Image not found or type unknown

Service de restauration collective : attention à l'obligation d'informer sur les allergènes présents dans les repas.

Commentaire d'arrêt publié le **17/06/2021**, vu **2438 fois**, Auteur : CABINET ANDREANI-HUMBERT

«toute denrée alimentaire destinée au consommateur final ou aux collectivités est accompagnée d'informations sur les denrées alimentaires...».(UE Parlement Européen et Conseil n°1169/2011 25.10.2011)

Dessin: Michel Szlazak

Le règlement UE n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 *concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires* prévoit l'exigence fondamentale selon laquelle « *toute denrée alimentaire destinée au consommateur final ou aux collectivités est accompagnée d'informations sur les denrées alimentaires conformément au présent règlement* ».

S'agissant des denrées alimentaires non préemballées plus particulièrement, que représentent les repas servis dans les cantines, restaurants d'entreprise ou autres, l'article 44 du règlement susvisé dispose en ses paragraphes 1 et 2 :

« *1.* ***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,*

a) l'indication des mentions visées à l'article 9, paragraphe 1, point c), est obligatoire ;

b) l'indication d'autres mentions visées aux articles 9 et 10 n'est pas obligatoire, à moins qu'un État membre n'adopte des mesures nationales exigeant que toutes ces mentions ou certaines d'entre elles ou des éléments de ces mentions soient indiqués.

2. Les États membres peuvent 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. »

L'article 9 paragraphe 1 point c) indique « *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* ».

La liste des allergènes définis par l'article 9 précité détaille ainsi 14 allergènes.

Il ressort donc de la combinaison des articles visés ci-dessus que, dans le cadre de toute restauration collective, doit toujours être portée à l'attention du consommateur l'indication de 14 allergènes, appelés « allergènes à déclaration obligatoire ».

Plusieurs questions doivent alors être éclaircies : il est nécessaire, d'une part, de déterminer les modalités d'organisation de cette obligation en France (**I**) et, d'autre part, de déterminer quelle personne doit mettre en application cette obligation (**II**).

I. Les modalités d'application de l'obligation d'indication des allergènes

Les modalités d'application de cette nouvelle obligation européenne ont été complétées au niveau national par le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 *relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées*.

Ce décret, s'agissant des denrées non préemballées, a été codifié dans le nouveau code de la consommation, aux articles R. 412-12 à R. 412-16.

L'article R. 412-12 du code de la consommation dispose :

« ***L'utilisation dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire de tout ingrédient*** *ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 modifié du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires provoquant des allergies ou des intolérances,* ***et encore présent dans le produit fini même sous une forme modifiée, est portée à la connaissance du consommateur final et des établissements de restauration selon les modalités fixées par la présente sous-section****.* »

Dès lors, conformément au droit européen, **le consommateur final doit toujours être informé des 14 allergènes à déclaration obligatoire**.

Cette information est transmise sous différentes possibles modalités.

En premier lieu, il résulte de l'article R. 412-13 du code de la consommation que, lorsque la denrée est présentée dans une collectivité, au sens de collectif (cantine, école, service de restauration d'entreprise…), l'information est indiquée sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci.

Ensuite, l'article R. 412-14 précise que :

« *Dans les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place,* ***sont portés à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public :***

1° Soit l'information mentionnée à l'article R. 412-12 elle-même ;

2° Soit les modalités selon lesquelles cette information est tenue à sa disposition. Dans ce cas, le consommateur est mis en mesure d'accéder directement et librement à l'information, disponible sous forme écrite*.* »

Copyright © 2025 Légavox.fr - Tous droits réservés

Enfin, l'article R. 412-15 dispose :

« ***L'information mentionnée à l'article R. 412-12 n'est pas requise lors de la fourniture du repas lorsque, dans le cadre de la restauration collective, un dispositif permet à un consommateur d'indiquer, avant toute consommation, qu'il refuse de consommer un ou des ingrédients*** *ou auxiliaires technologiques ou dérivés d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 modifié du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires qui peuvent être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et être présents dans le produit fini, même sous forme modifiée.*

Pendant un délai de trois ans après la fourniture du dernier repas, le fournisseur des repas conserve le document attestant du refus manifesté par le consommateur.

On entend par " restauration collective " au sens du présent article : l'activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat. »

Il résulte de la combinaison de ces articles que :

a) Lorsque la denrée est proposée à une école ou un service de restauration collective, l'indication des allergènes doit être établie sur la denrée ou à proximité de celle-ci : **l'indication de l'allergène doit donc être précisée dès la fourniture du repas au service de restauration** ;

Dans un service de restauration collective, on informe le consommateur final (sans distinction de l'âge du consommateur) de la liste des allergènes présents dans les denrées par l'affichage lisible et par écrit :

a. Soit de cette liste elle-même ;

b. Soit de la modalité par laquelle le consommateur peut accéder à cette liste ;

c) Dans un service de restauration collective, le consommateur peut être informé :

a. Soit tel que décrit au b) ci-dessus ;

b. Soit par un dispositif lui permettant d'indiquer, avant toute consommation, qu'il refuse de consommer un ou des allergènes. Dans ce dernier cas, il n'est pas nécessaire que la liste des allergènes présents dans chaque denrée soit affichée.

Ici, il s'agit donc d'un choix : **soit chaque consommateur a été consulté avant les repas et a indiqué quel allergène il refuse d'absorber, soit la liste des allergènes est affichée par écrit**.

II. La responsabilité de l'indication des allergènes

Il a été établi ci-dessus que le consommateur doit, selon différentes modalités, être informé des allergènes.

S'agissant de la responsabilité de l'information, il résulte de l'article premier du règlement n° 1169/2011

Copyright © 2025 Légavox.fr - Tous droits réservés

du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 que cette obligation s'applique « *à tous les exploitants du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire* » et s'applique « *à toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final, y compris celles servies par les collectivités* [collectivités entendues comme établissement dans lequel des denrées alimentaires prêtes à consommées par le consommateur final sont préparées] ».

L'article 6§8 du même règlement précise :

« *6.* ***Les exploitants du secteur alimentaire****, dans les entreprises placées sous leur contrôle,* ***veillent à ce que les informations relatives aux denrées alimentaires non préemballées destinées au consommateur final ou destinées à être livrées aux collectivités soient transmises à l'exploitant du secteur alimentaire recevant ces denrées pour que, si nécessaire, les informations obligatoires sur les denrées alimentaires soient fournies au consommateur final****.* »

La réglementation européenne entend par « exploitant du secteur alimentaire » : *« la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent* » (article 3 3) du Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire*.

L'article R. 412-16 du code de la consommation indique, par ailleurs, que « *chaque livraison de denrées alimentaires à des établissements de restauration est accompagnée d'un document portant l'information mentionnée à l'article R. 412-12.* »

Dès lors, si la livraison des repas est déléguée à un opérateur externe, ce dernier est dans l'obligation de fournir, à chaque livraison, un document portant l'information des 14 allergènes présents dans les repas. La personne morale qui sert les repas, qui disposera alors de l'information, pourra la fournir, sous forme d'affichage ou par recueil de chaque volonté, au consommateur final.

Article rédigé par Me Victoria Azkoul - CABINET ANDREANI-HUMBERT

www.andreani-humbert.fr

Copyright © 2025 Légavox.fr - Tous droits réservés