

Allergies et intolérances alimentaires: Appel aux professionnels de la restauration

En Suisse, quelque 300'000 personnes souffrent d'une allergie alimentaire, quelques 75'000 d'intolérance au gluten (coeliakie) et au moins autant d'une intolérance au lactose. Chez les personnes souffrant d'une allergie alimentaire, une moindre quantité d'aliment allergène peut déjà être suffisante pour provoquer des réactions sévères. Au niveau mondial, quelques dizaines de décès sont recensés chaque année.

Les personnes allergiques ainsi que celles souffrant d'une intolérance alimentaire doivent savoir très exactement ce qu'elles mangent. Elles ont besoin que la déclaration des ingrédients contenus dans les aliments préemballés soit d'une fiabilité absolue. 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. Mais pour les aliments vendus en vrac ou les plats produits sur place, cette exigence présente pour les responsables des difficultés presque insurmontables. Dans l'intérêt des personnes concernées, les deux principes suivants ont donc une importance capitale :

1) La communication doit fonctionner

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

2) 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.

Le réseau Nutrition et Santé Nutrinet invite tous les acteurs impliqués dans la restauration (cafetiers/restaurateurs, commerçants, artisans, industrie alimentaire, etc.) à réunir leurs forces pour améliorer la sécurité alimentaire des personnes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire.

Source : aha ! Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme. Allergènes dans les denrées alimentaires vendues en vrac à l'exemple de la gastronomie, boulangerie/pâtisserie, boucherie. Guide pratique. 2006. www.ahaswiss.ch

Annexe : Lexique des allergies et intolérances alimentaires

Pour toutes questions et informations supplémentaires, veuillez vous adresser à :
aha ! Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme, www.ahaswiss.ch, Tel. 031 359 90 50