



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 45186

Texte de la question

Mme Sophie Rohfritsch attire l'attention de Mme la ministre des affaires sociales et de la santé sur les personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Depuis le 28 novembre 2007, la Commission européenne a publié la directive n° 2007/68/CE qui exempte les industriels d'étiqueter les allergènes suivants : les maltodextrines à base de blé, les sirops de glucose à base de blé dont le dextrose et leurs dérivés, ainsi que les sirops de glucose à base d'orge. L'autorité européenne de la sécurité des aliments considère que ces ingrédients « ne sont pas susceptibles de provoquer de sévères réactions allergiques chez les individus sensibles » et « ne sont pas susceptibles de provoquer des réactions néfastes chez les patients atteints de la maladie cœliaque dans la mesure où le seuil de 100 ppm de gluten pour les aliments rendus sans gluten n'est pas dépassé ». Certaines personnes intolérantes, dont les villosités intestinales sont totalement détruites, et qui présentent un état inflammatoire aigu en début de régime, ne supportent pas les aliments comportant le gluten à des doses proches de la limite autorisée, voire bien inférieure. La législation s'oppose au régime d'exclusion totale de toute trace de gluten que ces patients sont tenus de suivre, au moins en début de régime, c'est-à-dire pendant au moins une année, le temps d'une repousse de leurs villosités intestinales. Si les doses prises isolément sont minimales, que penser du cumul de dextrose, glucose, maltodextrine de blé, très courants dans la nourriture industrielle, sur la journée ? Que penser de la répétition d'une telle consommation pour un individu sensible, à l'organisme souvent fragilisé par une ou plusieurs pathologies auto-immunes ? Elle lui demande donc quelles mesures elle envisage de prendre à ce sujet.

Texte de la réponse

La directive européenne n° 2007/68/CE a modifié l'annexe III bis de la directive 2000/13 CE concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, ainsi que la publicité faite à leur égard. Cette annexe établit la liste des ingrédients alimentaires devant être mentionnés sur l'étiquette des denrées alimentaires, car ils sont susceptibles de provoquer des allergies chez les personnes sensibles. En ce qui concerne les céréales contenant du gluten, sont exemptés d'étiquetage : - des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose et leur dérivés ; - des maltodextrines à base de blé et leur dérivés ; - des sirops de glucose à base d'orge ; - des céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques. L'exemption de l'étiquetage de ces produits, notamment de la maltodextrine, est fondée sur l'avis scientifique de l'autorité européenne de la sécurité alimentaire (AESA) du 19 octobre 2004 qui indique que : « le groupe n'est pas en mesure de prévoir le risque des effets indésirables chez les individus allergiques aux céréales. Néanmoins, compte tenu des indications relatives aux concentrations des protéines de blé provoquant des réactions d'hypersensibilité chez des individus fortement allergiques, le groupe considère qu'il n'existe qu'un très faible risque que ce produit induise une réaction d'hypersensibilité sévère chez la majorité des individus allergiques aux céréales ». Par ailleurs, le règlement (CE) n° 41/2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten exige des teneurs de gluten résiduels faibles dans les denrées. Aussi, les denrées étiquetées « sans gluten » doivent contenir moins de 20 mg de gluten par kg ou celles étiquetées « très faible teneur en gluten »

ne peuvent dépasser 100 mg/kg. Le règlement délégué (UE) n° 1155/2013 de la commission du 21 août 2013 modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, qui entrera en vigueur le 13 décembre 2014, confirme ces dispositions. En outre, dans son avis n° 66 du 12 janvier 2010, le conseil national de l'alimentation (CNA) considère que : « sur la base de la connaissance des régimes alimentaires de ces patients, il apparaît que des aliments à base de blé, d'orge, de seigle ou d'avoine, sont sans risque s'ils contiennent moins de 20 mg de gluten par kg. Dans l'état actuel des connaissances et sur la base de ces avis, il est donc recommandé aux patients [qui présentent des intolérances] de consommer de préférence une alimentation diététique spécifique et d'éviter les aliments transformés d'origine commerciale pour lesquels la présence de gluten est possible mais n'est pas indiquée ».

Données clés

Auteur : [Mme Sophie Rohfritsch](#)

Circonscription : Bas-Rhin (4^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 45186

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Affaires sociales et santé

Ministère attributaire : Affaires sociales, santé et droits des femmes

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [10 décembre 2013](#), page 12758

Réponse publiée au JO le : [28 octobre 2014](#), page 8974