



Noix

Un des neuf allergènes
alimentaires les plus courants



Réactions allergiques

Les réactions anaphylactiques sont des réactions allergiques sévères qui surviennent lorsque le système immunitaire présente une réaction exagérée à un allergène donné. Ces réactions peuvent être déclenchées par des aliments, des piqûres d'insecte, le latex, des médicaments et d'autres substances. Au Canada, les neuf allergènes alimentaires d'intérêt prioritaire sont les arachides, les noix, les graines de sésame, le lait, les oeufs, les fruits de mer (poisson, crustacés et mollusques), le soja, le blé et les sulfites (un additif alimentaire).

Quels sont les symptômes d'une réaction allergique?

Lorsqu'une personne est exposée à un allergène, les symptômes d'une réaction peuvent apparaître sans avertissement; ils peuvent être retardés; ils peuvent aussi survenir en deux épisodes (biphasiques), ou encore, ils peuvent se manifester rapidement, leur intensité évoluant de légère à sévère en peu de temps. Au nombre des symptômes les plus dangereux figurent les difficultés respiratoires et une chute de la pression artérielle ou un état de choc, qui peuvent entraîner une perte de conscience et même la mort. Une personne qui a une réaction allergique peut éprouver **n'importe lequel** des symptômes suivants :

- troubles respiratoires, difficulté à parler ou à avaler;
- chute de la pression artérielle, accélération du rythme cardiaque, perte de conscience;
- bouffées de chaleur au visage, urticaire ou éruption cutanée, rougeur et démangeaison de la peau;
- enflure au niveau des yeux, du visage, des lèvres, de la gorge et de la langue;
- anxiété, détresse, étourdissements, pâleur, sentiment d'alarme, faiblesse;
- crampes, diarrhée, vomissements.

Comment traite-t-on les allergies alimentaires et les réactions allergiques sévères aux aliments?

Il n'existe actuellement aucun traitement curatif des allergies alimentaires. La seule solution consiste à éviter complètement la substance allergène en cause. Le traitement d'urgence indiqué d'une réaction allergique sévère aux aliments comprend entre autres une injection d'épinéphrine (adrénaline), disponible dans un auto-injecteur. L'épinéphrine doit être administrée dès que les symptômes de réaction allergique sévère apparaissent. L'injection est suivie d'un traitement complémentaire et d'une période d'observation à la salle d'urgence d'un hôpital. Si votre allergologue a diagnostiqué une allergie alimentaire et a prescrit de l'épinéphrine, assurez-vous d'avoir sur vous votre auto-injecteur en tout temps et de savoir comment l'utiliser. Suivez le mode d'utilisation préconisé par votre allergologue.

Question fréquentes concernant les allergies aux noix

Quelles sont les noix qui figurent dans la liste d'allergènes alimentaires d'intérêt prioritaire au Canada?

Il s'agit de l'amande, de la noix du Brésil, de la noix de cajou, de la noisette, de la noix macadamia, de la noix de pacane, du pignon (pigne, pignole), de la pistache et de la noix. L'arachide fait partie de la famille des légumineuses et n'est pas considérée comme une noix.

Je suis allergique aux noix. Comment puis-je éviter une réaction associée aux noix?

Évitez tous les aliments et les produits qui contiennent des noix et des dérivés de noix, y compris tout produit dont la liste d'ingrédients indique qu'il « peut contenir » des noix.

Devrais-je éviter la noix de coco et la muscade si je suis allergique aux noix?

La noix de coco est le noyau d'un fruit et la muscade provient des graines d'un arbre tropical. C'est pourquoi elles ne sont généralement pas exclues de l'alimentation d'une personne allergique aux noix. Toutefois, certaines personnes réagissent à la noix de coco et à la muscade. Consultez votre allergologue avant de consommer tout produit contenant de la noix de coco ou de la muscade.

Comment puis-je déterminer si un produit contient des noix ou des dérivés de noix?

Lisez toujours soigneusement la liste des ingrédients. Les noix et les dérivés de noix peuvent souvent se présenter sous des noms différents, p. ex. massepain.

Que dois-je faire si je ne suis pas sûr qu'un produit contienne des noix ou des dérivés de noix?

Si vous êtes allergique aux noix, vous ne devez pas consommer ni utiliser le produit. Communiquez avec le fabricant pour obtenir de l'information sur les ingrédients.

Les noix et les dérivés de noix peuvent souvent se présenter sous des noms différents, p. ex. massepain.

Pour éviter les noix et les dérivés de noix

N'oubliez pas de lire soigneusement les étiquettes afin d'éviter les produits qui contiennent des noix et des dérivés de noix. Évitez les aliments et les produits qui ne comportent pas de liste d'ingrédients et lisez les étiquettes avant **chaque** achat. Les fabricants peuvent modifier à l'occasion leurs recettes ou utiliser différents ingrédients pour des variétés de la même marque. Veuillez vous reporter à la liste qui suit avant d'acheter un produit :

Autres noms pour les noix

Calisson (confiserie faite d'amandes pilées, dont le dessus est glacé)
Cerneaux (noix écalées)
Massepain (pâte d'amande)
Noix d'anacarde
Noix du Queensland (noix macadamia)
Pignon/pigne/pignole



Sources possibles de noix

Agents aromatisants et extraits naturels, p. ex. extrait d'amande pure
Beurre de noix, huile de noix/d'arachide
Café/liqueurs aromatisés aux noix, p. ex. Amaretto, Frangelico^{MC}
Contamination croisée, p. ex. cellules de stockage en vrac, marlins à café, contenants, produits renfermant des arachides, ustensiles
Crème glacée, desserts congelés, yogourts congelés, garniture à coupe glacée, pralin/pralines
Gianduja, p. ex. mélange de chocolat et de noix broyées que l'on trouve dans des chocolats et de la crème glacée haut de gamme ou importés
Grignotines, p. ex. bonbons, croustilles, chocolat, maïs soufflé, mélanges montagnards
Mélanges à pâtisserie, céréales, craquelins, muesli
Plats principaux, p. ex. poulet aux amandes, plats asiatiques tels que le pad thaï et le satay, chili, truite amandine
Plats végétariens
Produits de boulangerie, p. ex. gâteaux, barres céréalières, biscuits, beignes, barres énergétiques/granola, muffins, pâtisseries
Salades, p. ex. salade Waldorf
Sauces, p. ex. barbecue, pesto, Worcestershire
Tartinades, p. ex. pâte d'amande, fromage, chocolat et noix, nougat, Nutella^{MC}, pâte de noix
Vinaigrettes, fonds de sauce

Sources non alimentaires de noix

Aliments pour animaux de compagnie
Cosmétiques, produits pour soins capillaires, écrans solaires
Graines pour oiseaux
Huiles de massage
Sacs de fèves, balles de aki

Nota : Ces listes ne sont pas exhaustives et peuvent être modifiées. Les aliments et produits alimentaires d'autres pays, qui sont achetés par la poste ou par Internet, ne respectent pas toujours les normes canadiennes en matière de fabrication et d'étiquetage.

Que puis-je faire?

Soyez informé

Consultez un allergologue et renseignez-vous sur les allergies alimentaires. Communiquez avec votre association locale de lutte contre les allergies pour obtenir plus d'information.

Si vous avez des allergies aux aliments ou connaissez quelqu'un qui en a ou si vous voulez obtenir de l'information sur les aliments qui font l'objet d'un rappel, inscrivez-vous au service gratuit d'envoi de messages électroniques « Rappels d'aliments et alertes à l'allergie » de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) sur le site www.inspection.gc.ca. En vous inscrivant, vous recevrez automatiquement des avis publics concernant les rappels d'aliments.

Avant de manger

Selon des allergologues, si vous **n'avez pas** votre auto-injecteur d'épinéphrine sur vous, vous **ne devriez pas manger**. Si dans une liste d'ingrédients, on dit qu'un produit « peut contenir » ou « contient » des noix ou des dérivés de noix, n'en consommez pas. Si vous ne reconnaissez pas un ingrédient ou s'il n'y a pas de liste d'ingrédients, évitez le produit.

Gare à la contamination croisée!

La contamination croisée est le transfert d'un ingrédient (allergène alimentaire) à un produit qui n'en contient pas en temps normal. Ainsi, en raison de la contamination croisée, la consommation d'un aliment qui ne devrait pas contenir l'allergène pourrait devenir dangereuse pour la personne allergique.

La contamination croisée peut survenir :

- à l'étape de la **fabrication de l'aliment**, en raison du partage de matériel de fabrication et d'emballage;
- à l'étape de la **distribution au détail**, en raison du partage d'équipement (p. ex. emploi de la même trancheuse pour couper le fromage et la charcuterie) et de la présentation en vrac des aliments (comme les cellules de stockage en vrac de produits de boulangerie et de noix);
- à l'étape de la **préparation de l'aliment** à la maison ou au restaurant, au contact de l'équipement, des ustensiles et des mains.

Que fait le gouvernement du Canada en ce qui a trait aux allergènes alimentaires?

Le gouvernement du Canada a à cœur d'assurer la salubrité des aliments consommés par tous les Canadiens. L'ACIA et Santé Canada travaillent en étroite collaboration avec les partenaires municipaux, provinciaux et territoriaux et l'industrie en vue d'atteindre cet objectif.

L'ACIA veille à ce que les lois canadiennes en matière d'étiquetage soient respectées et travaille avec les associations, les fabricants, les importateurs et les distributeurs d'aliments afin de s'assurer que les étiquettes de tous les aliments sont complètes et adéquates. L'ACIA recommande que toutes les entreprises alimentaires établissent des mesures efficaces de contrôle des allergènes afin de réduire le plus possible le risque de réactions allergiques. Lorsque l'ACIA est informée de l'existence d'un risque possible associé à un aliment, tel que la présence non déclarée d'allergènes, le produit est retiré du marché et un avis public est diffusé.

En vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*, une étiquette doit être apposée sur les aliments préemballés et leurs ingrédients doivent être énumérés par ordre décroissant de proportion. Ce règlement n'exige cependant pas que les constituants (p. ex. ingrédients d'ingrédients) de certains aliments et produits, tels que les agents aromatisants, les assaisonnements, les épices et le vinaigre, figurent sur les étiquettes des aliments.

Santé Canada a travaillé avec le corps médical, les associations de consommateurs et l'industrie alimentaire en vue d'améliorer les exigences en matière d'étiquetage pour les allergènes d'intérêt prioritaire, les sources de gluten et les sulfites dans les aliments préemballés vendus au Canada. Santé Canada propose de modifier le *Règlement sur les aliments et drogues* de manière à exiger que les aliments et les ingrédients alimentaires les plus courants qui causent des réactions allergiques sévères ou potentiellement mortelles soient toujours identifiés par leur nom usuel que les consommateurs peuvent facilement reconnaître sur les étiquettes.



Où puis-je obtenir plus d'information?

Si vous voulez :

- obtenir plus d'information sur les allergies alimentaires;
- commander des exemplaires gratuits de cette brochure;
- vous abonner gratuitement au service d'envoi de messages électroniques « Rappels d'aliments et alertes à l'allergie »,

visitez le site Web de l'ACIA à l'adresse

www.inspection.gc.ca ou composez le numéro **1 800 442-2342/ATS 1 800 465-7735**

(de 8 h à 20 h, heure normale de l'Est, du lundi au vendredi).

Voici quelques organisations qui peuvent fournir des renseignements supplémentaires sur les allergies :

Allergy/Asthma Information Association, **www.aaia.ca**

Anaphylaxis Canada, **www.anaphylaxis.ca**

Association québécoise des allergies alimentaires,

www.aqaa.qc.ca (en français seulement)

Société canadienne d'allergie et d'immunologie clinique,

www.csaci.medical.org (en anglais seulement)

Santé Canada, **www.hc-sc.gc.ca**

Document élaboré en consultation avec l'Allergy/Asthma Information Association, Anaphylaxis Canada, l'Association québécoise des allergies alimentaires, la Société canadienne d'allergie et d'immunologie clinique et Santé Canada.