

REPONSE DU CONSEIL D'ETAT

à l'interpellation Stéphane Montangero et consorts – Cauchemars en cuisines vaudoises ?

Rappel de l'interpellation

De récents articles de presse ont mis le focus sur certains cas extrêmes dans les établissements de restauration en Suisse, et en particulier dans notre canton¹. Ces articles font froid dans le dos, nous retournent l'estomac, nous donnent la nausée. C'est sans doute aussi le but recherché. Mais au-delà, ces articles-chocs posent plusieurs questions sur le rôle de nos instances cantonales dans le système de contrôle, l'information à la clientèle et l'information au sens large pour le grand public. Plus directement se pose la question de protéger les clients et de défendre la plus que large majorité des restaurateurs qui travaillent correctement.

En ce sens, il serait bon de pouvoir bénéficier d'une mise en perspective des résultats énoncés dans ces articles par rapport à l'ensemble des établissements soumis à contrôle dans notre canton, de savoir quelles sont les incidences et contraintes des lois fédérales en la matière, de la manière dont une information au public peut être effectuée, ainsi que des ressources à disposition de l'Etat pour garantir la sécurité alimentaire sur notre territoire.

Notre Parlement était déjà intervenu sur ce sujet. En 2018, la Commission des finances avait émis une observation sur le budget 2019 concernant les contrôles des denrées alimentaires. Elle avait, à cette occasion, exprimé « sa préoccupation quant à la non-montée en puissance en parallèle des moyens permettant le renforcement des contrôles de denrées alimentaires et les moyens ». Le Conseil d'Etat répondait en mars 2019 que « les ressources à disposition de l'inspectorat de L'Office de la consommation (OFCO) permettent d'assurer une bonne sécurité alimentaire dans le canton de Vaud ».

Au vu des articles publiés et des préoccupations d'alors de la Commission des finances et afin d'avoir une information complète et de pouvoir cerner au mieux les marges de manœuvre cantonales, nous avons l'honneur de poser au Conseil d'Etat les questions suivantes :

- 1. Quelle est l'appréciation générale que fait le Conseil d'Etat vis-à-vis des divers articles publiés récemment concernant les établissements de restauration de notre canton ?*
- 2. Les articles publiés récemment ne spécifiant pas la répartition des infractions entre les diverses catégories d'établissements de restauration incriminés, le Conseil d'Etat peut-il renseigner le Grand Conseil sur les pourcentages de chaque type incriminé (café-restaurant, kebab, take-away, etc.) dans notre canton et les types d'infractions constatées sur les trois dernières années ?*
- 3. Quels sont les critères retenus pour déclencher ou non un contrôle cantonal (analyse du service, signalement d'un client, contact avec une autorité communale, etc.) ?*
- 4. Le Conseil d'Etat entend-il soutenir une plus grande transparence en matière d'information à la clientèle dans notre canton ; si oui, de quelle manière ?*
- 5. Comment le Conseil d'Etat a-t-il prévu d'intervenir, notamment via le chimiste cantonal ou les acteurs de la branche ?*
- 6. Enfin, comment le Conseil d'Etat examine-t-il aujourd'hui la pertinence ou non de sa réponse à la 2^e observation de la Commission des finances au budget 2019, par exemple quant à la dotation en équivalent temps plein ?*

¹Notamment le *Matin Dimanche*, 23.02.2020 et *24heures* du 24.02.2020.

Réponse du Conseil d'Etat

Introduction

Les enjeux de la sécurité alimentaire et de la protection des consommatrices et consommateurs sont régulièrement au cœur de l'actualité, notamment la question du niveau de sécurité sanitaire et de la transmission de certaines informations spécifiques par l'Office de la consommation (ci-après : OFCO), dirigée par le Chimiste cantonal, en charge des contrôles sur le terrain.

S'il comprend les vives réactions de la population, des milieux politiques et de différentes associations faitières engendrées par la parution d'articles de presse dénonçant certaines situations exceptionnelles au début de l'année 2020, le Conseil d'Etat entend rappeler ici le contexte global et les efforts de contrôle qu'il déploie pour assurer des pratiques saines et sûres dans le domaine de la restauration.

Réponses aux questions

1. *Quelle est l'appréciation générale que fait le Conseil d'Etat vis-à-vis des divers articles publiés récemment concernant les établissements de restauration de notre canton ?*

Le Conseil d'Etat est constamment attentif aux questions de protection des consommatrices et consommateurs et se veut garant de la sécurité alimentaire dans le canton. Il est d'avis que les informations ainsi que les photographies rendues publiques par la presse font état de situations inacceptables en termes d'hygiène et de sécurité sanitaire et comprend les inquiétudes suscitées auprès du public.

Il convient toutefois de relever que ces cas, constatés également ailleurs en Suisse, reflètent une minorité d'établissements de la restauration du canton. Les faits rapportés démontrent en outre que les contrôles effectués par le Chimiste cantonal sont efficaces puisqu'ils permettent non seulement de mettre en évidence ce type de situations mais également d'y remédier. En effet, lorsque de tels cas sont découverts, une mise en conformité est immédiatement exigée et un nouveau contrôle est effectué à des fins de vérification.

Ainsi, le Conseil d'Etat est en mesure d'assurer que le niveau de sécurité alimentaire est élevé sur l'ensemble du territoire cantonal.

2. *Les articles publiés récemment ne spécifiant pas la répartition des infractions entre les diverses catégories d'établissements de restauration incriminés, le Conseil d'Etat peut-il renseigner le Grand Conseil sur les pourcentages de chaque type incriminé (café-restaurant, kebab, take-away, etc.) dans notre canton et les types d'infractions constatées sur les trois dernières années ?*

Il convient tout d'abord de préciser deux points d'importance.

En premier lieu, le siège de la matière relatif au droit alimentaire se situe dans la loi fédérale du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI ; RS 817.00) ainsi que dans les différentes ordonnances qui en découlent, auxquelles les cantons ne sauraient déroger.

En deuxième lieu, les établissements soumis aux contrôles officiels de l'OFCO ne sont pas catégorisés en fonction du mode de restauration ou du type de cuisine proposé mais selon des catégories imposées dans l'ordonnance fédérale du 16 décembre 2016 sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels (OPCN ; RS 817.032). Ainsi, les établissements de restauration incriminés dans les articles de presse susmentionnés (café-restaurant, kebab, pizzeria, take-away, etc.) sont principalement classifiés dans la catégorie générique « *Entreprise de restauration collective* ». L'OFCO n'est donc pas en mesure de fournir des statistiques plus fines sur les types d'établissements concernés par cette catégorie.

Entre 2017 et 2019, l'OFCO a effectué en moyenne 2000 inspections par an. Lorsque ces dernières mettent en lumière des manquements, l'OFCO prononce ce que la loi appelle une contestation. Suivant l'importance des non-conformités observées, et comme indiqué dans la législation, le cas peut être considéré soit comme de très peu de gravité, peu grave ou grave. Ces derniers cas font systématiquement l'objet d'une dénonciation pénale. Précisons encore que lorsqu'aucun manquement n'est constaté, aucune suite n'est ordonnée.

Le tableau suivant permet d'observer l'évolution de ces cas sur les trois dernières années¹.

Constats	% établissements		
	2017	2018	2019
<i>Sans suites</i>	39.2	31.0	24.0
<i>Cas très peu graves</i>	20.7	27.2	18.2
<i>Cas peu graves</i>	37.1	36.4	48.8
<i>Graves-dénonciation pénale</i>	3.0	5.4	9.0

En ce qui concerne les infractions constatées, l'on peut citer principalement : l'absence d'un concept d'autocontrôle, des lacunes en matière d'hygiène, de conservation, l'impossibilité d'établir une traçabilité claire des denrées alimentaires, le manque de formation, de connaissances en matière d'allergènes, la présence de tromperie sur l'origine ou la composition de la denrée, etc. Il y a lieu de préciser que ces manquements touchent l'ensemble des acteurs de la restauration collective.

En ce qui concerne les sanctions, on constate que les cas de peu de gravité ont significativement augmenté et que, dans le même temps, les dénonciations pénales effectuées par le Chimiste cantonal ont pratiquement doublé en 2019, signe d'une sévérité plus marquée des contrôles ces dernières années. Par ailleurs, le nombre de condamnations en matière pénale tout comme le montant des amendes, notamment en cas de récidive est également en augmentation.

3. *Quels sont les critères retenus pour déclencher ou non un contrôle cantonal (analyse du service, signalement d'un client, contact avec une autorité communale, etc.) ?*

La fréquence des contrôles en fonction de la catégorie d'entreprises inspectées est fixée dans l'OPCN susmentionnée.

En sus, l'OFCO assure régulièrement les tâches énumérées ci-dessous dont elle ne maîtrise pas la survenue, mais qui font obligatoirement l'objet d'un suivi, soit :

- Lors de résultats non-conformes d'analyses microbiologiques d'échantillons prélevés dans les divers établissements (ex : présence de bactéries etc.) ;
- Inspections qui préavisent l'ouverture d'établissements/l'octroi de licences ;
- Enquêtes sur des suspicions d'intoxications et sur dénonciations de particuliers ;
- Inspections de manifestations ou d'évènements locaux ;
- Interventions qui font suite à des importations/exportations illicites dénoncées par les autorités douanières ;
- Retraits ou rappels de marchandises impropres à la consommation dénoncées par le système d'alerte rapide européen.

4. *Le Conseil d'Etat entend-il soutenir une plus grande transparence en matière d'information à la clientèle dans notre canton ; si oui, de quelle manière ?*

Le Conseil d'Etat n'est pas opposé à davantage de transparence, mais insiste sur le fait que cette dernière doit se faire de manière réfléchie et harmonisée, en prenant en compte l'ensemble des enjeux en présence, avec l'impératif primordial de protéger la santé des consommatrices et des consommateurs, mais également de ne pas péjorer la situation de la branche. A l'heure actuelle, ce sujet est réglé au niveau fédéral, à l'article 24 LDAI, lequel proscrit toute diffusion de données et de documents d'inspection au public. Les dispositions légales fédérales primant sur le droit cantonal, les cantons sont ainsi privés de la faculté d'élargir ou de restreindre leur marge de manœuvre. Cette pratique est ainsi appliquée de manière uniforme sur tout le territoire suisse par l'ensemble des Chimistes cantonaux.

Ainsi, et dans l'idéal, si le système devait tendre vers davantage de transparence, les directives devraient émaner de la Confédération, afin de viser une harmonisation sur tout le territoire et de prendre en compte l'ensemble des enjeux en présence.

¹ Par exemple, en 2017, 39,2 % des établissements contrôlés n'ont révélé aucun manquement et ces cas sont dès lors demeurés sans suites, contre 24% en 2019.

5. *Comment le Conseil d'Etat a-t-il prévu d'intervenir, notamment via le chimiste cantonal ou les acteurs de la branche ?*

Le Conseil d'Etat, par l'intermédiaire de l'OFCO entend continuer, de manière proactive, à effectuer non seulement des contrôles réguliers mais également à en renforcer la qualité et la rigueur. Il poursuivra également l'amélioration constante de sa stratégie en la matière, en fonction des enjeux et des problématiques constatés.

Relevons que les rapports établis lors des inspections sont de plus en plus précis, avec pour objectif de remettre au responsable d'établissement une documentation claire et compréhensible lui permettant d'améliorer ses pratiques mais également de remédier rapidement à d'éventuels manquements constatés. Il convient également de rappeler, que lors de toute inspection, l'OFCO intervient directement auprès des acteurs concernés sur le terrain. Bien que la loi ne lui confère pas de compétence de conseil, mais le rôle d'autorité de contrôle, l'OFCO ne se limite pas à émettre un rapport listant les infractions en présence. En effet, il fournit des explications pratiques et des consignes constructives aux responsables présents lors de l'inspection.

Par ailleurs, des rencontres ponctuelles seront organisées avec les responsables de différentes associations professionnelles, notamment des métiers de la bouche, afin de les informer des éventuelles modifications des ordonnances fédérales et de les renseigner sur l'évolution de la nature des infractions constatées dans leur secteur pour qu'ils puissent agir de manière plus ciblée auprès de leurs membres (par le biais de formations et d'informations complémentaires). L'équipe du Chimiste cantonal dispense également des cours à Gastrovaud dans le cadre de la formation des personnes souhaitant obtenir un certificat cantonal d'aptitudes.

Rappelons en outre que l'OFCO procède à des inspections tout au long de la chaîne alimentaire, pas uniquement dans le domaine de la restauration collective mais également auprès de l'ensemble des acteurs de la chaîne (importateurs, fournisseurs, distributeurs, grandes enseignes commerciales, etc).

Le Conseil d'Etat veille à l'amélioration continue de la stratégie d'inspection par l'OFCO et s'estime, au vu des différents éléments susmentionnés, pleinement satisfait de ces pratiques qui ont prouvé leur efficacité.

6. *Enfin, comment le Conseil d'Etat examine-t-il aujourd'hui la pertinence ou non de sa réponse à la 2e observation de la Commission des finances au budget 2019, par exemple quant à la dotation en équivalent temps plein ?*

L'équipe du Chimiste cantonal a depuis lors été renforcée, avec un poste de juriste ainsi qu'un poste supplémentaire d'inspecteur, permettant ainsi d'assurer tant l'efficacité des procédures que les exigences liées aux contrôles sur le terrain.

Les éléments susmentionnés démontrent une augmentation tant au niveau quantitatif que qualitatif des contrôles effectués par l'OFCO. Ainsi, à l'heure actuelle, et compte tenu de la courbe d'évolution des établissements, l'équipe en place permet de satisfaire aux exigences du terrain et d'assurer un haut niveau de sécurité alimentaire sur l'ensemble du territoire cantonal.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 1^{er} juillet 2020.

La présidente :

N. Gorrite

Le chancelier :

V. Grandjean