

Affichage des allergènes & origine des viandes - Fiche mémo

Restauration commerciale - obligations d'information du consommateur

1) Allergènes à déclaration obligatoire

- 14 allergènes majeurs : céréales (gluten), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait (lactose), fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.
- Mention claire et visible : carte/menu/pictos/tableau ; disponibilité d'une liste détaillée sur demande.
- Procédure de mise à jour : fiches recettes / fiches techniques fournisseurs / brief personnel.

2) Origine des viandes

- Bœuf : obligation d'indiquer origine (pays de naissance, d'élevage, d'abattage) ; autres viandes selon réglementation en vigueur.
- Clarté des mentions sur ardoise/carte ; cohérence avec bons de livraison et traçabilité interne.

3) Bonnes pratiques d'affichage

- Pictogrammes standardisés ; contraste lisible ; positionnement proche du prix ou de la désignation.
- Version numérique (QR code) renvoyant vers tableau allergènes à jour (PDF ou page dédiée).

4) Contrôles & traçabilité

- Conserver les preuves (fiches fournisseurs, étiquetage, relevés) ; assurer la concordance salle/cuisine.
- Former l'équipe à répondre aux questions clients ; procédure en cas de doute : ne pas servir / proposer alternative.