



Montpellier, le 1 août 2017

Communiqué de presse

Communiqué de presse

Alimentation

Obligation d'information pour les restaurateurs et les métiers de bouche sur les allergies et les intolérances alimentaires

Les vacances sont l'occasion de faire des expériences culinaires et gastronomiques, de découvrir de nouvelles sensations et saveurs autour d'une table. Néanmoins, ces envies de découverte ne sont pas sans risques pour les personnes sujettes à allergies ou intolérances alimentaires avec des conséquences parfois dramatiques.

Pour cela, la réglementation impose depuis le 1^{er} juillet 2015 **(1)**, aux restaurateurs et à l'ensemble des métiers de bouche, de donner une information écrite, claire et simple sur la présence de 14 substances **(2)** dans les mets, plats et boissons proposés. Cette transparence permet aux consommateurs de faire un choix éclairé et aux professionnels de montrer la maîtrise de leurs recettes.

Néanmoins, au lendemain du deuxième anniversaire de l'entrée en vigueur de cette mesure, les premiers constats opérés cet été dans l'Hérault font apparaître que seulement 40% des opérateurs contrôlés informent par écrit leur clientèle. Les démarches pédagogiques entreprises par les services de l'Etat ces deux années durant et les formations proposées par les syndicats professionnels des diverses corporations ont légèrement fait progresser le constat, établi à l'issue de la première année d'application de la réglementation (33% des établissements visités et proposant un service de restauration à table, donnaient une information conforme).

La DDPP rappelle donc que cette absence d'information est passible de contraventions de la 5^e classe (1500€) et engage également la responsabilité civile des gérants des établissements si leur clientèle est victime d'un choc anaphylactique consécutif à l'absorption d'un allergène.

(1) décret 2015-447 et articles R412-12 et suivants du code de la consommation

(2) céréales contenant du gluten ; crustacés ; œufs ; poissons ; arachides ; soja ; lait ; fruits à coque ; céleri ; moutarde ; sésame ; anhydride sulfureux et sulfites ; lupin ; mollusques

Pour plus d'information :

<http://www.herault.gouv.fr/Politiques-publiques/Alimentation-animaux-consommation-et-commerce/Votre-alimentation/Information-sur-la-presence-d-allergenes-dans-les-denrees-alimentaires>

[liste exhaustive des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances](#)

Contact presse : Service départemental de la communication interministérielle
04 67 61 61 25 - pref-communication@herault.gouv.fr

Site internet : www.herault.gouv.fr

