



Faits en bref

- Les noix sont considérées comme un allergène prioritaire par Santé Canada.
- Les personnes qui sont allergiques à un type de noix sont plus susceptibles d'être atteintes d'allergies à d'autres noix.
- Ainsi, les personnes allergiques à certaines noix évitent généralement toutes les noix et les arachides en raison du risque de contamination croisée.

Soyez conscientisé aux allergies

- Lisez l'étiquette chaque fois que vous achetez ou consommez un produit.
- Effectuez une triple vérification et lisez l'étiquette :
 - Une fois au magasin avant d'acheter le produit.
 - Une fois à la maison au moment de ranger le produit.
 - De nouveau avant de servir ou de manger le produit.
- Transportez toujours votre auto-injecteur d'épinéphrine.
- Pour des conseils sur les sorties au restaurant malgré la présence d'allergies alimentaires, consultez notre guide à ce sujet.
- Communiquez directement avec les fabricants pour vous assurer qu'un produit est sécuritaire même si l'allergène qui vous concerne ne figure pas dans la liste des ingrédients.
- Faites preuve de prudence lorsque vous achetez des produits importés, car la réglementation en matière d'étiquetage diffère d'un pays à l'autre.

Signaler une réaction

Si vous pensez avoir réagi à un allergène qui ne figure pas sur l'emballage de l'aliment que vous avez consommé ou du produit que vous avez utilisé, vous pouvez communiquer avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments, qui pourrait procéder à un rappel de produit. Pour en savoir plus, visitez notre page sur l'étiquetage des aliments au www.allergiesalimentairescanada.ca.

Autres noms pour les noix

Bien que les exigences canadiennes en matière d'étiquetage précisent que les noix doivent être désignées par leur nom, il est important de connaître certains des autres termes employés pour désigner ces aliments, particulièrement sur les produits importés. Ces termes comprennent : les noix d'anacarde, les noix de mandelona (produit d'arachide à saveur de noix), les cerneaux et les noix du Queensland (macadamia).

Noix communes

- Amandes
- Marrons
- Noisettes (avelines)
- Noix de cajou
- Noix de Grenoble
- Noix de karité (beurre de karité)
- Noix de macadamia
- Noix du Brésil
- Noix piquées
- Pacanes
- Pignons (pignes, pignoles)
- Pistaches

Autres noms pour les noix

- Noix broyées
- Noix d'anacarde
- Noix de mandelona (produit d'arachide à saveur de noix)
- Noix du Queensland (macadamia)

Sources possibles de noix

- Aromatisants et extraits naturels
- Arômes de fumée
- Boissons alcoolisées, p. ex. Frangelico®, amaretto et autres
- Café, chocolat chaud et boissons de spécialité aromatisés aux noix
- Céréales, granola, muesli
- Crème glacée, gelato, desserts glacés, garnitures à coupe glacée, yogourt glacé, pralines
- Grignotines, p. ex. croustilles, maïs soufflé, mélanges de grignotises, mélanges montagnards
- Huile d'arachide
- Mets principaux, p. ex. poulet au beurre, poulet aux amandes, sauce mole, pad thaï, satay, chili et autres plats en sauce
- Pesto
- Plats végétariens
- Préparations pour lait au chocolat et chocolat chaud
- Produits de boulangerie, p. ex. biscottis, gâteaux, biscuits, craquelins, beignes, barres de céréales, pâtisseries et tartes, baklavas, mélanges à pâte
- Salades et sauces pour salade
- Sauce barbecue
- Sucreries, p. ex. calissons, noix de mandelona, massepain, certains chocolats et certaines tablettes de chocolat
- Suppléments de santé et suppléments nutritifs, p. ex. remèdes à base de plantes médicinales et vitamines
- Tartinades et beurres de noix (p. ex. Nutella® et gianduja/giandula)
- Tisanes

Sources non alimentaires de noix

- Aliments pour animaux de compagnie
- Cosmétiques, produits de soins pour la peau et produits de soins capillaires, lotions, savons, exfoliants pour le corps, écrans solaires
- Graines pour oiseaux
- Huiles pour massage
- Matériaux de sablage
- Sièges-sacs, balles aki