

Allergie mortelle en Vendée : « Le restaurateur a manqué à sa responsabilité d'informer »

INTERVIEW. Le gérant d'un restaurant vient d'être condamné après la mort d'une femme qui avait consommé un allergène sans le savoir. Pourtant, une réglementation existe, rappelle Pascale Courtier, de l'AFpral.

Propos recueillis par Benoît Jourdain

Temps de lecture :
4 min

Elle avait 21 ans. Anna Serrano, étudiante aux Beaux-Arts de Caen (Calvados), est morte le 1^{er} août 2019 après avoir mangé un rouleau de printemps qui contenait de l'arachide, à laquelle elle était allergique. La présence du produit n'était mentionnée nulle part ce jour-là alors qu'elle déjeunait dans un restaurant asiatique de la Roche-sur-Yon (Vendée).

Pour ce manquement à une obligation réglementaire, le gérant de l'établissement a été reconnu coupable par le tribunal correctionnel, le 19 février dernier, d'« homicide involontaire » et condamné à dix-huit mois de prison avec sursis et à une interdiction définitive d'exercer.

Depuis décembre 2014, et l'entrée en vigueur du règlement européen pour l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (aussi appelé Inco), les 14 allergènes susceptibles de déclencher des chocs anaphylactiques mortels – comme ce fut le cas pour Anna Serrano – doivent être mis en évidence sur les emballages des produits industriels.

Et depuis juillet 2015, les professionnels du secteur alimentaire – traiteurs, charcutiers, boulangers... – ont également l'obligation de signaler la présence de ces allergènes de manière visible dans leur magasin. Les restaurateurs, eux, doivent tenir à jour un document écrit et consultable sur la présence d'allergènes dans les plats proposés. Une réglementation indispensable pour plus de 2 millions de personnes allergiques en France, où le nombre de **chocs anaphylactiques, en constante augmentation**, a été multiplié par quatre depuis vingt ans.

Pascale Courtier, directrice de **l'Association française pour la prévention des allergies (AFpral)**, a réagi à cette condamnation. Elle explique au *Point* pourquoi, dix ans après son entrée en vigueur, la réglementation Inco n'est quasiment pas appliquée dans certains secteurs.

Le Point : Ce drame aurait-il pu être évité ?

Pascale Courtier : Oui, si Anna avait eu accès aux informations réglementaires comme il se doit, elle aurait su qu'il y avait de l'arachide dans les rouleaux de printemps et elle aurait choisi autre chose. Depuis 2015, il doit exister, dans chaque restaurant, une liste des allergènes contenus dans les plats, un document accessible sans même que la personne allergique ait à le demander. Ça n'a pas été le cas dans ce restaurant où déjeunait Anna.

Depuis presque dix ans, cette réglementation est peu, voire pas du tout, appliquée. Pourquoi ?

Certains professionnels des métiers de bouche n'ont toujours pas compris qu'il y a une vraie différence entre les personnes souffrant d'allergies sévères et celles qui suivent un effet de mode ou une conviction personnelle en refusant de consommer du gluten, de la viande ou du lactose, par exemple. Ils mettent tout le monde dans le même panier et ne comprennent pas le risque pris par la personne allergique.

Cette condamnation peut-elle faire bouger les choses ?

Le jugement, assez lourd, de dix-huit mois de prison avec sursis montre bien que le restaurateur avait une responsabilité à laquelle il a manqué. Il faut que cette condamnation permette à l'ensemble des professionnels de comprendre que les allergiques ne sont pas des casse-pieds, mais des personnes qui risquent leur vie et essayent d'avoir accès à la même sociabilité que les autres, ce à quoi elles ont le droit. Si les restaurateurs suivent les mesures qui existent et informent sur le contenu des plats ou des aliments, les allergiques peuvent gérer en connaissance de cause, ils en ont l'habitude. Mais encore une fois, il faut les informer !

Comment les allergiques peuvent-ils enfin être pris au sérieux ?

C'est un problème qui concerne la société entière. Le grand public doit savoir que les allergies peuvent être très graves, que ce ne sont pas toujours que des petits boutons qui grattent, que le nombre d'allergiques ne cesse d'augmenter et que cela ne va pas s'arrêter. Les mesures réglementaires existent, mais elles n'ont jamais été accompagnées d'un travail d'information et de sensibilisation. Nous l'avions dit en 2015, car nous sentions bien, à l'époque, que les professionnels des métiers de bouche voyaient ce texte comme une nouvelle réglementation qui venait s'ajouter sur d'autres. Il aurait fallu que les pouvoirs publics prennent le temps de leur faire comprendre l'importance de ces règles.

Que faut-il faire aujourd'hui ?

Il est nécessaire de modifier les référentiels des cours dans les CAP et les BEP des métiers de bouche : restauration, service à table, pâtisserie, boulangerie, etc., voire sommellerie, puisqu'on peut retrouver ces 14 allergènes partout. C'est un sujet très sérieux, et il faut mieux former les professionnels. Il y a peu, alors que je déjeunais avec un enfant allergique au lait dans une brasserie et que nous avions bien prévenu le serveur, il est revenu avec le steak commandé mais sur lequel le cuisinier avait ajouté une noix de beurre. Alors que l'enfant est allergique au lait. Eh bien, personne n'avait fait le lien avec le beurre et, pour eux, tout allait bien puisqu'il n'y avait pas de lait dans le plat... C'est dire l'étendue des progrès à faire. L'affichage des allergènes, même bien fait, ne suffira pas. Il faut que chacun comprenne que des personnes peuvent être très malades et même mourir en mangeant.