

Allergènes

dans les denrées alimentaires non-préemballées



quelle obligation
d'information
des consommateurs

Cette plaquette s'adresse aux professionnels de l'Artisanat, du Commerce alimentaire de proximité et de la Restauration commerciale. Elle a pour objectif de présenter aux professionnels la nouvelle obligation d'information des consommateurs sur les allergènes à déclaration obligatoire pour les denrées alimentaires non-préemballées. Pour approfondir la question, le professionnel pourra s'adresser à son organisation professionnelle.

2



1
Une nouvelle obligation
applicable depuis
le 13 décembre 2014
p. 3

2
Identifier les allergènes
présents dans les denrées
alimentaires non-préemballées
p. 4



3
Informez le consommateur
sur la présence
d'allergènes
p. 6

4
Se former et former son personnel
à la question
des allergies alimentaires
p. 7

Une nouvelle obligation applicable depuis le 13 décembre 2014



1

Le règlement européen relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires du 25 octobre 2011, dit règlement INCO, prévoit notamment que les allergènes à déclaration obligatoire (ADO) doivent être indiqués aux consommateurs.

Dans le cas des denrées préemballées, cette obligation existe déjà. Les allergènes doivent figurer dans la liste des ingrédients et être mis en évidence par une impression qui les distingue clairement du reste de la liste des ingrédients (ex. : police de caractère différente, etc.).

Pour les denrées non-préemballées, il s'agit d'une nouvelle obligation applicable depuis le 13 décembre 2014. Les modalités de mise en œuvre de ce règlement relatif à l'information des consommateurs sont définies par chaque Etat membre de l'Union européenne.

En France, le décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non-préemballées précise les modalités d'application de cette obligation.

Afin de répondre à cette obligation, il est essentiel pour le professionnel d'identifier les allergènes à déclaration obligatoire présents dans les denrées alimentaires, d'informer par écrit les consommateurs et bien sûr de se former et de former son personnel.

Identifier les allergènes présents dans les denrées alimentaires non-préemballées

Le règlement européen du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires fixe une liste de 14 allergènes à déclaration obligatoire (voir cette liste page suivante).

Produit par produit, le professionnel doit identifier tous les ADO qui entrent dans la composition de ses fabrications ou de ses préparations, mais également ceux présents dans les produits qu'il achète et revend non-préemballés.

4

Pour ce faire, le professionnel doit donc :

a)

Vérifier les informations que lui donnent ses fournisseurs.

Ces derniers doivent obligatoirement lui avoir fourni une information par écrit sur la présence d'un allergène à déclaration obligatoire (ADO) dans les denrées qu'il achète.

Cette information est donnée dans la liste des ingrédients ou dans le document d'accompagnement. Il est important de reconstruire la liste des ingrédients en cas de changement de recette par le fournisseur ou en cas de changement de fournisseur.

En effet, l'information que le professionnel doit donner au consommateur doit être fiable et donc actualisée.



b)

Identifier tous les ADO présents dans les produits alimentaires qu'il fabrique dans l'entreprise et qu'il propose aux consommateurs.

Il doit donc repérer les allergènes dans ses propres fabrications ou ses propres préparations, mais également vérifier la liste des ingrédients des denrées alimentaires non-préemballées qu'il revend au consommateur.

Il faut porter une attention particulière à la composition des ingrédients servant de base (bouillons, fonds de sauce, condiments, etc.), car ces ingrédients peuvent également contenir l'ingrédient allergène en tant qu'additif, par exemple.



L'obligation d'information ne concerne que les substances allergènes présentes volontairement dans les denrées alimentaires, mais ne tient pas compte des contaminations croisées. Il s'agit ainsi d'informer sur l'allergène présent dans la denrée alimentaire et incorporé intentionnellement.

>

>



Céréales contenant du gluten

- à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs sources hybridées - et produits à base de ces céréales.

Crustacés

et produits à base de crustacés

Oeufs

et produits à base d'œufs

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire



Poissons

et produits à base de poissons



Arachides

et produits à base d'arachides

Soja

et produits à base de soja

Lait

et produits à base de lait (y compris lactose)



Fruits à coque

à savoir : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pecan, noix du Brésil, noix de macadamia ou noix de Queensland et produits à base de ces fruits



Céleri

et produits à base de céleri



Moutarde

et produits à base de moutarde

Graines de sésame

et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux

et sulfite en concentration d'au moins 10 mg/kg ou 10 mg / litre exprimées en SO2 total

Lupin

et produits à base de lupin



Mollusques

et produits à base de mollusques

5

Informez le consommateur sur la présence d'allergènes

Le règlement européen du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires fixe une nouvelle obligation d'information des consommateurs sur les ADO présents dans les denrées non-préemballées proposées aux consommateurs.

Obligation d'une information écrite sur les allergènes à déclaration obligatoire



Le professionnel doit indiquer impérativement au consommateur la présence de tous les allergènes à déclaration obligatoire dans la denrée alimentaire proposée non-préemballée ou emballée sur les lieux de vente en vue de leur vente immédiate.

Une simple information orale n'est pas suffisante.

L'information doit être **obligatoirement** écrite ; elle peut cependant être complétée, au choix des entreprises, par une information orale.

Le décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non-préemballées précise que l'information doit figurer **à proximité** de la denrée non-préemballée.

Le choix du support de cette information est cependant laissé au professionnel, mais ce support doit être facilement et librement accessible par les consommateurs.

Exemples : cahier ou classeur à disposition, affiche, carte, tablette tactile, écran, etc.

Il est primordial qu'un lien précis sans risque d'erreur lie l'information sur l'allergène au produit. Une affiche ou un écriteau précisant la localisation de l'outil d'information peut être nécessaire pour que le client puisse y accéder aisément.

Le consommateur allergique ou tout autre consommateur doit ainsi avoir accès à l'information facilement sans avoir besoin de poser des questions au personnel.

Cependant, dans le secteur de l'Artisanat et du Commerce alimentaire de proximité ainsi qu'en Restauration, l'information orale est fréquente. Il faut donc également pouvoir répondre au consommateur qui voit dans le professionnel une personne compétente à qui il peut s'adresser simplement pour avoir des informations.

Il faut demander au personnel d'orienter le consommateur vers le support écrit mis en place dans l'entreprise.

Dans le cas de questions complémentaires, il est nécessaire d'assurer **une réponse fiable** concernant la présence ou non d'allergènes à déclaration obligatoire.



Se former et former son personnel à la question des allergies alimentaires

Il est recommandé de suivre en tant que chef d'entreprise, mais également de faire suivre à son personnel une formation sur les allergies alimentaires et l'information sur les allergènes.

Cette formation devrait tout d'abord expliquer l'importance des allergies alimentaires, la réaction allergique, la différence entre allergie et intolérance, les différents allergènes et les allergènes à déclaration obligatoire, la réglementation, et l'information des consommateurs...

Les modalités d'information des personnes allergiques doivent être tout particulièrement approfondies.

Par ailleurs, lorsque le professionnel souhaite que le personnel de salle et/ou de vente participe à l'information des consommateurs, en complément d'une information écrite, il est primordial de s'assurer que le personnel réponde "bien" au consommateur.



Il faut expliquer au personnel les difficultés que les personnes allergiques rencontrent dans leur vie quotidienne et les exigences qu'elles ont d'avoir une réponse fiable.

Il est donc important d'avoir mis en place au sein de l'entreprise une démarche expliquant comment accueillir les personnes allergiques.

Les informations orales apportées ne peuvent en tout état de cause être différentes des informations écrites à disposition des consommateurs.

Ne pas oublier qu'en cas de plainte d'un consommateur, les agents de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) sont tenus de se déplacer dans l'entreprise. S'ils constatent que l'entreprise n'a rien mis en place sur les allergènes, ils devront dresser un procès-verbal. Le non-respect de l'obligation d'indication écrite de l'allergène est une infraction passible d'une amende de 450 euros prévue pour les contraventions de 3^e classe.

**Pour les informations et les outils existants sur les allergènes,
se renseigner auprès de son organisation professionnelle**



Les Métiers de l'Alimentation
Membre fondateur UPA

CGAD
Maison des Métiers de l'Alimentation
56 rue de Londres-75008 Paris
Tél. : 01 44 90 88 44
e-mail : cgad@cgad.fr
site : www.cgad.fr