

Suisse

Publié à 21:01

## Les restaurateurs peinent à appliquer la loi sur les allergènes



Restaurants et débits de nourriture peinent pouvoir informer correctement leurs clients allergiques 19h30 / 2 min. / à 19:30

Les chimistes cantonaux dénoncent d'importantes lacunes concernant la communication des allergènes présents dans les aliments. Reportage en Suisse romande où les établissements peinent à se mettre en conformité avec la loi.

Sur plus d'un millier d'inspections menées l'an dernier, 55% des contrôles n'étaient pas conformes aux exigences légales, a annoncé l'association des chimistes cantonaux. Dans 18% des cas, aucune information n'était disponible.

Une situation "inacceptable" pour Patrick Edder, chimiste cantonal à Genève. "La seule manière qu'un allergique a de se protéger, c'est de ne pas consommer l'aliment allergène. Donc une mauvaise information peut être mortelle dans certains cas", rappelle-t-il dans le 19h30.

Depuis le 1er mai 2018, toute personne qui vend de la nourriture doit être capable d'informer ses clients sur une éventuelle présence d'allergènes. Une obligation qui concerne autant les boulangeries, kiosques ou cafés que les fast-foods ou les restaurants. Le nouveau droit alimentaire suisse reprend ainsi la loi européenne.

La présence de 14 allergènes doit ainsi pouvoir être annoncée au consommateur. Cela permet également de protéger le restaurateur: en Grande-Bretagne, le responsable d'une chaîne de restauration a été condamné pour homicide involontaire suite à la mort d'un client allergique dont le plat contenait des cacahuètes, alors qu'il était annoncé sans.

Une liste trop longue?

Le directeur de GastroVaud Gilles Meystre demande du temps pour pouvoir sensibiliser et former davantage les restaurateurs. "Quatorze allergènes c'est beaucoup, surtout que la liste inclut des éléments comme le lupin ou les sulfites. Les restaurateurs ne sont pas des chimistes", explique-t-il.

"Nous avons fait beaucoup de sensibilisation depuis deux ans, en envoyant notamment des fiches explicatives à nos membres pour les aider", ajoute le responsable de la faïtière des hôteliers et restaurateurs vaudois.



Online-Ausgabe

RTS Radio Télévision Suisse  
1211 Genève 8  
058/ 236 36 36  
www.rts.ch/

Medienart: Internet  
Medientyp: Infoseiten  
UUpM: 978'000  
Page Visits: 13'583'843



**GASTRO**  **SUISSE**

Auftrag: 571005  
Themen-Nr.: 571.005

Referenz: 73454219  
Ausschnitt Seite: 2/2

Le chimiste Patrick Edder craint de son côté que cette exigence légale ne reste perçue uniquement comme une nouvelle contrainte administrative alors qu'il s'agit pour lui d'un problème de santé publique. Des sanctions pourront être prises si la situation n'évolue pas.

Andrea Gringeri

Publié à 21:01

Quelques chiffres

Entre 2 et 6 % de la population suisse souffre d'une allergie alimentaire. Celles-ci sont davantage présentes chez les enfants par rapport aux adultes.

Alors qu'on compte environ 1% de coeliaques (impossibilité de digérer le gluten), l'intolérance au lactose toucherait elle entre 15 et 20% des gens. Si on tient compte de toutes allergies et intolérances confondues, jusqu'à 30% de la population serait concernée.