

La Loi INCO (1169/2011) a renforcé les informations concernant les substances allergènes. Les dispositions du **Décret no 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées** sont entrées en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2015. Afin de vous aider dans la mise en place de cette réglementation applicable en restauration collective, nous avons souhaité consacrer notre lettre d'information à ce sujet, au travers d'exemples de mise en application recueillis auprès de professionnels d'EHPAD.

## La réglementation INCO (INformation au COnsommateur)

### ■ Qu'est-ce qu'un allergène ?

Un allergène est une substance qui déclenche ou favorise une allergie. Cette réaction du système immunitaire se manifeste suite au contact, à une inhalation ou à une ingestion d'un allergène alimentaire. **Le diagnostic d'allergie doit être fait par un médecin (à ne pas confondre avec une intolérance alimentaire).**

■ **Quels sont les allergènes concernés ?** ils sont au nombre de 14 mais peuvent être regroupés en 12 catégories

**Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)**

**Crustacés, Mollusques, Poissons**

**Oeufs**

**Lait**

**Lupins**

**Arachides**

**Soja**

**Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia)**

**Sésame**

**Céleri**

**Moutarde**

**E220  
Sulfites  
E228**

### ■ Que faire en pratique ?

L'établissement doit mettre à disposition pour tous les consommateurs (résidents, personnels, familles, visiteurs, ...) une information écrite sur les allergènes présents dans les préparations servies y compris pour le portage de repas et les ateliers culinaires (pâtisserie, cuisine thérapeutique, culinothérapie), les repas à thème, les repas de fêtes, ...

## Évènements à venir

■ **07/04/2016 à CHEOPS 87 - Limoges**  
30<sup>ème</sup> soirée de formation du réseau LINUT.

Intervention de Madame Lise ANDRIEUX, Ergothérapeute à l'Hôpital Jean Rebejrol, Limoges sur le thème

« **Matériel adapté aux troubles praxiques en institution et à domicile** »

■ **23 et 24/06/2016 - Faculté de droit - Limoges**

Journées de Printemps de Nutrition Clinique de la SFNEP

[www.journeesdeprintemps.com](http://www.journeesdeprintemps.com)

Pour plus d'informations  
[www.linut.fr](http://www.linut.fr)

Plusieurs solutions ont été recensées dans les EHPAD.

A noter que pour les résidents et les personnes bénéficiant d'un portage à domicile, l'établissement doit avoir dans les dossiers médicaux, un certificat mentionnant l'existence d'une allergie et en informer le personnel en charge des repas. L'information sera surtout à destination du public extérieur et des personnels prenant leur repas sur place.

**■ Sur les menus affichés dans les salles de restauration**

- Des pictogrammes (avec une légende en bas du document ou au début ou fin d'un classeur par exemple) peuvent être ajoutés en face des préparations contenant des allergènes.
- Et/ou une phrase indiquant à quel endroit tout consommateur peut consulter l'information sur la présence d'allergènes dans un plat : sur quel document et où est stocké ce document qui peut être par exemple la liste des recettes, une fiche technique,...

**■ Sur les fiches techniques :**

	<b>Omelette d'asperges au comté</b>				Indice qualité
					Version 1
					Date de création : 29/01/16
					Page 1/1
<b>Recette établie le 29/01/2016</b>		<b>par AB</b>		<b>Famille : Plats complets</b> <b>Sous famille : Œufs et cuité</b>	
<b>INGREDIENTS</b>		Unité	Allergènes	X portions	Coût TOTAL HT
Nombre de portions <b>10</b>					
Œufs entiers	Unité			15	
Oignons (moyen)	Unité			2	
Lait	cl			50	
Jambon Cru	g			500	
Comté	g			500	
Asperges cuites	Unité			20	
Huile d'olive	pm				
Sel, poivre, muscade	pm				
<b>MATERIEL</b>		<b>HACCP</b>			
<b>PROGRESSION DE LA RECETTE</b>					
Préchauffer le four à 200°C. Emincer les oignons, et les faire revenir dans l'huile d'olive. Mélanger les œufs et le lait. Ajouter l'oignon, le comté râpé et le jambon cru. Huiler un plat y verser le mélange et faire cuire 3 min. Déposer les asperges sur le dessus et laisser cuire jusqu'à ce que l'omelette gonfle (10 à 20 min).					
<b>VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION</b>					
Energie (Kcal) : Protéines (g): Lipides (g): Glucides(g): Calcium (mg) :					
<b>DECLINAISON MIXEE</b>					
<b>ENRICHISSEMENTS POSSIBLES</b>					
Kcalories : Protéines : Lipides : Glucides : Calcium :					

■ **Sur le listing des recettes :**

Cette solution doit être couplée à la fiche technique qui permet de recenser les aliments présents dans une recette.

Exemples

	Céréales contenant du gluten	Crustacés, Mollusques, Poissons	Œufs	Lait	Lupin	Arachides	Soja	Fruits à coque	Sésame	Céleri	Moutard	Sulfite
<b>Plats complets</b>												
Lasagne de saumon-épinards	X		X	X								
Quiche Lorraine	X		X	X								
Paëlla		X										
<b>Dessert</b>												
Tarte à la rhubarbe	X		X	X								
Creusois	X		X	X			X					
Gâteau au vin blanc	X		X									X

■ **Sur le listing des allergènes :**

Certains logiciels permettent d'éditer des tableaux indiquant dans quelle recette, il y a tel ou tel allergène. Cette solution est cependant moins appropriée pour une recherche rapide d'un consommateur.

**Les contaminations croisées**

Les contaminations croisées peuvent se produire quand un produit allergène rentre en contact avec un produit ou une préparation ne contenant pas d'allergène, par l'intermédiaire du matériel, du plan de travail, de la vaisselle, des couverts, ...

Il est donc nécessaire de faire un nettoyage approprié entre chaque préparation pour éviter la contamination croisée.

*Cette réglementation a été mise en place pour limiter les risques allergiques. Il est conseillé d'informer par écrit les familles et l'entourage de ces dispositions et de leur demander de vous prévenir lorsqu'il apporte des aliments dans l'établissement et de ne pas en donner à d'autres résidents sans en avoir averti le personnel soignant.*