Allergènes au café

Les 14 allergènes, boissons courantes et modèle d'affichage

Avant de commencer

Ce document est un modèle pour les cafés en France, et non un conseil juridique ni une approbation officielle. État du droit au 24/10/2026 : règlement (CE) n° 852/2004, règlement (CE) n° 178/2002, règlement (UE) n° 1169/2011 et les textes français cités dans chaque document. Un point (durée de conservation des enregistrements) n'est traité qu'au niveau de l'UE. Chaque établissement est différent : adaptez le modèle à votre offre, à votre équipement et à vos locaux, complétez vos données et vérifiez les règles nationales auprès de l'autorité locale chargée de la sécurité des aliments.

Modèle pour les cafés en France, pas un conseil juridique. État du droit au 24/10/2026. Les points marqués « niveau UE » ne reprennent que le droit de l'Union : les règles nationales correspondantes ne sont pas traitées dans ce modèle. Vérifiez-les auprès de l'autorité locale chargée de la sécurité des aliments.

L'utilisation de tout ingrédient ou dérivé d'une substance énumérée à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 est portée à la connaissance du consommateur final et des établissements de restauration (article R412-12 du code de la consommation). Pour les denrées non préemballées, l'information figure sur la denrée elle-même ou à proximité, sans incertitude sur la denrée concernée (article R412-13).

Dans les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place, sont portées à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible, soit l'information elle-même, soit les modalités selon lesquelles elle est tenue à sa disposition ; dans ce cas, le consommateur doit pouvoir accéder directement et librement à l'information, disponible sous forme écrite (article R412-14). Gardez donc ce tableau à jour au comptoir.

Allergènes de l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011

N°	Allergène	Où on le trouve au café
1	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre)	viennoiseries, biscuits, gâteaux ; boisson à l'avoine si elle n'est pas étiquetée « sans gluten »
2	Crustacés	en général non
3	Œufs	pâtisseries, croissants, crèmes
4	Poissons	en général non (sandwichs)
5	Arachides	biscuits, barres, certaines pâtisseries
6	Soja	boisson au soja, lécithine dans le chocolat
7	Lait (y compris lactose)	boissons lactées, crème, chocolat chaud, pâtisseries ; le lait sans lactose reste l'allergène 7
8	Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, cajou, pécan, noix du Brésil, pistaches, macadamia)	boisson aux amandes, pâtes à tartiner, certains sirops et pâtisseries
9	Céleri	sandwichs, soupes
10	Moutarde	sandwichs
11	Graines de sésame	pains au sésame
12	Anhydride sulfureux et sulfites (plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l)	vin, fruits secs
13	Lupin	certaines farines sans gluten
14	Mollusques	en général non

Boissons courantes – exemple de signalement

Boisson	Allergènes	Remarque
Espresso, allongé, café filtre	–	café et eau uniquement
Cappuccino, latte, flat white	7	lait
… avec boisson à l'avoine	1	sauf si la boisson à l'avoine est expressément sans gluten
… avec boisson au soja	6	
… avec boisson aux amandes	8	
Chocolat chaud	7 (6)	selon la composition du mélange, souvent lécithine de soja
Chaï latte, matcha latte	7	selon la composition du mélange
Boisson avec sirop	selon l'étiquette	les sirops aromatisés ne contiennent en général pas de fruits à coque, vérifiez l'étiquette
Café viennois (avec chantilly)	7	
Affogato	7 (3)	selon la composition de la glace

Partez toujours de la composition indiquée sur l'étiquette du produit utilisé. En cas de changement de fournisseur ou de recette, mettez à jour la carte et ce tableau.

Contamination croisée

- Utilisez pour les boissons végétales un pichet séparé, de couleur différente.
- Essuyez et purgez la buse vapeur après chaque boisson.
- Nettoyez les équipements et récipients ayant été en contact avec des allergènes avant de les utiliser pour des denrées qui n'en contiennent pas (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IX, point 9).
- Rangez les pâtisseries aux fruits à coque séparément ou sur l'étagère du bas de la vitrine.
- Si un client signale une allergie, vérifiez la composition et préparez la boisson avec des ustensiles propres.

Modèle : tableau des allergènes au comptoir

Imprimez, ajoutez vos produits et affichez près de la caisse. Cochez les allergènes présents dans chaque produit.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

1 gluten · 2 crustacés · 3 œufs · 4 poissons · 5 arachides · 6 soja · 7 lait · 8 fruits à coque · 9 céleri · 10 moutarde · 11 sésame · 12 sulfites · 13 lupin · 14 mollusques

Texte pour la carte

« Les numéros indiqués à côté des produits correspondent aux allergènes de l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011. Le tableau complet est disponible au comptoir. En cas d'allergie, merci de nous le signaler lors de la commande. »

Affichage si l'information est tenue à disposition (article R412-14, 2°)

« Les informations sur les allergènes présents dans nos produits sont disponibles par écrit au comptoir : consultez-les librement ou demandez-les au personnel. »

Sources : code de la consommation R412-12, R412-13, R412-14 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000032807850, europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000032807852, europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000032807854) ; règlement (UE) 1169/2011, art. 9, 44, annexe II (europaius.com/eu-akt/32011r1169) ; règlement (CE) 852/2004, annexe II, chap. IX (europaius.com/eu-akt/32004r0852). État au 24/10/2026.

Sources – texte intégral sur Europaius

- 852/2004
- 1169/2011