

| Titre de la leçon   | Contenu de la séance            |
|---|---------------------------------|
| La présentation de la législation sur les mentions obligatoires | OGM , allergènes et traçabilité |

## LES OGM

Un OGM est défini par la réglementation européenne comme "*un organisme dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle*" (art. 2 de la directive 2001/18). Il s'agit des techniques de génie génétique qui permettent de transférer dans le patrimoine génétique d'un organisme un ou plusieurs gènes apportant une caractéristique nouvelle. Les techniques de génie génétique peuvent être appliquées aussi bien sur des organismes animaux ou végétaux que sur des micro-organismes. Les gènes introduits, du fait notamment de l'universalité du code génétique, peuvent provenir de n'importe quel organisme : virus, bactérie, levure, champignon, plante ou animal.



80% des OGM cultivés dans le monde s'introduisent dans la chaîne alimentaire par le biais de l'alimentation animale

Depuis le 18 avril 2004, la réglementation européenne impose l'étiquetage des produits contenant plus de 0,9% d'OGM

### La traçabilité

Le décret du 17 décembre 2002 impose aux restaurateurs de préciser à sa clientèle l'origine des morceaux de viandes bovines ou de la viande hâchée, servis dans leur entreprise.

#### Les informations :

Elles doivent être précisées par l'une ou l'autre des mentions ci-dessous

**ORIGINE :** Nom du pays, quand la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin dont proviennent les viandes ont eu lieu dans le même pays

**ELEVAGE :** Nom du pays de naissance, nom du pays ou des pays d'élevage et nom du pays d'abattage dans la mesure où ils ont eu lieu dans des pays différents.

Le client doit être en mesure de lire l'information de manière lisible, par moyen d'affiche, de précision sur la carte et menus.

La sanction s'élèvera à 450 euros et 900 euros si récidive en cas de défaut d'information.

## Les allergènes



Substance qui déclenche ou favorise l'allergie, ensemble de réactions inadaptées ou excessives du système immunitaire de l'organisme, suite à un contact, une infection, une ingestion ou une inhalation.

L'allergie est une réaction à une certaine substance, comme le pollen, les phanères des animaux domestiques, ou certains aliments. En général, la réaction se manifeste par des éternuements, une constriction des voies respiratoires, un larmolement et une éruption cutanée. Ces symptômes sont provoqués par la libération d'histamine dans la circulation sanguine et représentent le moyen dont dispose l'organisme pour éliminer la substance étrangère. L'importance de ces symptômes peut être amoindrie par l'administration d'anti-histaminiques

Les producteurs sont dans l'obligation d'indiquer 12 groupes d'allergènes potentiels s'ils sont utilisés comme ingrédients dans les produits préemballés et quelques soit leur quantité.

|                              |                         |                                  |
|------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| <b><u>On distingue :</u></b> | Les œufs                | Les fruits à coque ( noix )      |
|                              | Les céréales ( gluten ) | Le soja                          |
|                              | Le poisson              | Le lait et les produits laitiers |
|                              | Les crustacés           | Le céleri                        |
|                              | Les cacahuètes          | La moutarde                      |
|                              | Les graines de sésame   | Les sulfites ( conservateurs )   |

Il n'existe aucune obligation au restaurateur concernant les allergènes. Toutefois, il doit être en mesure ainsi que l'ensemble de son personnel de connaître la composition de ses recettes afin de pouvoir en informer sa clientèle.

Les allergies alimentaires touchent de 3 à 8% des enfants et 3% des adultes en France ( selon I.F.N. )

### Les enfants sont donc les plus touchés par les allergies des aliments suivants

| Allergènes    | %   |
|---------------|-----|
| arachide      | 57% |
| blé           | 50% |
| soja          | 44% |
| lait de vache | 43% |
| blanc d'œuf   | 42% |