

Le Conseil fédéral n'a pas le droit de jouer avec la santé de 300 000 personnes souffrant d'allergies alimentaires

L'étiquetage des allergènes doit être conservé, même avec le principe du "Cassis de Dijon".

300 000 personnes souffrant d'allergies alimentaires en Suisse sont tributaires de dispositions rigoureuses. Pourtant, le Conseil fédéral envisage de supprimer la mention sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires, ainsi que l'interdiction de colorants azoïques dangereux dans le lait et d'autres denrées alimentaires. Les associations de consommateurs acsi, FRC et SKS, les organisations pour la prévention des allergies SSAI et aha! somment le Conseil fédéral de maintenir ces deux dispositions. Fin septembre, le Conseil fédéral statuera sur le "principe du Cassis de Dijon". La grande question sera la suivante: quelles dispositions suisses devront être conservées même si elles divergent de celles de l'UE ? Dans l'intérêt des consommatrices et consommateurs souffrant d'allergies alimentaires, les organisations de consommateurs acsi, FRC et SKS, la Société suisse d'allergologie et d'immunologie et aha!, le Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme, exigent:

- le maintien de la mention signalant les contaminations involontaires des denrées alimentaires avec des allergènes à partir de 1g/kg ("peut contenir des traces de xxx")
- le maintien de l'interdiction des colorants azoïques dangereux, comme la tartrazine (E 102), dans le lait, les produits de substitution à la viande, les sirops et les limonades

Selon le Conseil fédéral, quelques exceptions seulement au "principe du Cassis de Dijon" doivent être aménagées, pour la protection de la santé par exemple. Ces deux dispositions préservent d'un risque sanitaire les quelque 300 000 individus souffrant d'allergies alimentaires en Suisse. Car le seul moyen de prévenir une réaction allergique, c'est d'éviter systématiquement les aliments allergènes.

Selon les allergologues, ces deux dispositions protègent les sujets allergiques de symptômes comme les vomissements, les troubles circulatoires sérieux, voire même de la mort. La suppression des deux dispositions aurait les conséquences suivantes: les contaminations involontaires de substances allergènes seraient plus fréquentes; en outre, la tartrazine, un colorant azoïque, serait également introduit dans des produits alimentaires consommés majoritairement par des enfants. On assisterait alors à une augmentation des symptômes allergiques et des cas d'urgence. Aucun cas de décès dû à l'absorption de substances allergènes n'est connu en Suisse (pour le moment), contrairement aux Etats-Unis et à la Grande-Bretagne.

En savoir plus:

Dr Georg Schäppi, directeur: Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme: 031 359 90 10

PD Dr. Peter Schmid-Grendelmeier, président de la commission de spécialité de la Société suisse pour l'allergologie et l'immunologie, directeur du service des allergies, centre hospitalier universitaire de Zurich: 044 255 30 79

Andreas Tschöpe, SKS, secrétaire spécialisé en politique : 031 370 24 26 ou 078 629 57 29

Aline Clerc, FRC, collaboratrice scientifique: 021 331 00 99

Laura Regazzoni, acsi, secrétaire générale: 091 922 97 55