

2° Rencontres Rhône-Alpine de FMC en Allergologie



ALLERGIES ALIMENTAIRES – LES ACTIONS DU
GROUPE CASINO

Philippe IMBERT : Directeur Qualité Groupe
pimbert@groupe-casino.fr
01 61 44 70 86

GROUPE
Casino
NOURRIR UN MONDE
DE DIVERSITÉ

- Le Groupe Casino en quelques chiffres
- Contexte
- Rappel de la réglementation
- Actions entreprises depuis 2004 pour mieux maîtriser le risque allergène
- Difficultés rencontrées
- Quelques pistes pour le futur

Le Groupe Casino en quelques chiffres



Acteur majeur du commerce alimentaire, le Groupe a réalisé en 2008 un C.A. de 28.7 milliards d'Euros H.T. (65 % France – 35 % International)

10 000 magasins dont 8 600 en France

- 6 000 magasins de proximité (P'tit Casino, Spar, Vival)
- 379 Supermarchés Casino
- 117 Hypermarchés Géant Casino
- 1 230 Franprix/Leader Price

Nombre de produits de marque Casino alimentaire à fin 2009 : 3 900

Casino



Casino Bio



Casino équitable



Casino délices

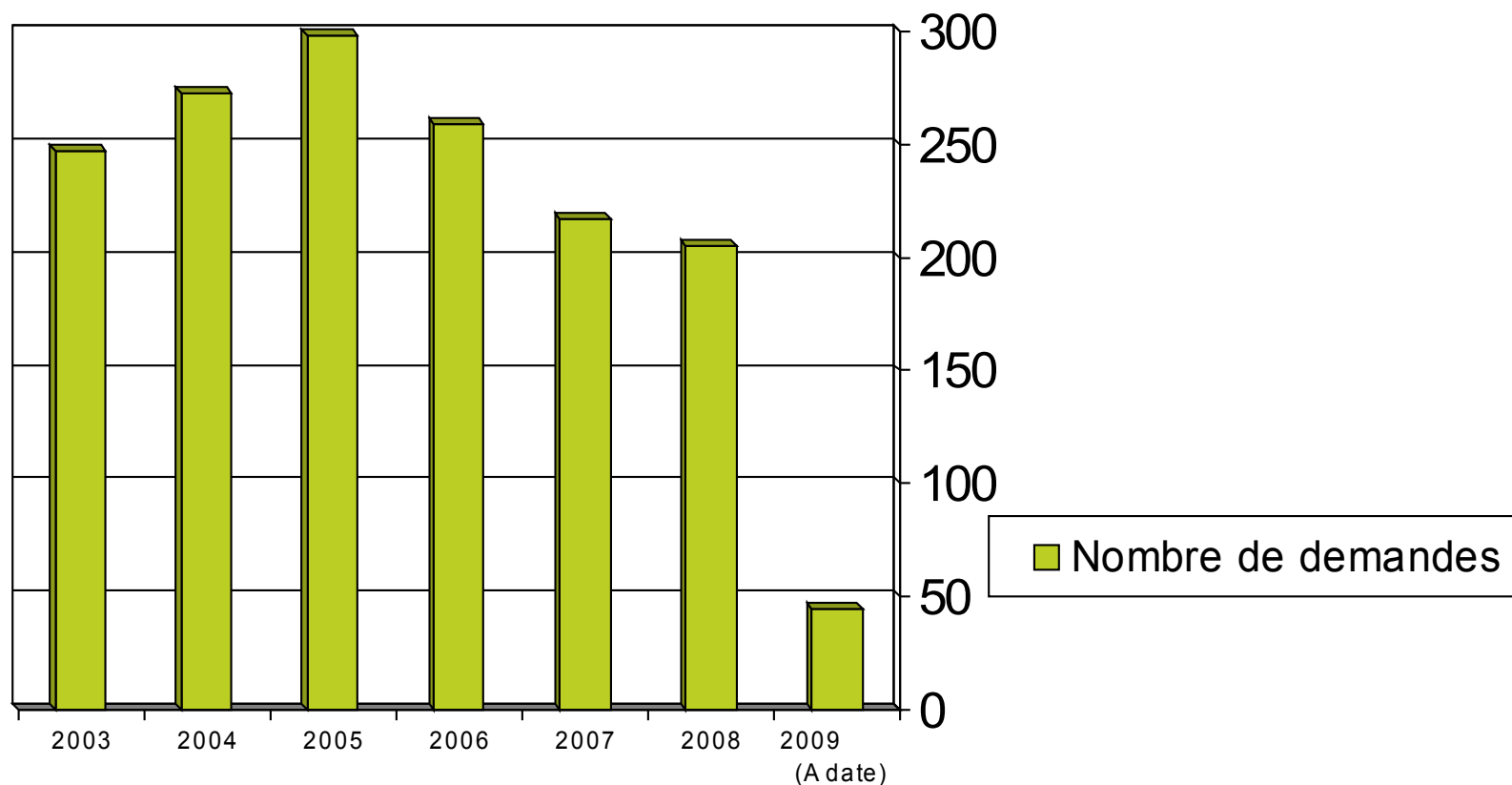
Une Direction Qualité comprenant 88 personnes : Qualité et Sécurité des produits



- Aux Etats-Unis et en Angleterre, le défaut d'étiquetage d'allergènes est la première cause des rappels consommateurs (50 % des rappels)
- On estime en France que 3 % de la population est concernée par les allergies alimentaires, soit environ 2 millions de personnes
- Une réglementation qui traite des allergènes majeurs mais qui ne prend pas en compte les allergènes « masqués »/présences fortuites/traces
- Des tailles d'entreprises très diverses qui ne disposent pas des mêmes moyens pour maîtriser ce risque
- Un étiquetage dit de « précaution » pour les présences fortuites/traces, largement utilisé
- Des symptômes graves, voire mortels en cas d'ingestion d'allergènes majeurs



Source : Service Consommateurs Casino



Une accélération des demandes jusqu'en 2005

Directive 2003/89/CE modifiant la Directive 2000/13/CE a rendu obligatoire depuis le 25 novembre 2005 l'étiquetage de 12 allergènes majeurs présents volontairement dans le produit fini. Le décret français du 2 août 2005 a transposé cette directive en droit français.

La Directive 2007/68/CE complète la liste des allergènes majeurs à déclaration obligatoire (ADO) par :

- Le lupin et les produits à base de lupin.
- les mollusques et les produits à base de mollusques.

Cette directive intègre également la liste des exemptions des substances qui proviennent d'ADO.

Ces textes ne concernent que les denrées pré-emballées. L'article 14 de la Directive 2000/13/CE indique :

« Pour les denrées non pré-emballées à la vente au consommateur final ou pour les denrées alimentaires emballées sur le lieu de vente à la demande de l'acheteur ou en vue de leur vente immédiate, les états membres arrêtent les modalités d'application. Ils peuvent ne pas rendre obligatoire l'étiquetage de ces mentions ou certaines d'entre elles, à condition que l'information de l'acheteur soit assurée ».



I Proposition de règlement européen en cours concernant l'information des consommateurs

- rendre obligatoire l'information relative aux allergènes introduits volontairement qu'il s'agisse de produits pré-emballés ou non

Mais le mode de restitution de l'information n'est pas encore clairement défini.

- En France, le CNA (Conseil National de l'Alimentation) et le CNC (Conseil National de la Consommation) réfléchissent sur des préconisations.

Année 2004

- Un triple constat :
 - Des phénomènes extrêmement complexes à prévenir et à maîtriser
 - Notion de risque « filière » - contamination croisée
 - Multiplicité des allergènes
 - « Absence » de seuils déclenchant (traces)
 - 2400 produits/400 fournisseurs
 - Danger « allergènes » insuffisamment pris en compte au niveau du secteur agroalimentaire
 - Démarche d'analyse des risques peu développée
 - Difficultés récurrentes pour obtenir les informations et garanties indispensables à l'étiquetage des produits

1ère étape : étiquetage dit de précaution – non satisfaisant

Année 2004

2ème étape : sensibilisation de nos fabricants

- **Transparence et clarté de l'information**
- **Etablir les étiquetages à partir des données techniques / scientifiques disponibles et sur la réalité des procédés de fabrication dans les usines**
- **Mise en place d'un kit pédagogique avec la collaboration du Groupe SILLIKER**
 - **Organisation d'un forum fournisseurs avec participation de l'AFPRAL et de la DGCCRF**



Années suivantes

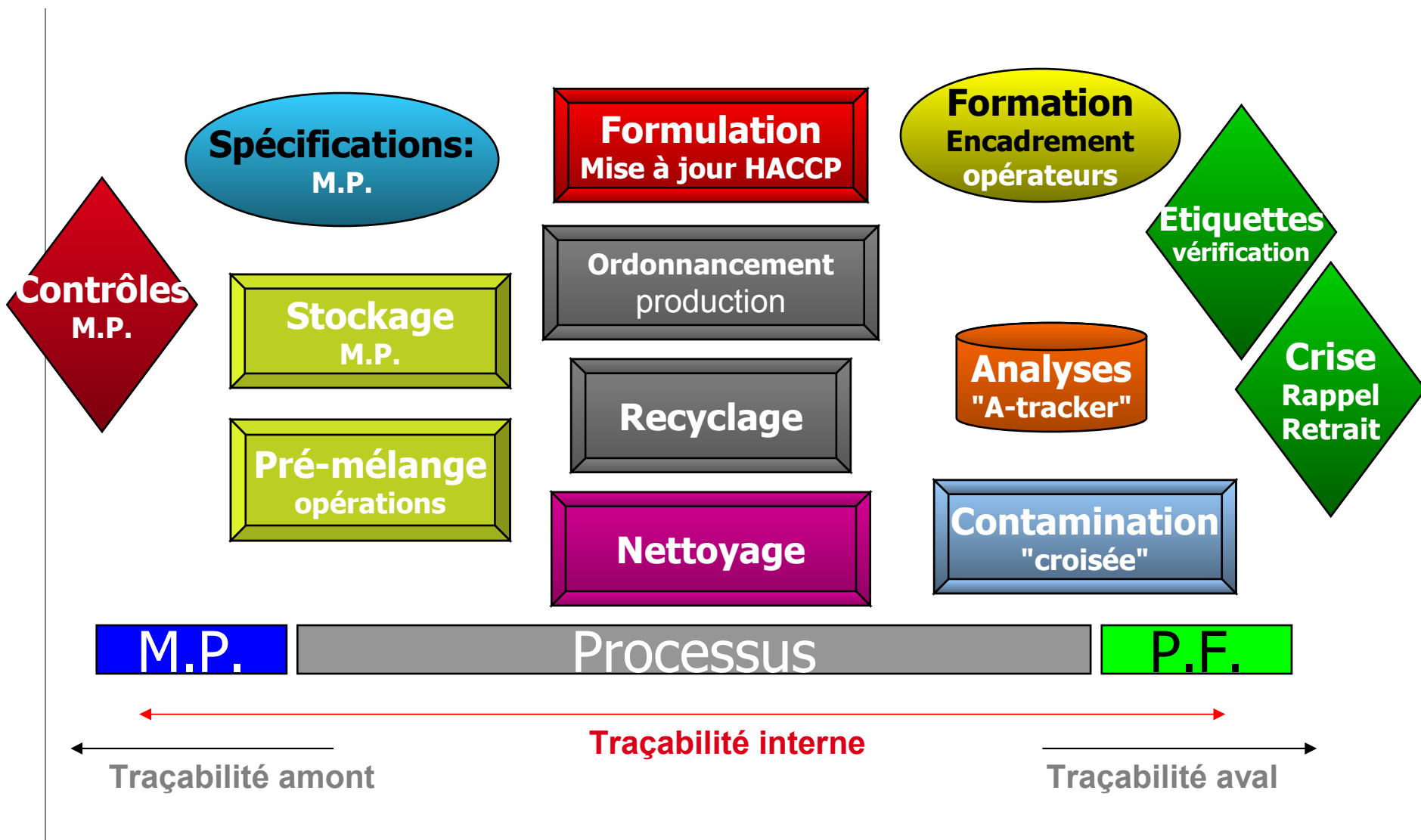
Maîtriser et gérer la problématique allergène

Auditer la maîtrise de ce risque → référentiel IFS (International Food Standard)



Allergènes et conditions spécifiques de fabrication

- Les spécifications des matières premières doivent mettre en évidence les allergènes soumis à déclaration. La société doit tenir une liste continuellement mise à jour de toutes les matières premières contenant des allergènes utilisées dans ses locaux, identifiant aussi tous les mélanges et formules dans lesquels elles sont ajoutées
- La fabrication de produits contenant des allergènes soumis à déclaration doit être effectuée de manière à minimiser la contamination croisée, dans la mesure du possible
- Les produits finis contenant des allergènes soumis à déclaration doivent être déclarés conformément aux dispositions légales en vigueur. L'étiquetage des allergènes fortuits et des traces doit être basé sur une analyse de risques
- Lorsque les clients exigent spécifiquement que les produits ne contiennent pas certaines substances ou ingrédients, ou que certaines méthodes de traitement ou de production sont exclues, des procédures vérifiables doivent être en place





Au niveau des rayons libre service :

- Bien s'assurer que l'analyse des risques et la maîtrise des dangers soient bien réalisées en amont
- Etiquetage parfois peu lisible – beaucoup d'informations sur une même étiquette → perte de temps pour le consommateur

Au niveau des rayons à services :

- Formation du personnel sur les allergies alimentaires (contamination croisée)
- Mise à disposition des recettes produits « à jour »

Nombre de produits et de filières à évaluer

Un seul objectif : Donner à nos clients une réponse fiable et rapide

Quelques pistes pour le futur....proche.

- Etudes sur la possibilité pour les personnes allergiques de disposer d'une scanette (téléphone portable à terme) pour identifier plus rapidement la présence d'un allergène
 - Mise en place d'une base de données qualité
 - Initialisation personnalisée du profil du consommateur allergique

- Concept « ID » étiquette

- Mise en place d'un « workflow » permettant pour les rayons à services de disposer d'une base de données fiables pour les recettes

- Démarche d'allergo-vigilance

- Fidèle à ses valeurs, le Groupe Casino doit apporter à ses clients un haut niveau de sécurité pour les produits qu'il commercialise à sa marque
- Beaucoup d'actions ont permis de mieux maîtriser le risque allergène
- Le Groupe Casino doit encore poursuivre ses actions afin de renseigner ses clients de manière fiable et rapide

Merci de votre attention