

## Suspicion de pratiques abusives en direction des entreprises

Grand nombre d'établissements sont actuellement contactés par des sociétés privées leur indiquant qu'ils ne sont pas en conformité avec la réglementation relative à l'accessibilité, au RGPD et aux allergènes dans les denrées alimentaires. Ces sociétés invitent les établissements, pour se mettre en conformité, à faire appel à leurs services en échange du versement de sommes d'argent. Ils se montrent le plus souvent très insistants par téléphone, voire menaçants.

**Il est rappelé qu'il n'est nullement obligatoire de faire appel à ces sociétés pour se mettre en conformité avec la réglementation. Il est recommandé aux professionnels destinataires de ce type de courrier ou d'appels, soit de ne pas y donner suite, soit de le faire en toute connaissance de cause. Les personnes qui ont donné une suite favorable à la demande et qui estiment avoir été trompées peuvent adresser une réclamation à la direction départementale de la protection des populations (DDPP) du département d'implantation de l'entreprise à l'origine de ces pratiques de démarchage.**

### Rappel de la réglementation en matière d'accessibilité

Tous les établissements recevant du public (ERP), quels que soient leur catégorie et leur type, et les Installations Ouvertes au Public (IOP) ont l'obligation, depuis le 1er janvier 2015, d'être accessibles aux personnes handicapées. Tout ERP qui ne serait pas aux normes doit faire l'objet d'un Agenda d'Accessibilité Programmée (Ad'AP) qui constitue un engagement de l'exploitant de l'ERP de réaliser des travaux dans un délai déterminé, en conformité avec les règles d'accessibilité. Toutes les informations et modalités relatives au dépôt de cet Ad'AP sont disponibles sur le site internet de la direction de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DEAL) de La Réunion : [www.reunion.developpement-durable.gouv.fr](http://www.reunion.developpement-durable.gouv.fr) (rubrique « habitat, logement, construction » / « accessibilité des établissements recevant du public »).

### Rappel de la réglementation en matière de RGPD

Le RGPD s'applique à toute organisation, publique et privée, qui traite des données personnelles pour son compte ou en tant que sous-traitant, dès lors qu'elle est établie sur le territoire de l'Union européenne ou que son activité cible directement des résidents européens. Les principaux objectifs du RGPD sont d'accroître à la fois la protection des personnes concernées par un traitement de leurs données à caractère personnel et la responsabilisation des acteurs de ce traitement. Ces principes pourront être appliqués grâce à l'augmentation du pouvoir des autorités de régulation. Pour vous aider dans votre mise en conformité au RGPD, la CNIL publie des contenus pratiques :

<https://www.cnil.fr/fr/reglement-europeen-sur-la-protection-des-donnees-ce-qui-change-pour-les-professionnels>

<https://www.cnil.fr/fr/la-cnil-et-bpifrance-sassocient-pour-accompagner-les-tpe-et-pme-dans-leur-appropriation-du-reglement>

### Rappel de la réglementation en matière des allergènes

Conformément au Règlement CE n°1169/2011, dit Règlement INCO, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et au code de la consommation, le consommateur allergique, compte tenu du risque encouru pour sa santé, doit savoir pour chacun des produits en vente s'il contient un ingrédient répertorié dans la liste des 14 allergènes de l'annexe II d'INCO. L'indication des allergènes dans les denrées alimentaires, préemballées ou non, doit ainsi être réalisée, de manière obligatoire, par écrit sans que le consommateur ait à en faire la demande. Dans un établissement de bouche, le consommateur doit être informé, lorsqu'il entre, de la manière dont son droit à l'information sur les allergènes est assuré : cette information doit être spontanément délivrée, sans qu'il ait à la solliciter.

Concernant l'énonciation des allergènes, la gamme des possibilités offertes aux professionnels est libre et donc très large. *A titre d'exemple, les restaurateurs peuvent indiquer, par une phrase sur le menu, qu'un cahier est disponible à la caisse détaillant la présence des allergènes, plat par plat. Ils peuvent aussi, par un système de renvoi en bas de page sur le menu lui-même, mentionner la présence des allergènes, en assignant à chacun d'entre eux un numéro. Une ardoise peut aussi être utilisée. Pour les traiteurs, par exemple, la liste peut être affichée sur la vitrine du réfrigérateur, ou figurer sur les pique-prix.*

**Le pôle C de la DIECCTE reste à votre disposition pour toute information complémentaire.**

**Tel : 0262 90 21 41**

**Mail : [974.polec@dieccte.gouv.fr](mailto:974.polec@dieccte.gouv.fr)**