



Les programmes télé de la semaine

LE SOIR

Jusqu'au 25 novembre
rafraîchissez
vos connaissances
du code de la route
Test en 10 questions P. 30

Goffin lancera le combat contre l'ogre français

C'est au numéro 7 mondial que revient l'honneur d'être le premier joueur belge à tenter d'empêcher les Français de conquérir leur dixième Saladier d'argent. David Goffin lancera les hostilités ce vendredi à 14 heures, dans une finale de Coupe Davis où la Belgique fait figure d'outsider. P. 28 & 29

SCÈNES
Contrats-programmes : les choix de Greoli P. 2 & 3



FOOTBALL
Van Damme, actionnaire principal d'Anderlecht via les îles Vierges P. 27

Les clients mal informés sur les allergènes

Selon une enquête de Test-Achats, trop de commerces ne respectent pas l'obligation d'informer sur les allergènes présents dans les aliments.

La législation belge impose de signaler la présence de 14 substances considérées comme allergènes (arachides, gluten, crustacés...) lorsqu'elles sont présentes dans la composition de repas. Cette obligation existe depuis 2005 pour les produits vendus sous emballage, mais seulement depuis fin 2014 pour les aliments non préemballés. Trois ans après l'entrée en vigueur de cette dernière loi, Test-Achats a enquêté sur la bonne pratique des commer-

cants. Elle s'est rendue dans 43 points de vente (boulangeries, snacks et supermarchés) pour acheter des couques au chocolat. Et elle a systématiquement demandé si les viennoiseries contenaient, oui ou non, de la noisette, fruit à coque mentionné dans la loi sur la déclaration des allergènes. Elle a peiné à obtenir l'information dans 21 % des cas tandis que 5 % des vendeurs ont été incapables de répondre. Plus inquiétant : il s'est avéré que deux des vingt-sept couques pré-

sentées étaient des noisettes en contenaient.

Ce problème d'information lacunaire concerne également les restaurants. En 2016, l'Afsca avait pris en défaut plus d'un établissement contrôlé sur deux. Depuis octobre, l'Agence fédérale est passée à la répression avec un avertissement et un re-contrôle payant obligatoire en cas de défaut dans la procédure d'information. ■

► P. 9 NOS INFORMATIONS

Former le personnel

Hans Cardyn, porte-parole de Comeos, commente les piètres résultats révélés par l'enquête de Test-Achats : « Nous appliquons la législation du mieux que nous pouvons. Mais il faut reconnaître qu'il n'est pas simple de former le personnel. » Réagissant aux statistiques de l'Afsca, Pierre Poriau, de la Fédération horeca Wallonie, reconnaît : « Il existe un problème de connaissance des serveurs du contenu exact des plats. » Il incite les patrons d'établissement à proposer à leur personnel une formation gratuite sur les allergènes. Mais celles-ci sont réservées aux professionnels. « Or, crise oblige, les restaurants font de plus en plus appel à des étudiants et des travailleurs occasionnels ».

RAP
« Pour réfléchir, tu lis un bouquin, pour te divertir, tu mets Damso » P. 21



L'ÉDITO

Béatrice Delvaux
ÉDITORIALISTE EN CHEF



LA « REDUCTIO AD FRANCOFONUM » : UNE INSULTE

Tout ce qui est excessif est insignifiant mais là, nous avons droit à un coup de sang ! Mercredi soir, le député fédéral CD&V Hendrik Bogaert, soudain sorti de l'ombre dans laquelle il végétait depuis quelques mois, a cru bon de se refaire un nom sur le compte des francophones. Tout le monde connaît la *reductio ad hitlerum*, soit la tendance, quand on ne trouve plus rien à dire sur une situation, à la comparer avec les années 30. Eh bien, M. Bogaert a, lui, développé sa propre variante de la chose : la

reductio ad francofonum. Quand ce député ne sait plus comment dire du mal d'un homme politique flamand, il l'accuse d'être contaminé par les francophones - wallon ou bruxellois, peu importe, les deux font l'affaire - : si quelqu'un ou quelque chose dérape au nord du pays, c'est qu'il est devenu wallon ou sous son influence. Le budget de l'Etat n'est pas dans les clous ? Le gouvernement fédéral n'arrive pas à boucler ses comptes ? Plutôt que de reprocher aux membres de ce gouvernement - dont ses propres camarades de parti Kris Peeters & Co - leur incompétence, leur laxisme ou de trahir leurs engagements, Hendrik Bogaert n'a rien trouvé de mieux à dire qu'ils étaient « francophonisés ». « J'ai l'impression que la mentalité sud-européenne, via les pays du Club Med (Italie, France Espagne), s'est infiltrée au gouvernement fédéral via la Wallonie et Bruxelles. » Cette phrase prononcée à la télévision flamande ne manque tout bonnement pas d'air

alors que les francophones sont très minoritaires dans un gouvernement dominé par trois partis flamands. Il faudra faire quoi la prochaine fois ? Un gouvernement « pur », sans francophones, pour éviter aux pauvres petits ministres flamands d'être vampirisés par la perversité du sud du pays ?

Quel hommage indirect à Charles Michel et à ses ministres MR

Quel hommage indirect à Charles Michel et à ses ministres MR, plus souvent soupçonnés d'être les exécuteurs des desseins flamand. Eh bien non, on avait tout faux : c'est le MR qui mène la danse et empêche les trois grands partis flamands de mener de bonnes politiques. « Ils voudraient bien, mais ils ne peuvent pas ou ne savent plus », selon la thèse Bogaert : ce sont les francophones donc qui font déraiper le budget et, selon certains éditorialistes au nord du pays, ce sont eux aussi

qui ont envoûté et quasi émasculé le ministre de l'Intérieur Jan Jambon, incapable de décréter et d'imposer la fusion des zones de police à Bruxelles. Un Flamand qui rate une politique serait donc un francophone qui s'ignore ? C'est, M. Bogaert, ridicule et insultant pour vos ministres CD&V et pour l'ensemble des ministres flamands du gouvernement, taxés d'infantilisme, mais surtout pour les Wallons et les Bruxellois. Critiquez votre parti et demandez-lui des comptes sur ce que vous considérez comme un coupable laxisme budgétaire. Pointez la N-VA qui avait promis d'être le meilleur des gestionnaires des comptes publics. Le Premier ministre, Charles Michel, wallon et francophone assumait, lui, hier non pas une perversion, mais une conviction : « L'assainissement budgétaire ne peut se faire contre la relance économique et la création d'emplois. » Il mérite, M. Bogaert, vos arguments, pas vos insultes.

LE SOIR

Les 236 nouveaux contrats-programmes de la scène francophone détaillés en infographie.



BOUTIQUE CHOPARD BRUXELLES
Boulevard de Waterloo 57/B
+32 (0)2 514 73 25 www.chopard.com

HAPPY DIAMONDS
Chopard



MARCHÉS	17	LOTÉRIE	23	RÉGIONS	32 À 34
JEUX	23	NÉCROLOGIE	26	TÉLÉVISION	35
MÉTÉO	23	PETITES ANNONCES	26	PETITE GAZETTE	36

Le consommateur manque d'infos sur les allergènes

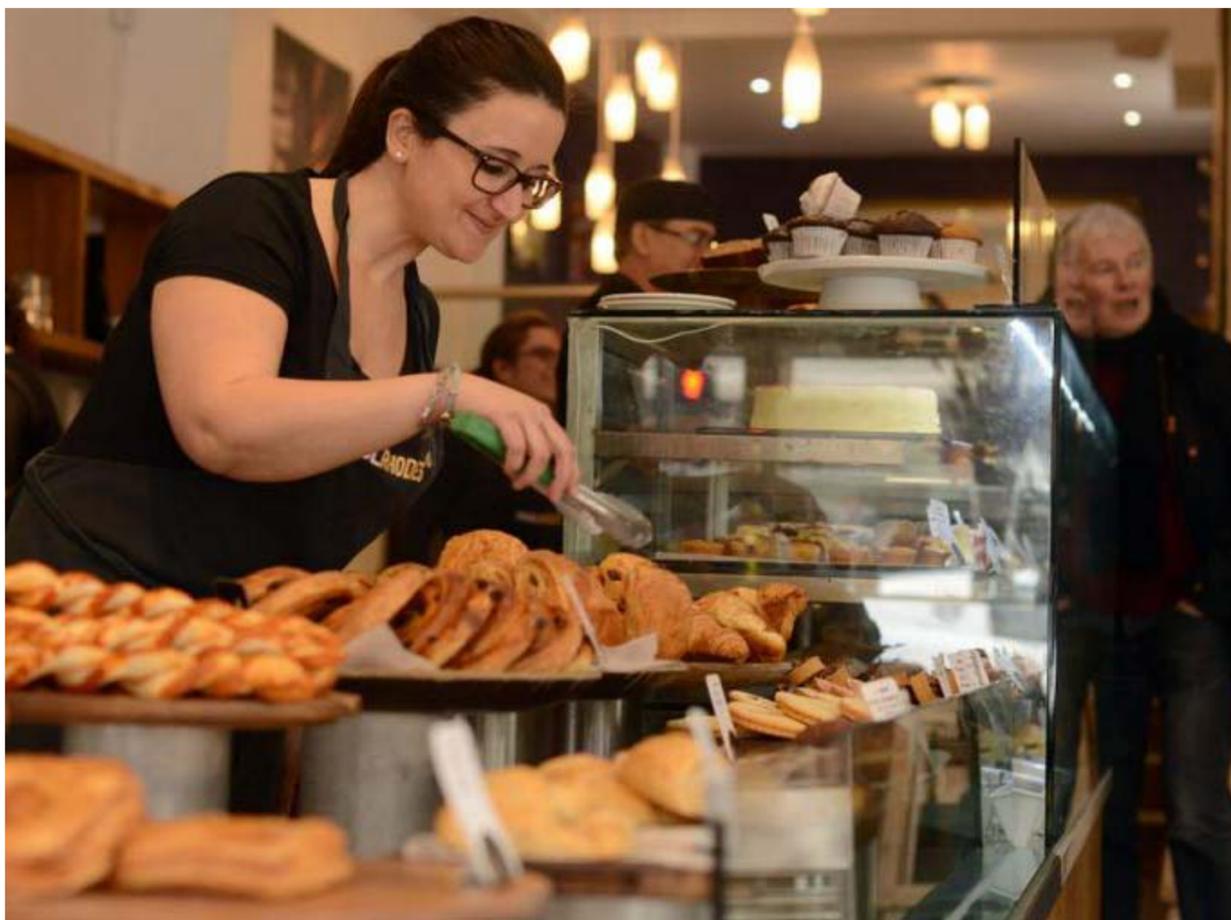
SANTÉ Test-Achats a enquêté sur des aliments non préemballés et veut des mesures

► Selon l'association de consommateurs, les commerces alimentaires doivent mieux conseiller leurs clients allergiques.
► L'Afscsa partage le constat et serre la vis.

Crustacés, arachides, céréales avec gluten, soja, lait... En tout, quatorze substances potentiellement présentes dans l'alimentation sont considérées officiellement comme des allergènes. Depuis 2005, leur présence dans des produits vendus sous emballage dans le commerce doit être clairement mentionnée sur l'étiquette. Et pour les aliments non préemballés, comme les plats au restaurant, les préparations servies en ravier chez le traiteur ou les denrées vendues en vrac dans les supermarchés ? Depuis fin 2014, les commerçants ont, là, l'obligation d'informer leurs clients sur la présence ou non d'allergènes. Ils peuvent procéder soit par écrit (un panneau au rayon boulangerie, une mention sur la carte du resto, etc.), soit par oral. Dans ce deuxième cas, le personnel doit maîtriser la question pour bien orienter le consommateur.

Trois ans après l'entrée en vigueur de cette législation, Test-Achats dénonce des lacunes d'informations en matière d'allergènes pour les produits non préemballés. L'association de consommateurs pousse son coup de gueule sur la base d'une enquête dont *Le Soir* a pu prendre connaissance exclusivement. Elle s'est rendue incognito dans 43 points de ventes (34 boulangeries, 5 supermarchés et 4 snacks) pour acheter des couques au chocolat. Et elle a systématiquement demandé si les viennoiseries contenaient, oui ou non, de la noisette, fruit à coque mentionné dans la législation sur la déclaration des allergènes.

Dans 29 lieux visités (soit 67%), l'association a facilement reçu de l'info. Mais pour 9 autres (21%), elle a peiné à obtenir le renseignement. Et elle est carrément ressortie bredouille de 5 commerces (12%).



Test-Achats a mené l'enquête en achetant des viennoiseries dans 43 lieux de vente, dont des boulangeries. © EVENING STANDARD.

Seuls 3 établissements (7%) visés offraient des indications écrites, « préférables car plus sûres » selon Test-Achats. Et une invitation à questionner dès lors le personnel – ce qui est une obligation légale – n'était présente que dans 7 lieux (17%)... L'association a donc dû s'en remettre aux vendeurs. Ils ont été 22 à répondre sans consulter de liste d'allergènes, 13 à se baser sur une source écrite et 5 à donner leur langue au chat.

« Toute erreur peut mettre la santé du consommateur allergique en danger » TEST-ACHATS

Sur la base de ces infos, l'association est repartie avec, en tout, 27 couques censées ne contenir aucune trace de noisettes. Et pourtant, deux d'entre elles en présentaient bel et bien, comme l'ont révélé des tests en laboratoire... Une situation préoccu-

pante ? En tout cas pas autant qu'en 2008, lors d'une enquête similaire effectuée en labo par l'association. Il y a 9 ans, un cinquième des échantillons de produits sûrs contenaient des allergènes.

Il y a donc un mieux, reconnaît Test-Achats. Mais, rappelle l'association, « toute erreur peut mettre la santé du consommateur allergique en danger ». Elle espère donc « des résultats meilleurs à l'avenir ». Il en va de

même pour l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, dont les statistiques de 2016 sont inquiétantes. Pour le commerce de détail, l'Afscsa a enregistré un peu moins de 30 % de non-conformité dans la communication orale et écrite.

Et pour les restaurants, ce fut pire : 55 % de manquement dans l'information écrite et 76 % pour les explications orales. Après une période d'adaptation et d'information, l'agence est passée le 1^{er} octobre dernier à la répression avec un avertissement et un re-contrôle payant obligatoire en cas de défaut dans la procédure d'info. L'organisme de contrôle a aussi décidé de dresser procès-verbal avec amende administrative pour tout manquement supplémentaire – même mineur – à ses normes. En même temps, l'Afscsa poursuit sa démarche pédagogique en invitant les contrevenants à suivre une formation sur les allergènes, matière plutôt ardue à maîtriser.

De son côté, Test-Achats souhaite davantage de contrôles pour veiller à une meilleure application de la loi. L'association

insiste sur l'installation de panneaux invitant les consommateurs à questionner le personnel sur les allergènes. Et les vendeurs devraient toujours consulter de l'information écrite fiable avant de répondre aux clients. De plus, estime Test-Achats, l'info écrite devrait être à disposition dans les rayons en libre-service.

Reste la problématique de la contamination croisée. Lors de leur fabrication, les aliments peuvent présenter des traces d'allergènes suite à des contacts involontaires avec certains ingrédients. Or, en l'état, la législation européenne n'impose pas la mention de ce risque... A l'heure où de plus en plus de personnes se plaignent d'intolérances alimentaires, l'information sur les allergènes est clairement appelée à progresser. ■

JULIEN BOSSELER

J.B.O.

RÉACTIONS

« Les serveurs ont un problème de connaissance des plats »

Les résultats de l'enquête de Test-Achats, de même que les statistiques de l'Afscsa, ont de quoi jeter un froid dans la grande distribution et dans l'Horeca. « Nous connaissons la législation relative à l'information sur les allergènes et nous l'appliquons du mieux que nous le pouvons. Mais il faut reconnaître qu'il n'est pas simple de former le personnel sur un sujet comme celui-là », réagit Hans Cardyn, responsable de la communication de Comeos, la Fédération belge de la grande distribution. Pierre Poriau, secrétaire général de la Fédération Horeca Wallonie, explique quant à lui que, dans les restaurants, tout doit partir de la carte. « Elle doit mentionner une invitation à s'adresser au personnel de salle si l'on souffre d'une allergie alimentaire. Cependant, il existe un problème de connaissance des serveurs du contenu exact des plats. Une meilleure communication doit s'installer entre eux et la cuisine. » Pierre Poriau incite en outre les patrons d'établissements à laisser leur personnel suivre une journée de formation gratuite sur les allergènes au Centre wallon de formation et de perfectionnement du secteur horeca. Ceci concerne les professionnels. « Or, crise oblige, les restaurants font de plus en plus appels à des étudiants et des travailleurs occasionnels... » Et quand bien même l'organisation et la connaissance seraient parfaites et les chefs maîtriseraient parfaitement leurs ingrédients, il faudrait se faire une raison : « Le risque zéro n'existe pas », selon le représentant de l'Horeca wallon. Toutefois, il ne voit pas d'un mauvais œil la législation sur la déclaration des allergènes dans la nourriture. « Cela fait partie de notre adaptation à la demande du public. L'Horeca est un secteur de convivialité et d'écoute. »

LES BRÈVES

BRUXELLES

Emeutes : Jambon et Close sur la même longueur d'onde

Le ministre de l'Intérieur Jan Jambon (N-VA) et le bourgmestre de la Ville de Bruxelles Philippe Close (PS) ont convenu jeudi de chercher à rendre plus efficace le déploiement de policiers dans la capitale. Le ministre de l'Intérieur souhaite aussi miser davantage sur les agents de quartier et la technologie pour améliorer le flux d'informations et la détection d'événements à risque, est-il ressorti de la réunion entre les deux hommes. « J'ai senti que le climat était plus à l'apaisement et à construire un projet pour le futur », a commenté le bourgmestre. La question de la fusion des zones de police n'est pas venue sur la table. « La population n'a pas besoin de grandes réformes, elle veut des actions concrètes », a-t-il conclu. (b)

ARGENTINE

Le sous-marin San Juan victime d'une explosion ?

Une explosion a été détectée dans le périmètre où se trouvait le sous-marin argentin San Juan et les 44 membres de son équipage, le 15 novembre, date de sa dernière communication avec sa base. La Marine argentine a annoncé jeudi que les analyses de « l'anomalie hydro-acoustique » enregistrée avaient conclu à « un événement anormal, court, violent, pas d'origine nucléaire, correspondant à une explosion ». A Mar del Plata, c'était la consternation parmi les proches des marins. Les autorités argentines et les navires et les avions étrangers mobilisés doivent désormais localiser le sous-marin dans l'Atlantique sud. La dernière position donnée était à 400 km des côtes argentines de la Patagonie. (afp)

ENTRE STRASBOURG ET COLMAR,
DANS LA VALLÉE DE LA BRUCHE


La Cheneaudière *****
HOSTELLERIE & SPA



F-67420 COLROY LA ROCHE
TEL : 0033.3.88.97.61.64
INFO@CHENEAUDIERE.COM
WWW.CHENEAUDIERE.ALSACE

Votre Hotel-Spa
au cœur de l'Alsace



38 CHAMBRES – SPA D'EXCEPTION DE 2500 M²
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
ETABLISSEMENT OUVERT TOUTE L'ANNÉE