



Lu pour vous

En 2016, selon une enquête réalisée en Grande-Bretagne, un quart des personnes souffrant d'allergie ou intolérance alimentaires ont des réactions lorsqu'elles mangent à l'extérieur. Or depuis 2014 la loi impose que les restaurateurs mentionnent 14 allergènes contenus dans leurs préparations. A quel stade se présentent donc d'éventuelles lacunes ?

Régulièrement des membres nous parlent d'erreurs sur la carte d'allergène des restaurants. Ou bien il se peut que le serveur ne soit pas formé dans la matière. Par exemple une boule de glace préparée avec soin en cuisine (en évitant la cross-contamination) où est rajouté un biscuit non-emballé avant de le servir au client. Il en résulte que la loi seule ne suffit pas. Le personnel doit être formé et une bonne communication « bidirectionnelle » avec le client doit avoir lieu. De cette [communication](#) parle l'article en annexe où 16 managers de divers restaurants aux Etats-Unis sont interviewés sur le sujet des allergènes. L'article parle également de l'importance de certaines pratiques, comme remettre une copie de notre [Memento](#) au serveur dès qu'on parle de son régime sans gluten.