



**Allergènes dans les denrées alimentaires vendues en vrac**  
à l'exemple de gastronomie, boulangerie/pâtisserie, boucherie

Guide pratique

## Impressum :

1<sup>re</sup> édition : 35000 exemplaires en français  
60000 exemplaires en allemand  
25000 exemplaires en italien

Traduction : Marta Formanova, Bâle

Impression : Egger AG, Frutigen

Photographies : ©neuweiss – communication visuelle, Bea Würgler, Berne

Mise en page : neuweiss – communication visuelle, Bea Würgler, Berne

Commandes : auprès de votre association ou auprès  
d'**aha!** Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme  
info@ahaswiss.ch ou sur www.ahaswiss.ch

Le masculin utilisé s'applique conformément au sens également à la femme.

## Allergènes dans les denrées alimentaires vendues en vrac à l'exemple de gastronomie, boulangerie/pâtisserie, boucherie

Guide de mise en œuvre des dispositions légales relatives à la problématique en matière d'allergènes dans la pratique

### Table des matières

<b>page 4</b>	<b>Préface</b>
<b>page 6</b>	<b>Guide pratique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Les besoins des personnes allergiques</li><li>▪ Principes et tuyaux pratiques pour l'approche de la problématique liée à l'allergie</li></ul>
<b>page 10</b>	<b>Informations en la matière</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire ?</li><li>▪ Dispositions légales</li><li>▪ Exigences imposées à l'artisanat et à la gastronomie du point de vue de l'exécution</li></ul>
<b>page 15</b>	<b>Liste de contrôle :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sommes-nous préparés à une clientèle allergique ?</li></ul>



**«Nos clients souffrant  
d'allergies alimentaires nous sont  
reconnaissants d'être familiers  
avec le sujet et de le traiter  
en connaissance de cause.»**

**Manuela Hänni, boulangerie Hirschi**

## Préface

En Suisse, quelque 300 000 personnes souffrent d'une allergie alimentaire. Chez ces individus, les moindres quantités d'aliments allergisants peuvent déjà être suffisantes pour provoquer des réactions sévères, le cas échéant. Au niveau mondial, quelques dizaines de décès sont recensés chaque année.

Les personnes allergiques doivent savoir très exactement ce qu'elles mangent. Elles dépendent d'une déclaration absolument fiable des ingrédients contenus dans les aliments préemballés. Des informations fiables dispensées sur les aliments vendus en vrac ou sur les plats servis dans les restaurants sont tout aussi importantes.

La législation alimentaire exige une liste complète des ingrédients et des mélanges. Or, d'expérience, pour les aliments vendus en vrac ou les plats produits sur place, cette exigence ne peut pas toujours être remplie avec fiabilité.

La question de savoir comment prendre tout de même en compte les besoins des allergiques a été discutée avec les milieux concernés (représentants des intéressés, médecine, artisanat, organisations de protection des consommateurs, législateur, organe exécutif) en automne 2005.

Il en résulte une brochure axée sur la pratique, destinée aux hôteliers et commerçants, qui explique la problématique et contient aussi des conseils pour un service optimal aux personnes souffrant d'allergies alimentaires. Elle doit en outre servir de ligne directrice à l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires.

**Deux principes sont essentiels :**

### → LA COMMUNICATION DOIT FONCTIONNER

Les consommatrices et les consommateurs doivent présenter leur problème, afin de permettre à l'entreprise d'être à l'écoute de leurs besoins. Au sein de l'entreprise, la communication entre le personnel de vente, la production et les responsables est essentielle.

### → LES INFORMATIONS DOIVENT EN TOUT CAS ÊTRE EXACTES

Il est toujours préférable, le cas échéant, d'admettre un non-savoir à la clientèle ou aux hôtes, plutôt que de donner une fausse information. Toutefois, un « nous ne le savons pas » n'est acceptable que dans le cas où malgré les efforts adéquats pour élucider la situation, aucune information fiable n'est possible.

Nous sommes convaincus que cette brochure, élaborée conjointement par les milieux concernés, peut contribuer à augmenter la sécurité des aliments pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires et remercions tous les participants de leur soutien et de leur engagement constructif.

Au nom du groupe  
de travail Allergènes de l'ACCS  
(Association des chimistes cantonaux de Suisse)

D<sup>r</sup> Rolf Etter, chimiste cantonal de Zurich

## Guide pratique


### Les besoins des personnes allergiques

Les personnes souffrant d'une allergie alimentaire connaissent en général relativement bien la sensibilité de leur organisme. Etant tous les jours confrontées à la thématique, elles ont souvent beaucoup d'expérience quant aux déclarations figurant sur les denrées alimentaires et un sens aiguisé pour déceler d'éventuels produits à problème.

Les personnes allergiques dépendent d'une déclaration absolument fiable et complète des composants des aliments préemballés d'une part et des plats servis dans les restaurants d'autre part. Pour ces personnes, il est tout aussi important d'être informé sur la possibilité de mélanges involontaires. Ces informations doivent être disponibles au moment de la décision d'un achat ou, à la demande des personnes allergiques, lors de la sélection d'un menu dans un restaurant.

Du point de vue de la personne allergique, la quantité d'allergènes contenus dans le produit est en général d'une importance secondaire : dans un cas concret, la personne sensibilisée renoncera à un aliment qui contient ou pourrait contenir les ingrédients allergènes en question ou des mélanges involontaires.

Il est tout à fait clair que l'intérêt des personnes allergiques se focalise sur la fiabilité de l'information. Il faut qu'elles puissent compter sur le fait que les produits préemballés, les produits en vrac ou les plats proposés dans les restaurants ne contiennent pas d'ingrédients non déclarés et qu'elles ne doivent pas s'attendre à des mélanges involontaires de plus de 1 g/kg. Le respect de cette valeur garantit que la majorité des personnes allergiques ne subit aucune réaction lors de la consommation ; il n'apporte pourtant pas de sécurité absolue aux personnes les plus sensibles. Il importe en principe d'admettre, le cas échéant, un non-savoir aux clients ou aux hôtes même si ce n'est optimal pour aucune des deux parties, plutôt que de transmettre une fausse information. Un « nous ne le savons pas » est acceptable si, malgré tout effort, une information fiable n'est pas possible, mais il ne faut pas en abuser, par indifférence ou paresse, en tant qu'information standard pour se dérober à la responsabilité édictée par la loi.



**«Une noix, un œuf ou du lait...,  
les connaissances sur d'éventuels  
allergènes dans les aliments sont  
un must dans notre formation.»**

**Corina Caminada, confiserie Tschirren**

## «Notre métier suppose une créativité, ce qui ne signifie pas que l'on perde des yeux les ordonnances sur les denrées alimentaires. Des informations claires font avancer les choses.»

Nicolas Mumenthaler, boulangerie-pâtisserie Mödinger

### Principes et tuyaux pratiques pour l'approche de la problématique liée à l'allergie

#### 1 Achat et stockage

Un achat structuré (produits de composition connue) et une vue d'ensemble systématique du stock nous permettent de garantir la disponibilité d'informations importantes. Lors de l'emploi de produits «convenience», nous nous orientons strictement sur la déclaration des ingrédients figurant sur l'étiquette.

##### → TUYAUX

Nous achetons des produits à composition connue.

Nous engageons le fournisseur à nous informer, aussi lors de l'achat de produits en vrac, surtout sur les allergènes contenus selon la composition ou de toute modification éventuellement apportée à celle-ci.

Nous avons toujours un produit de référence en stock ou gardons les informations correspondantes sur les produits.

#### 2 Préparation et production

Des compositions précises et leur emploi systématique nous permettent d'éviter un mélange involontaire des ingrédients et de donner, plus tard, des informations fidèles.

##### → TUYAUX

Nous ne travaillons qu'avec les produits «convenience» (p. ex. épices mixtes) dont la composition nous est connue et qui est soumise à un contrôle périodique.

Le responsable de la production est tenu de participer à la planification et la recommandation de plats spécifiques, destinés aux personnes allergiques.

Nous organisons les déroulements de la production de manière à prévenir et éliminer toute possibilité de mélange involontaire.

#### 3 Information et formation des collaborateurs

Grâce à l'information ciblée et la formation de nos collaborateurs dans les domaines de l'achat, de la production et de la vente, nous garantirons le respect des exigences imposées.

##### → TUYAU

Nous désignons les responsables pour répondre aux demandes des personnes allergiques.

#### 4 Information destinée aux clients

Nous avons conscience de l'importance d'une information correcte sur les constituants allergéniques pour les personnes allergiques. Les réponses aux questions posées par les clients doivent être données par les personnes responsables (p. ex. demande de précision dans la cuisine ou la production).



##### → PRINCIPES

Les recettes sont documentées et, au besoin, disponibles à tout moment.

Lors de demandes de précision de la part des clients, nous donnons toujours une information fiable !

En cas de doute, nous vérifions soigneusement la composition ou disons ouvertement à la personne que nous ne pouvons pas répondre à sa question.

Nous convenons des possibilités de demandes de précision avec notre fournisseur.

Nous formulons des recommandations alternatives en connaissance du fait que la moindre quantité d'allergènes risque d'entraîner une réaction indésirable (exemple : au lieu d'une sauce de salade préfabriquée, nous recommandons – en tant que variante – de l'huile de tournesol, du vinaigre, du sel et du poivre).

Nous évitons systématiquement de dispenser de fausses informations.

#### 5 Comportement des clients

Pour permettre un dialogue utile, il faut que les personnes allergiques exposent elles-mêmes leurs besoins aux entreprises. Dans leur propre intérêt, elles mettent ainsi des informations pertinentes à la disposition des responsables.

##### → TUYAUX

Les hôtes souffrant d'allergies signalent leurs besoins en temps voulu, si possible d'avance au téléphone.

Ils devraient profiter de l'occasion pour faire aux responsables leurs propres suggestions de plats alternatifs.

Il faut que les personnes allergiques portent, dans leur propre intérêt, leurs médicaments d'urgence sur elles.

Elles se font établir une carte d'allergie par leur spécialiste.

## Informations en la matière

### Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire ?

Quelque 8 % des enfants et 4 % des adultes en Suisse souffrent d'une allergie alimentaire. Ainsi, quelque 300 000 personnes allergiques vivent en Suisse. Par allergie alimentaire on entend une disposition du système immunitaire à réagir de façon excessive. Celle-ci se dirige contre un constituant en lui-même non-problématique d'un aliment (allergène) et se déroule à tel point violemment que l'organisme s'en trouve affecté. Chez les personnes présentant une allergie alimentaire, la moindre quantité d'aliments allergisants (dans la zone de quelques millièmes d'un gramme) suffit déjà pour provoquer des vomissements, des diarrhées, des troubles respiratoires et des éruptions cutanées. Dans les cas extrêmes, des troubles circulatoires menaçant la vie (états de choc), voire des décès, peuvent survenir. En Suisse, il faut s'attendre, sur le plan statistique, à env. 200 cas d'états de choc menaçant la vie et à peu près un décès par an. Des symptômes allergiques apparaissent typiquement quelques minutes après l'ingestion de l'aliment. La consommation de boissons très froides ou très chaudes ou bien alcoolisées peut augmenter une réaction allergique. Le seul moyen d'éviter une réaction allergique est une élimination stricte des aliments allergisants.

Des allergènes importants se trouvent dans le lait, les œufs, les poissons, les crustacés, les fèves de soja, les arachides, les noix, le sésame, le céleri et la moutarde. La déclaration de ces aliments allergisants est donc spécifiquement régie par la loi. Les allergènes provenant de fruits (p. ex. kiwis) ou de légumes (carottes, tomates ...) sont aussi importants, mais provoquent en général des réactions moins sévères.

On a souvent l'impression qu'il n'est guère possible de ne pas être allergique à l'un ou l'autre aliment. Cependant, il ne s'agit pas toujours d'une vraie allergie. Ne sont pas allergies au sens propre du terme : aversions, intolérances alimentaires aux substances vaso-actives (p. ex. histamine dans le vin ou le poisson), syndromes de carence enzymatique (p. ex. carence en lactase) ou symptômes provoqués par des toxines proprement dites contenues dans certains aliments (champignons toxiques, toxines bactériennes). Certains additifs risquent de provoquer des réactions d'intolérance : colorants azoïques (dont la tartrazine), conservateurs, anti-oxydants et exhausteur de saveur (dont le glutamate). Ces réactions ne comptent pas non plus parmi les allergies classiques et sont en général moins graves. Il importe de mentionner la maladie cœliaque, qui n'est pas non plus une allergie, mais traduit une intolérance au gluten. Le gluten est contenu p. ex. dans le blé, le seigle, l'orge, l'avoine et l'épeautre. Les porteurs de la maladie cœliaque doivent strictement éviter tous les produits fabriqués à partir de ces céréales.

**«La satisfaction de mes hôtes, c'est mon capital. Prendre leurs besoins au sérieux, pour moi, cela va de soi.»**

Yannick Ott, restaurant Eisblume



### Dispositions légales (situation au 1.1.06)

La législation alimentaire contient une liste d'aliments (→<http://www.admin.ch/ch/f/rs/81.html>) pouvant provoquer des allergies ou intolérances

graves et, par conséquent, soumis à des dispositions strictes de déclaration. Il s'agit des aliments suivants :

**céréales contenant du gluten, tels que blé, seigle, orge, avoine, épeautre**  
**lait** (y compris le lactose)  
**œufs**  
**poissons**  
**crustacés**  
**fèves de soja**  
**arachides**  
**noix, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, amandes, noix du Brésil, noix de pécan, pistaches**  
**graines de sésame**  
**céleri**  
**moutarde**  
**sulfites** (E 220–224, 226–228), à une concentration supérieure à 10 mg de SO<sub>2</sub> par kilogramme ou litre par rapport à l'aliment prêt à l'emploi.

Ces aliments et les produits dérivés

- doivent toujours être déclarés comme ingrédients, même s'ils ne sont présents, en tant que constituants d'aliments composés, qu'en quantités infimes ;
- doivent aussi être déclarés en tant qu'additifs alimentaires, substances de support et solvants porteurs ;
- doivent être déclarés comme impuretés involontaires en cas de teneur supérieure à 1 g/kg (les céréales contenant du gluten, si la teneur en prolamine est supérieure à 10 mg/100 g de masse sèche de l'aliment) ;
- peuvent être déclarés comme impuretés involontaires en cas de teneur inférieure à 1 g/kg (selon la liste des ingrédients, p. ex. sous la forme de «peut contenir ...»). Cependant, de telles remarques ne sont autorisées que dans le cas où l'entreprise peut prouver que ces impuretés involontaires ne peuvent être évitées malgré le respect de toutes les règles de Bonne pratique de fabrication.

Selon l'art. 36 de l'Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA), ces dispositions s'appliquent également aux produits vendus en vrac et aux plats proposés dans les restaurants. On peut renoncer à formuler ces informations par écrit à condition que l'information des consommateurs soit assurée d'une autre manière (p. ex. renseignement donné verbalement).

### Exigences imposées à l'artisanat et à la gastronomie du point de vue de l'exécution

Du point de vue de l'exécution, les exigences suivantes sont imposées à l'artisanat et à la gastronomie :

#### → OBLIGATION DE FOURNIR DES RENSEIGNEMENTS

Sur demande, il faut être en mesure de donner, dans un délai raisonnable (avant la décision d'achat), une information orale fiable. Des compléments d'information dans le menu, du matériel additionnel destiné aux personnes allergiques, etc., sont également envisageables.

#### → RENSEIGNEMENT SUR LES INGRÉDIENTS ET LES IMPURETÉS INVOLONTAIRES

Il doit être possible de fournir des renseignements (d'une manière analogue aux dispositions concernant les allergènes dans les aliments préemballés) tant sur la composition des produits ou des plats que sur la possibilité de mélanges involontaires. Tout cela présuppose une conscience aiguisée en la matière, de bonnes connaissances de l'entreprise et une actualisation permanente des connaissances du personnel.



**«Je suis heureux de toute information traitant des allergies alimentaires. On en entend parler de plus en plus souvent.»**

**Max Junker, boucherie Junker**

#### → EXACTITUDE DES RENSEIGNEMENTS

Les consommatrices et les consommateurs doivent pouvoir s'en remettre à tous égards à l'exactitude et l'intégralité des informations disponibles. Si, malgré tout effort, une situation ne peut être élucidée, les responsables informent le demandeur ouvertement qu'ils ne peuvent pas répondre à sa question. Ne jamais fournir de fausses informations.

#### → DOCUMENTATION DES INFORMATIONS PERTINENTES

En tant que base d'informations fiables et, également dans le cadre d'une bonne traçabilité, une documentation concernant les ingrédients utilisés pour les produits et les plats (recettes, emballage métallique, étiquettes, etc.) doit être disponible.

## Liste des critères pour contrôle de réussite (copie modèle)

### Sommes-nous préparés à une clientèle allergique ?

Cocher la case 1 si vous avez déjà pris la mesure correspondante, la case 2 si vous la prendrez immédiatement ou prochainement, et la case 3, si vous ne l'envisagez que plus tard. Pour chaque mesure individuelle, veuillez tenir compte des explications et des tuyaux correspondants, consignés dans les pages précédentes.

- 1 = déjà réglé
- 2 = sera réglé
- 3 = est envisagé

### Ont participé à l'élaboration de ce guide :

**aha! Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme**  
**Office fédéral de la santé publique**  
**Coop, Bâle**  
**GastroSuisse**

Nicole Thüring  
 Dr Martin Brügger  
 Ueli Schwaller  
 Hans Peyer  
 Ernst Bachmann  
 Anton Pfefferle  
 Thomas Allemann  
 Brigitte Marty

**École Hôtelière de Zurich • ES**  
**Hôtellerie suisse**

Barbara Oneta-Busz

**Interessengemeinschaft Zöliakie der Deutschen Schweiz**  
**Laboratoire cantonal de Zurich**  
**Konsumentenforum kf**

Dr Georg Schächli  
 Fabiola Monigatti

**Société coopérative Migros, Zurich**  
**Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries**  
**Société suisse d'allergologie et d'immunologie**

Dr Jean-Charles Gander  
 Daniel Jakob  
 Pr Brunello Wüthrich  
 Dr Barbara Ballmer-Weber

**Association suisse des patrons pâtisseries-confiseurs**  
**Union suisse des maîtres bouchers**

Brigitte Marty  
 Peter Schlatter

**Fondation pour la protection des consommateurs**  
**Association des chimistes cantonaux de Suisse, ACCS**

Josianne Walpen  
 Dr Rolf Etter, chimiste cantonal ZH  
 Dr Marco Jermini, chimiste cantonal TI  
 Anton Tuor, chimiste cantonal LU

### → MESURES IMMÉDIATES

1	2	3

### → MESURES À MOYEN TERME

1	2	3

## Issu d'une production en commun de :

**aha!** Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme  
Office fédéral de la santé publique  
Coop, Bâle  
Fédération romande des consommateurs  
GastroSuisse  
École Hôtelière de Zurich • ES  
Hôtellerie suisse  
Interessengemeinschaft Zöliakie der Deutschen Schweiz  
Laboratoire cantonal de Zurich  
Konsumentenforum kf  
Société coopérative Migros, Zurich  
Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries  
Société suisse d'allergologie et d'immunologie  
Association suisse des patrons pâtisseries-confiseurs  
Union suisse des maîtres bouchers  
Fondation pour la protection des consommateurs  
Association des chimistes cantonaux de Suisse, ACCS

