

## Les allergies alimentaires, c'est sérieux!

### Votre déclaration est importante

#### Saviez-vous que...<sup>1</sup>

- On estime qu'environ 4% de la population québécoise ont des allergies alimentaires.
- Dix aliments sont responsables de 90 % des réactions allergiques.
- Pour une personne allergique, une quantité microscopique de l'allergène peut être fatale.



#### La Fédération est proactive

En somme, une « trace » d'allergène dans un aliment peut être extrêmement dangereuse pour une personne sensible. L'érablière étant un milieu de vie où le producteur et son entourage passent beaucoup de temps, tout le personnel doit être sensibilisé sur la présence d'allergènes à l'intérieur des lieux de production. Il suffit parfois d'un simple contact avec un allergène (ex. : sur une surface de travail ou un ustensile) pour que les risques soient bien présents.

Le sirop d'érable est un produit reconnu pour sa pureté. Même lorsqu'il n'est pas mélangé ou intégré à d'autres ingrédients, la vigilance est de mise. La Fédération veut être proactive en demandant aux acériculteurs de veiller à ce que les agents technologiques utilisés et les produits alimentaires consommés sur place soient exempts d'allergènes.

#### Qu'est-ce qu'un agent technologique?

C'est une substance qui, lorsqu'ajoutée à un aliment pour un effet technologique, ne laisse pas de résidu ou de façon négligeable dans l'aliment vendu au consommateur. En acériculture, les produits anti-moussants et les aides à la filtration (ex. terre diatomée) répondent généralement à cette catégorie. Il est primordial que ces produits ne contiennent aucun allergène prioritaire afin d'éviter tout risque de réaction allergique.

#### Produits allergènes alimentaires prioritaires au Canada<sup>2</sup>

- Arachides
- Noix
- Graines de sésame
- Lait
- Œufs
- Produits de la mer  
(poissons, crustacés, mollusques)
- Soja
- Blé
- Sulfites
- Moutarde

#### Les allergènes et votre érablière

Les principaux produits anti-moussants utilisés<sup>3</sup>, à savoir l'antimousse en poudre et l'huile de carthame ne contiennent généralement pas d'allergène. Toutefois, nous vous recommandons de vous assurer auprès de votre fournisseur que ce produit ne contient effectivement aucune de ces substances et de toujours porter une attention particulière au choix de vos produits qui entrent en contact avec votre sirop d'érable ou qui sont présents dans votre érablière.

<sup>1</sup> Tiré du site Internet de l'Association québécoise des allergies alimentaires [www.aqaa.qc.ca](http://www.aqaa.qc.ca)

<sup>2</sup> Tiré du site Internet de Santé Canada, <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/fa-aa/index-fra.php>

<sup>3</sup> Tiré de Martin, N., *Ce qu'il faut savoir sur le contrôle du gonflement dans les casseroles par les antimousses*, Info-Sirop Hiver 2011