



# Je suis allergique à la noix de Macadamia



Document donné par (tampon):

Pour éviter toute réaction allergique, il convient de mettre en place l'éviction des aliments ou de préparations contenant de la noix de Macadamia. Ce document élaboré par **ALLERGODIET**, groupe de travail de la **Société Française d'Allergologie**, vous présente des conseils pour limiter les risques d'exposition accidentelle.

## Qu'est-ce que c'est ?

La **noix de macadamia**, appelée aussi « Noix du Queensland » fait partie de la **famille des fruits à coque**, qui regroupe : la noisette, la noix, la noix de Pécan, la noix de Macadamia, la pistache, la noix de cajou, l'amande et la noix du Brésil. L'allergie à la noix de Macadamia n'est pas associée systématiquement à une allergie aux autres fruits à coque. **Pas d'éviction inutile !** Votre allergologue vous précisera les aliments à éviter.

## Comment repérer la noix de Macadamia dans les produits alimentaires ?

La noix de Macadamia (= fruit à coque) fait partie des 14 Allergènes à Déclaration Obligatoire (ADO), elle est **identifiable** :

- **Pour les produits préemballés** : la présence de noix de Macadamia **doit figurer obligatoirement dans la liste des ingrédients** de manière distincte (en **gras**, ou en *italique*, ou en MAJUSCULE, ou de **couleur différente** ou souligné).

Exemple :



### Glaces caramel beurre salé et Macadamia d'Australie

Ingrédients : LAIT écrémé réhydraté, sucre, crème (LAIT) 14 %, beurre de cacao, sirop de glucose, sauce caramel salée (sucre, eau, sirop de glucose, LAIT concentré sucré : LAIT entier et sucre, BEURRE concentré (LAIT), sel 0,08%, amidon modifié, gélifiants : pectines et gomme xanthane, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras\*\* arôme naturel), LAIT écrémé en poudre, morceaux de **NOIX DE MACADAMIA**



Ne pas se fier uniquement à la dénomination de vente, ni à la photo sur l'emballage ! **Toujours, vérifier la liste des ingrédients ! La noix de Macadamia peut parfois se retrouver masquée dans un produit dans lequel nous ne l'attendons pas !**

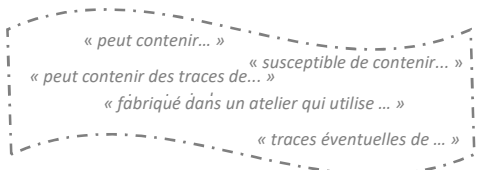
- **Pour les produits non préemballés** (aliments ou repas servis au restaurant, cantine, traiteur, boulanger, restauration rapide...) : depuis 2015, une réglementation impose aux professionnels **l'indication par écrit et à proximité du produit concerné, de la présence des 14 ADO dont la noix de Macadamia**, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur. Vous pouvez demander à avoir accès à ces informations.

Réglementation européenne « INCO » (n°1169/2011)

## L'étiquetage de précaution (« les traces... ») sur l'étiquette des aliments, qu'est-ce que j'en fais ?

**La consommation des produits portant la mention « traces » est autorisée dans la grande majorité des cas. Cet étiquetage n'est pas clairement réglementé.**

La présence fortuite d'allergènes à déclaration obligatoire (contamination involontaire par contact avec d'autres produits sur la chaîne de fabrication, lors du stockage ou du transport) n'est pas impossible. En conséquence, les industriels de l'agroalimentaire doivent évaluer les risques de contamination et tout mettre en œuvre pour les réduire.



# Je suis allergique à la noix de Macadamia...

## Dans quels produits j'en trouve ?

Cette liste d'exemples ne peut être considérée comme exhaustive, étant donné le changement fréquent de composition des produits et l'apparition de nouveautés (nouvelles marques, nouvelles compositions...). C'est pourquoi, il est **indispensable de vérifier la liste des ingrédients, lors de chaque achat et avant toute consommation.**



## Situations à risque ? Où et quand faire particulièrement attention ?



### Restauration à table

Restaurants dont les buffets et les cuisines exotiques ou étrangères, cafétéria, fast food...



### Restauration nomade

Glacier, boulangerie, stand de marché, de foire ou fête foraine, food truck, snack ...



### Restauration collective

A l'école, au travail, en établissement de santé...



### Restauration festive

Cercle familial, amical ou professionnel, goûter d'anniversaire, apéritif, cocktail...

**IMPORTANT = PREVENIR systématiquement l'entourage** de la personne allergique : enseignants, personnels encadrants, amis, famille, collègues... Dès qu'il y a une nouvelle personne dans l'entourage, s'assurer qu'elle est avertie de l'allergie (enseignant remplaçant, nouvel animateur, nouveau professeur...)

## À l'étranger : Allergie / Noix de Macadamia

- Anglais : Allergy / Macadamia nut
- Allemand : Allergie / Macadamianüsse
- Italien : Allergia / Noci di Macadamia
- Espagnol : Alergia / Nueces de Macadamia
- Portugais : Alergia / Nozes do Macâdamia
- Arabe : almukasarat almakadimia المكسرات المكاديميا

