



Rapport
du groupe de travail du Conseil national de la consommation
relatif aux « mesures nationales sur les allergènes et la
dénomination de vente qui pourraient être proposées en ce qui
concerne les denrées alimentaires non préemballées »

NOR : EINC1424036P

1 - CONTEXTE

La réglementation relative à l'étiquetage alimentaire relève de la compétence de l'Union Européenne en vertu de l'article 114 du Traité sur le fonctionnement de l'Union Européenne. Afin d'harmoniser entre les Etats les règles existantes relatives à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, la Commission Européenne (CE) s'est donnée comme objectif de les actualiser, de les simplifier et de les clarifier dans l'intérêt du consommateur. A cette fin, la CE a adopté le règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 (Annexe 1) publié au Journal Officiel de l'Union Européenne le 22 novembre 2011.

Ce règlement européen a été présenté en réunion plénière du CNC le 5 mars 2012.

L'un des objectifs principaux du règlement 1169/2011 est d'atteindre un niveau élevé de protection du consommateur et de garantir son droit à l'information. L'article 44 (paragraphe 1) de ce règlement prévoit que pour les denrées alimentaires proposées non préemballées à la vente au consommateur final et aux collectivités ou pour les denrées alimentaires emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate, la mention de :

- *« Tout ingrédient ou auxiliaire technologique énuméré à l'annexe II ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée » est obligatoire.*
- *« L'indication d'autres mentions visées aux articles 9 et 10 du règlement n'est pas obligatoire, à moins qu'un Etat membre n'adopte des mesures nationales exigeant que toutes ces mentions ou certaines d'entre elles ou des éléments de ces mentions soient indiqués ».*

Le même article, paragraphe 2, permet aux Etats membres « *d'arrêter des mesures nationales concernant les modalités selon lesquelles les mentions ou éléments de mentions indiqués au paragraphe 1 doivent être communiqués et, le cas échéant, la forme de leur expression et de leur présentation* ».

Ces dispositions seront applicables à tous les stades de la chaîne alimentaire et à toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final, y compris celles servies par les collectivités.

Afin d'arrêter des mesures nationales pour certaines modalités de mise en œuvre de ce règlement, il a semblé opportun de réunir dans un groupe de travail du Conseil National de la Consommation (CNC), les associations de consommateurs, les associations de personnes allergiques et les représentants des organisations professionnelles.

2 – MANDAT ET DEROULEMENT DES TRAVAUX

Le mandat de ce groupe de travail (Annexe n° 2), adopté par le Bureau du CNC du 17 avril 2013, présente les points essentiels du règlement INCO. Son objectif est :

- de dresser un inventaire des modes et formes de commercialisation des denrées alimentaires non préemballées à la vente au consommateur final et aux collectivités ou des denrées alimentaires emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate ;
- de proposer des règles sur les modalités de la mention des allergènes dans les denrées alimentaires non préemballées à la vente au consommateur final et aux collectivités ou dans les denrées alimentaires emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate ;
- de proposer des règles concernant les formes et modalités concrètes de l'expression et de la présentation de la dénomination de vente obligatoire.

Le groupe de travail du CNC, présidé par M. Claude BERTRAND, Chef du Bureau 4A « Nutrition et information sur les denrées alimentaires » de la DGCCRF, comprend des représentants des associations de consommateurs, des associations de personnes allergiques, des organisations professionnelles, des organismes du secteur agroalimentaire et de la restauration collective, divers organismes et des membres de l'administration (Liste en Annexe n° 3).

Les rapporteurs de ce groupe de travail sont M. Charles PERNIN de la Confédération de la consommation, du logement et du cadre de vie (CLCV) pour le collège des consommateurs et Mme Isabelle FILLAUD de l'Union professionnelle artisanale (UPA-CGAD) pour le collège des professionnels.

L'objectif des travaux est de mettre en place des modalités de mise en oeuvre et d'application de l'obligation de mention des allergènes sur les denrées alimentaires non préemballées dans des conditions qui permettent aux professionnels de remplir leurs obligations en fonction de leurs modes de fonctionnement respectifs et de proposer des recommandations sous la forme de l'avis ci-joint.

Le résultat de ces travaux se traduira également par la rédaction d'un décret qui précisera les modalités d'application de l'information sur les allergènes. Le texte, qui sera rédigé indépendamment de l'avis du CNC, imposera aux différents opérateurs des modalités de mise en œuvre relativement simples afin de laisser aux opérateurs un minimum de souplesse dans la mise en place et l'adaptation des mesures.

Le groupe de travail s'est réuni trois fois en 2013 (1^{er} juillet, 26 septembre et 17 octobre). Les discussions ont été complétées par un travail de concertation entre les rapporteurs des deux collèges et avec le président.

Les débats se sont déroulés dans un bon état d'esprit avec une volonté commune de trouver des mesures simples pour garantir au consommateur son droit à l'information sur les allergènes. Cependant, l'absence au sein du groupe de travail, de représentants du ministère de l'Education Nationale et de représentants des activités agro-touristiques (vente à la ferme, association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP), chambres d'hôtes, vente via internet) privant le groupe de travail de leur expertise, a été regrettée.

3 – SYNTHÈSE DES REFLEXIONS DU GROUPE DE TRAVAIL

Les différents thèmes étudiés lors des réunions du groupe de travail font l'objet des synthèses ci-dessous.

A - Etat des lieux des modes et formes de commercialisation des denrées alimentaires non préemballées à la vente au consommateur final et aux collectivités ou des denrées alimentaires emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate

Il est rappelé que ce groupe de travail ne doit pas examiner la problématique des étiquetages de précaution ou de prévention et des contaminations croisées. L'application du règlement INCO consiste à donner des informations au consommateur sur les allergènes qui entrent dans la composition des produits pour lui permettre de faire des choix en toute connaissance de cause. L'article 9-1 de ce règlement rappelle les mentions obligatoires.

En outre, il a été plusieurs fois souligné par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des Fraudes (DGCCRF) que les textes européens ne prévoient pas d'information orale mais une information écrite et contrôlable. Le consommateur ne doit pas avoir à solliciter l'information et doit y avoir accès à un endroit donné. Dans tous les cas l'information ne peut être uniquement orale.

Les denrées alimentaires non préemballées sont commercialisées selon les trois catégories suivantes :

- la restauration
- les produits emballés sur le lieu de vente, à la demande du consommateur
- les produits préemballés en vue de leur vente immédiate

Les professionnels des différents secteurs ont précisé les modes de commercialisation des denrées alimentaires non préemballées :

- la vente traditionnelle à la coupe ;

- la vente des produits conditionnés en vue d'une vente immédiate pour lesquels il est proposé un étiquetage des ingrédients et des allergènes ;
- la vente à distance : l'information doit être délivrée avant l'acte d'achat ;
- la vente en vrac, dont la vente en trémie, avec une information fournie à proximité avec indication des allergènes et de la composition du produit.

Par ailleurs, les produits préparés dans un atelier situé dans le magasin et préemballés sur place, sont déjà munis d'une étiquette où figurent les allergènes. Certains professionnels émettent le souhait que ces produits soient bien pris en compte dans la catégorie des produits non préemballés en vue de la vente immédiate afin de ne pas se voir imposer la déclaration nutritionnelle sur ces produits.

Il est également demandé que les produits emballés individuellement pour des raisons d'hygiène ou de présentation soient toujours bien considérés comme des denrées non préemballées, au sens de l'article 44 du Règlement (UE) 1169/2011 (ex : napolitains de chocolat, sucette, etc.).

Les professionnels du secteur de la restauration aérienne ont détaillé les formes de restauration proposées :

- le plateau-repas comprenant des éléments filmés ou non, servis en l'état ou réchauffés ;
- l'armement mis dans les offices et servi avec le repas : boissons, éléments salés (apéritifs par exemple), éléments de snacks, etc ;
- les buffets servis la nuit ; les voyageurs se servent eux-mêmes à l'office : éléments servis sous forme de plateaux, de préemballés, de snickers ou de boissons ;
- le « buy on board » : le voyageur achète un produit préemballé à bord de l'avion (sandwich par exemple) ;
- le voyageur pré-commande un plateau avec un supplément.

Les activités « traiteur » du secteur aérien sont particulières. Elles concernent essentiellement l'aviation d'affaire, les vols affrétés ou privés. Des buffets ou des repas peuvent être commandés au sol et livrés à bord pour consommation en vol. Il est matériellement complexe de donner une information sur ces aliments, car c'est souvent l'organisateur du voyageur qui les a achetés.

Pour le secteur des artisans charcutiers-traiteurs, les artisans du domaine de la viande (bouchers, tripiers, etc), il existe différents types d'emballage et de présentation dans les boutiques ou sur les marchés :

- les produits présentés en vitrine sur assiette ou plat, emballés à la vue et à la demande du consommateur dans du papier « boucher » ou les produits mis dans des barquettes avec couvercles ou filmées ou scellées à la demande du consommateur pour faciliter le transport notamment. La mise sous vide est également parfois demandée par les consommateurs ;
- dans la catégorie des préemballés en vue de la vente immédiate, quelle que soit la profession, les produits sont vendus dans des barquettes avec couvercles pouvant s'ouvrir pour en modifier éventuellement le contenu à la demande du consommateur ou des barquettes thermo-scellées. Des produits peuvent également être présentés dans des boîtes pâtisseries ;
- les plateaux repas qui peuvent être considérés comme des produits préemballés en vue de la vente immédiate.

Le secteur de la restauration collective concerne toute la population, de la petite enfance à la personne âgée, en passant par le scolaire, le monde de l'entreprise, les maisons de retraites, le portage à domicile, le monde hospitalier, le monde carcéral, etc. Dans ce secteur, il existe tous types de modes de consommation : self, consommation à table, buffets, plateaux repas, préemballés au choix du client. Pour les plateaux repas, souvent fournis sur commande, le consommateur ne choisit pas directement. Dans le domaine scolaire par exemple, c'est le décideur (municipalité) qui choisit le menu dans le cadre de la circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 qui propose les Projets d'accueils individualisés (PAI) permettant de prendre en compte, en amont, la maladie de l'enfant.

Le PAI n'existe pas pour le milieu carcéral ou le milieu hospitalier, ni pour les personnes qui bénéficient du portage à domicile, comme les personnes âgées.

B - Propositions d'indication des allergènes dans les denrées alimentaires non préemballées à la vente au consommateur final et aux collectivités ou dans les denrées alimentaires emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate.

Les pré requis de chacun des collèges

Préalablement aux discussions, chaque collège a souhaité faire part d'un certain nombre de principes auxquels il déclare être attaché :

Le collège des associations

Les associations de personnes allergiques indiquent que les personnes allergiques ou intolérantes se renseignent sur la composition des plats et des produits auprès des personnels présents dans la restauration ou dans les magasins. Leur inquiétude concerne la fiabilité de l'information donnée sur les allergènes par un personnel qui n'est pas forcément suffisamment formé sur ces sujets, même s'il est de bonne volonté. Elles craignent également que la nécessité de donner une information n'entraîne une stigmatisation des personnes allergiques ou intolérantes alimentaires. En matière de restauration, les personnes allergiques souhaitent disposer de l'information écrite sans avoir à la solliciter, c'est-à-dire en libre accès.

Même si ce n'est pas l'objet du mandat, elles tiennent à préciser que l'information doit être la plus exhaustive possible.

Enfin, il a été évoqué le cas des restaurateurs qui proposent des préparations sans gluten. Il faut être vigilant sur cette offre de préparation « sans gluten » car cela pourrait, si elles sont mal fabriquées, constituer un danger pour le client.

Un tableau détaillant les circuits de commercialisation et les typologies de vente avec des propositions de modalités d'indication des allergènes à déclaration obligatoire pour les denrées alimentaires non-préemballées, a été établi par les associations (Annexe n° 4).

L'Association française pour la prévention des allergies (AFPRAL) préconise que l'information soit consultable sans avoir à en faire la demande et peut être indiquée par une phrase de type "L'information concernant les allergies et les intolérances est disponible à tel endroit".

Enfin, s'agissant de la restauration commerciale et collective, l'AFPRAL suggère que les allergènes soient listés sur les menus précédés de la mention « contient » arguant que des noms d'aliments ne sont pas stigmatisants. Pour ce qui concerne spécifiquement la restauration collective, l'AFPRAL rappelle d'une part qu'elle concerne adultes (entreprises) et enfants (enseignement maternel, primaire, secondaire, supérieur). D'autre part, le PAI tel que prévu par la circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003) ne saurait en aucun cas répondre à l'obligation d'information prévue par le Règlement INCO. En effet, l'AFPRAL précise qu'un PAI n'apporte aucune information au consommateur final concernant les allergènes. Le PAI propose un cadre à l'accueil des enfants ayant une maladie chronique. Le règlement INCO s'applique à toute la population européenne dont font partie les enfants ou leur parent le cas échéant. Par ailleurs, la circulaire n°2003-135 prévoit la possibilité aux collectivités d'adapter les repas ce qui est rarissime (& 3.1.1). En conséquence, ce sont les parents qui assument la préparation des repas alors qu'une information des allergènes contenus dans les menus permettrait de moins stigmatiser ces enfants et ainsi améliorer leur qualité de vie.

Sur le contenu, les associations :

- souhaitent que soit mentionnée la liste de tous les ingrédients contenus dans les produits non préemballés, car au-delà de la liste figurant à l'annexe II du règlement européen (Annexe n 5), il existe d'autres substances allergènes qui peuvent poser des problèmes aux consommateurs ;
- demandent que la mise à jour de l'information soit assurée tout au long de la chaîne entre les intermédiaires successifs et que celle-ci soit actualisée jusqu'au consommateur lorsqu'un changement de dernière minute intervient dans les ingrédients. Les associations demandent s'il existe des bases de données informatiques qui permettraient de faciliter ce travail de mise à jour entre les professionnels.

Sur le format, les associations :

- insistent sur la question de la mise à jour des étiquetages ;
- attirent l'attention sur la nécessité d'éviter la stigmatisation des personnes allergiques. Pour cela, il faut que l'information soit facilement accessible et consultable sans que le consommateur allergique ait à la demander. Il propose une phrase type comme par exemple : « L'information concernant les allergies et les intolérances est disponible à tel endroit » ;
- demandent que la confusion dans l'information ne soit pas entretenue quant aux garanties sur l'absence totale d'allergènes dans les produits, car l'objet du mandat n'est pas de prendre en compte les risques de contaminations croisées. Il faut donc éviter, sur l'étiquetage, d'indiquer toute mention garantissant l'absence d'allergènes ;
- indiquent que pour les supports d'information, il faut peut-être s'inspirer de ce qui se fait dans d'autres pays (exemple : tablettes numériques, pick prix détaillés (Suède) etc..) ;
- tiennent à ce que les supports soient écrits et proposent que les supports informatiques soient une option à condition qu'ils ne soient pas discriminants, c'est-à-dire que les technologies proposées soient accessibles à tous et faciles d'utilisation ;
- réclament que la formation des personnels soit systématique ;

- demandent que, lorsqu'elle existe, la transmission orale de l'information ne se substitue pas à l'information écrite ;

- indiquent que pour les supports, différentes solutions peuvent être envisagées d'un point de vue pratique, mais qu'il est important que tous les acteurs en discutent ensemble et que les solutions retenues soient validées collégialement.

Le collège des professionnels

Les représentants des professionnels indiquent que la problématique de l'information sur les allergènes est discutée au sein de leurs organisations depuis plusieurs années. La diversité des produits et des approvisionnements ainsi que les changements d'approvisionnements rendent plus compliquée la mise en place de l'information à donner sur les allergènes.

De plus, il est nécessaire de prendre en compte le facteur humain dans le processus de mise à disposition de l'information surtout face aux nouvelles technologies et dans le cas de nouveaux supports écrits.

Les professionnels tiennent à rappeler qu'il est question d'allergènes à déclaration obligatoire (ADO) incorporés intentionnellement et souhaitent que cette précision figure clairement dans le texte réglementaire qui sera rédigé.

Par ailleurs, certains professionnels souhaitent qu'une disposition soit prévue dans le projet de décret concernant l'étiquetage de précaution ou de prévention relatif aux présences fortuites d'ADO utilisé par les fournisseurs et dont les rédactions sont multiples et variées. Il n'est, en effet, pas envisageable de demander aux entreprises de juger de la pertinence de l'étiquetage effectué par leurs fournisseurs. C'est pourquoi ils proposent soit de partir du principe que les entreprises reporteront tout étiquetage de précaution ou de prévention dans leurs supports d'information sur les ADO, soit de n'en reporter aucun.

De plus, la mise en place de dispositifs d'information sur les ADO nécessitant un travail conséquent pour les petites entreprises, la Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) demande un délai supplémentaire de mise en œuvre des dispositions réglementaires.

Les points soulignés par les professionnels de la restauration :

- seuls doivent être mentionnés les allergènes volontairement incorporés (hors contaminations croisées) ;
- les informations reçues par les fournisseurs doivent être fiables : les professionnels demandent un signal d'alarme de la part des fournisseurs lorsque la composition du produit reçu a été modifiée ;
- les professionnels souhaitent connaître les modalités de report de l'étiquetage de précaution sur une étiquette.

Un tableau détaillant les circuits de commercialisation et les typologies de vente avec des propositions de modalités d'indication des allergènes à déclaration obligatoire pour les denrées alimentaires non-préemballées, a été établi par les professionnels (Annexe n° 6).

Les débats

Au cours des débats, tous les types de vente de denrées alimentaires non préemballées ont été examinés tour à tour afin de trouver les modalités de mise en œuvre d'une information concernant les allergènes adaptée à chaque cas, tenant compte des impératifs techniques des professionnels et répondant aux besoins d'accès aux informations des consommateurs.

Trois types d'information sont identifiés : l'affichage, l'étiquetage et l'expression orale.

Les membres du groupe de travail estiment que les entreprises ne pourront remplir leurs obligations en matière d'information du consommateur que si elles disposent de toutes les mentions obligatoires de la part de leurs fournisseurs sur tous supports adaptés. Cette information doit être assurée tout au long de la chaîne entre les intermédiaires successifs et être actualisée lorsque le fournisseur modifie sa recette. Il est rappelé à cette occasion par les fournisseurs de denrées alimentaires, représentés par l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA), que cette obligation de résultat est déjà bien respectée au travers du support de l'étiquette.

Une partie des professionnels demandent que le fournisseur communique l'information spontanément autrement qu'au travers de l'étiquette et préalablement à la livraison. L'actualisation des fiches techniques, en cas de changement d'ingrédient, est apparue comme un point clé pour la majorité des professionnels présents.

Eu égard au fait que les mentions rendues obligatoires par INCO doivent être écrites, une majorité des membres du groupe de travail s'accordent sur la nécessité d'une information écrite sur tous supports au choix du professionnel et accessible librement par les consommateurs. Certains secteurs professionnels attirent l'attention sur la difficulté de mise en place d'une information écrite.

Examen des différentes modalités de mise en place de l'affichage pour chaque type de vente de denrées non préemballées

La grande Distribution

La vente traditionnelle à la coupe : les consommateurs ont constaté que l'information écrite figure sur l'affichage à vue mais estiment que la solution retenue doit faciliter l'accès à l'information qui doit par ailleurs être parfaitement lisible. Les professionnels, bien que non opposés à cet affichage, ont tenu à soulever les difficultés pratiques liées à la mise en place d'une information plus lisible et à l'actualisation des informations.

La vente des produits conditionnés en vue d'une vente immédiate : l'étiquetage mentionnant la liste des ingrédients y compris des allergènes existe déjà. Il est d'ailleurs souligné que dans la plupart des cas ces denrées comportent également les mentions légales d'étiquetage normalement imposées pour les produits préemballés. En ce qui concerne la vente à distance, l'information est également donnée au consommateur sur le site avant l'acte d'achat. Les consommateurs ont noté ces pratiques avec satisfaction. Les professionnels soulèvent le problème de décalage des informations dans plusieurs cas (marchés partagés, un même produit vendu à distance sur un site dans deux magasins différents par deux fournisseurs différents, mise à jour entre deux stocks, une recette qui change alors qu'il reste des stocks du produit précédent).

La restauration

La restauration commerciale : les professionnels ont indiqué que si pour la vente à la coupe, l'information est déjà disponible à un endroit donné, ce n'est pas le cas dans le secteur de la restauration en raison de l'utilisation d'une multitude de produits et de peu de produits préemballés. En outre, la restauration est un métier de service où la relation avec le client et le personnel est prédominante. Il s'agit d'établir une relation de confiance entre le professionnel et le client allergique.

L'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) fait plusieurs propositions :

-Inscrire clairement une phrase sur les cartes des restaurants précisant que les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats peuvent être demandées au personnel : « *Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant* ». L'idée serait pour l'UMIH celle d'une mention écrite complétée le cas échéant par une information orale, pour gagner en confiance pour les clients, en temps pour les professionnels mais aussi éviter les informations anxiogènes et la stigmatisation des clients allergiques.

-Disposer d'un registre en cuisine mis à jour, permettant au personnel d'informer les clients.

-Obligation pour les fournisseurs d'informer en temps réel les professionnels de la restauration de tout changement de composition de leurs produits (à ce jour, seule la modification des étiquettes est obligatoire mais pas le fait d'informer le restaurateur de cette même modification).

La demande du client pourra être prise en charge dès la commande par le personnel de salle qui en informera le personnel en cuisine.

L'UMIH rappelle en outre qu'elle est opposée à une liste d'allergènes sur les menus pour des questions de coûts (les menus changent tous les 3 ou 6 mois), de lisibilité et de stigmatisation.

La solution présentée par l'UMIH ne rencontre pas l'adhésion des associations de personnes allergiques et des associations de consommateurs qui rappellent que les personnes allergiques doivent disposer de l'information sans avoir à la demander. En outre, cette proposition n'est pas considérée comme satisfaisante car lors d'un afflux de clientèle, certains pourraient considérer que le restaurateur n'aura pas toujours le temps de s'occuper du client allergique. Par ailleurs, la cuisine ne semble pas l'endroit approprié pour mettre une information à la disposition des clients. La solution doit être simple et pratique à la fois pour le restaurateur et le client. Il est rappelé qu'il est important que l'information soit écrite pour permettre plus de fiabilité.

La restauration collective : les professionnels du secteur notent que les clients doivent disposer d'un support écrit mais demandent que le choix de ce support soit laissé à l'opérateur en fonction de la configuration de son établissement. Ils proposent a minima d'afficher un panneau lisible à l'entrée du restaurant indiquant aux personnes allergiques qu'elles disposent des informations sur les allergènes soit sur un cahier, une borne internet ou un smartphone. Le

Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (SNARR) préconise plutôt une affiche précisant qu'un support est à disposition à tel endroit du restaurant. Les menus variant tous les jours, il est nécessaire que l'Education nationale soit sensibilisée à la formation du personnel sur la nutrition et les allergènes. Les consommateurs admettent que ces propositions vont dans le bon sens.

Le Groupement national de la restauration (GNR) a demandé à ce que la liberté du choix des moyens soit laissée aux professionnels Une inscription sur les cartes n'est pas envisageable car ne permettrait pas une mise à jour régulière, et serait trop coûteuse à mettre en œuvre. Le GNR souligne que les fiches techniques à jour et la transmission des informations sont un préalable pour que le restaurateur puisse lui-même, par la suite, transmettre l'information aux consommateurs. Mais le GNR met en évidence qu'il ne s'agit que d'une première étape. En effet, une fois cette information reçue de ses fournisseurs, le restaurateur, qui par définition sert des plats élaborés à base de plusieurs ingrédients, doit croiser les fiches techniques avec les fiches recettes pour lister les substances allergènes par plat. Ce travail, long et non automatisé, sera donc complexe et coûteux.

En outre, les professionnels signalent que les problématiques de mention des allergènes sont différentes selon les secteurs : cantines scolaires, hôpitaux, maisons de retraite, établissements pénitentiaires et nécessitent donc des solutions adaptées. Il est observé que certains sujets particulièrement complexes, telles que les modalités d'accueil des enfants allergiques dans les cantines, ne pourront être résolus de façon immédiate mais progressivement.

Les autres types de commercialisation dans les transports, l'artisanat et le commerce alimentaire de proximité, dans les magasins d'usine accolés à une usine, dans les activités d'agro-tourisme.

La vente à emporter ou la vente ambulante par camion par exemple : les professionnels proposent que l'information écrite figurant sur le lieu de vente indique au client qu'un support, laissé au choix de l'entreprise, est à sa disposition pour l'informer sur la présence d'ADO dans les produits présentés à la vente. Il sera également indiqué que le personnel de vente est à sa disposition pour tout complément d'information. Le personnel de vente devra être formé pour répondre à cette demande.

Pour la vente par internet, le consommateur doit disposer de toutes les informations avant de réaliser sa commande conformément à ce que prévoit déjà le règlement INCO.

Les plateaux repas individuels ou les réceptions : les professionnels rappellent que le client dispose d'une information écrite sur les documents commerciaux fournis préalablement à la commande. Dans le cas des réceptions réservées à l'avance, ou si un ADO est ajouté, l'information sera actualisée et communiquée. Pour les plateaux repas, l'habitude est de donner au moment de la livraison un document d'accompagnement citant les composants du plateau repas. La mise en œuvre de la réglementation sera d'indiquer pour chaque plat les ADO, ce qui est techniquement possible.

Il est demandé que pour les plateaux repas individuels, les informations soient à la disposition du consommateur final sur le plateau. Pour le cas des consommateurs qui ne choisissent pas leur repas (cas de réception ou de mariage), l'information devra être répercutée sur un étiquetage ou un support au choix de l'opérateur et mise à la disposition des personnes invitées. Les associations de consommateurs tiennent à rappeler que l'objectif doit toujours être d'informer le consommateur final. Les documents commerciaux ne sont pas suffisants

pour assurer cette information. Des documents doivent être prévus pour être transmis au consommateur.

Familles rurales a annoncé que dans le cadre du Plan national pour l'alimentation, un guide a été élaboré afin de donner certaines recommandations concernant le portage des repas à domicile pour les personnes âgées. Il a été notamment proposé aux fournisseurs livrant des repas à domicile de coller des stickers sur les blisters des produits contenant des allergènes. Ainsi, la personne qui consommera les produits sur le plateau repas et qui n'est pas forcément celui qui a commandé le plateau, pourra trouver l'information sur les allergènes éventuellement présents dans les produits livrés.

Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) souligne que les personnes qui bénéficient des plateaux livrés en restauration collective sont des personnes dans un état de dépendance ou de faiblesse physique ou mentale, de sorte que leur état de santé est géré par la collectivité qui commande les repas en leur nom. L'information est transmise en amont de la livraison, via des documents entre le restaurateur et la collectivité qui passe la commande. L'inscription de la liste des allergènes sur les barquettes ne permettra donc pas au convive consommateur final de faire son choix. Ses allergies auront déjà été traitées en amont et le convive saura donc que les plats qui lui sont proposés ne contiennent pas les substances auxquelles il pourrait être allergique. Le SNRC souhaite rappeler que si l'objet du règlement européen est d'informer le consommateur, il n'en demeure pas moins qu'il convient de faire preuve de logique et de pragmatisme. Ainsi, si la personne allergique est prise en charge et que son allergie est gérée (avec la fourniture de plats répondant à son régime alimentaire et ses intolérances/allergies), l'information n'est plus pertinente à délivrer sur les barquettes, et représenterait un surcoût pour une prestation de restauration à vocation sociale qui risque de mettre à mal le caractère social de cette activité.

Le SNRC demande à ce que la vocation sociale de l'activité de restauration collective, et de ses tarifs, ne soit pas sacrifiés au profit d'une information, que le destinataire ne pourrait pas comprendre dans une grande majorité des cas, et qui interviendrait, de toutes façons, trop tard puisqu'une fois livré, le convive n'a plus la possibilité de consommer un autre plat.

Les repas servis dans les transports : les professionnels du secteur ont tenu à souligner la très grande diversité de produits, de conditionnements et de modalités de distribution des plateaux repas dans les transports (avion ou train). Il existe toujours un relais d'information possible par le personnel navigant commercial (hôtesses et stewarts). Ils signalent que les denrées alimentaires des wagons bars dans les trains et du « buy on board » (achat à bord) dans les avions sont des préemballés.

Les professionnels de la restauration des transports proposent de laisser la possibilité d'utiliser les trois modalités suivantes de mention des allergènes :

- menu individuel ou catalogue des denrées servies dans l'avion ou le train ;
- écran informatique fourni par la compagnie aérienne (écran individuel du fauteuil ou tablette numérique) ;
- marquage individuel type étiquette pour les produits de l'industrie agro-alimentaire (yaourts, gâteaux secs, jus de fruits...).

Les professionnels de la restauration des transports et les compagnies aériennes ont commencé à travailler sur le sujet pour rassembler les informations et les transmettre jusqu'au consommateur.

Le commerce de proximité et les magasins d'usine attenants aux usines de fabrication de denrées préemballées : concernant les denrées préemballées pour de simples questions de présentation ou d'hygiène (ex : sucettes, nougat, etc), l'ANIA souhaite que ces produits, continuent à bénéficier d'une exemption au titre des produits non préemballés pouvant bénéficier des souplesses de l'étiquetage dans le cadre de l'article 44. Elle souhaite qu'il soit possible d'indiquer sur une affiche ou tout autre support approprié que l'information sur les allergènes peut être fournie avant la conclusion de l'achat à l'endroit où la denrée est offerte à la vente par un membre du personnel, ou par un dispositif approprié, sans que des frais supplémentaires ne soient imputés au consommateur.

C - La dénomination de vente obligatoire

La dénomination de vente des produits devra être donnée au consommateur final quel que soit le type de vente et surtout lorsqu'il achète un produit dans un magasin. Il est proposé que les règles concernant les formes et modalités concrètes de l'expression et de la présentation de la dénomination de vente obligatoire soient inscrites dans le projet de décret susmentionné.

Le collège des professionnels demande que l'état actuel de la réglementation sur la dénomination de vente soit repris dans le projet de décret.

4 – RECOMMANDATIONS DU GROUPE DE TRAVAIL

Le groupe de travail a dégagé un certain nombre de recommandations concernant l'information sur les allergènes à déclaration obligatoire, présents dans les denrées non préemballées.

Il est précisé qu'elles s'appliquent au gluten, substance responsable de la maladie coeliaque, bien qu'il ne soit pas un allergène au sens strict.

Ces recommandations sont les suivantes :

1. L'information ne porte que sur les allergènes à déclaration obligatoire (ceux de l'annexe II du règlement INCO) incorporés intentionnellement. L'information obligatoire ne concerne que les substances allergènes présentes volontairement dans les plats, mais ne tient pas compte des contaminations croisées. Il est important que ce point soit relayé auprès des consommateurs par tous les acteurs (pouvoirs publics, associations de consommateurs et de personnes allergiques, professionnels,...) ;
2. La formation des professionnels sur les allergènes et les modalités d'information des personnes allergiques est essentielle ;
3. Afin de ne pas complexifier la mise en œuvre de ces nouvelles exigences pour les entreprises utilisatrices, il convient de ne pas reporter les étiquetages de prévention signalant d'éventuelles présences fortuites d'allergènes dans les denrées achetées par les entreprises auprès de leurs fournisseurs ;
4. L'information doit être écrite ; elle peut être complétée, au choix des entreprises, par une information orale ;

5. Le choix du support de cette information est laissé au professionnel, mais ce support doit être facilement et librement accessible aux consommateurs ;
6. Tout changement relatif à la présence d'ADO dans un produit vendu à un professionnel en vue de la fabrication d'une denrée non préemballée devrait faire l'objet d'un signalement spécifique dans les meilleurs délais au professionnel afin de permettre une actualisation en temps réel de l'information fournie in fine au consommateur. Les professionnels de nombreux secteurs ont en effet souligné qu'il était impossible de lire au quotidien toutes les étiquettes des produits qui leur sont livrés pour la préparation de denrées vendues non préemballées aux consommateurs ;
7. La question de l'actualisation des fiches techniques, dès qu'il y a un changement d'ingrédient, est donc apparue comme un point clé pour la majorité des professionnels présents. C'est pourquoi il est préconisé d'engager un travail sur une uniformisation des fiches techniques afin de permettre un meilleur transfert d'informations entre les opérateurs. Ce travail permettrait de communiquer au consommateur une information actualisée.