GRAND CONSEIL

**MAI 2019** **RC-POS**
(19_POS_116)

**RAPPORT DE LA COMMISSION**
**chargée d'examiner l'objet suivant :**

**Postulat Séverine Evéquoz et consorts - Assurer l'information du consommateur en matière d'allergènes ?**

## 1. PREAMBULE

La commission s'est réunie le 24 mai 2019 à la salle de conférences Romane, Parlement cantonal, à Lausanne.

Elle était composée de Mesdames Anne-Sophie Betschart, Séverine Evéquoz, Valérie Induni confirmée dans son rôle de présidente-rapportrice, Aliette Rey-Marion, ainsi que de Messieurs Jean-François Cachin, Daniel Develey et Cédric Weissert.

Ont également participé à la séance Messieurs Philippe Leuba chef du Département de l'économie, de l'innovation et du sport (DEIS) et Christian Richard, chimiste cantonal au Service de la promotion de l'économie et de l'innovation (SPEI).

Madame Sophie Métraux, du Secrétariat général du Grand Conseil (SGC), a tenu les notes de séance.

## 2. POSITION DE LA POSTULANTE

La postulante informe la commission que de nouvelles normes du droit alimentaire, essentiellement issues de la modification de la loi fédérale sur les denrées alimentaires sont entrées en vigueur en 2017. Dès lors, les restaurateurs et traiteurs doivent informer les consommateurs sur les principaux allergènes contenus dans les denrées alimentaires servies, soit au travers d'informations écrites figurant sur la carte, soit oralement. Dans ce cas, il doit être indiqué clairement dans l'établissement que des informations sur les allergènes peuvent être données oralement par le personnel et celui-ci doit être suffisamment formé pour pouvoir répondre aux demandes.

Il est malheureusement fréquent que les informations aux consommateurs soient lacunaires ou même complètement inexistantes, ce qui crée des risques pour les personnes allergiques et constitue en outre une contravention à la loi.

Bien que la surveillance des établissements soit une tâche communale, la mise en œuvre de la législation incombe au Canton. La postulante rappelle les trois points de son postulat.

## 3. POSITION DU CONSEIL D'ETAT

Le Conseiller d'Etat informe la commission que les deux premiers tirets du postulat sont déjà réalisés (contrôles et guichet unique). Lors des contrôles des établissements, la déclaration en matière d'allergènes est systématiquement vérifiée. Les inspecteurs-trices s'assurent que l'affichage est existant et visible et que, dans le cas d'informations orales, il y a bel et bien un membre du personnel capable de renseigner les

consommateurs. Si les dispositions ne sont pas appliquées, des mesures sont prises et peuvent aller jusqu'à la dénonciation pénale. Depuis 2018, 1000 contrôles ont été menés dans le canton et à terme, il devrait y avoir entre 1500 et 1800 contrôles par an.

En ce qui concerne le guichet unique, il existe déjà au travers de l'Office de la consommation (OFCO), en charge de la sécurité alimentaire. Les consommateurs peuvent s'y adresser pour obtenir des informations, transmettre des remarques ou signaler des manquements. Pour chaque cas signalé, l'office intervient et vérifie la mise en place des mesures adéquates. Par ailleurs, la Fédération romande des consommateurs (FRC) relaie également des informations et des demandes via ce guichet.

Enfin, en ce qui concerne la dernière demande du postulat, à savoir une information accrue, le Conseil d'Etat est ouvert à cette question. Un renforcement de l'information sur les exigences légales et sur l'existence du guichet de l'OFCO pourrait s'effectuer par le biais d'acteurs de la branche, tels que par exemple Gastro-Vaud, qui traite souvent de cette thématique à travers son journal (GastroJournal) et a créé des affichettes sur les principaux allergènes.

Par ailleurs, les établissements publics (écoles, prisons, etc.) pourraient faire l'objet d'une information régulière et du rappel du cadre légal, à titre d'exemplarité.

En février 2019, l'Association des chimistes cantonaux de Suisse a publié un communiqué de presse (voir annexe ci-jointe) afin de dénoncer une situation insatisfaisante et inacceptable en matière d'allergènes. On y apprend que, sur 1100 contrôles effectués au niveau national, 55% des établissements n'étaient pas conformes aux dispositions légales. Le Canton de Vaud continuera donc, à bon escient, ses contrôles systématiques.

Une prise en considération partielle (3$^{e}$ tiret uniquement) est suggérée.

## 4. DISCUSSION GENERALE

La commission souligne l'importance de la thématique, la complexité pour les restaurateurs et le fait que les consommateurs sont demandeurs d'informations.

Plusieurs commissaires se demandent comment les restaurateurs et traiteurs sont formés sur cette thématique. Certains modules sont obligatoires, dont notamment le cours d'hygiène alimentaire qui traite entre autres des allergènes.

Il est précisé que l'OFCO mène des inspections systématiques selon une planification (sur 2 ans) permettant de contrôler tous les établissements, ainsi que les foodtrucks. Ces derniers sont même contrôlés plus souvent, en cas de présence lors de manifestations.

En cas de manquements constatés, les inspecteurs-trices rappellent les obligations légales. En cas de tromperie répétée, une dénonciation pénale peut être déposée. En tous les cas, il y a lieu de prendre des mesures dans le respect du principe de proportionnalité.

Pour la postulante, la prévention est certes essentielle, mais les sanctions sont aussi un levier important. Sur le terrain, il reste en effet difficile d'obtenir des informations sur les allergènes. Elle se pose la question de la dotation du Canton en ressources pour effectuer des contrôles systématiques.

Plusieurs commissaires considèrent que les deux premières demandes du postulat sont réalisées et pourraient entrer en matière sur le dernier tiret (information). Ils suggèrent une prise en considération partielle. Un commissaire suggère quant à lui un retrait du postulat.

La postulante entre en matière sur la suppression des deux premières demandes de son texte, mais refuse de retirer son texte. Elle estime qu'une prise en considération partielle permettra de montrer et valoriser le travail important effectué par les services de l'Etat, ainsi que de donner une légitimité supplémentaire aux contrôles. D'autre part, elle considère que les discussions sur ce postulat permettent une mise en lumière de la thématique.

Le postulat pris en considération partielle demande ainsi au Conseil d'Etat d'étudier l'opportunité de :

- ~~Mettre en œuvre un contrôle strict et régulier de la mise en application de ces nouvelles dispositions légales ;~~

- ~~Mettre à disposition des Vaudoises et des Vaudois un guichet permettant de se renseigner sur ce thème et cas échéant, d'annoncer les potentiels dysfonctionnements ;~~
- Faire connaître cette nouvelle disposition par le biais d'une large information auprès de la population.

## 5. VOTE DE LA COMMISSION

*Prise en considération partielle du postulat*

*La commission recommande au Grand Conseil de prendre partiellement en considération ce postulat par 3 voix pour, 0 contre et 4 abstentions, et de le renvoyer au Conseil d'Etat.*

Cossonay, le 20 septembre 2019.

*La rapportrice :*
*(Signé) Valérie Induni*

**Annexe** :

− Communiqué de presse de l'Association des chimistes cantonaux de Suisse du 18 février 2019 intitulé « Information sur les allergènes, les chimistes cantonaux dénoncent une situation inacceptable »

Verband der Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de
Suisse Associazione dei
chimicicantonalisvizzeri

Lucerne, le 18 février 2019

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

Distribution 21.03.2019 / 09:30
Embargo aucune

# Information sur les allergènes, les chimistes cantonaux dénoncent une situation inacceptable

**1. Les chimistes cantonaux de Suisse ont vérifié au moyen de plus d'un millier d'inspections si l'information sur les allergènes était adéquate pour les aliments vendus non emballés. Le résultat a été très insatisfaisant et inacceptable: 55% des contrôles n'étaient pas conformes aux exigences légales.**

En Suisse, environ trois millions de personnes souffrent d'allergies et d'intolérances, en particulier les enfants et les adolescents. Dans leur consommation quotidienne, ils dépendent de l'information indiquant si un aliment contient des ingrédients critiques. Un cas tragique en Grande-Bretagne, où une fille est décédée des suites d'une allergie, en est la preuve. La raison en était un plat de restauration rapide dans lequel les allergènes n'étaient pas complètement déclarés. Les responsables de l'entreprise ont été condamnés à la prison pour homicide involontaire.

Dans le cas de denrées alimentaires emballées, les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables doivent être indiqués sur l'étiquette. Cette obligation s'applique également, en principe, aux denrées alimentaires non emballées, telles que celles vendues dans les restaurants, cantines, hôpitaux, plats à emporter, boulangeries, fromageries ou boucheries, par des mentions sur la carte des mets par exemple. Toutefois, sous certaines conditions, l'information peut aussi être fournie oralement par le personnel. Dans ce cas, les entreprises doivent s'assurer que leur personnel dispose rapidement des bonnes informations pour informer les consommateurs lorsqu'ils le souhaitent.

Les chimistes cantonaux ont vérifié si les exigences légales étaient respectées pour ces denrées alimentaires non emballées. Pendant l'année 2018, ces aspects ont fait l'objet d'un suivi spécifique dans le cadre d'une campagne de contrôle nationale impliquant plus de 1'100 inspections. Dans 55% des inspections, des lacunes ont été constatées et des contestations ont dû être prononcées. Dans 18% des établissements contrôlés, aucune information sur les allergènes n'était disponible. Ces non-conformités sont en partie dues au fait que les établissements ne sont pas ou pas suffisamment conscients de leurs obligations et de leurs responsabilités.

Dans le cas des établissements faisant l'objet de contestation, la correction des défauts a été ordonnée. Les résultats globaux de ces contrôles sont très insatisfaisants et inacceptables. Ceci

montre un fort potentiel d'amélioration. Les chimistes cantonaux continueront à examiner ce sujet de manière ciblée.

ENCADRÉ : Quelle information obligatoire sur les allergènes ?

La législation alimentaire prévoit quatorze ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables, tels que les céréales contenant du gluten comme le blé, les crustacés, les œufs, le poisson, les arachides, le soja, le lait, les fruits à coque ou les noix comme

les amandes ou les noisettes, le céleri, la moutarde, les graines de sésame, les mollusques ou le dioxyde de soufre et les sulfites, lupins et mollusques.

Dans le cas des aliments emballés, ces ingrédients doivent être indiqués sur l'étiquette. La spécification doit également être mise en évidence, par exemple par la police ou le style de police.

Dans le cas de denrées alimentaires non emballées, telles que celles vendues dans les restaurants, cantines, hôpitaux, boulangeries, fromageries ou boucheries, cette indication peut également être donnée oralement. Toutefois, elle doit être clairement visible, par exemple sur la carte des mets ou sur un tableau noir, que l'information peut être obtenue oralement auprès du personnel.

**2. Contacts, disponible le 21.03.2019 de 9h30 à 11h30.**

Dr Silvio Arpagaus (allemand), chimiste cantonal de Lucerne, téléphone +41 41 248 84 03
Dr Patrick Edder (français), chimiste cantonal Genève, tél. +41 22 546 56 00
Dr Marco Jermini (italien) : Chimico cantonale, T 091 814 61 14 14