

Enquête britannique sur les personnes allergiques et leur alimentation hors domicile

5 juillet 2016

Des règles d'étiquetage précises sont entrées en vigueur en décembre 2014 avec la mise en application du [règlement 1169/2011](#) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, qui imposent de préciser, pour tous les produits (pré-emballés ou non), la présence ou non des 14 allergènes les plus couramment responsables de réactions chez les consommateurs (gluten, arachide, lait, mais aussi céleri, lupin et sésame).

Selon une enquête récente pilotée par la [Food Standards Agency](#), de Londres, ce dispositif a d'ores et déjà amélioré la qualité de vie des personnes concernées qui sont plus confiantes, notamment quand elles consomment à l'extérieur. On peut en escompter une amélioration notable pour les deux millions de consommateurs allergiques britanniques. En effet, 86 % des participants à l'enquête ont remarqué les mesures d'étiquetage et 58 % ont constaté une amélioration pour eux de leurs conditions de prises de repas à l'extérieur. Des progrès restent encore à faire, notamment sur l'information dont dispose le personnel des établissements de restauration, jugée insuffisante par 69 % des participants. Toutefois, il est précisé que le bénéfice lié à la mise en place de cet étiquetage pourrait être partiellement contrebalancé par l'augmentation du nombre d'allergiques.

Source : [Food Standards Agency](#)