

Les restaurants devront s'inquiéter de mes allergies

A partir du 13 décembre, une nouvelle disposition européenne obligera restaurateurs et vendeurs de denrées alimentaires à préciser la présence ou non d'allergènes dans leurs produits.

C'est un changement d'importance que le secteur agroalimentaire et la grande distribution s'approprient à connaître : à partir du 13 décembre prochain entre en vigueur la nouvelle législation sur l'étiquetage alimentaire. Taille des caractères, indication de l'origine de la viande fraîche (mais pas dans les plats préparés), type d'huile utilisée (fini de cacher l'huile de palme derrière la mention « grasse végétale »)... Plusieurs nouvelles mentions seront désormais obligatoires. L'objectif est bien évidemment d'améliorer l'information dont dispose le consommateur, afin de l'aider à mieux contrôler son alimentation.

Mais d'autres intervenants de la « chaîne alimentaire » vont aussi devoir changer leur façon de travailler. Ou à tout le moins de communiquer avec leurs clients. C'est le cas des bouchers, boulangers, poissonniers, restaurateurs, snacks, restaurants de collectivités, cantines scolaires, etc. Ces opérateurs, qui vendent des aliments non préemballés au consommateur final, seront soumis dès le 13 décembre à l'obligation d'indiquer les allergènes pouvant entrer dans la composition des denrées qu'ils vendent.

« Le principe est que le consommateur qui désire obtenir de l'information sur la présence d'allergènes dans la consommation commandée doit pouvoir les obtenir, à l'endroit même où la commande est faite, et avant que l'achat ne soit réalisé, explique Jean-Sébastien Walhin, porte-parole de l'Afsca. Le législateur a laissé libres les opérateurs de choisir la modalité de communication : par écrit ou oralement. »

Par écrit, l'in-

formation relative à la présence d'allergènes doit être communiquée de manière clairement apparente sur un support physique ou électronique à l'endroit où est vendue la denrée, de manière à être facilement visible et clairement lisible. Si ce n'était pas le cas, une mention (sur pancarte, affiche, écran...), clairement lisible et visible également, doit renseigner au consommateur l'endroit précis où il peut obtenir ces informations (dans un livret présent sur le comptoir, par exemple), ou inviter le consommateur à se renseigner auprès du personnel de l'établissement.

Dans le cas où l'opérateur décide de communiquer oralement, il faut que l'information soit fournie immédiatement avant la conclusion de l'achat. Il faut donc un membre du personnel accessible au consommateur.

« C'est probablement ce que feront la plupart de nos membres », explique Thierry Neyens, président de la fédération Horeca Wallonie. Au départ, l'Europe voulait imposer toute une série de procédures. Le lobbying mené par les différentes fédérations avait pour objectif de sim-

plifier la tâche pour l'ensemble du secteur de la restauration. Il y aura donc au moins une ligne sur la carte pour prévenir les personnes allergiques de la présence éventuelle d'allergènes. Le responsable de salle ou le serveur pourra informer le client au cas où un de ces éléments serait repris dans un des plats proposés. Cela dit, la plupart des personnes allergiques n'ont pas attendu cette disposition pour poser des questions aux restaurateurs. Par ailleurs, cette nouvelle disposition devrait avoir un effet positif contre le gaspillage alimentaire puisque tout sera annoncé. »

Pour Albert Denoncin, de la Confédération belge de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-glaceries, « ce n'est pas d'aujourd'hui qu'on doit informer le consommateur sur les allergènes. Nos compositions sont relativement stables et chaque magasin aura une fiche reprenant les allergènes présents dans ses produits. »

PHILIPPE DE BOECK
BERNARD PADOAN

L'EXPERTE



« C'est plutôt une bonne nouvelle »

Alexandra Balikdjian est psychologue et spécialiste des comportements de consommation à l'ULB. « Cette mesure répond à trois réalités. Il y a d'abord le climat de méfiance qui règne, car par le passé l'industrie agroalimentaire nous a parfois menti ; on nous a fait manger n'importe quoi : on a quand même retrouvé de la viande de cheval dans nos lasagnes pur bœuf ! Ensuite, de manière plus générale, pour une certaine frange de la population, la nourriture redevient une vraie préoccupation en termes de santé : c'est notre principal carburant et on se dit qu'en mangeant bien, on devrait aller bien, ou en tout cas mieux. Enfin, pour revenir au sujet stricto sensu, on se rend compte que de plus en plus de gens se déclarent allergiques à certains produits. Pour toutes ces raisons, trouver dans les cartes des restaurants ce que l'on mange exactement, c'est plutôt une bonne nouvelle, fût-ce pour pouvoir faire un choix raisonné. Même si j'imagine que pour les restaurateurs, ce sera du travail supplémentaire... »

WILLIAM BOURTON

14 allergènes

Une liste de 14 substances (ou produits à base de ces substances) provoquant des allergies ou intolérances a été dressée

