



**A partir du 1er Juillet 2015, le professionnel doit tenir à jour un document écrit, facilement accessible pour le consommateur.**

★ **LE CADRE REGLEMENTAIRE :**

**Le règlement européen (CE) 1169/2011 du 25 Octobre 2011** rend obligatoire l'information des consommateurs sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires. Cela, afin d'atteindre un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs et de garantir leur droit à l'information.

**Le décret n°2015-447 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 information.

★ **LISTE OFFICIELLE DES ALLERGENES :**

**14 allergènes:**

- Céréales** contenant du gluten
- Crustacés** et produits à base de crustacés
- Œufs** et produits à base d'œufs
- 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 (lactose)
- Fruits à coque**
- 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**
- Lupin** et produits à base de lupin
- Mollusques** et produits à base de mollusques



★ **Pour les denrées préemballées :**

La liste des allergènes présents doit être indiquée sur l'étiquetage des denrées.

=====

★ **Pour les denrées non préemballées**

*(cela concerne les cantines, les traiteurs, rayons à la coupe des supermarchés, les restaurants...)*

2 éléments importants:

- 1/ La présence d'allergène doit obligatoirement être indiquée par écrit.**
- 2/ Le consommateur doit pouvoir y accéder librement.**

- **Pour les produits préparés en vue d'une consommation immédiate :**

L'information doit être signalée à proximité immédiate de l'aliment (ex: vitrines des traiteurs, boulgeries...), de façon à ce que le consommateur n'ait aucun doute.

- **Pour la consommation au sein d'un établissement de restauration ou d'une cantine :**

Les professionnels doivent tenir à jour un document écrit sur la présence d'allergènes dans les plats proposés.

★ **EN PRATIQUE :**

Afin de tenir compte des particularités, de la taille, mais aussi de la nature et des moyens des entreprises, le choix de présentation de l'information est laissé à l'appréciation des professionnels .

Les supports peuvent être: registre mis à disposition des consommateurs, étiquettes, affiches, équipements électroniques, cartes,...

**Mentionner les allergènes sur la carte:**

Vous indiquez les allergènes présents en dessous ou à côté de chaque entrée, plat et dessert.

**Mentionner les allergènes sur d'autres supports:**

Vous pouvez renvoyer à un registre récapitulant tous les plats proposés dans l'établissement avec la liste des allergènes présents. Vous devez indiquer à un endroit **visible et lisible** de quelle façon le consommateur pourra accéder librement au registre.

★ **POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE :**

**L'information mentionnée n'est pas requise** lorsqu'un dispositif permet à un consommateur d'indiquer, avant toute consommation, qu'il refuse de consommer un ou des ingrédients contenant des allergènes .

Le document attestant du refus manifesté par le consommateur devra être conservé pour **un délai de trois ans** après la fourniture du dernier repas.