

Checklist Conformité INCO Restaurant 2026

Tout ce que la DGCCRF peut contrôler dans votre carte de plats — pour ne plus passer à côté.

Cette checklist couvre les 4 obligations réglementaires les plus contrôlées par la **DGCCRF** en restauration française (règlement INCO 1169/2011 + Code de la consommation). Cochez chaque point ; si une case reste ouverte, vous êtes exposé à un **contrôle inopiné et une amende administrative** pouvant atteindre 1 500 € par infraction.

1. Les 14 allergènes (règlement UE 1169/2011, annexe II)

L'affichage doit être **écrit, accessible et compréhensible sans demande spécifique** du client — sur le menu, l'ardoise, ou via QR code visible à l'entrée.

- ? Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et produits dérivés) signalé sur chaque plat concerné
- ? Crustacés (crevettes, langoustines, homard, crabe...) marqués
- ? Œufs et produits à base d'œufs
- ? Poissons (sauf gélatine pour préparations spécifiques)
- ? Arachides (cacahuètes)
- ? Soja et produits dérivés (sauces, lécithine...)
- ? Lait et produits laitiers (incl. lactose)
- ? Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou...)
- ? Céleri et produits dérivés
- ? Moutarde et produits dérivés
- ? Graines de sésame
- ? Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg) — concerne les vins notamment
- ? Lupin et produits dérivés
- ? Mollusques (moules, huîtres, calamars, escargots...)

? La liste des 14 est **identique dans toute l'UE** et figée par règlement européen.

2. Origine obligatoire des viandes (décret 2002-1465 + arrêté 2002)

Mention obligatoire pour **5 espèces servies en restauration**, sur la carte ou à proximité de chaque plat :

- ? Bovine (bœuf, veau, bison) — pays de naissance, élevage, abattage
- ? Porc
- ? Ovine (mouton, agneau)
- ? Caprine (chèvre)
- ? Volaille (poulet, dinde, canard, oie, pintade, pigeon)

? Format accepté : "Bœuf : né, élevé et abattu en France" ou "Origine : France" si toutes les étapes sont domestiques.

3. Prix et unité de vente (Code de la consommation, art. L112-1 et L112-2)

- ? Tous les prix affichés en **euros TTC** (taxes et service compris)
- ? Unité de vente précisée si non standard (ex. "à la pièce", "au verre 12 cl", "au plat 250 g")
- ? Affichage **en façade ou à l'entrée** de la carte (lisible depuis la rue)
- ? Affichage **à l'intérieur** de l'établissement (sur table, ardoise, ou QR code accessible)
- ? Cohérence carte papier ? carte numérique (mêmes prix, mêmes mentions)

4. Mentions spécifiques DGCCRF

- ? "**Fait maison**" : si revendiqué, le pictogramme officiel (casserole avec toit) doit figurer à côté de chaque plat concerné (décret 2014-797)
- ? **Provenance poisson** : zone FAO et méthode de production (sauvage / élevage) pour les espèces sous mention obligatoire
- ? "**Bio**" / "**AOP**" / "**Label Rouge**" : si revendiqué, justificatif disponible sur demande (factures fournisseur)
- ? **Boissons sans alcool** : pichet d'eau et carafe d'eau gratuites à disposition (loi Évin renforcée)

- ? **Nutri-Score** : recommandé (non obligatoire) — bonus marketing
- ? Cohérence **menu enfants / formules** avec mentions allergènes individuelles

Attention : la DGCCRF a constaté lors des derniers cycles de contrôle (2024-2025) que **28 % des établissements** contrôlés étaient en infraction sur au moins un point de cette liste. Le QR code visible et à jour est aujourd'hui le moyen le plus simple de prouver votre conformité — un menu papier oublié dans un tiroir n'est plus accepté comme preuve.

Passez toutes ces étapes en quelques minutes

Foodvizer génère **automatiquement** votre carte digitale conforme INCO + DGCCRF, gère les 14 allergènes plat par plat, traduit en 25 langues et reste à jour à chaque modification.

foodvizer.com — gratuit jusqu'à 50 plats, 10 €/mois ensuite.