Connaissances des restaurateurs en matière d'allergies alimentaires : exemple de l'Allemagne

9 mai 2019

Dans un article de *Plos One* d'avril 2019, des chercheurs évaluent les connaissances et perceptions des allergies alimentaires de restaurateurs de la ville de Düsseldorf, en Allemagne. Pour ce faire, les 295 interviewés ont dû nommer trois allergènes à déclaration obligatoire et répondre à deux questionnaires permettant, pour l'un, de mesurer leurs connaissances générales, et pour l'autre de préciser leur attitude face aux personnes allergiques.

18 % des participants ont été incapables de nommer un seul allergène, 30 % ont pu en nommer trois correctement et près de 41 % ont répondu convenablement à l'ensemble des questions posées (voir tableau ci-dessous). Ces résultats sont semblables à ceux déjà publiés dans la littérature. Les réponses obtenues mettent aussi en lumière le fait que des croyances erronées sont relativement répandues chez les enquêtés, pouvant limiter la rapidité des réactions en cas d'urgence médicale. En effet, 35 % pensent que donner un verre d'eau permet de diluer l'allergène et prévenir la réaction allergique, score respectivement similaire et inférieur à ceux d'études aux États-Unis et au Royaume-Uni.

Les restaurateurs ont globalement des attitudes positives à l'égard des personnes allergiques : par exemple, 97 % d'entre eux pensent avoir la responsabilité d'être bien informés à propos de cette maladie. Toutefois, l'étude révèle que près de 42 % des professionnels interrogés croient que les allergies déclarées par les consommateurs n'en sont pas, méfiance que l'on retrouve également aux États-Unis. De plus, 67 % se considèrent responsables en cas de réaction allergique au sein de leur établissement, score plus élevé qu'en Malaisie (33 %) par exemple, où la loi n'encadre pas les pratiques des restaurateurs. 19 % préféreraient ainsi ne pas avoir à servir des clients allergiques.

Enfin, environ 46 % des interviewés ont déjà participé à une formation sur les allergies. Pourtant, il n'y a pas de lien statistique entre cette participation et le taux de bonnes réponses au questionnaire. Il en est de même entre le niveau des connaissances et l'envie d'obtenir des informations sur les allergies, ou encore avec la confiance en ses propres capacités à servir un plat sûr pour le consommateur allergique. Les chercheurs concluent qu'il faudrait revoir les ressources pédagogiques des formations et rendre celles-ci obligatoires pour tous les restaurateurs allemands.

Test de connaissance des restaurateurs sur les allergies : nombre et pourcentage de bonnes réponses à 5 questions

Item	n (%) with correct answer
Customers with food allergies can safely consume a small amount of that food. (false)	243 (82.37)
Cooking, for example frying, can stop food from causing allergies (false)	247 (83.73)
A food allergy reaction can cause death (true)	266 (90.17)
If a customer is having an allergic reaction they should be served cold water to dilute the allergen (false)	193 (65.42)
Removing an allergen from a finished meal, e.g. removing the nuts, may be all that is necessary to provide a safe meal for a food allergy customer (false)	244 (82.71)

Source : Plos One

Aurore Payen, Centre d’études et prospective

Source : *Plos One*