

# CAHIER DES CHARGES ALLERGO'SENSIBLE

Version 1.0 — Mai 2026

## Introduction

Le présent cahier des charges définit les exigences auxquelles doit satisfaire tout établissement souhaitant obtenir et conserver le label Allergo'sensible®. Il constitue une annexe au Contrat de labellisation et en fait partie intégrante.

Les exigences ci-dessous s'appliquent à l'ensemble des établissements labellisés, quel que soit leur type d'activité (restaurant, traiteur, snack, boulangerie-pâtisserie, ou tout autre établissement préparant ou servant des denrées alimentaires).

## 1. Conditions d'éligibilité

Le label Allergo'sensible s'adresse aux établissements des métiers de bouche qui démontrent une capacité et une volonté réelles de prendre en charge les allergies et intolérances alimentaires de leurs clients.

Ne peuvent prétendre au label les établissements dont l'offre repose quasi exclusivement sur des allergènes majeurs sans possibilité d'adaptation. L'établissement candidat doit être en mesure de proposer à ses clients allergiques ou intolérants un choix raisonnable de plats ou de préparations adaptés, et ne pas les limiter à une option unique ou marginale.

L'éligibilité de l'établissement est appréciée par le Label au moment de l'instruction du dossier de candidature, au regard de la nature de son activité, de sa carte et de sa capacité d'adaptation. Le Label se réserve le droit de refuser une candidature qui ne répondrait pas à ces critères.

## 2. Désignation du référent allergie

Chaque établissement labellisé désigne un référent allergie parmi son personnel. Le référent allergie est le correspondant principal du Label au sein de l'établissement.

### 2.1 Profil du référent

- Le référent allergie doit, de préférence, occuper un poste de responsabilité lui permettant de veiller à l'application effective des procédures au sein de l'établissement.
- Le référent peut être distinct de l'administrateur du compte de l'établissement sur la plateforme [allergo-sensible.fr](https://allergo-sensible.fr).

### 2.2 Sensibilisation du référent

- Si l'établissement est un restaurant ou un établissement combinant préparation et service, le référent allergie doit valider la sensibilisation Allergo'sensible mention « cuisine » et mention « salle ».
- Si l'établissement exerce une activité limitée à la préparation ou au service uniquement, le référent allergie doit avoir validé la sensibilisation correspondant à la nature de l'activité.
- Le référent allergie doit avoir validé sa sensibilisation dans un délai de trois (3) mois à compter de la date d'adhésion de l'établissement au Label.

### 2.3 Rôle et missions

Le référent allergie est chargé de :

- Veiller à l'application quotidienne des procédures préconisées par le Label au sein de l'établissement.
- Adapter les procédures du Label aux spécificités de l'établissement.
- Répondre aux questions des clients sur les allergènes présents dans les préparations et sur les procédures appliquées.
- S'assurer que les informations relatives aux 14 allergènes à déclaration obligatoire sont accessibles aux clients, soit directement sur la carte ou le menu de l'établissement, soit par le biais d'une carte des allergènes dédiée, tenue à jour.
- Veiller à la mise à jour de ces informations à chaque modification de la carte, du menu ou des recettes.
- Pour les plats du jour, les suggestions ou les plats proposés à l'ardoise, s'assurer que le personnel de salle est en mesure d'informer les clients sur la présence d'allergènes, et qu'un écrit facilement consultable est disponible, conformément à la réglementation en vigueur.

## 2.4 Déclaration sur l'honneur

La personne désignée comme référent allergie signe une déclaration sur l'honneur, annexée au contrat de labellisation, par laquelle elle s'engage à exercer les missions décrites ci-dessus.

## 2.5 Changement de référent

En cas de départ du référent allergie, l'établissement désigne un nouveau référent dans un délai de trente (30) jours et en informe le Label. Le nouveau référent dispose de trois (3) mois pour valider la ou les sensibilisation(s) requise(s) et obtenir les certificats correspondants.

# 3. Sensibilisation du personnel

## 3.1 Personnel concerné

L'ensemble du personnel de l'établissement en contact avec les denrées alimentaires (préparation et/ou service) doit être incité à suivre et valider la sensibilisation Allergo'sensible. Sont concernés :

- Le personnel de cuisine.
- Le personnel de salle.
- Tout autre salarié intervenant dans la préparation, le conditionnement ou le service des denrées alimentaires.

Les extras non réguliers ne sont pas soumis à cette obligation, mais l'établissement doit s'assurer qu'ils sont informés des procédures essentielles avant toute prise de poste.

## 3.2 Mentions de sensibilisation

- Le personnel de cuisine suit et valide la sensibilisation mention « cuisine ».
- Le personnel de salle suit et valide la sensibilisation mention « salle ».
- Le référent allergie valide les deux mentions, sauf si la nature de l'activité ne le justifie pas (voir article 1.2).

## 3.3 Délais

- Le personnel en poste au moment de l'adhésion dispose de trois (3) mois pour valider la sensibilisation.
- Tout nouveau salarié embauché après l'adhésion dispose de trois (3) mois à compter de sa date d'embauche.

### 3.4 Certificat de sensibilisation

- Le certificat de sensibilisation est personnel. Il n'est pas lié à l'établissement dans lequel l'employé a validé sa sensibilisation.
- Le certificat est valable trois (3) ans. À l'issue de cette période, un nouveau parcours de sensibilisation devra être suivi et validé pour obtenir le renouvellement du certificat.
- Le certificat est disponible sur le compte de l'employé sur la plateforme [allergo-sensible.fr](https://allergo-sensible.fr).
- L'administrateur de l'établissement peut contrôler la validité des certificats de ses employés depuis son espace de gestion sur la plateforme.

### 3.5 Intégration dans les contrats de travail

Il est fortement recommandé aux établissements labellisés d'intégrer dans les contrats de travail de leurs futurs salariés l'obligation de suivre et de valider la sensibilisation Allergo'sensible (mention cuisine et/ou mention salle), ou de présenter un certificat en cours de validité.

## 4. Gestion de la carte des allergènes

- L'établissement crée et maintient à jour sa carte des allergènes via l'outil mis à disposition sur la plateforme [allergo-sensible.fr](https://allergo-sensible.fr), ou par tout autre moyen conforme à la réglementation.
- La carte des allergènes doit mentionner la présence des 14 allergènes à déclaration obligatoire pour chaque préparation proposée.
- La carte des allergènes doit être mise à jour à chaque modification de la carte, du menu ou des recettes de l'établissement.
- La carte des allergènes ou les informations relatives aux allergènes doivent être facilement accessibles aux clients, soit sur la carte ou le menu, soit sur un document séparé, soit par voie d'affichage visible.

## 5. Informations de l'établissement

Pour la création et la mise à jour de la fiche de l'établissement sur l'annuaire du Label, l'administrateur fournit les éléments suivants :

- Le nom de l'établissement.
- L'adresse complète de l'établissement.
- Le numéro de téléphone.
- Les jours et horaires d'ouverture.
- L'adresse du site internet (le cas échéant).
- Une adresse e-mail de contact (non diffusée sur la fiche publique).
- Un court descriptif de l'établissement (deux à trois phrases).
- Une ou plusieurs photographies de l'établissement ou des plats servis (formats acceptés : JPG, PNG, WebP).
- La carte ou le menu de l'établissement au format image (JPG, PNG, WebP) ou PDF.
- La carte des allergènes si les informations ne figurent pas directement sur la carte ou le menu.

L'administrateur tient à jour la liste des employés de l'établissement sur la plateforme, dans des délais raisonnables et au minimum une fois par an au moment du renouvellement de la labellisation. La liste est transmise selon le modèle disponible sur le site [allergo-sensible.fr](https://allergo-sensible.fr).

## 6. Niveaux de labellisation

### 6.1 Label Allergo'sensible

Le label Allergo'sensible est attribué à l'établissement dès lors que les conditions suivantes sont réunies :

- Un référent allergie est désigné.
- La carte des allergènes est créée et à jour.
- L'établissement s'engage à sensibiliser progressivement l'ensemble de son personnel dans le délai de trois (3) mois prévu au présent cahier des charges.

### 6.2 Label Allergo'sensible Premium

Le label Allergo'sensible Premium est attribué à l'établissement lorsque, en plus des conditions du label de base :

- La totalité du personnel concerné (au sens de l'article 2.1) a validé la sensibilisation.
- L'ensemble des procédures prévues au présent cahier des charges sont effectivement mises en œuvre.

Le passage du Label au Label Premium se fait sur simple demande, dès lors que les conditions sont réunies. Si l'établissement ne satisfait plus aux conditions du Label Premium, il conserve le label de base sous réserve du respect des conditions afférentes.

## 7. Communication sur le label

- La référence au label Allergo'sensible n'est autorisée qu'à compter de l'obtention du label par l'établissement pour l'année en cours.
- Toute communication faisant mention du Label doit respecter la Charte d'utilisation des logos Allergo'sensible.
- Le macaron annuel fourni par le Label doit être affiché de manière visible dans l'établissement (vitrine, entrée ou salle).
- En cas de suspension ou de résiliation du label, l'établissement doit cesser immédiatement toute référence au Label et retirer le macaron.

## 8. Conformité réglementaire

L'établissement labellisé s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation applicable à son activité, et en particulier :

- Le règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (règlement INCO).
- Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.
- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables aux établissements de restauration.

Le Label ne se substitue pas à la réglementation. Le présent cahier des charges complète les obligations légales et réglementaires sans s'y substituer.

## 9. Manquements au cahier des charges

Les manquements aux obligations définies dans le présent cahier des charges sont traités conformément à l'article 7 du Contrat de labellisation (mise en demeure, suspension, exclusion).

Constituent notamment des manquements :

- L'absence de référent allergie désigné ou sensibilisé.
- Le défaut de mise à jour de la carte des allergènes.
- Le non-respect des délais de sensibilisation du personnel.
- Le refus de collaborer avec le Label dans le cadre d'un signalement.
- L'utilisation non conforme de la marque, des logos ou du macaron du Label.
- Le non-respect de la réglementation applicable en matière d'information sur les allergènes.
- La perte des conditions d'éligibilité, notamment en cas de modification substantielle de la carte rendant l'offre inadaptée à la prise en charge des clients allergiques ou intolérants.

## **10. Évolution du cahier des charges**

Le présent cahier des charges est susceptible d'évoluer. Toute modification substantielle sera communiquée aux établissements labellisés au moins deux (2) mois avant son entrée en vigueur. Les établissements disposeront d'un délai raisonnable pour se mettre en conformité avec les nouvelles exigences.

# ANNEXE AU CAHIER DES CHARGES

## Guide des bonnes pratiques

*Les recommandations ci-dessous ne sont pas des obligations contractuelles. Elles constituent un guide de bonnes pratiques destiné à accompagner les établissements labellisés dans la mise en œuvre de procédures adaptées à leur activité. Elles complètent les contenus abordés dans les parcours de sensibilisation.*

### Réception et stockage des marchandises

- Vérifier systématiquement les étiquettes des produits réceptionnés pour identifier la présence d'allergènes.
- Stocker les produits contenant des allergènes majeurs dans des zones identifiées et, si possible, séparées.
- Conserver les étiquettes ou fiches techniques des produits utilisés pour pouvoir répondre aux questions des clients.

### Préparation en cuisine

- Nettoyer les plans de travail, ustensiles et équipements avant la préparation d'un plat destiné à un client allergique.
- Privilégier l'utilisation d'ustensiles dédiés lorsque cela est possible (planches à découper, poêles, spatules).
- Éviter les projections et les transferts d'allergènes en organisant l'espace de travail.
- Signaler clairement au personnel de salle la composition des plats et toute modification de recette.

### Service en salle

- Poser systématiquement la question des allergies ou intolérances alimentaires lors de la prise de commande.
- Transmettre l'information de manière fiable à la cuisine (bon de commande spécifique, communication verbale confirmée).
- Vérifier la correspondance entre la commande et le plat servi avant de l'apporter au client.
- Ne jamais minimiser ou ignorer la demande d'un client concernant ses allergies.

### Nettoyage et hygiène

- Nettoyer régulièrement les surfaces, équipements et ustensiles avec des produits adaptés.
- Porter une attention particulière aux équipements partagés (friteuses, grills, fours) pouvant être des vecteurs de contamination croisée.

### Gestion des situations d'urgence

- Afficher le protocole d'urgence en cas de réaction allergique dans un endroit accessible à l'ensemble du personnel.
- S'assurer que le personnel connaît la procédure à appliquer en cas d'urgence mise à disposition par le Label.
- En cas de réaction allergique, appeler immédiatement le 15 (SAMU) ou le 112.

### Formation continue

- Informer les extras et le personnel temporaire des procédures essentielles dès leur prise de poste.
- Organiser des rappels réguliers sur les bonnes pratiques auprès de l'équipe.
- Se tenir informé des évolutions réglementaires en matière d'information sur les allergènes.