



# ETIQUETAGE DES ALLERGENES SUR LES ALIMENTS NON EMBALLES :

## UN AN APRES LA LOI, LES PROFESSIONNELS TOUJOURS ALLERGIQUES A LEURS OBLIGATIONS

Enquête 'client-mystère' sur 375 commerces



juin 2016



## Sommaire

Résumé : .....	5
<b>I. Les achats alimentaires : un parcours du combattant au quotidien pour les consommateurs allergiques et intolérants.....</b>	<b>7</b>
<b>1. Allergies et intolérances alimentaires : entre 6 et 9 millions de consommateurs en France .....</b>	<b>7</b>
a) L'allergie alimentaire : une réaction disproportionnée du système immunitaire potentiellement mortelle .....	7
b) La grande diversité des intolérances alimentaires .....	8
<b>2. Un développement préoccupant des allergies et des intolérances alimentaires.....</b>	<b>9</b>
a) L'alimentation diversifiée moderne expose à un plus grand nombre d'allergènes .....	10
b) La complexification des recettes de l'industrie augmente le risque d'accidents et limite le choix des consommateurs allergiques ou intolérants .....	10
<b>3. L'information sur la composition des aliments : un outil vital pour les personnes allergiques et intolérantes .....</b>	<b>11</b>
a) Etiquetage obligatoire des allergènes : une utilité démontrée de longue date pour les aliments emballés.....	11
b) Une obligation d'information étendue récemment aux aliments non-emballés ....	12
<b>II. Enquête de l'UFC-Que choisir : Un an après la loi, les professionnels toujours allergiques à la bonne information des consommateurs.....</b>	<b>14</b>
<b>1. Protocole.....</b>	<b>14</b>
a) Un questionnaire formalisé sur les modalités d'information des consommateurs	14
b) Une enquête dans 5 circuits de distribution d'aliments non emballés .....	14
<b>2. L'information donne des boutons aux professionnels .....</b>	<b>16</b>
a) Tous les 'fast foods' visités sont conformes .....	16
b) Grande distribution, service minimum ! .....	16
c) Le commerce artisanal entre méconnaissance de la loi et mauvaise volonté affichée.....	17

<b>3. Une information trop rarement exploitable par les consommateurs .....</b>	<b>21</b>
a) La restauration rapide respecte la lettre de la loi, mais oublie de rendre l'information lisible pour les consommateurs.....	21
b) Grande distribution : des informations peu claires dans un magasin sur deux.....	22
c) Petits commerce : une présentation de l'information perfectible.....	23
<b>4. L'étiquetage de précaution : une information faussement utile pour les consommateurs . . . qui dédouane les professionnels .....</b>	<b>24</b>
a) Nombre de consommateurs allergiques ou intolérants peuvent supporter la présence de traces .....	24
b) Les fabricants se dédouanent ... ..	25
c) ... et compliquent la vie des consommateurs allergiques.....	26
d) Aliments non-emballés : du poisson et de la moutarde dans les brioches ! .....	26
<b>5. Demandes de l'UFC-Que Choisir : une application immédiate de la loi au service des consommateurs .....</b>	<b>29</b>

## Résumé :

Les allergies et intolérances alimentaires sont des maladies de natures très variées touchant entre 6 et 9 millions de consommateurs en France. La suppression du composé nocif dans toute leur alimentation est le seul moyen pour les consommateurs allergiques ou intolérants de protéger leur santé. Or la connaissance intuitive de la recette de fabrication d'un produit est insuffisante pour s'assurer de l'absence d'un allergène, face à la complexité des recettes de l'industrie, d'autant que beaucoup d'allergènes sont présents de manière masquée sous la forme d'additifs. C'est donc pour garantir la sécurité des consommateurs que les Pouvoirs Publics européens ont rendu obligatoire l'information sur la présence de 14 composés responsables des allergies et intolérances les plus fréquentes en Europe.

Cette information initialement limitée aux seuls aliments emballés est obligatoire depuis décembre 2014 pour les produits non-emballés commercialisés par exemple par les petits commerces spécialisés (boulangeries, pâtisserie, traiteur), la restauration ou les rayons coupe de la grande distribution. Depuis juillet 2015 les autorités françaises exigent en outre que cette information soit consignée par écrit. Près d'un an après l'entrée en vigueur de ces nouvelles obligations, l'UFC-Que choisir publie une enquête mystère destinée à vérifier sa mise en œuvre dans 375 commerces.

Au regard de la stricte obligation d'informer sur les allergènes, les 9 établissements de restauration rapide enquêtés sont en conformité avec la réglementation. En revanche, il est inadmissible qu'un quart des 134 magasins de la grande distribution visités soient non conformes. Nos enquêteurs ont relevé la plus grande proportion de magasins informant par écrit sur les allergènes chez Monoprix, alors que Système U et Géant-Casino sont en fin de classement. Mais c'est chez les 232 commerces artisanaux (boulangeries-pâtisseries, traiteurs et restaurants de quartier) que les résultats sont les plus alarmants : trois quart d'entre eux ne respectent pas l'obligation d'informer. En outre dans près d'un commerce sur cinq l'attitude des commerçant était non coopérative voire franchement hostile !

Si la réglementation française définit le principe d'une obligation d'informer, elle laisse en revanche les modalités de cette information à la discrétion des professionnels. Ceci explique que la lisibilité et la facilité d'emploi par les consommateurs n'aient généralement pas été prises en compte par les professionnels. Les allergènes sont ainsi le plus souvent regroupés pour l'ensemble des produits sur des affichettes de petite taille ou perdus au milieu de centaines de références, ce qui en rend la lecture particulièrement ardue. Il faut cependant saluer l'effort de lisibilité de certaines enseignes –au premier rang desquelles 'Auchan'- qui privilégient des étiquettes individuelles placées en relation immédiate avec le produit.

Outre les allergènes volontairement incorporés dans leurs recettes, nombre de professionnels mentionnent la présence éventuelle de traces d'allergènes du fait de contaminations accidentelles lors de la fabrication. Mais alors que les procédés permettant de limiter ces contaminations n'ont jamais été aussi bien maîtrisés et contrôlés, il est inadmissible que 60% des magasins de la grande distribution et un tiers des petits commerçants en fassent mention. En effet, ces étiquetages de

«précaution» qui n'ont comme seul but que de dédouaner la responsabilité légale des professionnels en cas d'accident allergique, ont pour effet collatéral de restreindre encore plus le choix des consommateurs allergiques.

La mise en œuvre très insuffisante de la nouvelle obligation révélée par l'étude, est d'autant plus désolante que l'allergie, loin d'être anodine, est classée au 4<sup>e</sup> rang des maladies chroniques selon l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS). Il ne s'agit donc pas d'un simple problème d'information mais bel et bien d'un enjeu de santé publique. Attachée à garantir aux consommateurs allergiques et intolérants l'accès à une alimentation présentant toutes les garanties de sécurité, l'UFC-Que Choisir demande aux Pouvoirs Publics de contrôler la bonne application de la loi et de sanctionner les contrevenants. L'association réclame une modification de la réglementation française pour que les allergènes soient indiqués par le biais d'étiquettes placées directement sur les aliments. Enfin, elle s'oppose à la généralisation des affichages de précaution et saisit à cet effet l'Anses pour que celle-ci en encadre strictement l'utilisation.

## I. Les achats alimentaires : un parcours du combattant au quotidien pour les consommateurs allergiques et intolérants

### 1. Allergies et intolérances alimentaires : entre 6 et 9 millions de consommateurs en France

On regroupe souvent allergies et intolérances alimentaires car elles sont dues à la présence dans les aliments de certains composés auxquels une partie des consommateurs est sensible mais pas la population générale. Pour autant, il s'agit d'affections de natures très différentes.

#### a) L'allergie alimentaire : une réaction disproportionnée du système immunitaire potentiellement mortelle

Les allergies alimentaires sont des réactions immunitaires disproportionnées et quasi immédiates de l'organisme face à des allergènes présents dans les aliments, le plus généralement des protéines. Ces réactions peuvent se limiter dans les cas les plus bénins à des irritations, des rougeurs de la peau, des gonflements des lèvres et des muqueuses. Mais dans les cas les plus graves elles peuvent entraîner un gonflement au niveau de la gorge provoquant un étouffement (œdème de Quinke) ou une réaction inflammatoire généralisée de plusieurs organes (anaphylaxie). Ainsi entre 2001 à 2013, pas moins de 1443 cas d'anaphylaxies alimentaires ont été relevés dont 14 mortelles<sup>1</sup>. Les chiffres les plus récents montrent que sur la seule année 2014, pas moins de 150 anaphylaxies sévères ont été déclarées en 2014, causées par 56 allergènes différents<sup>2</sup>.

**On estime qu'en France entre 2,1 % et 3,8 % de la population générale souffre d'allergies alimentaires, soit entre 1,3 et 2,5 millions de personnes. En proportion, les enfants sont plus touchés par les allergies alimentaires, puisque l'on estime que 8% d'entre eux sont concernés.**

On a recensé à travers le monde des allergies pour plus de 150 aliments. Mais le nombre d'aliments responsables des réactions les plus fréquentes et les plus graves est bien moindre (on parle pour ces aliments d'allergènes majeurs). Les allergènes les plus fréquents dépendent notamment des cultures alimentaires. Ainsi aux Etats-Unis et en Grande Bretagne, l'œuf, la cacahuète et les oléagineux sont des allergènes prédominants, alors qu'au Japon, œufs, lait de vache, blé, sarrasin, fruits et crevettes dominant<sup>3</sup>. L'âge constitue également un facteur important : les allergènes les plus

<sup>1</sup> Données CICBAA France et réseau d'allergovigilance.

<sup>2</sup> Données du réseau d'allergovigilance (RAV) 2014

<sup>3</sup> Hiroshi Akiyama & coll, Advances in food and nutrition research volume 62 , 2011

fréquemment rencontrés chez les enfants (lait, œuf, blé) ne sont pas les mêmes que pour les adultes (produits d'origine végétale).

Chez les enfants français, 6 aliments sont responsables d'environ 75 % des allergies alimentaires (lait, blé, œuf, arachides, fruits à coque, poissons). Mais les cas les plus graves sont provoqués par l'arachide, suivie des fruits à coque et des légumineuses (comme le soja), le lait de vache et les œufs (Sources RAV 2014). Certains aliments émergent comme le lait de brebis ou de chèvre ou bien encore le pois, dont les protéines sont utilisées en substitution d'autres allergènes par les industriels.

En France chez les adultes, les allergies sont majoritairement dues aux aliments d'origine végétale. A eux seul, 5 groupes végétaux sont à l'origine de la moitié des allergies : 14 % pour les fruits du groupe latex (fruits déclenchant des allergies croisées<sup>4</sup> avec le latex : bananes, avocats, châtaignes, kiwis), 13 % pour les fruits de la famille botanique des Rosacées (abricots, cerises, fraises, framboises, noisettes, pêches, poires, pommes, prunes), 9,5 % pour les fruits secs oléagineux et 9,5 % pour la famille botanique des Ombellifères (aneth, carottes, céleri, graines de carvi, fenouil, persil). Les allergènes d'origine animale (œuf, lait, poisson ...) sont en revanche moins fréquents chez l'adulte, même si l'on observe des réactions graves à la viande, aux crustacés et aux mollusques (données RAV, 2014).

#### b) La grande diversité des intolérances alimentaires

On regroupe dans cette catégorie générique des affections qui sont en fait de natures très différentes : immunitaires, enzymatiques ou encore qui peuvent être dues à une sensibilité accrue à un composé.

- **L'intolérance au gluten : une maladie auto-immune très invalidante sur le long terme**

L'intolérance au gluten, ou maladie cœliaque, est une réponse immunitaire anormale de l'organisme chez des individus génétiquement prédisposés, lors de l'ingestion de gluten (mélange de protéines présentes dans le blé, l'orge, le seigle ou d'autres céréales). Cette réaction anormale, à la différence des allergies alimentaires, agit sur le long terme et conduit le système immunitaire à se retourner contre l'organisme en attaquant la paroi de l'intestin grêle, c'est donc une maladie auto-immune. L'atteinte de l'intestin grêle entraîne en outre une difficulté à absorber les nutriments de l'alimentation. Parmi les différentes conséquences de cette maladie, outre des douleurs et des problèmes intestinaux, on peut observer des problèmes articulaires, neuromusculaires, gynécologiques ou cutanés, des cas d'anémies, d'ostéoporose,

<sup>4</sup> On parle d'allergie croisée lorsqu'une personne initialement allergique à un allergène donné, devient allergique à un allergène d'une autre source, du fait de la ressemblance des protéines des deux allergènes. Les allergies croisées sont fréquentes par exemple entre des pollens et des aliments (pollen de bouleau et la pomme ou les noisettes) ou entre le latex présent dans les gants et des aliments (avocat, banane, châtaigne, kiwi), etc.

d'amaigrissement et des carences (vitamines A, D, E, K, folates, B12, fer, calcium, magnésium). **Cette maladie affecte environ 1% de la population en Europe, soit pour la France de l'ordre de 650.000 personnes.**

- **L'intolérance au lactose : des problèmes intestinaux dus à un déficit enzymatique**

Le lactose est le sucre présent naturellement dans le lait. L'intolérance au lactose est due à une activité insuffisante de l'enzyme du corps chargée de digérer le lactose : la lactase. Le lactose s'accumule et fermente alors dans le gros intestin, déclenchant douleurs et problèmes intestinaux. En France, 30 à 50% des adultes ont une digestion incomplète du lactose provoquant une gêne légère sans pour autant qu'ils puissent être considérés comme intolérants au lactose. En revanche, on estime que **6 à 10% des adultes<sup>5</sup>, sont véritablement intolérants au lactose, soit pas moins de 4 à 6 millions de personnes.**

- **Les intolérances aux sulfites**

Les sulfites sont des conservateurs utilisés notamment dans des boissons alcoolisées (vin, cidre ...), des purées déshydratées, des condiments (moutardes, vinaigres ...), des fruits secs ... Les sulfites peuvent provoquer des démangeaisons, de l'urticaire, des douleurs abdominales et dans les cas les plus sévères des difficultés respiratoires. Selon les personnes, ces affections sont dues soit à un déficit enzymatique, soit à une sensibilité plus forte aux sulfites. Il n'existe pas d'estimation fiable et reconnue sur le nombre de personnes souffrant de ces intolérances.

## 2. Un développement préoccupant des allergies et des intolérances alimentaires

On estime qu'entre 1982 et 1995, le nombre d'allergies alimentaires de formes sévères aurait été multiplié par 5. Aucune publication scientifique ne donne l'évolution récente car l'une des difficultés reste l'absence de données comparables, mais les allergologues notent sur le terrain que l'anaphylaxie augmente en particulier chez les enfants (+ 109% entre 2005 et 2008 en France) alors qu'elle y était rare et semble devoir rattraper le nombre de cas enregistrés chez les adultes<sup>5</sup>. Pour expliquer ces chiffres, ont été évoqués pêle-mêle : une vigilance accrue des professionnels de santé qui aurait augmenté le nombre de déclaration, la diminution de l'allaitement maternel, une diversification alimentaire trop précoce chez les nourrissons ou encore l'amélioration de l'hygiène dans nos sociétés, sans qu'aucune de ces hypothèses n'aient été pour le moment formellement démontrée.

<sup>5</sup> « Comment mieux cerner et satisfaire les besoins des personnes intolérantes ou allergiques à certains aliments ? » - Conseil National de l'Alimentation – avis n° 66 – janvier 2010

### a) L'alimentation diversifiée moderne expose à un plus grand nombre d'allergènes

Indépendamment des causes évoquées au point précédent, il est démontré en revanche que l'évolution de nos modes de consommation a eu pour effet d'augmenter très fortement l'exposition des consommateurs aux allergènes. L'alimentation moderne beaucoup plus riche, plus diversifiée et plus internationale, a mécaniquement accru le nombre de composés auxquels sont confrontés les personnes allergiques et intolérantes. Ainsi, parmi la trentaine d'allergènes les plus fréquents en France pour la population adulte, près d'un tiers est d'origine exotique (avocat, banane, kiwi, arachide, soja, noix de pécan, de cajou ...).

### b) La complexification des recettes de l'industrie augmente le risque d'accidents et limite le choix des consommateurs allergiques ou intolérants

Outre les aliments de base traditionnellement utilisés dans les recettes, l'industrie agro-alimentaire intègre désormais un grand nombre d'ingrédients ou d'additifs dans le but d'améliorer le goût, la texture, la couleur, la durée de vie ou encore pour diminuer la proportion des ingrédients les plus coûteux. Mais trop souvent ces composés ne sont pas issus de la même famille d'aliment que le produit auquel ils sont ajoutés. Ainsi dans la quasi-totalité des sorbets -outre les fruits et le sucre- sont présentes des protéines issues du lait utilisées pour leurs propriétés texturantes et stabilisantes. De la même manière, les industriels peuvent ajouter pour la conservation du fromage des protéines issues du blanc d'œuf (lysozyme), ou dans des produits de panification des extraits de soja, du pois ou du lupin<sup>6</sup>.

Ces pratiques ont directement pour effet d'augmenter les risques d'accidents allergiques. En effet un consommateur allergique aux protéines du lait, fera attention à éviter les crèmes glacées (puisque'il est notoire qu'elles sont fabriquées à partir d'ingrédients laitiers : lait et crème), mais ne s'attendra pas en revanche à trouver dans des sorbets aux fruits la protéine laitière à laquelle il est allergique. C'est pourquoi, on parle dans ce cas 'd'allergènes masqués'.

Ces allergènes masqués ont également pour effet de restreindre fortement la palette d'aliments disponibles. En effet, les consommateurs allergiques et intolérants une fois avertis de la complexité des recettes de l'industrie, se voient dans l'obligation d'étudier minutieusement les listes des ingrédients et d'écarter les produits contenant le composé qui leur est nocif, même s'il n'est présent qu'à titre d'additif. Or loin de se contenter d'un additif par produit, les industriels ajoutent fréquemment plusieurs additifs issus de diverses familles d'aliments, ce qui a pour effet d'augmenter le nombre de consommateurs allergiques ou intolérants ne pouvant pas consommer leur produit. A titre d'exemple, on trouve couramment dans le commerce des saucisses de Strasbourg contenant des allergènes masqués appartenant à pas moins de 4 familles d'aliments différents : protéines du lait, fibres de blé, protéines du pois et céleri !

<sup>6</sup> "Allergies alimentaires – état des lieux et propositions d'orientation" - Afssa - Janvier 2002

### 3. L'information sur la composition des aliments : un outil vital pour les personnes allergiques et intolérantes

La suppression de l'allergène dans la totalité de leur alimentation est évidemment la seule solution qui s'impose aux consommateurs allergiques, compte tenu des risques graves et immédiats sur leur santé que représente l'ingestion de l'allergène. Mais ceci est également vrai pour nombre d'intolérances alimentaires. S'agissant par exemple de la maladie cœliaque, le régime sans gluten ne doit jamais être arrêté car il protège des complications même tardives (cancer, ostéoporose, autres maladies auto-immunes ...).

En théorie, c'est en cuisinant soi-même à partir d'ingrédients bruts, que l'on est le plus certain d'arriver à l'éviction du composé nocif. Cependant cette solution n'est pas généralisable à tous les produits alimentaires. Elle est également difficile à concilier avec le rythme de vie actuel ou les habitudes de consommation. En effet pour la population générale, les aliments transformés constituent désormais la très grande majorité des aliments que nous consommons.

Ceci explique que nombre de consommateurs allergiques ou intolérants recourent aux aliments élaborés par l'industrie. Mais leur sécurité dépend dans ce cas de la pérennité des recettes définies par les fabricants, ainsi que de l'exhaustivité et de la fiabilité des informations que ceux-ci donnent sur la composition de leurs produits.

#### a) Etiquetage obligatoire des allergènes : une utilité démontrée de longue date pour les aliments emballés

C'est pour assurer la sécurité des consommateurs allergiques et intolérants que depuis plus d'une décennie la réglementation européenne<sup>7</sup> impose pour les aliments pré-emballés la mention dans la liste des ingrédients des allergènes considérés comme les plus fréquents dans les différents pays de l'Union. La liste initiale d'allergènes a été complétée et comporte désormais 14 composés :

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine ...),
- Crustacés,
- Œufs,
- Poissons,
- Arachides,
- Soja,
- Lait,
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches ...),
- Céleri,
- Moutarde,
- Sésame,
- Anhydride sulfureux et sulfites,
- Lupin,
- Mollusques.

<sup>7</sup> Directive n°2003/89/CE sur l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires

L'obligation d'informer implique pour le fabricant de vérifier au préalable la composition de ses recettes dans le détail, c'est-à-dire non seulement pour les ingrédients de base qu'il ajoute lui-même, mais aussi pour les aliments complexes qu'il peut acheter à des sous-traitants (Ex. : plats tout préparés consistant en un assemblage d'aliments ; ou encore arômes qui peuvent eux-mêmes contenir des supports ou des additifs potentiellement allergisants).

Ces deux obligations conjointes d'informer et de vérifier la composition ont fait la preuve de leur efficacité. Ainsi parmi les réactions graves répertoriées par le réseau d'allergovigilance, la très grande majorité n'est pas imputable aux fabricants (sur 150 cas répertoriés en 2014, seulement 3 cas étaient dus à des erreurs d'étiquetages des fabricants, dont deux concernaient des artisans).

#### b) Une obligation d'information étendue récemment aux aliments non-emballés

- **Allergènes masqués : un risque avéré dans les aliments non emballés**

Jusqu'à il y a peu, rien n'était prévu en revanche pour les aliments non emballés alors même qu'ils composent une part notable de notre alimentation quotidienne. Par exemple un tiers des repas de midi sont pris hors domicile<sup>8</sup> et peuvent être constitués d'aliments consommés au restaurant, achetés au rayon traiteur de la grande distribution, dans des pâtisseries, etc ...

Or le risque causé par ces aliments non emballés est une réalité, même pour ceux qui paraissent les plus simples ou traditionnels. En effet la connaissance intuitive des recettes ne protège pas les consommateurs allergiques, par exemple lorsque l'artisan modifie ou adapte les recettes. Ceci est encore plus vrai dans le cas des pâtisseries ou des produits de traiteurs de fabrication industrielle qui contiennent souvent des ingrédients non traditionnels ou des additifs qui sont des allergènes. On peut ainsi trouver dans les produits de panification, les gâteaux ou les viennoiseries, des composés tels que le soja, l'arachide ou le lupin que le consommateur ne s'attend pas à trouver dans de tels produits. Or ces allergènes masqués représentent 15% des cas graves chez l'enfant. Les produits artisanaux et les repas au restaurant représentent pas moins de 22% des cas d'allergies graves recensés (RAV-2014).

---

<sup>8</sup> Escalon H., Bossard C., Beck F. dir. Baromètre santé nutrition 2008. Saint-Denis, coll. Baromètres santé, 2009

- **L'Union Européenne édicte une obligation générale d'informer les consommateurs sans en préciser les modalités.**

En réponse aux demandes des associations de consommateurs et d'allergiques, un règlement européen<sup>9</sup> stipule que depuis décembre 2014 les professionnels sont tenus d'informer les consommateurs sur la présence des 14 allergènes majeurs. Malheureusement, le législateur européen s'est contenté d'édicter un principe général d'information sans en préciser les modalités. Ainsi une simple information orale est conforme au règlement européen alors même qu'elle ne donne aucune garantie de fiabilité (par ex. en l'absence d'employés au courant de la composition des produits). De plus les services de contrôles ne peuvent pas dans un tel cas contrôler la fiabilité des informations données oralement aux consommateurs.

- **La France impose aux professionnels une information consignée par écrit**

La réglementation française<sup>10</sup> en revanche est allée plus loin en termes d'exigence, puisqu'elle exige depuis juillet 2015 que les commerçants consignent cette information par écrit. Les Pouvoirs publics français ont en revanche laissé toute liberté aux professionnels sur le support de cette information qui peut être par exemple un classeur, une ardoise, un menu, des étiquettes ou des 'pique-prix' individuels, des supports informatiques, etc ...

---

<sup>9</sup> Règlement n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

<sup>10</sup> Décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non-préemballées

## II. Enquête de l'UFC-Que choisir : un an après la loi, les professionnels toujours allergiques à la bonne information des consommateurs

### 1. Protocole

#### a) Un questionnaire formalisé sur les modalités d'information des consommateurs

Nous avons utilisé notre réseau d'enquêteurs bénévoles spécialisés qui ont vérifié dans 81 départements comment les professionnels informent les consommateurs sur les allergènes dans différents circuits de commercialisation d'aliments non-emballés, représentant au total 375 commerces.

Dans le protocole suivi par les enquêteurs, nous avons défini une suite d'observations à réaliser et de questions à poser dans le but de vérifier notamment les points suivants :

- Présence effective d'une information écrite sur la présence d'allergènes,
- Dans le cas contraire, vérification auprès du commerçant s'il a connaissance de l'obligation réglementaire,
- Modalités d'information des consommateurs, notamment le type de support employé (étiquettes, classeur, affichage ...),
- Informations de précaution sur les allergènes.

Des questions formalisées et ordonnées de la plus générale à la plus précise ont été définies de manière à vérifier également si le commerçant oriente spontanément le consommateur vers une information écrite, ou bien s'il est nécessaire d'insister, voire de questionner sur l'existence d'une obligation réglementaire.

#### b) Une enquête dans 5 circuits de distribution d'aliments non emballés

Nous avons étudiés 5 circuits de commercialisation d'aliments non emballés :

- **Grande distribution** : nous avons choisi le rayon traiteur car il propose des aliments variés susceptibles de contenir un grand nombre d'allergènes différents (à la différence par exemple du rayon des fromages à la coupe pour lequel le principal allergène est le lait).

Nos enquêteurs ont visités **134 magasins de 9 grandes chaînes de distribution** : Auchan, Carrefour, Cora-Match, Géant-Casino, Intermarché, Leclerc, Lidl, Monoprix, Système U.

Enseignes	Parts de marché*	nombre de magasins visités
<b>Leclerc</b>	> 20%	35
<b>Carrefour</b>		30
<b>Intermarché</b>	> 10 %	16
<b>Auchan</b>		14
<b>Géant - Casino</b>		14
<b>Système U</b>		12
<b>Monoprix</b>	< 10%	8
<b>Cora - Match</b>		3
<b>Lidl</b>		1

\* Source : LSA mai 2015

- **Le petit commerce alimentaire** : parmi les nombreux commerces de nature artisanale susceptibles de vendre des aliments non emballés, nous avons sélectionné les boulangeries-pâtisseries et les traiteurs car on peut trouver dans ces commerces un grand nombre d'allergènes divers mis en œuvre dans des recettes complexes :
  - **112 boulangeries – pâtisseries**
  - **49 traiteurs**
  
- **Restauration hors foyer** : nous avons retenu deux grands types de restauration hors foyer :
  - **La restauration rapide** : nous avons enquêtés dans **9 restaurants appartenant à trois chaînes** : Mc Donald's, Quick et KFC<sup>11</sup>
  - **La restauration traditionnelle** : **71 restaurants de quartier**

<sup>11</sup> Neuf restaurants ont été visités à Paris : Mc Donald's (République, Bastille, Reuilly-Diderot et Ledru-Rollin), Quick (Bastille, République et Nation), KFC (République et Italie).

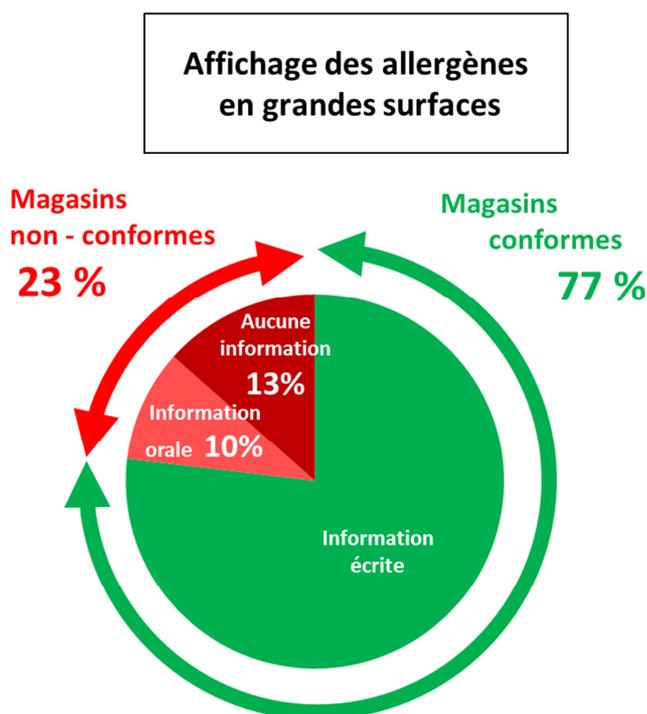
## 2. L'information donne des boutons aux professionnels

### a) Tous les 'fast foods' visités sont conformes

S'agissant du strict respect de la réglementation, un sans-faute a été constaté dans les 9 établissements de restauration rapide visités, puisque les informations sur les allergènes y étaient systématiquement affichées. Ce résultat n'est cependant pas surprenant puisqu'il s'agit de structures disposant de services juridiques et réglementaires à même d'informer correctement sur la nouvelle obligation réglementaire et d'en vérifier la mise en œuvre.

### b) Grande distribution, service minimum !

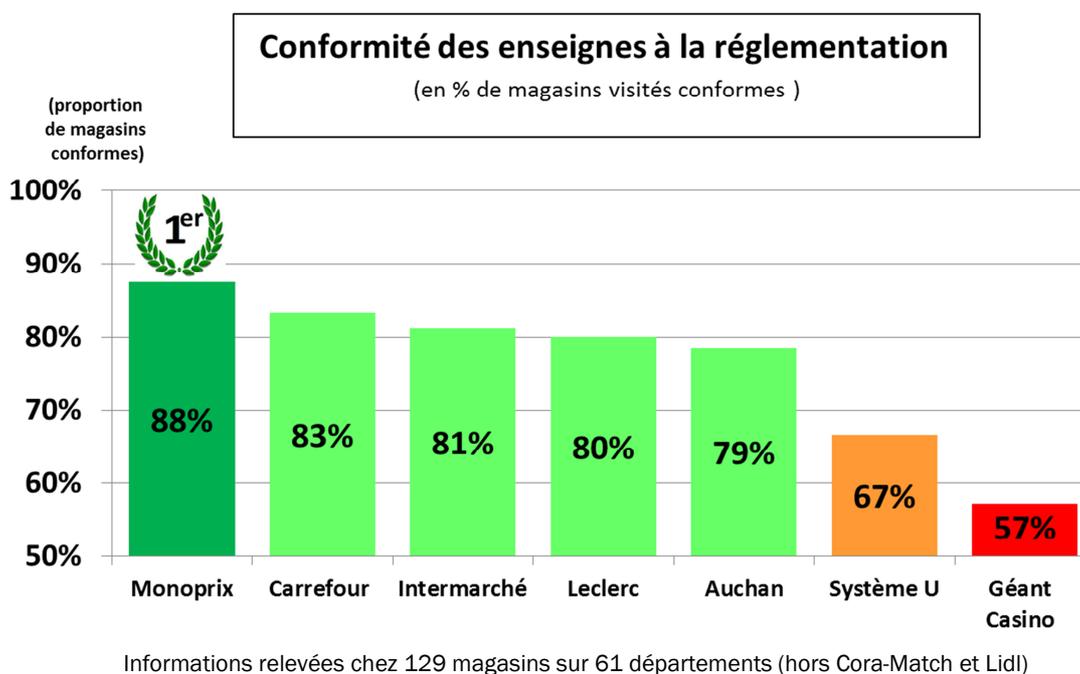
Alors que les magasins de la grande distribution dépendent également de structures très organisées disposant de services juridiques et réglementaires, il est surprenant en revanche que près d'un an après la date d'application de la loi, encore un quart des magasins visités ne soient pas conformes.



Dans les magasins non conformes, nos enquêteurs ont rencontré un personnel généralement plein de bonne volonté, mais pas au courant de l'obligation d'informer. Après vérification par nos enquêteurs, il apparaît en revanche que les responsables sont le plus souvent parfaitement conscients de la nouvelle obligation : l'information ne semble donc pas descendre jusqu'au personnel. Dans ces cas, des explications peu convaincantes ont été données telles que : 'l'affichage est prévu prochainement',

'l'information est disponible sur Internet' ou encore que l'information serait consignée sur un cahier ... qui s'est perdu ! Dans un magasin de Metz, on a même affirmé avec aplomb à notre enquêteur que l'indication des allergènes serait certes obligatoire au rayon charcuterie mais plus au rayon pâtisseries ! Autant d'excuses inadmissibles pour les grandes enseignes visitées dans le cadre de cette enquête.

S'agissant des résultats par enseigne, c'est chez Monoprix que nos enquêteurs ont relevé le plus de magasins conformes (7 magasins sur les 8 enquêtés). Les autres enseignes ont de l'ordre de 80 % de magasins en conformité avec la loi, sauf Système U et Géant-Casino qui sont en queue de classement : avec 8 magasins conformes sur les 12 visités pour Système U et seulement 8 magasins conformes sur 14 pour Géant - Casino.

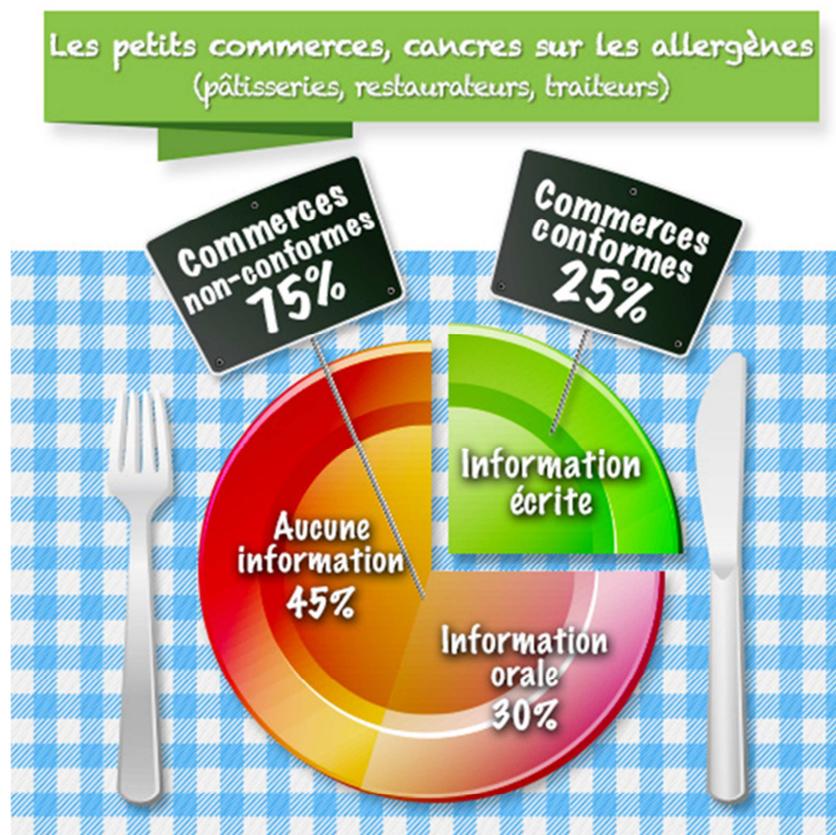


c) **Le commerce artisanal entre méconnaissance de la loi et mauvaise volonté affichée**

- **Trois quart des artisans ne respectent pas la loi : un risque majeur pour les consommateurs allergiques**

Les résultats de l'enquête auprès des artisans (restaurateurs, boulangeries-pâtisseries, traiteurs) sont très préoccupants : au global, 75 % des artisans enquêtés ne respectent pas l'obligation réglementaire sur les allergènes, soit parce qu'ils ne peuvent donner

qu'une information orale sans garantie de fiabilité (30% des cas), soit parce qu'ils ne donnent aucune information (45% des cas).



\*Informations relevées chez 232 artisans répartis sur 64 départements\*\*

Détail du type de réponses par type de commerces :

	Commerces conformes	Commerces non conformes	Raison de la non-conformité	
			Réponse orale	Aucune réponse
<b>Traiteurs</b>	31%	69%	22%	47%
<b>Pâtisseries</b>	27%	73%	28%	45%
<b>Restaurants</b>	20%	80%	38%	42%

Ces mauvais résultats confirment le risque pour les consommateurs allergiques et intolérants à consommer des aliments issus de ces commerces sans la moindre information. Ceci est encore plus vrai pour les artisans commercialisant des pâtisseries ou des produits traiteurs industriels qui comportent des allergènes masqués.

- **Un commerçant sur 5 intolérant aux consommateurs allergiques !** Sur les 173 artisans qui n'étaient pas en mesure de donner une information écrite sur les allergènes, dans la grande majorité des cas nos enquêteurs ont été accueillis par un personnel serviable faisant preuve d'écoute et de bonne volonté (par exemple, il a souvent été proposé de faire des plats ou des pâtisseries à la demande, adaptés à l'allergie concernée).

Pour autant, nous devons regretter que dans près d'un commerce sur cinq les attitudes aient été non coopératives : indifférence affichée vis-à-vis de la problématique des personnes allergiques, personnel pressé et impatient, nécessité d'établir une commande ferme avant d'espérer obtenir des renseignements, voire des réponses franchement hostiles !

Quelques verbatim :

- Dans des pâtisseries :

*« Mais faites-le donc vous-même votre gâteau! »*

*« Vous nous ennuyez ! Adressez-vous à une pharmacie, c'est déjà assez compliqué comme ça ! »*

*« Je suis boulangère ! Pas nutritionniste, et de toute façon le patron préfère ne pas vendre plutôt que de se mettre en règle ! »*

- Dans un restaurant :

*« Mais si vous voulez être sûr de tout, allez ailleurs prendre un sandwich jambon-beurre ! »*

- Chez un traiteur :

Agressivité marquée d'un commerçant contre « les gens qui s'inquiètent de tout » !

- **Des informations orales manifestement peu fiables**

Nos enquêteurs ont pu vérifier le manque de fiabilité des informations orales et l'impact potentiellement grave de ces mauvais conseils. Ainsi, un de nos enquêteurs cherchant à éviter la présence d'œufs, s'est vu proposer des meringues ... alors que celles-ci sont fabriquées notamment à base de blanc d'œuf ! Dans de nombreux

commerces, les informations sur la présence ou l'absence de l'allergène incriminé variaient en fonction de l'interlocuteur.

Plusieurs commerçants confondant la présence volontaire d'un ingrédient allergisant dans une recette avec sa présence involontaire du fait de contaminations croisée, ont dissuadé nos enquêteurs d'acheter le moindre produit alors que nombre d'entre eux étaient exempts de l'allergène à éviter (généralement l'arachide).

Quelques verbatim :

- Dans des boulangeries :

*« C'est impossible de trouver un gâteau sans arachide, car aucun boulanger n'est en mesure de fabriquer ce genre de produit »*

*« Il y a des traces d'arachides dans tous les gâteaux »*

*« Vous feriez mieux d'aller au magasin Bio un peu plus loin ! »*

*"il y a bien des allergènes, mais je ne saurais vous dire où exactement ! »*

- Dans des restaurants :

*« Nous sommes un restaurant gastronomique, tout est préparé sans aucun produit allergique ! (sic) »*

*« Nous ne servons que des plats à base de poisson, nous ne sommes donc pas concernés par les allergènes »*

- **Des commerçants apparemment peu au fait des obligations réglementaires**

Avant le lancement de cette enquête, nous avons vérifié que l'information sur l'obligation d'étiquetage figurait bien sur les sites des différents syndicats représentant les professions étudiées pour cette étude. Pourtant ces syndicats semblent avoir du mal à faire passer le message à leurs adhérents puisque 80 % des commerçants non conformes ont déclaré soit ne pas être au courant de cette obligation, soit ne pas être concernés !

Quelques verbatim :

*« C'est valable uniquement pour les industriels »*

*« Les artisans ne sont pas concernés »*

« L'étiquetage n'est pas obligatoire pour les restaurants, et heureusement car cela ferait trop long sur les menus ! »

« Il n'est plus obligatoire d'avoir une liste écrite »

### 3. Une information trop rarement exploitable par les consommateurs

Si la réglementation française définit le principe d'une obligation d'informer par écrit à proximité du produit, elle laisse en revanche les modalités de cette information à la discrétion des professionnels. Ceci explique que les professionnels, jouant de cette ambiguïté, se soient trop souvent contentés de compiler les informations sans se soucier de la lisibilité et la facilité d'emploi pour les consommateurs.

#### a) La restauration rapide respecte la lettre de la loi, mais oublie de rendre l'information lisible pour les consommateurs

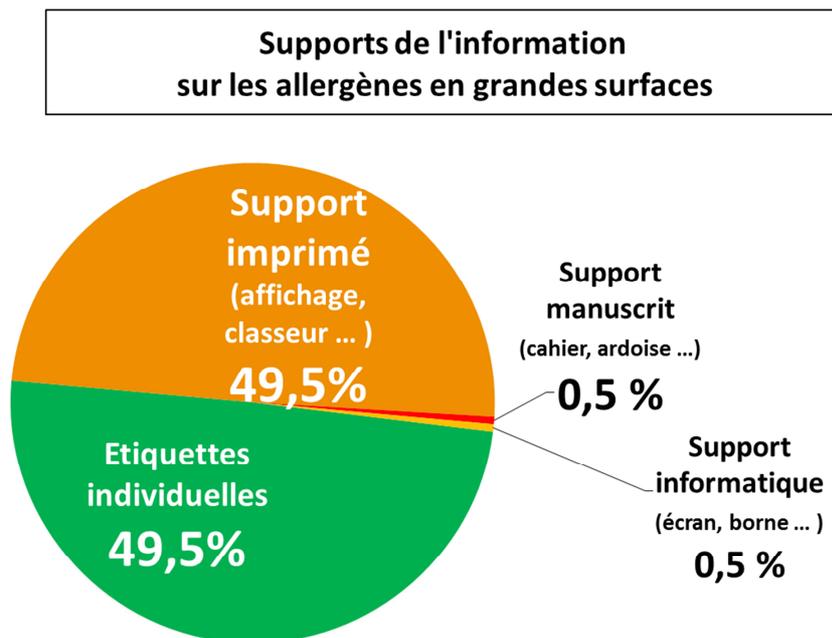
Si les 'fast foods' respectent au pied de la lettre l'obligation d'affichage des allergènes, ils peuvent mieux faire en revanche pour ce qui est de la facilité d'utilisation et de lecture pour les consommateurs. Dans tous les établissements, les allergènes sont regroupés sur des affichages de petite taille qui en rendent la lecture peu aisée. En outre, dans deux restaurants 'Mc Donald's'<sup>12</sup>, l'information sur les allergènes se faisait par le biais d'un affichage informatique déroulant assez rapidement, ce qui en rendait la lecture encore plus difficile.

---

<sup>12</sup> Restaurants 'Reuilly-Diderot' et 'Bastille' à Paris.

## b) Grande distribution : des informations peu claires dans un magasin sur deux

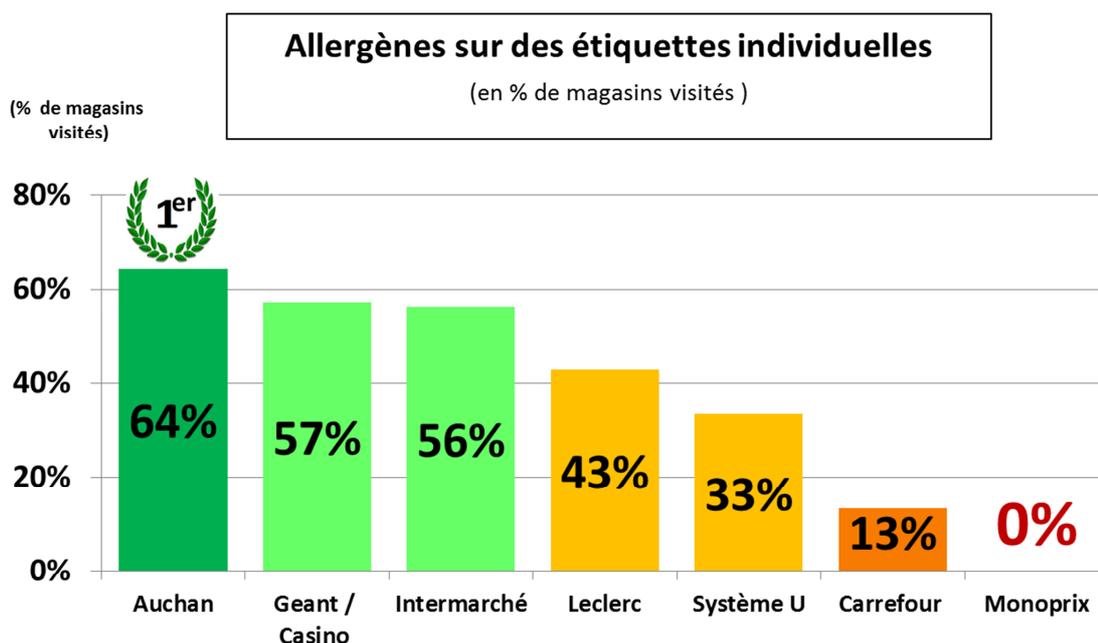
Dans les magasins de la grande distribution, les consommateurs sont globalement bien informés sur l'existence d'une information sur les allergènes, le plus généralement par le biais d'affichages bien mis en évidence en rayon. L'information sur les allergènes proprement dite, est dans la moitié des cas regroupée dans des documents imprimés (classeurs, feuilles volantes ou affiches). Dans les autres cas, les allergènes sont mentionnés sur des étiquettes individuelles placées à proximité des produits.



- **Des classeurs interminables :** les nombreux commentaires de nos enquêteurs démontrent que trop souvent, les magasins se contentent d'empiler les listes des ingrédients dans des classeurs, sans chercher à rendre l'information facilement utilisable par les consommateurs allergiques. Ainsi, à Auxerre notre enquêteur note que l'énorme classeur qui lui est remis contient la liste de tous les produits référencés par la centrale et pas seulement ceux présents dans le magasin ! A Vaudry, les clients ne pouvant consulter eux-mêmes le classeur, il faut demander pour chaque produit à la vendeuse ... qui rapidement s'impatiente et qui finit par lâcher qu'il vaut mieux cuisiner soi-même "car il y a des allergènes partout !" A Sceau, les consommateurs doivent se retrouver dans pas moins de 140 articles listés.

- **Étiquettes individuelles : Auchan décroche la palme en matière de présentation de l'information**

L'étiquette individuelle constitue de loin le meilleur moyen d'informer car elle donne une information immédiatement lisible et directement en relation avec le produit que souhaite acheter le client. Lorsqu'on analyse par enseigne, c'est Auchan qui utilise le plus ce mode d'information (9 magasins sur les 14 enquêtés), suivi par Géant-Casino (8 magasins sur 14) et Intermarché (9 magasins sur 16). A l'inverse les enseignes qui utilisent le moins ce type de support sont Carrefour (seulement 4 magasins sur 30) et Monoprix (aucun magasin sur les 8 enquêtés).



Informations relevées chez 129 magasins sur 61 départements (hors Cora-Match et Lidl)

#### c) Petits commerce : une présentation de l'information perfectible

Le quart d'artisans conformes à la réglementation, informe généralement par le biais d'affichages bien mis en évidence (64 % d'entre eux) sur l'existence d'une information sur les allergènes. En revanche, s'agissant des allergènes proprement dits, les supports les plus utilisés sont malheureusement le plus souvent des documents (affichage, classeurs ou menus) regroupant l'ensemble des produits vendus ce qui rend la lecture

plus difficile. Bien que l'étiquette individuelle constitue le mode d'information le plus facile d'utilisation pour le consommateur, ce mode d'affichage reste minoritaire.

	Supports regroupant tous les produits	Etiquettes ou piques-prix individuels
Pâtisseries	77%	23%
Restaurants	93%	7% (buffets)
Traiteurs	71%	29%

#### 4. L'étiquetage de précaution : une information faussement utile pour les consommateurs . . . qui dédouane les professionnels

S'agissant des produits emballés de nombreux fabricants mentionnent, outre les allergènes incorporés volontairement, d'autres allergènes susceptibles d'être présents de manière accidentelle, par exemple à l'occasion de contaminations lors du procédé de fabrication. On les reconnaît car ils sont précédés par des mentions du genre « Traces de ... », « Elaboré dans un atelier transformant ... », ou encore « Susceptible de contenir ... », le plus souvent ajoutées au bas des listes des ingrédients. Ces mentions apparues il y a une vingtaine d'années pouvaient être justifiées à une époque où l'on ne connaissait ni le niveau de sensibilité des consommateurs allergiques ou intolérants, ni la probabilité de contaminations croisées lors de la fabrication, ni les teneurs résultant de ces contaminations. Depuis, la situation a considérablement évolué, tant au niveau de la fiabilisation des procédés de fabrication, qu'au niveau des connaissances scientifiques.

##### a) Nombre de consommateurs allergiques ou intolérants peuvent supporter la présence de traces

Il apparaît désormais que la grande majorité des consommateurs allergiques ou intolérants tolère dans une certaine mesure la présence des allergènes auxquels ils sont sensibles. Ainsi, le programme de recherche 'Manoé' coordonné par le CHU d'Angers auprès de 103 enfants allergiques à l'arachide, montre que 69% d'entre eux,

tolèrent la présence de doses d'arachides à des doses significatives ce qui facilite d'autant leur régime alimentaire<sup>13</sup>. S'agissant de la maladie coéliquaue, les études conduites ces dernières années chez des patients montrent que ceux-ci peuvent consommer sans risque des aliments à base de blé, d'orge, de seigle ou d'avoine, s'ils contiennent moins de 20mg de gluten par kilo<sup>14</sup>. Or dans ces deux cas, les teneurs pouvant être tolérées par les consommateurs sont très supérieures aux niveaux de traces pour lesquelles l'industrie fait actuellement figurer des étiquetages de précaution.

#### b) Les fabricants se dédouanent ...

Depuis plusieurs décennies, les réglementations sectorielles européennes en matière d'hygiène alimentaire, exigent des professionnels qu'ils évaluent les risques de contamination et qu'ils mettent en œuvre toutes les mesures nécessaires pour les réduire. S'agissant spécifiquement des allergènes, la réglementation demande que les procédés de fabrication soient fiabilisés pour empêcher toute présence accidentelle et n'autorise l'étiquetage de précaution qu'en dernier recours si ces mesures se révèlent insuffisantes. L'ensemble de ces obligations ont eu pour effet de garantir une grande maîtrise des procédés de fabrication en matière de contamination croisées des allergènes (cf. quasi absence de cas d'anaphylaxie de ce type relevée par le réseau d'épidémiosurveillance).

Dans ce contexte, la présence accidentelle d'allergènes ne devrait plus être observée que pour des produits fabriqués dans des conditions artisanales très peu maîtrisées, faisant intervenir un grand nombre d'ingrédients divers, soit au final un nombre de cas relativement faible. Pourtant l'étiquetage de précaution persiste sur les aliments emballés, pire il est désormais présent sur près de 40 % des produits<sup>15</sup>, alors même que la très grande majorité des produits commercialisés en France sont issus de fabrication à caractère industriel parfaitement fiabilisées. Dans ce contexte et en la quasi-absence d'accidents allergiques dus aux professionnels, la persistance de l'étiquetage de précaution ne peut s'expliquer que par la volonté des professionnels de limiter toute responsabilité légale dans le cas où un consommateur aurait un accident. C'est pourquoi on a pu également utiliser l'expression « *Etiquetage parapluie* » pour désigner ces informations.

---

<sup>13</sup> Doses très supérieures aux teneurs évoquées par l'industrie alimentaire s'agissant de la notion de traces - Restitution intermédiaire de l'étude Manoé 2011-2015, parue dans 'Les marchés hebdo' – 30 octobre 2015

<sup>14</sup> Hischenhuber et al., 2006, D.A.Moneret-Vautrin

<sup>15</sup> 'Etude des allergènes dans les produits transformés disponibles sur le marché français entre 2008 et 2012' - Oqali - Edition 2015



### c) ... et compliquent la vie des consommateurs allergiques

En France les associations de consommateurs et de personnes allergiques ou intolérantes ont régulièrement demandé que cet étiquetage '*parapluie*'<sup>16</sup> soit encadré strictement, à l'instar de certaines réglementation existant hors d'Europe. Par exemple en Suisse ou au Japon, l'étiquetage de précaution est uniquement autorisé pour des procédés de fabrication peu fiables et pour lesquels les niveaux de présence d'allergène risqueraient d'être au-dessus des seuils supportés par les consommateurs allergiques ou intolérants. En effet, dans ces cas de figure, les risques avérés de présence d'allergènes à des niveaux élevés justifient la mise en garde des consommateurs. A l'inverse, ces réglementations interdisent les mentions préventives pour des procédés fiabilisés pour lesquels les teneurs accidentelles d'allergènes seraient inférieures aux seuils tolérés par les consommateurs allergiques.

Mais en Europe et en France, l'étiquetage de précaution reste à ce jour malheureusement admis par les Pouvoirs Publics quels que soient les risques et les niveaux de présence potentiels d'allergènes. L'étiquetage de précaution s'étant banalisé, il ne traduit plus aujourd'hui la probabilité réelle de présence d'un allergène et n'est plus d'aucune aide pour les consommateurs. Au contraire, il les met devant le dilemme suivant : soit le consommateur tient compte de l'étiquetage de précaution ce qui a pour effet de restreindre encore un peu plus le choix d'aliments qu'il peut consommer, soit il décide de ne pas tenir compte de cet avertissement sans connaître le niveau de risque réel auquel il s'expose. De fait, comme le notait l'Afssa dans son rapport sur l'étiquetage de précaution, de plus en plus de consommateurs ne tiennent plus compte de cette « non » information car ils ne peuvent en connaître la pertinence (cf. un exemple documenté aux Etats-Unis pour les arachides où 42% des consommateurs allergiques n'en tiennent plus compte).

### d) Aliments non-emballés : du poisson et de la moutarde dans les brioches !

Tout comme les aliments emballés, les aliments non-emballés sont susceptibles d'être touchés par une information de précaution sur les allergènes. Ainsi, certains fabricants industriels fournissant les boulangeries-pâtisseries de quartier mentionnent sur leurs fiches techniques la présence éventuelle de pas moins de 7 allergènes (exemple pris pour la catégorie brioches), parmi lesquels des crustacées, de la moutarde et du poisson ! Dans un tel cas de figure, si le pâtissier-boulangier choisit d'ajouter ces 7 allergènes potentiellement présents aux 3 allergènes qui font réellement partie de la recette, les consommateurs se retrouveraient face à des brioches contenant à elles seules plus des deux tiers des 14 allergènes courants ! C'est pour éviter de telles situations ubuesques que le Conseil national de la Consommation recommandait aux professionnels dans son rapport de juillet 2014 de ne pas faire figurer cet étiquetage de précaution pour les produits non emballés. Malheureusement, l'enquête de l'UFC-Que Choisir montre que l'étiquetage de précaution est également très répandu pour les aliments non emballés.

<sup>16</sup> Avis n° 66 (janvier 2010) et Avis n°68 (mars 2011) du Conseil National de l'Alimentation

- **Chez Mc Donald's, une simplification abusive exclut encore plus de consommateurs allergiques**

Pour les restaurants de KFC et Quick, nous n'avons pas relevé d'informations particulières sur la présence éventuelle d'allergènes, en accord avec les recommandations du Conseil National de la Consommation. Pour Mc Donald's en revanche, en comparant les informations données dans les quatre restaurants visités et celles figurant sur le site Internet de la marque, nous avons constaté que pour certains produits<sup>17</sup> les allergènes mentionnés en tant qu'ingrédients dans les restaurants étaient en fait cités au titre d'une présence éventuelle sur le site Internet. Cette simplification abusive de l'information a pour effet de gonfler artificiellement le nombre d'allergènes réellement présents dans les recettes. Par exemple pour le 'filet-o-fish' dont la recette pourtant complexe contient déjà 5 allergènes volontairement ajoutés, l'ajout des crustacées et du sésame fait monter à 7 le nombre total d'allergènes affichés, soit pas moins de la moitié des 14 allergènes à déclaration obligatoire ! Là encore, ces pratiques doivent être dénoncées car elles ont pour effet d'exclure sans le moindre fondement une part supplémentaire des consommateurs allergiques ou intolérants.

- **Grande distribution : 60 % des magasins se dédouanent au détriment des consommateurs**

Les magasins de la grande distribution utilisent massivement l'étiquetage de précaution : 60 % des magasins enquêtés ont recours aux mentions du type 'traces', 'susceptible de contenir', 'présence éventuelle', etc ... Un de nos enquêteurs a même relevé à Rouffiac (département 31) l'information suivante : « *L'ensemble des produits élaborés dans nos laboratoires peut contenir les ALLERGÈNES suivant: Gluten, fruits à coque, lait, arachide, œufs, soja, sésame* », soit pas moins de sept allergènes majeurs susceptibles de concerner une grande partie des consommateurs allergiques qui seront de fait exclus de fait par un tel étiquetage !

- **Petit commerce : un tiers d'informations de précaution**

Dans près d'un tiers des commerces enquêtés figurent des informations de précautions.

Un enquêteur a par exemple relevé la mention suivante : "*Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes référencés, car nous ne pouvons travailler au cas par cas en ce qui concerne les allergies*". Ce type de mention traduit dans le

<sup>17</sup> Dans les quatre restaurants parisiens enquêtés (Ledru-Rollin, Bastille et République), pour le 'Hamburger' et le 'Cheeseburger', le sésame mentionné au titre de présence éventuelle sur le site Internet de Mc Donald's est mentionné en tant qu'ingrédient, il en va de même pour le 'Filet-o-fish' dans le cas des crustacées et du sésame.

meilleur des cas une méconnaissance flagrante de la problématique des contaminations fortuites ou bien dans le pire des cas des conditions de fabrication déplorables. En effet, toutes les études montrent que les contaminations croisées sont aisément maîtrisées en respectant les règles les plus élémentaires de bonne fabrication. De surcroit cette mention est inadmissible car elle exclut sans justification réelle la quasi-totalité des différents profils de consommateurs allergiques et intolérants.

<b>Etiquetage de précaution par commerce</b>	
<b>Pâtisseries</b>	33 %
<b>Restaurants</b>	21 %
<b>Traiteurs</b>	33 %
<b>Tous commerces</b>	30 %

## 5. Demandes de l'UFC-Que Choisir : une application immédiate de la loi au service des consommateurs

La mise en œuvre très insuffisante de l'obligation d'informer sur la présence d'allergènes est d'autant plus désolante que l'allergie, loin d'être anodine, est classée au rang de 4<sup>e</sup> maladie chronique selon l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS). Il ne s'agit donc pas d'un simple problème d'information mais bel et bien d'un enjeu de santé publique. Attachée à garantir aux consommateurs allergiques et intolérants l'accès à une alimentation présentant toutes les garanties de sécurité, l'UFC-Que Choisir :

- Demande aux Pouvoirs Publics de contrôler la bonne application de la loi et de sanctionner les contrevenants ;
- Réclame une modification de la réglementation française pour que les allergènes soient indiqués par le biais d'étiquettes individuelles placées directement auprès des aliments ;
- S'oppose à la généralisation de l'étiquetage de précaution et saisit à cet effet l'Anses pour que celle-ci encadre strictement son utilisation.