



# Lait

## Un des neuf allergènes alimentaires les plus courants

### Réactions allergiques

Les réactions allergiques sont des effets indésirables graves 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'insectes, 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 se manifester rapidement, leur intensité évoluant de légère à grave en peu de temps. La forme de réaction allergique la plus grave de toutes est appelée « anaphylaxie ». Au nombre des symptômes figurent des difficultés respiratoires, 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 :

- 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;
- troubles respiratoires, difficulté à parler ou à avaler;
- anxiété, détresse, étourdissements, pâleur, sentiment d'alarme, faiblesse;
- crampes, diarrhée, vomissements;
- chute de la pression artérielle, accélération du rythme cardiaque, perte de conscience.

### Comment traite-t-on les allergies alimentaires et les réactions allergiques graves 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 de l'anaphylaxie (réaction allergique grave aux aliments) comprend, entre autres, l'injection d'adrénaline, que l'on peut administrer grâce à un auto-injecteur. L'adrénaline doit être administrée dès les premières manifestations des symptômes d'une réaction allergique grave. 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 vous a prescrit de l'adrénaline, assurez-vous de toujours avoir sur vous votre auto-injecteur et utilisez-le conformément aux recommandations de votre allergologue.

## ***Questions fréquentes concernant les allergies au lait***

### **Je suis allergique au lait. Comment puis-je éviter une réaction associée au lait?**

Évitez tous les aliments et les produits qui contiennent du lait et des dérivés du lait. Ces derniers comprennent tout produit dont la liste d'ingrédients porte la mention « peut contenir » du lait ou « peut contenir des traces » de lait.

### **Peut-on se débarrasser d'une allergie au lait avec le temps?**

Des études révèlent que de deux à quatre pour cent des nourrissons sont allergiques au lait et que, dans la plupart des cas, ces allergies disparaissent avant l'âge de trois ans. Cependant, une allergie grave au lait peut durer toute la vie. Consultez votre allergologue avant de réintroduire des produits laitiers dans votre alimentation.

### **Quelle est la différence entre une allergie au lait et une intolérance au lactose?**

Lorsqu'une personne présente une allergie au lait, celle-ci est due à une réaction anormale de son système immunitaire aux protéines du lait et peut être mortelle. Par contre, une intolérance au lactose correspond à une carence de l'organisme en lactase, une enzyme dont le système digestif a besoin pour digérer le lactose. Parmi les symptômes de l'intolérance au lactose, on compte des douleurs abdominales, des ballonnements et la diarrhée après la consommation de lait. L'intolérance au lactose n'est pas une allergie. En cas de doute, consultez un allergologue pour confirmer si vous souffrez d'une allergie au lait ou d'une intolérance au lactose.

### **Comment puis-je déterminer si un produit contient du lait ou des dérivés du lait?**

Lisez toujours soigneusement la liste des ingrédients. Le lait et les dérivés du lait peuvent souvent se présenter sous des noms différents, p. ex. caséine. Vous trouverez, plus bas, une liste d'autres noms usuels désignant ces aliments sur l'étiquette des produits.

### **Que dois-je faire si je ne suis pas sûr qu'un produit contienne du lait ou des dérivés du lait?**

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

### **La quantité d'un produit influe-t-elle sur la probabilité qu'une réaction allergique survienne?**

La quantité d'un produit n'influe pas sur la probabilité qu'une réaction allergique survienne. Cependant, un même produit de même marque peut être inoffensif s'il est vendu dans un emballage d'une taille donnée et présenter un risque lorsqu'il est vendu dans un emballage d'une autre taille. Cela s'explique par le fait que la formulation d'un produit peut varier selon qu'il est offert en petite ou en grande quantité.

### ***Pour éviter le lait et les dérivés du lait***

N'oubliez pas de lire soigneusement les étiquettes afin d'éviter les produits qui contiennent du lait ou des dérivés du lait. 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 le lait**

Ammonium/calcium/magnésium/potassium/caséinate de sodium  
Caséine/caséinate/caséine présure  
Caséine hydrolysée, protéines de lait hydrolysées  
Dérivés/gras/protéines de lait  
Lactalbumine/phosphate de lactalbumine  
Lactate/lactose  
Lactoferrine  
Lactoglobuline  
Lait caillé  
Lait en poudre/lait/crème sure/solides de lait sur  
Opta<sup>MC</sup>, Simplese<sup>MD</sup> (succédanés de gras)  
Petit lait, concentré de protéines de petit lait  
Petit lait délactosé/déminéralisé  
Substances laitières modifiées

***Évitez les aliments et les produits qui ne comportent pas de liste d'ingrédients et lisez les étiquettes avant chaque achat.***

## ***Sources possibles de lait***

Aliments frits  
Assaisonnements  
Babeurre, crème, trempettes, vinaigrettes, crème sure, tartinades  
Café aromatisé, colorant à café  
Cassonade, farine à teneur élevée en protéines  
Céréales, biscuits, craquelins  
Chocolat  
Cocottes, aliments préparés congelés  
Colorant caramel, arôme de caramel  
Desserts, p. ex. crème pâtissière, yogourt glacé, crème glacée, pouding, sorbet, yogourt  
Fromages, caillés de fromagerie, fromage cottage/de soja  
Glaçages, nougat  
Grignotines, p. ex. bonbons, barres aux fruits, barres granolas  
Jus de viande, sauces  
Kéfir (boisson lactée), koumis (boisson de lait fermenté), mélanges pour boissons maltées  
Pizzas  
Pommes de terre, p. ex. pommes de terre instantanées/en purée/dauphinoises, frites/croustilles assaisonnées  
Produits de boulangerie et mélanges à cuire au four, p. ex. pains, gâteaux, beignes  
Soupes, mélanges à soupes  
Succédanés de beurre, gras/arôme/huile de beurre, ghee, margarine  
Succédanés d'oeufs/substituts de matières grasses  
Tofu  
Viandes, p. ex. thon en conserve, charcuteries/viandes transformées, hot dogs, pâtés, saucisses

## **Sources non alimentaires de lait**

Aliments pour animaux de compagnie  
Médicaments  
Produits de beauté

## **Ingrédients exempts de protéines de lait**

Beurre de cacao  
Calcium/lactate de sodium  
Calcium/stéaroyllactylactate de sodium  
Crème de tartre  
Oléorésine

*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 :

**[http://www.inspection.gc.ca/francais/tools/listserv/listsbf.shtml?foodrecalls\\_rappelsaliments](http://www.inspection.gc.ca/francais/tools/listserv/listsbf.shtml?foodrecalls_rappelsaliments)**. 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 sur vous, vous **ne devriez pas manger**. Si dans une liste d'ingrédients, on dit qu'un produit « peut contenir » ou « contient » du lait ou des dérivés du lait, 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 coeur 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 distributeurs, les fabricants d'aliments et les importateurs 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 d'éviter la présence non déclarée d'allergènes et la contamination croisée. L'ACIA a élaboré des lignes directrices et des outils pour aider ces entreprises à concevoir de telles mesures. 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. L'ACIA a également publié plusieurs avis à l'industrie et aux consommateurs sur la présence d'allergènes dans les aliments.

Santé Canada a travaillé avec le corps médical, les associations de consommateurs et l'industrie alimentaire en vue d'améliorer la réglementation 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 graves 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 suivante : **www.inspection.gc.ca** ou composez le **1-800-442-2342/ATS 1-800-465-7735** (de 8 h à 20 h, heure 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.ca** (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.*

N<sup>o</sup> de catalogue A104-27/6-2005F

ISBN 0-662-79977-1

P0424-05/07F

Mise à jour : mars 2009