques disposant de peu d'information sur le caractère allergène des protéines alimentaires, il est trompeur de penser que les allergènes pourront toujours être identifiés. Il est vrai que l'industrie alimentaire ne veut pas rendre malades ses clients allergiques, mais nous craignons que ce ne soit pas tout le monde dans cette industrie qui s'y connaisse en matière d'allergies alimentaires.

L'évaluation des allergènes connus est limitée étant donné que les protéines allergènes n'ont été identifiées que dans certains aliments précis. De plus, il n'existe à l'heure actuelle aucun test permettant de prédire avec exactitude le potentiel allergénique

de certaines protéines de sources alimentaires ou non alimentaires qui n'ont pas encore été définies comme un allergène chez l'humain[4]. Par conséquent, il faut faire très attention lorsqu'il s'agit de modifier génétiquement un groupe d'aliments ou de transférer des gènes entre des groupes d'aliments ou des espèces.

Si des protéines étaient transférées entre les variétés d'un même aliment, p. ex., d'une pomme de terre à une autre, cela n'inquiéterait pas trop les personnes allergiques (en effet, une personne allergique aux pommes de terre éviterait déjà toutes les variétés de pommes de terre), à condition que l'aliment ne devienne pas plus allergène en raison de sa transformation. Cependant, la situation serait très compliquée si, par exemple, une protéine de poisson était insérée dans le soya ou qu'une protéine de noix était insérée dans un autre aliment. L'AIAA est d'avis qu'on ne doit pas transférer les protéines entre les espèces, les groupes d'aliments ou à l'intérieur d'un groupe d'aliments, à moins qu'on ne réussisse à prouver que la protéine ne sera pas allergène. Le fardeau de la preuve incomberait alors au producteur.

On s'inquiète également des nouvelles protéines que pourrait créer le génie génétique, étant donné qu'il serait impossible de prédire leur caractère allergène. Une allergie peut apparaître après une exposition courte ou prolongée à un aliment. Il est donc possible que des problèmes surviennent plus tard, problèmes qu'il faudrait recenser afin de déterminer l'impact à long terme des aliments génétiquement modifiés (GM).

Le diagnostic d'allergie est comparable au travail d'un détective. Il est difficile d'imaginer la confusion qui pourrait s'instaurer si une protéine allergène était utilisée dans plusieurs aliments, particulièrement si sa présence n'était pas connue des patients et des allergologistes. Si une telle protéine était répandue dans de nombreux produits, elle pourrait également faire augmenter la fréquence des allergies, surtout si l'aliment en question était servi à des enfants, qui risqueraient alors de devenir allergiques plus tôt.

Étiquetage des aliments génétiquement modifiés

L'AIAA milite activement en faveur de l'étiquetage obligatoire de tous les aliments, y compris des produits importés. Nous aimerions également que soit imposé l'étiquetage des aliments et ingrédients GM. Nous sommes conscients que c'est là une tâche complexe, mais réalisable. Nous croyons aussi que l'étiquetage doit être précis, par exemple maïs GM, soya GM, afin que le consommateur soit en mesure de choisir ou d'éviter un produit grâce à l'information que procure son étiquette.

L'Office des normes générales du Canada élabore actuellement une norme volontaire concernant l'identification des produits GM. Cette norme servira à informer les consommateurs. L'AIAA a participé aux travaux du comité, mais nous savons pertinemment que cette norme ne répondra pas aux besoins des personnes allergiques, si les protéines transférées devaient se révéler allergènes. La norme proposera certainement

---

[4] *Éléments de précaution : recommandations pour la réglementation de la biotechnologie alimentaire au Canada*, rapport du Groupe d'experts sur l'avenir de la biotechnologie alimentaire préparé par la Société royale du Canada, janvier 2001, page 60

un degré de tolérance, ce qui signifie qu'un ingrédient dont un faible pourcentage a été génétiquement modifié ne sera pas indiqué comme tel dans la liste des ingrédients. Cela pourrait être très dangereux dans le cas des allergènes.

L'étiquetage obligatoire des aliments GM ne protégerait pas totalement les personnes allergiques, même si le degré de tolérance est faible. La réglementation en matière d'étiquetage ne permet pas d'indiquer chaque ingrédient qui entre dans la composition d'un aliment. En effet, nul n'est tenu d'indiquer les quantités infimes d'ingrédients de « deuxième génération ». Par exemple, on peut employer une protéine du lait dans un mélange d'assaisonnements qui entre dans la composition d'une soupe. Or, la liste des ingrédients de la soupe portera simplement la mention « assaisonnements ». Une nouvelle législation est en préparation afin d'exiger une liste plus exhaustive des allergènes utilisés dans les aliments, ce qui est très bien. Cependant, rien dans cette législation obligera l'identification des produits allergènes de troisième génération, ou la contamination croisée pendant la production des aliments. Par conséquent, bien que nous soyons en faveur de l'étiquetage obligatoire complet, nous croyons que les mesures visant à empêcher le transfert des allergènes et la création de nouveaux allergènes sont encore plus importantes.

Recommandations

Il ne faut jamais perdre de vue la question des allergies lorsqu'on modifie génétiquement des aliments. Les travaux dans ce domaine devraient être réalisés avec la plus grande prudence, car il peut être très difficile de corriger les erreurs du génie génétique. La meilleure stratégie consisterait à s'efforcer de prévenir le transfert des allergènes connus et la création de nouveaux allergènes. Selon nous, le gouvernement a la responsabilité de protéger les intérêts de ses citoyens allergiques. Pour ce faire, il doit établir des contrôles légaux, des lignes directrices et un processus de révision. L'AIAA formule les recommandations suivantes :

1. Légiférer pour interdire le transfert des allergènes connus.
2. Améliorer les méthodes servant à déterminer si des protéines sont allergènes.
3. Créer un registre central ou une source d'information centrale sur les protéines allergènes.
4. Donner une formation sur les allergies aux scientifiques qui travaillent dans le domaine du génie génétique.
5. Faire preuve de prudence lorsqu'on transfère des gènes d'un aliment à un autre, d'un groupe d'aliments à un autre, ou d'une espèce à une autre, en adoptant des contrôles stricts.
6. Imposer l'étiquetage obligatoire et précis des aliments GM, p. ex., soya GM, maïs GM, etc.
7. S'assurer qu'il existe un processus de suivi pour la surveillance et la révision des aliments GM après leur mise en marché.
8. Contrôler de près les produits importés.

Je vous prie d'agréer, Mesdames, Messieurs, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Mary L.Allen
Présidente-directrice générale
par intérim et coordonnatrice
de la région du Québec
Association d'information sur l'allergie et l'asthme
quebec@aaia.ca
(514) 694-0679

Numéro d’enregistrement d’organisme de charité : 131 765 174 RR 0001