



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE  
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

## **Mollusques**

### **Mots-clés pour les mollusques :**

#### Synonymes et produits à base de mollusques :

Bigorneau, buccin, calmar, coque, coquille Saint-Jacques, couteaux, escargot, huître, moule, mulettes, ormeau, oursin, palourde, pétoncle, pieuvre, poulpe, sauce aux huîtres, seiche.

#### Sources très probables de mollusque :

Assiette du pêcheur, bouillabaisse, cocktail à base de tomate de type Clamato (palourde), etc.

#### \*Sources possible de mollusque :

Chaudrée, cocktail à base de tomate épicée, entrée et hors-d'œuvre, paella, pot au feu, soupes, etc.

#### \*Sources possible de mollusque, non alimentaires :

Supplément de calcium, ...

#### **N.B. :**

- On peut être allergique à certaines espèces de ces catégories seulement, par exemple seulement aux pétoncles, seulement aux moules, etc.
- On peut être allergique seulement aux mollusques ou seulement aux crustacés ou seulement au poisson. Cependant, le risque de contamination entre ces produits est très important.
- L'allergie aux mollusques et/ou aux crustacés n'est pas une allergie à l'iode mais bien à une protéine contenue dans ces aliments.

\* Ces aliments ou ingrédients ne contiennent pas nécessairement de mollusques mais il est souhaitable de le vérifier en lisant bien l'étiquette ou en contactant le manufacturier ou le cuisinier afin de s'en assurer. Ces sources possibles sont données pour vous aider à repérer les allergènes mais ne constituent pas une liste exhaustive. Il est important de bien lire les étiquettes et de s'informer pour chaque aliment consommé.