

Demain

Nouvelles règles européennes sur l'étiquetage : pourquoi elles vont rater leur cible

DOSSIER SPÉCIAL



l'avenir

Le 13 décembre, tous les produits préemballés seront soumis à une nouvelle réglementation européenne sur l'étiquetage. Comme expliqué dans nos éditions de ce jour, ces nouvelles étiquettes seront plus complètes. Le but ? Mieux informer le consommateur sur ce qu'il mange et le conduire ainsi à une meilleure alimentation.

Un système efficace ? Non et pour au moins trois raisons présentées dans ce dossier spécial.

Les 14 allergènes dont il faudra parler

Voici donc les 14 allergènes pour lesquels les restaurateurs (et toute personne vendant de la nourriture) devront proposer une information complète à leur clientèle.

1. Les céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées.
2. Les crustacés ou produits à base de crustacés.
3. Les œufs et les produits à base d'œufs.
4. Les poissons et les produits à base de poissons.
5. Les arachides et les produits à base d'arachides.
6. Le soja et les produits à base de soja.
7. Le lait et les produits à base de lait (y compris le lactose).
8. Les fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits à base de ces fruits.
9. Le céleri et les produits à base de céleri.



l'utilisation de ces 14 allergènes devra être précisée à la clientèle.

10. La moutarde et les produits à base de moutarde.
11. Les graines de sésame et les produits à base de graines de sésame.
12. L'anhydride sulfureux et les sulfites.
13. Le lupin et les produits à base de lupin.
14. Les mollusques et les produits à base de mollusques. ■



Allergies : les r



« Cette législation sera plus facile pour les restaurants où on cuisine vraiment. » Jean-luc PIGNEUR

jamb jamb



Le 13 décembre, les restaurants devront préciser les allergènes présents dans ce qu'ils servent. Un fameux chamboulement...

• Dominique VELLANDE

Bonne nouvelle pour les personnes souffrant d'allergie : dès le 13 décembre, les restaurateurs seront obligés d'informer leur clientèle sur la présence éventuelle d'allergènes dans les plats qu'ils proposent. C'est un arrêté royal du 17 juillet 2014 qui précise les modalités. « Pour les restaurateurs, ce ne sera pas une mince affaire », admet Myriam Fonck, formatrice dans l'Horeca.

Pas une mince affaire d'abord parce que le message ne semble pas encore bien passé chez les restaurateurs. « Et ceux qui ont été informés ont une vision un

Le personnel de salle devra être capable de fournir l'information dans un délai raisonnable.

peu minimaliste de cette législation », poursuit la formatrice.

Dans un délai raisonnable

Concrètement, dès qu'un client rentre dans un restaurant, une mention claire doit lui apparaître quant au fait qu'il peut être informé de la présence d'allergènes. Cette

mention peut se trouver sur la carte ou sur un écriteau sur le bar. Mais qui doit fournir cette information ? « Le personnel de salle doit être capable de répondre dans un délai raisonnable », explique Myriam Fonck.

Mais tous les restaurants ont-ils un personnel de salle capable de fournir une telle information ? « Il faudra une formation spécifique. Mais cela signifie que le restaurateur devra tenir un bon récapitulatif où les allergènes seront précisés pour chaque préparation. Il faudra donc un travail préparatoire et c'est vrai que le faire sérieusement réclamera du temps. »

Pas de mauvais produits

Des œufs ou de la moutarde, ce ne sont pas de mauvais produits en soi. « C'est vrai qu'il y a un risque que cette procédure induise un effet répulsif. D'un autre

Restos devront jouer carte sur table

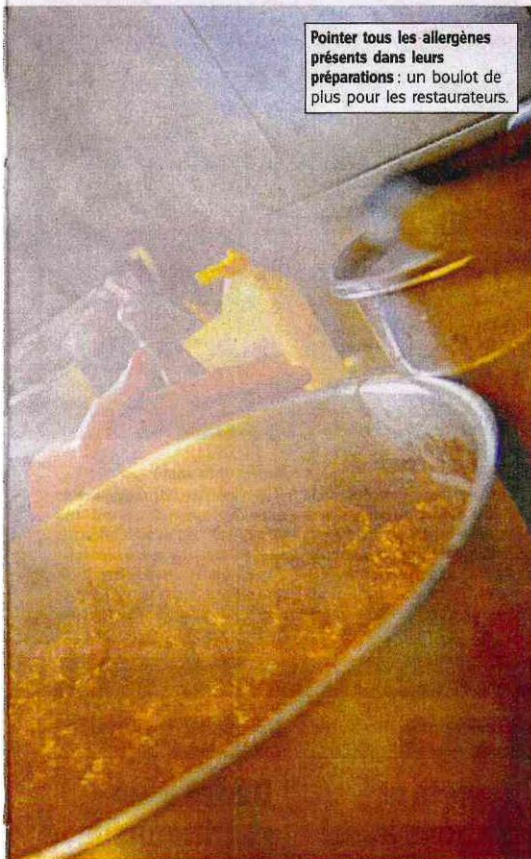


14 allergènes font partie de la liste obligatoire qui devra être renseignée aux clients.



CONTIENT : SULFITES

Pointer tous les allergènes présents dans leurs préparations : un boulot de plus pour les restaurateurs.



POUVOIRS PUBLICS

Les autorités en retard d'une guerre

Pneumologue, le Dr Françoise Pirson le confirme : de plus en plus de personnes souffrent d'allergies. « Mais l'environnement et le patrimoine génétique jouent aussi bien que l'alimentation », explique-t-elle. Aujourd'hui, 3 % des adultes et 8 % des enfants sont allergiques à un produit. Pour un patient sur 10 000, cette allergie présente un risque mortel. « On observe aussi une croissance d'allergies primaires multiples. Ce sont des patients qui souffrent d'au moins trois allergies à des produits qui ne sont pas de nature proche », explique la pneumologue. Pour l'heure, les autorités ont retenu une liste de 14 produits où la prévalence d'allergies est importante. « Mais cette liste va évoluer car l'industrie ne cesse de s'adapter et de rechercher des substituts de protéines qui ne sont pas dans la liste. Ce qui signifie que les autorités ont toujours une guerre en retard par rapport à l'industrie alimentaire », analyse le Dr Pirson.

L'allergie ne doit pas être confondue avec l'intolérance : la première relève d'une anomalie du système immuni-



Les produits préemballés sans allergènes sont déjà nombreux.

taire tandis que la seconde est liée à des mécanismes enzymatiques ou pharmacologiques toxiques. 10 à 15 % de la population présentent une intolérance. « Mais si on compte les intolérances qui sont plutôt de nature psychologique, on arrive à 35 % de la population », précise la pneumologue. Qui jette un regard suspicieux sur ce mode de manger des insectes... « L'insecte a une parenté avec les acariens et les mollusques. Cela présente un risque d'allergie croisée et aussi d'infections : on mange le tube digestif et ce dernier n'est pas stérile. » ■

D.V.

VITE DIT

Pas que dans l'Horeca

En fait, cette nouvelle législation sur les allergènes sera, dès le 13 décembre, d'application partout où des produits alimentaires seront servis : boucheries, boulangeries, frieries et autres snacks. Même ceux qui servent de la nourriture sur les marchés de Noël y seront astreints.

Afsca : oui, ce sera contrôlé

Cette nouvelle législation fera partie de la check-list utilisée par l'Afsca. L'agence a d'ailleurs adressé 90 000 courriers dans les établissements susceptibles d'être contrôlés. L'Asfca n'a toutefois pas encore tranché le poids que cette information sur les allergènes prendra lors du contrôle : cela peut aller de 1 à 10 dans les différents postes évalués. Or, pour les établissements, la question a de l'intérêt : dans le courant du premier semestre 2015, l'Afsca mettra en ligne sur son site les bulletins (bons ou mauvais) des établissements contrôlés.

Nid à procès

Juriste aux Facultés de Namur et avocat, Hervé Jacquemin souligne que cet arrêté royal s'inscrit dans la loi de 77 sur la protection des consommateurs. En cas d'infractions, des sanctions pénales sont prévues mais ne seront sans doute appliquées que pour les situations graves. En revanche, des procédures civiles pourraient être engagées par des consommateurs qui estimeraient n'avoir pas été suffisamment informés. Encore leur faudra-t-il prouver un dommage et surtout le lien de cause à effet. Le juriste craint qu'une telle législation devienne « un nid à procès »...

côté, les allergies ne sont pas un fantasme mais une réalité», répond Myriam Fonck.

Autre difficulté, une mention obligatoire précisant que « la préparation peut varier d'une fois à l'autre. » Cette mention se rapporte au fait qu'un cuisinier change parfois de fournisseur et que la question doit donc se poser à tous les coups. Et donc pour toutes les préparations.

Des restaurateurs exaspérés par cette nouvelle législation pourraient prendre le parti de dire que toutes leurs préparations peuvent contenir des allergènes. Et basta. Sauf que ce n'est pas permis : l'autorité exige qu'une analyse des risques soit effectuée. Histoire d'éviter ce que l'industrie alimentaire a parfois pratiqué : l'effet « parapluie » qui permet, en cas de souci, de n'être jamais responsable. ■

Plus facile pour ceux qui cuisinent

Jean-Luc Pigneur, vous représentez la génération W soit les restaurateurs qui privilégient les produits de terroir. Cet arrêté royal, c'est une contrainte de plus ?

Nous n'avons pas encore une idée très précise de la façon dont les restaurateurs vont pratiquer. Tout dépendra du type de restaurant.

Ce qui veut dire ?

Les restaurants « haut de gamme » sont des maisons où on travaille des produits de base. Donc, on achète peu ou pas de produits transformés. Ce qui signifie que le cuisinier sait immédiatement ce qu'il utilise et peut donc facilement identifier les allergènes.

Dans ces restaurants, beaucoup ont déjà anticipé la question

des allergènes et le serveur s'en inquiète spontanément lors de la commande.

Ce n'est pas le cas de tous les établissements...

Non. Je pense à toutes ces brasseries où, souvent, on ne fait que réchauffer des plats tout préparés. Certes, ils ont les étiquettes mais s'ils précisent les allergènes de leur préparation sur leur carte, celle-ci va devenir un bétail de téléphone...

La question des allergènes est plus présente aujourd'hui ?

Nous avons en effet de plus en plus de clients qui se déclarent allergiques à tel ou tel produit. Le restaurateur qui cuisine vraiment est capable de s'adapter.



Dans les cuisines où on travaille avec des produits non transformés, repérer les allergènes sera moins compliqué.

Comment peut-on contrôler que la procédure est respectée ?

C'est une question que je me pose aussi. Je pense que ça va être compliqué. Quand l'Afsca vient dans un restaurant, elle va principalement dans la cuisine. J' imagine mal un inspecteur aller de table en table pour vérifier que les clients ont reçu l'information. ■

D.V.