



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

COMMUNIQUÉ DE PRESSE POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Un programme unique au monde voit le jour pour contrôler les allergènes dans les produits alimentaires : Le programme Contrôle Allergène Certifié

Montréal, le mardi 21 mars 2006/ L'Association québécoise des allergies alimentaires (AQAA), en collaboration avec ses partenaires, a dévoilé aujourd'hui le **Programme de certification d'aliments transformés avec contrôle optimal d'allergènes** et sa marque de conformité **Contrôle Allergène Certifié (CAC)**.



Contrôle Allergène Certifié

Ce programme unique au monde destiné à l'industrie de la transformation alimentaire vise à établir une uniformité dans les mesures de contrôle des allergènes dans les aliments transformés afin que les personnes affectées directement ou indirectement par les allergies alimentaires puissent se procurer des aliments plus sécuritaires.

« Le programme Contrôle Allergène Certifié marque un pas important dans l'industrie de la transformation alimentaire. Il constitue un outil efficace pour conquérir les marchés où la présence potentielle d'allergènes dans les produits est un obstacle », a déclaré madame Claire Dufresne, directrice générale de l'Association québécoise des allergies alimentaires. Elle a ajouté : « La marque CAC apparaissant sur les produits certifiés va permettre aux consommateurs allergiques de s'approvisionner en toute confiance. Ce programme est innovateur car il n'existe rien de semblable au monde. Nous sommes fiers d'agir à titre de pionnier dans une problématique qui connaît une croissance constante depuis les 15 dernières années ».

Le programme est le fruit d'un projet ambitieux mis sur pied par l'**AQAA** en collaboration avec des instances reconnues dont **Santé Canada**, l'**Agence canadienne d'inspection des aliments**, le **Bureau de normalisation du Québec**, le **Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec** et des d'experts de divers domaines associés à l'industrie alimentaire. De plus, plusieurs acteurs de l'industrie dont le **Food Allergy Anaphylaxis Alliance**, l'**Association des Allergologues et Immunologues du Québec**, le **Canadian Society of Allergy and Immunology**, l'**Association des détaillants en alimentation du Québec** reconnaissent cette démarche.

« Santé Canada fut l'un des premiers organismes de réglementation à adopter des mesures pour aider à protéger les consommateurs allergiques à certains aliments. Le programme de certification de l'AQAA est un exemple de ce que le gouvernement peut faire, de concert avec des intervenants tels que l'industrie alimentaire et les groupes de consommateurs, pour mieux protéger les personnes allergiques. Santé Canada offre un soutien technique au programme de l'AQAA depuis plus de 18 mois et s'est engagé à l'aider dans ses futures entreprises », a déclaré le ministre de la Santé du Canada, l'honorable Tony Clement.

« Nous souhaitons vivement que les entreprises et les joueurs clés de l'industrie alimentaire adhèrent à ce programme novateur et unique au monde » a renchéri Madame Dufresne.

Fonctionnement du programme

Dans un premier temps, le programme Contrôle Allergène Certifié (CAC) cible le contrôle de quatre allergènes, soit, l'**arachide**, le **lait**, l'**amande** et l'**œuf**.

Pour obtenir l'autorisation d'apposer la marque de conformité Contrôle Allergène Certifié (CAC) sur l'emballage d'un produit, une entreprise manufacturière doit se conformer à des exigences rigoureuses contenues dans le Programme de certification d'aliments transformés avec contrôle optimal d'allergènes. Elle doit adopter des méthodes de production et de contrôle quant à l'absence de substances allergènes non désirées dans les produits visés. Des tests de détection réguliers doivent également être faits par le manufacturier pour assurer l'efficacité des mesures de contrôle des allergènes et l'entreprise doit se soumettre à un audit effectué par un vérificateur externe neutre et impartial pour obtenir et conserver sa certification.

Tous les détails sur le programme ainsi que des informations sur les aliments certifiés sont disponibles sur le site www.certification-allergies.com. Les consommateurs peuvent s'inscrire à une base de données afin d'être tenus au courant des produits nouvellement certifiés

L'**Association québécoise des allergies alimentaires** (AQAA) a pour mission d'offrir un soutien et de l'information sur les allergies alimentaires et l'anaphylaxie, de promouvoir l'éducation et la prévention ainsi que d'encourager la recherche sur ces deux problèmes de santé. Constituée de membres individuels, institutionnels et corporatifs, l'AQAA a été fondée en 1990 par les parents d'enfants atteints d'allergies alimentaires multiples et sévères. Pour en savoir davantage sur l'AQAA, visitez le site www.aqaa.qc.ca.

- 30 -

Pour informations :

Patricia Kéroack
Responsable des communications
Association québécoise des allergies alimentaires
450.677.6222 / cell : (514) 572-8087

Claire Dufresne
Directrice générale
Association québécoise des allergies alimentaires
450.677.6222