

# LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE

## POURQUOI EN PARLE-T-ON ?

Selon les chiffres de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), 3,5% des adultes et 8% des enfants présentent des allergies alimentaires, soit environ 2,2 millions d'individus. Ces chiffres sont en constante augmentation.

L'amélioration du dépistage, les bouleversements de notre mode de vie (augmentation de la prise d'antibiotiques, diminution de l'allaitement maternel, diversification trop précoce de l'alimentation des nourrissons, etc.) pourraient expliquer ce phénomène. De ce fait, les exigences réglementaires en matière d'information sur les allergènes pour le consommateur ont récemment été renforcées.

[Cf. Règlement n° 1169/2011 dit « Règlement INCO »](#)

## DÉFINITIONS

L'allergie alimentaire est une réaction anormale du système immunitaire suite à l'ingestion d'un aliment contenant des substances reconnues par l'organisme comme étrangères (allergènes). Ces substances peuvent provoquer des réactions plus ou moins importantes selon le seuil de réactivité de l'individu : cutanée (ex : eczéma), respiratoire (ex : asthme), digestive (ex : vomissements) et, dans des cas extrêmement rares, un choc anaphylactique, réaction la plus grave avec risque vital, qui touche surtout les enfants et les adolescents.



Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge...)



Soja



Lait et produits laitiers



Mollusques et produits à base de mollusques



Fruits à coque (amandes, noix, noix de cajou...)



Arachides et produits d'arachides



Oufs et ovoproduits



Crustacés



Lupins



Graines de sésame



Poissons



Céleri



Moutarde



Anhydride sulfureux et sulfites de plus de 10mg/kg ou 10mg/l en termes de SO2 total pour les produits prêts à consommer

Ci-dessus, la liste des 14 allergènes alimentaires reconnus comme majeurs et soumis à la réglementation sur leur étiquetage, dits Allergènes à Déclaration Obligatoire (ADO).

### Info

**Ne pas confondre allergie et intolérance :** L'intolérance ne met pas en jeu de mécanisme immunitaire. Elle peut résulter d'une enzyme défaillante qui empêche la bonne digestion de la substance (ex : intolérance au lactose) ou être d'origine auto-immune (ex : intolérance au gluten). Les symptômes sont souvent très proches de ceux de l'allergie, ce qui peut amener à créer des confusions.

## QUE DIT LA RÉGLEMENTATION ?

Le règlement européen INCO n° 1169/2011 impose de communiquer l'information sur les allergènes au consommateur :

- 1 Pour les denrées préemballées, les allergènes incorporés dans la recette doivent être mis en avant dans la liste des ingrédients via une police d'écriture spécifique (gras, italique, souligné, MAJUSCULE...).

Les industriels peuvent mettre en œuvre un étiquetage de prévention qui signifie que, malgré toutes les précautions prises (analyse des dangers), l'absence totale du risque de présence fortuite d'allergènes ne peut être écartée. Cette mention de présence fortuite doit respecter l'article 7 du règlement INCO sur les pratiques loyales en matière d'information.



# LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE

## QUE DIT LA RÉGLEMENTATION ? (SUITE)

**PRÉPARATION pour Crème dessert au Chocolat\* stérilisée UHT**  
(\*50% de cacao minimum)

**INGRÉDIENTS :** Crème de lait, lait entier, chocolat noir (11,5%) (dont fèves de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sucre, sirop de glucose, cacao, jaune d'œufs, épaississant : E407. Peut contenir du gluten et des fruits à coque.

Dans cet exemple, les allergènes incorporés dans la recette sont : le lait, le soja et les œufs.

La présence fortuite de gluten et de fruits à coque ne peut être écartée.

- ② Pour les denrées alimentaires non préemballées (emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate), l'information sur les allergènes doit être mise à disposition du consommateur.

[Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015](#)

Plusieurs cas de figure existent en matière d'information du consommateur :

**CAS N° 1 - Les denrées sont emballées sur leur lieu de vente ou préemballées en vue d'une vente immédiate**

L'information pour le consommateur est indiquée sur la **denrée elle-même** ou à **proximité** ou sur des **pique-prix**.

**CAS N° 2 - Lieux de vente où les repas sont consommés sur place**

L'information doit être écrite de façon **lisible et visible** de lieux où est admis le public (salle) : soit l'information peut être inscrite directement **sur les cartes ou les menus**, soit les modalités de mise à disposition de l'information sont indiquées (accès direct et libre pour le consommateur).

- Exemples :**
- Etiquette en vitrine comprenant le nom du ou des allergènes.
  - Classeur ou autre outil accessible aux clients (ex : tablette).
  - Synthèse sous forme de tableau accessible aux clients.

### CAS N° 3 - Restauration collective\*

En **restauration scolaire**, mise en place d'un **dispositif** de gestion des enfants allergiques en amont (à l'inscription). La mise en place d'un PAI\*\* reste maintenue.

Il n'est pas nécessaire d'avoir une information sur les allergènes écrite sur les cartes ou les menus, mais il faut préciser sur ceux-ci qu'un **dispositif de prise en charge** existe.

**Obligation de conserver pendant 3 ans les documents relatifs à ce dispositif (dossier d'inscription, PAI).**

Pour les **autres types de restauration** accueillant des adultes (santé, social, scolaire), mise en place d'un **dispositif** de gestion en amont à l'inscription ou à l'admission.

Il n'est pas nécessaire d'avoir une information sur les allergènes écrite sur les cartes ou les menus, mais il faut informer le convive du dispositif de gestion en amont :

- soit à l'entrée du restaurant,
- soit sur une pancarte en caisse,
- soit sur des dépliants ou autres supports.

**Obligation de conserver pendant 3 ans les documents relatifs à ce dispositif.**

**NB : Dans le secteur de l'entreprise**, le cas N° 2 est le plus souvent repris.

\* Activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers liés par accord ou par contrat (règlement 21/12/2009).

\*\* Le PAI (Projet d'Accueil Individualisé) reste maintenu : Il est mis en place lorsque la scolarité d'un élève, notamment en raison d'un trouble de santé invalidant (pathologies chroniques, intolérances alimentaires, allergies), nécessite un aménagement (suivi d'un traitement médical ou protocole en cas d'urgence).

**Réserve :** Ces indications apportent un éclairage sur la gestion de l'information « Allergènes » auprès des consommateurs dans la Restauration Hors Domicile. Ces indications ne sauraient remplacer toute procédure d'information propre aux établissements.

# LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE

## COMMENT IDENTIFIER LES ALLERGÈNES DANS VOS PRÉPARATIONS ?

### Exemple de l'éclair au chocolat :

#### Objectif : Trouver l'information sur les allergènes

#### Matière Première (MP)

Utiliser l'étiquetage ou les fiches techniques de chaque matière première, elles comportent la **mention des allergènes** dans la liste des ingrédients.



#### Exemple pratique

Réception d'un **lait demi-écrémé stérilisé UHT**.

-> Vérification des allergènes notés sur la fiche technique ou sur l'étiquetage. Il est noté « allergène : lait ».

-> Vérification que l'article reçu est bien conforme à ce que vous attendiez.

-> Assurez-vous de posséder la dernière version de la fiche technique de votre fournisseur.

#### Produit intermédiaire

Détailler l'ensemble des ingrédients entrant dans la préparation de votre produit intermédiaire.



Fabrication d'une **crème pâtissière**. Ingrédients : lait de vache, farine, sucre, œuf, gousse de vanille.

-> Allergènes concernés d'après les fiches techniques / l'étiquetage :

Lait de vache : **lait**

Farine : **gluten**

Sucre : **aucun**

Œuf : **œuf**

Gousse de vanille : **aucun**

Bien noter ces allergènes pour la suite.

#### Produit fini

Détailler l'ensemble des ingrédients entrant dans la préparation de votre produit fini.



Fabrication d'un **éclair au chocolat** composé de 4 produits intermédiaires : pâte à choux, crème pâtissière, glaçage, décor.

-> Reprendre les allergènes qui avaient été notés pour chaque produit intermédiaire. Le produit fini contient tous les allergènes présents dans les produits intermédiaires.

Exemple :

- Pâte à choux : **gluten, œuf**
- Crème pâtissière : **lait, œuf, gluten**
- Glaçage : **soja**
- Décor : **soja**

L'éclair au chocolat contient donc les allergènes suivants : **lait, gluten, œuf et soja**.

Exemple d'étiquette en vitrine  
obtenue pour un éclair au chocolat :

**Eclair au chocolat**



Contient : lait, gluten, œuf et soja.