



Information des allergènes majeurs auprès du consommateur (Règlement européen INCO)

Restauration Enseignement – Restauration Santé

elior 



1. QU'EST-CE QUE LA REGLEMENTATION INCO ?



Règlement européen INCO n°1169/2011 (INformation du COnsommateur - INCO) :

- relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires
- applicable à partir du 13 décembre 2014

Il rend **obligatoire**, entre autres :

- L'information aux convives des 14 allergènes majeurs que les restaurateurs introduisent volontairement dans leurs préparations
- La disponibilité de l'information, sans que le convive ait à la chercher
- le caractère écrit de cette information
- la mise à disposition de cette information à proximité du plat ou produit

A partir du 13 décembre 2014

OBLIGATION DE METTRE À LA DISPOSITION DE NOS CONVIVES
UNE INFORMATION RELATIVE
À LA PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES MAJEURS.



1

POUR LES PLATS PRÉPARÉS PAR ELIOR

➤ Il s'agit d'informer de manière claire, lisible et visible sur les allergènes intégrés dans nos recettes.

2

PAS D'OBLIGATION POUR LES PRODUITS PRÉSENTÉS AUX CONVIVES DÉJÀ EMBALLÉS

➤ L'information est déjà présente sur l'étiquette apposée par nos fournisseurs sur l'emballage.

Liste des 14 allergènes concernés



1. **Lait** et produits à base de lait (y compris lactose)
2. Céréales contenant du **gluten** et produits à base de ces céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...)
3. **Œufs** et produits à base d'œufs
4. **Poissons** et produits à base de poissons
5. Anhydride sulfureux et **sulfites**
6. **Fruits à coque**
(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia et produits à base de ces fruits)
7. **Crustacés** et produits à base de crustacés
8. **Mollusques** et produits à base de mollusques
9. **Céleri** et produits à base de céleri
10. **Soja** et produits à base de soja
11. **Arachides** et produits à base d'arachides
12. **Moutarde** et produits à base de moutarde
13. Graines de **sésame** et produits à base de graines de sésame
14. **Lupin** et produits à base de lupin



1

INFORMATION SUR LES ALLERGENES PRESENTS DANS LES RECETTES ELIOR

- > Il s'agit d'indiquer les produits allergènes volontairement intégrés et non les aliments susceptibles d'être présents par contamination croisée
 - il s'agit donc de répondre à la question « la recette contient » et non « peut contenir » ou « risque de contenir des traces de ».

2

L'INCO NE REMPLACE PAS LE PAI (PLAN D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)

- > La prise en charge des convives allergiques tout comme celle des patients soumis à des régimes continuera à se faire de manière individualisée et avec une prescription médicale
- > Cette nouvelle réglementation ne vise qu'à apporter une information.

3

AUCUNE OBLIGATION DE PROPOSER UN AUTRE CHOIX

- > Si le contrat ne le prévoit pas, il n'est pas de notre responsabilité de proposer un autre choix de plats sans allergène aux convives.

Apporter ces informations à chaque site



1

RENSEIGNEMENT DES ALLERGÈNES DANS LES LOGICIELS DE CRÉATION DES MENUS

2

POSSIBILITÉ D'IMPRIMER CES INFORMATIONS DEPUIS LES LOGICIELS DE CRÉATION DES MENUS

3

NÉCESSITÉ D'AFFICHER LES MENTIONS DE PRECAUTION (VOIR SLIDE SUIVANT) :

- > Soit en bas de page du document
- > Soit dans un document à part

Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement**
les 14 allergènes majeurs
que nous avons **introduits volontairement** dans nos préparations.

Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines où toutes
ou une partie de ces substances allergènes sont présentes.

Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure
la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées
par nos fournisseurs sur leurs propres produits
à la **date d'émission du présent document.**



2. Dispositif **de mise en œuvre**
en fonction du type de restauration



AFFICHER POUR LES FAMILLES ET LES CONVIVES
LE TABLEAU RÉCAPITULATIF DES ALLERGENES AVEC LE MENU
À L'EXTÉRIEUR DE L'ÉTABLISSEMENT ET DANS CHAQUE SALLE DE RESTAURANT

1

AFFICHAGE CHAQUE JOUR

- > des informations sur les allergènes en fonction du menu du jour
- > création d'une fiche à afficher pour les produits récurrents
- > conservation des trames durant une semaine

2

AFFICHAGE A DESTINATION DES FAMILLES

- > Les convives étant mineurs, cette information doit être affichée pour que les familles puissent en avoir connaissance.
- > L'affichage doit donc se faire à l'extérieur de l'établissement.
- > Les menus et les informations liées aux allergènes doivent être à proximité les uns des autres.



1

AFFICHAGE CHAQUE JOUR

- > des informations sur les allergènes en fonction du menu du jour
- > création d'une fiche à afficher pour les produits récurrents
- > conservation des trames durant une semaine

2

AFFICHAGE A DESTINATION DES FAMILLES

- > Les convives étant mineurs, cette information doit être affichée pour que les familles puissent en avoir connaissance.
- > L'affichage doit donc se faire à l'extérieur de l'établissement.
→ lieu à déterminer ensemble
- > Les menus et les informations liées aux allergènes doivent être à proximité les uns des autres.

AFFICHER POUR LES FAMILLES ET LES CONVIVES
LE TABLEAU RÉCAPITULATIF DES ALLERGENES AVEC LE MENU
À L'EXTÉRIEUR DE L'ÉTABLISSEMENT ET DANS CHAQUE SALLE DE RESTAURANT



1

AFFICHAGE CHAQUE JOUR

- > des informations sur les allergènes en fonction du menu du jour
- > création d'une fiche à afficher pour les produits récurrents
- > conservation des trames durant une semaine

2

AFFICHAGE A DESTINATION DES FAMILLES

- > Les convives étant mineurs, cette information doit être affichée pour que les familles puissent en avoir connaissance.
- > L'affichage doit donc se faire à l'extérieur de l'établissement.
→ lieu à déterminer ensemble

CHOISIR LA TRAME A PRESENTER

Allergènes

LISTE DES ALLERGÈNES

elior®

Date	Plat	Lait	Œuf / Oïdes	Desf	Poisson	Sulfites	ProtéA toques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Luoh
Période du 15 décembre au 21 décembre		Elémentaire													
VILLE DE THIAIS - Ecole Robert SCHUMANN															
Sam 15 décembre	Bière à la provençale		X												X
	Chipsolates	X								X					
	Sauce au purée de légumes														
	Carottes vichy bio														
	Soufflé	X													
	Pommes Golden locales														
Mar 16 décembre	Salade césar														
	Cubes de Colin d'épave	X	X	X	X	X		X	X	X					
	Riz orzo														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Mousse au chocolat au lait	X								X					
Mer 17 décembre	Potage Dubarry	X													
	Rôti de bœuf froid														
	Piperade et courgettes		X												
	Pommes de terre	X													
	Orange														
Sam 18 décembre	Onion de la mer	X	X	X						X					
	Poulet épicé aux légumes	X	X				X								
	Spicy potatoes		X												
	Crème anglaise	X		X											
	Ornement de Noël														
Ven 19 décembre	Salade de pommes à la savoyarde (côtes)														
	Fait de Colin meunier	X	X	X	X										
	Courgettes à la provençale														
	Emmental	X													
	Morceaux gourmands d'ananas frais														

Plats proposés

Mentions obligatoires

Date d'impression

Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs que nous avons **introduits volontairement** dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines où toutes ou une partie de ces substances allergènes sont présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission du présent document**.



Merci de votre attention

Restauration Enseignement – Restauration Santé

