



ALLERGØ'SENSIBLE

Dossier de presse - 2026



RESPIREZ, VOUS POUVEZ MANGER !

Allergo'sensible est un label destiné aux **professionnels des métiers de bouche** : restaurants, traiteurs, boulangeries, et autres établissements. Il garantit que l'établissement a mis en place une démarche structurée pour prendre en charge les allergies et intolérances alimentaires de ses clients, dans le respect du cahier des charges du Label.

Dans un établissement labellisé, **l'allergie est prise en compte dès l'arrivée du client**, par une équipe qui sait comment l'accueillir. Fini le stress pour lui de devoir tout expliquer à chaque repas.

Trouver un endroit où manger en confiance est souvent un problème pour les personnes intolérantes et allergiques. Avec Allergo'sensible, ils identifient en un coup d'œil les établissements dont le personnel est sensibilisé aux allergies alimentaires et qui appliquent des procédures concrètes pour éviter les contacts croisés.

En rejoignant Allergo'sensible, les professionnels montrent à leurs clients que leur santé est importante à leurs yeux. Ils se démarquent par **un engagement important, et fidélisent une clientèle** qui, lorsqu'elle trouve un établissement de confiance, y revient.



ALLERGØ'SENSIBLE
2026

ALLERGØ'SENSIBLE
2026

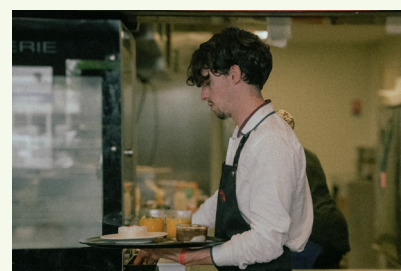
APPEL À CANDIDATURE

Le label lance un appel à candidature. Rejoignez un réseau de professionnels engagés pour la santé et le bien-être de leurs clients. Simplifiez-vous la vie pour la gestion de votre information sur les allergènes et rassurez vos clients.



Le label Allergo'sensible est en pleine phase de lancement et déjà, les premiers retours sont positifs. Le personnel des établissements labellisés est rassuré d'avoir (enfin !) des informations concrètes sur un problème auquel ils sont confrontés au quotidien et sur lequel ils n'ont pas été formés. Leurs clients sont heureux de pouvoir fréquenter des établissements où leur souci de santé est réellement pris en compte. Dans un endroit où une intolérance ou une allergie n'est pas considérée comme un caprice ou un effet de mode, où ils n'ont pas l'impression d'avoir à se justifier.

Nous accueillons dans le label des restaurateurs qui peinent à gérer leur liste d'allergènes, en les dotant d'outils pratiques et en les guidant dans la mise en place de procédures adaptées à leur établissement. Quant aux établissements déjà engagés dans cette démarche, nous sommes ravis de les accompagner.



Pour adhérer, rendez-vous sur :

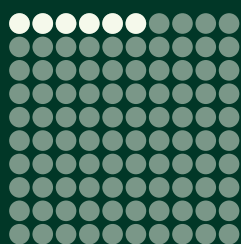
https://allergo-sensible.fr/demande_adhesion

Vous y trouverez le cahier des charges Allergo'Sensible & pourrez proposer votre candidature.

LES INFORMATIONS CLÉS

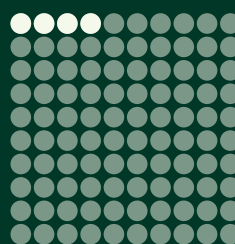
QUI EST CONCERNÉ ?

En France, part de la population qui présente des allergies et/ou intolérances alimentaires :



6%

des enfants
soit environ 78.000
en 2024



4%

des adultes
soit environ 2.160.00
en 2024

ANAPHYLAXIE ALIMENTAIRE

175 aliments à l'origine d'anaphylaxie (réaction allergique alimentaire grave pouvant conduire à la mort) sont répertoriés par le réseau français d'allergo'vigilance.

131

Cas graves recensés
en France en 2020

60%

Des anaphylaxies sont
d'origines alimentaires

67%

Concernaient des
enfants

Sources : (Iserm) : <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/36079881/> ; <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2950312425000211>

LE CONSTAT ET LA RÉPONSE D'ALLERGO'SENSIBLE

Pendant leur formation, les professionnels des métiers de bouche entendent très peu parler des allergies. Ce qui leur est enseigné est qu'ils ont l'obligation de tenir à disposition de leurs clients, la liste des 14 allergènes majeurs contenus dans leurs préparations. Ils ne sont pas sensibilisés aux risques pour la santé de leurs clients ou aux procédures qui permettent d'éviter les contacts croisés. Le label Allergo'Sensible leur propose un parcours de sensibilisation mention cuisine ou mention salle, ainsi qu'un module "comment réagir en cas d'urgence". Puis, un quizz sur la compréhension de la bonne gestion des plats d'une personne allergique, est validé par un "certificat de sensibilisation". Aussi, chaque adhérent au label nomme un ou des "référents allergie" qui deviennent les interlocuteurs privilégiés des clients concernés, et s'assurent du respect des procédures et de la mise à jour régulière de la carte des allergènes.

LE TÉMOIGNAGE DE LA FONDATRICE



GAËLLE MIKLIC

Fondatrice du label Allergo'sensible
& hypersensible au gluten

« L'IDÉE DU LABEL VIENT D'UNE ERREUR »

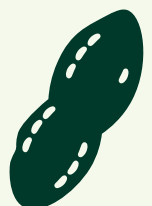
Je sais, parce que **je suis intolérante au gluten**, que la majorité des gens qui souffrent d'allergies alimentaires ont **peur** de se nourrir en dehors de leur domicile par crainte d'être contaminés. Si les restaurants ont pour **obligation légale** de signaler les allergènes présents dans leurs plats, dans les faits, très peu le font. Bien souvent, et encore quand elle existe, la carte des allergènes ressemble à un vieux tableau excel : ça ne donne pas vraiment envie !

L'idée du label est venue d'une erreur ! Je suis au restaurant et j'ai envie d'une salade qui contient des croûtons que je ne peux donc pas manger. Je demande à la serveuse qui me propose de l'adapter pour éliminer le gluten. Sauf qu'à la fin de mon repas, je découvre **des morceaux de croûtons** au fond de mon assiette ! Le commis de cuisine avait commencé à préparer sa salade comme d'habitude quand il a vu la mention "sans gluten obligatoire" sur le ticket. Au lieu de refaire une assiette, il les a donc simplement enlevés ! Sauf que pour mon ventre le mal était fait. **Ça m'a rendue malade** et j'ai passé 2 semaines à souffrir pour quelques malheureuses miettes.

Pendant que j'étais roulée en boule sur mon canapé, j'ai réfléchi à la situation. Le commis n'a pas été négligent, **il ne savait juste pas**. Mais c'est pourtant bien son ignorance qui m'a rendue malade. À ce moment-là, je me suis dit qu'il fallait faire quelque chose, **pour les allergiques et les intolérants, et pas seulement concernant le gluten**.

Le label Allergo'sensible était né !

Pour regarder la vidéo du témoignage de Gaëlle : <https://allergo-sensible.fr/presse>



LES AVANTAGES DU LABEL

CÔTÉ PROFESSIONNEL

Allergo'Sensible facilite la vie des professionnels dans la gestion de leur carte des allergènes, et des options sans allergènes qu'ils sont susceptibles de proposer pour certains plats. Accessible directement depuis la fiche de l'établissement, cette carte interactive permet un véritable gain de temps. Son utilisation renvoie une image professionnelle et bienveillante à l'égard de la clientèle. De plus, elle devient une véritable sécurité pour le restaurateur car il respecte la réglementation en vigueur. Le personnel qui suit le parcours de sensibilisation proposé sur la plateforme professionnelle est en mesure de mieux gérer les allergies et les intolérances, complétant ainsi leur formation initiale.



CÔTÉ CLIENT

Trouver un établissement rassurant devient facile. Inutile d'expliquer ou de se justifier. Signaler son allergie ou intolérance au personnel suffit à être pris en charge en conséquence. De plus, la carte interactive permet au client en 2 clics d'accéder à tous les plats qu'il peut manger. Il n'a plus à poser 50 questions pour faire le choix de son repas. Il sait que le personnel qui a suivi le parcours de sensibilisation et qui porte le badge du label Allergo'sensible comprend ses restrictions alimentaires et ses besoins.





CONTACTEZ-NOUS !

Allergo'Sensible est le label des professionnels des métiers de bouche engagés pour l'accueil des personnes allergiques et intolérantes : équipes sensibilisées en cuisine comme en salle et parées aux cas d'urgence.



GAËLLE MIKLIC

Fondatrice du label Allergo'sensible

gaelle@allergo-sensible.fr

0559210025



SOPHIE TERLIN

Responsable DA & Communication

sophie@allergo-sensible.fr

0559210025