



Verband der Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

Lucerne, 17 mars 2025

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Diffusion 23.04.2025 / 09:30
Embargo aucun

Allergènes : les consommateurs sont-ils correctement informés ?

Par le passé, les informations sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables étaient lacunaires pour les denrées alimentaires vendues en vrac. De nouveaux contrôles effectués par les chimistes cantonaux montrent que la situation s'est améliorée, mais que des progrès restent à faire.

En Suisse, près de trois millions de personnes sont touchées par des allergies et des intolérances alimentaires, en particulier les enfants et les adolescents. Cette catégorie de population a donc besoin d'informations spécifiques pour savoir si, lors de leur consommation, des aliments contiennent des ingrédients critiques pour eux.

Pour les aliments préemballés, ces ingrédients doivent être indiqués sur l'étiquette. Depuis 2018, cette obligation s'applique également aux aliments en vrac, comme p.ex. les plats à emporter ou ceux qui sont servis dans les restaurants ou les boulangeries. Le droit suisse donne, dans ce cas de figure, la possibilité de fournir oralement les informations concernant les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables.

À la suite de l'introduction de cette réglementation, les chimistes cantonaux de Suisse et de la Principauté du Lichtenstein ont vérifié en 2018 si ces directives étaient respectées. Le résultat n'a pas été satisfaisant : des manquements ont été constatés dans 55% des contrôles effectués, et 18 % des établissements contrôlés n'ont pu fournir aucune information à ce sujet.

En 2024, plus de 900 établissements alimentaires ont à nouveau été contrôlés de manière ciblée, afin de vérifier si les dispositions légales étaient respectées – avec les résultats suivants :

- dans 74% des établissements contrôlés, les informations fournies aux consommateurs et consommatrices étaient correctes ;
- dans 26% des cas, il y avait des lacunes ;
- dans 13% des cas, aucune information n'était disponible.

Des mesures correctives ont été ordonnées auprès des entreprises en infraction afin de remédier aux manquements.

L'information sur les allergènes vendus en vrac s'est donc améliorée depuis l'introduction de l'obligation légale correspondante en 2018. Il reste toutefois un potentiel d'amélioration – raison pour laquelle ce thème restera au centre de l'attention des organes de contrôle des denrées alimentaires.

Comment faut-il informer sur les allergènes ?

La législation alimentaire définit quatorze ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, graines de soja, lait, fruits à coque dure ou à coque (tels que les amandes ou les noisettes), cèleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre et sulfites, lupins et mollusques.

Pour les denrées alimentaires préemballées, ces ingrédients doivent être mentionnés sur l'étiquette, et leur indication doit être mise en évidence (par exemple par la police de caractère ou le style d'écriture).

Pour les denrées alimentaires en vrac, telles que celles remises dans les restaurants, les cantines ou les boulangeries, l'indication peut par exemple figurer sur le menu. Sous certaines conditions, l'information peut également être donnée oralement ; dans ce cas, les clients doivent toutefois être informés par écrit que l'information peut être obtenue auprès du personnel.

Contacts, joignables le 23 avril 2025 de 10h00 à 12h00 :

Dr. Silvio Arpagaus (deutsch), Kantonschemiker Luzern, Telefon +41 41 248 84 03

Xavier Guillaume (français), chimiste cantonal de Fribourg, téléphone +41 26 305 80 02

Dr. Nicola Forrer (italiano), chimico cantonale del Ticino, telefono +41 91 814 61 14