



Les allergènes indiqués dans les restaurants, les boulangeries, les cantines... au 1^{er} juillet 2015



A partir du 1^{er} juillet 2015, l'association française pour la prévention des allergies (AFPRAL) informe tous les métiers de bouche de leur obligation d'indiquer à proximité immédiate des denrées alimentaires qu'ils vendent, la mention des 14 allergènes à déclaration obligatoire (liste ALBA).

LE DÉCRET D'APPLICATION DU RÉGLEMENT INCO CONCERNE LES DENRÉES ALIMENTAIRES **NON** PRÉEMBALLÉES.

Les restaurateurs devront indiquer la **présence d'allergènes par écrit** (en sous titre des menus comme il existe déjà la mention des ingrédients sur les cartes des restaurants exotiques par exemple), **les boulangers, charcutiers**, sur les piqueprix, **les traiteurs** sur leur catalogue de commande etc.

Cette mesure s'adresse également à la vente à emporter (type **camion pizza, kebab**), aux denrées proposées par **les petits producteurs** sur les marchés.

L'AFPRAL s'est associée à la rédaction de cette directive nationale. Elle se tient à la dispositions des Chambres de commerce et des métiers, des syndicats de la restauration pour les aider à communiquer auprès de leurs adhérents, pour la sécurité des personnes allergiques et elle peut conseiller également directement les professionnels des métiers de bouche.

pour tout renseignement : secretariat@afpral.fr

Que dit le décret n° 2015-447 ?

Le décret no 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées dit que

« L'information de la présence d'un allergène est indiquée sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon **qu'il n'existe aucune incertitude** quant à la denrée à laquelle elle se rapporte,

lorsqu'une denrée alimentaire est présentée non préemballée sur les lieux de vente au consommateur final et aux collectivités ou emballée sur les lieux de vente à la demande du consommateur, ou préemballée en vue de sa vente immédiate.

Dans les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place, sont portés à la connaissance du consommateur, **sous forme écrite**, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public

Soit l'information allergène elle-même ; soit les modalités selon lesquelles l'information allergène est tenue à sa disposition. Dans ce dernier cas, **le consommateur** est mis en mesure **d'accéder directement et librement** à l'information allergène, disponible sous forme écrite.

Vous pouvez trouver l'intégralité du décret sur le site de l'AFPRAL
www.afpral.fr

C'est pour quand ?

Le décret est paru le 19 avril 2015 au Journal Officiel et est applicable à compter du 1^{er} juillet 2015.

Ce n'est pas une réelle surprise puisque que le décret devait être initialement voté le 14 décembre 2014. Les professionnels des métiers de bouche se préparent depuis plus d'un an à cette mise en application.

Cela aide et sécurise qui ?

Toutes les personnes allergiques qui ne pouvaient pas consommer de denrées non préemballées sans risquer de faire un choc allergique. En effet, l'information orale n'était pas suffisante pour apporter une information sécuritaire pour le consommateur.

Qui doit appliquer ce décret ?

Tous les professionnels des métiers de bouche sont concernés : boulangers, pâtisseries, charcutiers, traiteurs, restaurateurs, mais aussi cantines, services à la coupe des grandes surfaces, chambres d'hôtes (bed & breakfast), repas associatifs, marchés de pays, camions de nourriture à emporter, ... la liste est longue et non exhaustive. Tout ce qui entre dans le cadre de l'offre ou de la vente de nourriture devra mentionner la présence des **14 allergènes à déclaration obligatoire (liste ADO)** qui sont déjà indiqués sur tous les produits emballés. Rappelons que, lorsque cette première décision avait été votée en 2005, les industriels s'étaient beaucoup insurgés contre cette décision aujourd'hui parfaitement acceptée et gérée. **Le changement n'est jamais chose facile.**

Seules les structures proposant une restauration « subie », telle que les plateaux repas de centres hospitaliers ou la livraison de repas à domicile des personnes âgées, seront exemptées de cette démarche d'information obligatoire, les régimes d'éviction étant traités en amont.

Qu'est-ce que la liste ADO ?

Il s'agit de la liste des 14 Allergènes à Déclaration Obligatoire (ADO) - annexe II du règlement UE n° 1169/2011). Cette obligation existait déjà pour les denrées préemballées (sur les denrées vendues dans les supermarchés).

Cette liste est susceptible d'être modifiée si une nouvelle substance devient trop dangereuse pour une majorité de personnes allergiques. (Le lait de chèvre et de brebis, le pois, sont à l'étude pour être ajoutés à cette liste).

Céréales contenant du **gluten** (à savoir **blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut** ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

Crustacés et produits à base de crustacés

Oeufs et produits à base d'oeufs

Poissons et produits à base de poissons

Arachide et produits à base d'arachide

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait de vache (y compris le lactose)

Fruits à coque, à savoir **amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du 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 **sulfites** en concentration de plus de 10 mg par kg ou 10 mg par litre

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques

Que se passe t-il quand on est allergique ?

Une personne allergique sévère à un risque de mort si elle consomme l'allergène qui la fait réagir. On appelle cette réaction grave le choc anaphylactique. Un seul médicament peut la sauver : l'adrénaline (conférer : www.urgence-anaphylaxie.com).

L'allergène peut être :

- > Ingéré (aliment : noix, noisette, lait, œuf, crustacé)
- > Inhalé (vapeur de cuisson de crevette)

Le premier contact se déroule souvent sans réaction apparente, on parle de sensibilisation, pendant cette période, l'organisme va fabriquer des anticorps et c'est lors du second contact (et des suivants) que l'organisme pourra réagir violemment.

L'AFPRAL souhaite à terme que, comme au Canada, les restaurateurs possèdent dans leur trousse de premiers soins, un stylo autodéclenchant d'adrénaline et que les personnels reçoivent une formation sur le risque allergique.

Qui est l'AFPRAL ?

Association loi 1901, reconnue comme Association d'usagers du système de santé, agréée par le ministère de la Santé (JO du 18 mars 2009), l'Association Française pour la Prévention des Allergies (AFPRAL) s'est constituée en 1991 à l'initiative de personnes allergiques et de parents d'enfants allergiques, confrontés aux difficultés que suscite cette pathologie dans la vie quotidienne.

L'AFPRAL est membre de l'EFA (European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations) - www.efanet.org - 27 associations en Europe, et membre de l'ALLIANCE FOOD ALLERGY USA (30 associations de 25 pays différents dans le monde), est membre associé de la FFAL (Fédération Française d'allergologie) Sous l'égide de sa Présidente Pascale Couratier, l'AFPRAL est composée de bénévoles répartis en 10 antennes régionales et dans les DOM-TOM.

Son site www.afpral.fr comporte un forum très actif pour les échanges entre personnes allergiques ou les parents d'enfants allergiques.

L'AFPRAL dispose aussi d'une page Facebook et d'un compte twitter @afpral

