

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

**Rapport du Conseil d'Etat au Grand Conseil sur le postulat Séverine Evéquo et consorts
Assurer l'information du consommateur en matière d'allergènes ? (19_POS_116)**

1. PREAMBULE

La Commission s'est réunie le vendredi 4 juin 2021, en visioconférence (sur l'application Webex). Elle était composée de Mme Christine Chevalley (confirmée en tant que présidente-rapportrice), Mmes Séverine Evéquo, Valérie Induni, Chantal Weidmann Yenny et de MM. Sébastien Cala, Julien Cuérel, David Raedler, Daniel Ruch, Sacha Soldini.

M. Philippe Leuba, chef du Département de l'économie, de l'innovation et du sport (DEIS) a également participé à la séance, il était accompagné de M. Christian Richard, chimiste cantonal.

M. Yvan Cornu, secrétaire de la commission, a tenu les notes de séance, ce dont nous le remercions.

2. POSITION DU CONSEIL D'ÉTAT

Pour rappel, le postulat de Mme Evéquo avait partiellement été pris en considération, seule sa troisième demande, relative à l'information auprès de la population, ayant été retenue par le Grand Conseil.

Dans son rapport, le Conseil d'Etat a tout d'abord indiqué qu'en matière d'information aux consommateurs et consommatrices, il s'agit d'une loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI) ainsi que de diverses ordonnances qui en découlent. Il est ensuite mentionné la nature des contrôles qui sont effectués, la manière dont ils sont réalisés et les politiques d'information qui sont pratiquées à l'heure actuelle dans le canton, en coordination d'ailleurs avec les autres chimistes cantonaux.

Il est indiqué également les contacts de l'Office de la consommation (OFCO) avec les associations faitières, notamment GastroSuisse et son association cantonale GastroVaud, qui jouent un rôle central en matière de formation et de transmission de l'information à leurs membres, cafetiers, restaurateurs et hôteliers, car c'est bien aux serveurs et aux serveuses qu'il incombera d'expliquer les risques en matière d'allergie.

Le Conseil d'Etat termine son rapport avec les mesures supplémentaires qu'il entend mettre en place pour encore améliorer la situation: campagnes spécifiques portant sur les allergènes; renforcement des informations à destination des responsables d'établissements et d'entreprises ainsi que des consommatrices et consommateurs, sur le site internet de l'OFCO; renforcement de l'information auprès des structures de l'Etat; transmission des informations via les associations faitières. Ces dispositions devraient répondre positivement aux souhaits de la postulante et démontre la volonté du Conseil d'Etat de poursuivre sa politique d'information des consommateurs et consommatrices.

Avant de conclure, le conseiller d'Etat souligne que s'il y a une obligation de l'acteur économique (établissement/entreprise) d'informer la clientèle quand il sait qu'un produit est susceptible de générer une allergie, cela ne doit pas complètement occulter la responsabilité individuelle du consommateur ou de la consommatrice également tenu de chercher à s'informer lorsqu'il ou elle souffre d'allergies particulières,

3. POSITION DE LA POSTULANTE

L'objectif de la postulante consiste à renforcer la sensibilisation en matière d'allergènes, c'est pourquoi elle avait spécifiquement maintenu la demande qui a pour objectif de mieux faire connaître la nouvelle législation fédérale, par le biais d'une large information auprès de la population.

D'emblée, elle se déclare satisfaite des réponses du Conseil d'Etat, car le dispositif comprend à la fois des mesures de contrôle existantes et des mesures supplémentaires qui visent à améliorer la situation. En complément des quatre mesures supplémentaires proposées, la postulante met en avant la formation et la sensibilisation aux allergies dans les écoles à l'échelle cantonale. Elle souligne l'importance de connaître les principaux produits qui peuvent occasionner des allergies, les risques pour la santé et la manière de réagir en cas de choc anaphylactique. Les enjeux sont importants, car une allergie peut être mortelle.

4. DISCUSSION GÉNÉRALE

Lui-même allergique depuis la naissance à plusieurs produits alimentaires qui lui provoquent des chocs anaphylactiques, un·e député·e constate que sa situation personnelle est au centre de la problématique.

Le rapport du Conseil d'Etat peut être favorablement pris en compte. Il s'agit effectivement d'une législation fédérale, où l'autorité d'exécution cantonale, l'OFCO, a un rôle central à jouer, d'une part dans les contrôles et d'autre part dans l'information.

Il/elle est sérieusement préoccupé·e de lire, dans le rapport du Conseil d'Etat, que les inspections faites sous la responsabilité des chimistes cantonaux, dans les restaurants et les bars, ont révélé des lacunes, voir des erreurs, en matière d'allergènes dans 55% des cas. Cela veut dire que, dans la majorité des cas, la vie de personnes est mise en danger. Cette situation n'est tout simplement pas satisfaisante.

Dans ce contexte, l'information accrue demandée au niveau cantonal par la postulante est essentielle, d'autant plus que, selon la législation fédérale, on ne peut pas imposer la mention des allergènes¹, alors que dans tous les pays européens, selon la législation en vigueur dans l'UE, ces allergènes sont indiqués, noir sur blanc, sur les menus des restaurants. En Suisse, en alternative à une mention écrite, le restaurateur doit donner sur demande une information complète sur les allergènes qui se trouvent dans les plats. Pour renseigner valablement sa clientèle, faut-il encore que le restaurateur sache exactement ce que contient son menu, en particulier s'il ne l'a pas cuisiné lui-même.

Le/la député·e pense que c'est une erreur du droit suisse de ne pas imposer la mention des allergènes, car cette information écrite est de l'intérêt vital des deux parties, à la fois du consommateur ou de la consommatrice, mais également du restaurateur.

Il/elle confirme, sur la base de son expérience personnelle, que comme indiqué au point III A du rapport, la consommatrice ou le consommateur qui est allergique à un ingrédient spécifique s'informe spontanément sur les allergènes éventuellement présents dans les plats qu'elle/il commande. Le/la député·e donne même, dans chaque restaurant où il/elle va, une carte avec tous les produits auxquels il/elle est allergique. Néanmoins, malgré ces précautions, le/la député·e, victime d'un choc anaphylactique, finit en moyenne une fois par année aux urgences du CHUV, parce que le restaurateur s'est trompé dans les informations transmises. Ces erreurs proviennent principalement d'un manque de communication au sein de l'établissement, entre la cuisine et la salle, notamment quand il est ajouté en décoration une noix, du sésame, etc.

Le manque d'information est absolument dramatique également pour les personnes du domaine de la restauration qui peuvent être poursuivies pénalement en raison de leur erreur. Les restaurateurs doivent être en mesure de savoir ce qu'ils cuisinent et de pouvoir informer correctement leurs clients. En conclusion, le/la député·e souligne qu'il a beaucoup trop souvent des erreurs de communication qui mettent en danger la vie des personnes allergiques et engagent la responsabilité des restaurateurs.

¹ Liste des 14 allergènes les plus fréquents énumérés à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)

Le chimiste cantonal confirme que les contrôles ont montré beaucoup de lacunes relatives à l'information sur les allergènes. Il convient toutefois de tenir compte de la mise en place relativement récente de la législation et il faut que les restaurateurs s'habituent à informer leur clientèle.

Depuis deux ans, l'OFOC a mis beaucoup de pression en contrôlant systématiquement que les restaurateurs puissent donner des informations fiables sur les allergènes. Outre la formation professionnelle de base, les restaurateurs peuvent se référer à un *Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPRH)* publié par GastroSuisse, qui aborde notamment cette problématique. L'OFOC vérifie d'ailleurs l'application des recommandations faites dans ce guide.

Le chimiste cantonal regrette aussi que le système oral soit autorisé en Suisse, mais il s'agit d'appliquer la loi en vigueur. Néanmoins, lorsque de grosses lacunes sont constatées au niveau de l'information dans un restaurant, l'OFOC peut obliger que les allergènes soient indiqués par écrit, car dans ces cas le concept d'auto contrôle s'avère insuffisant et le canton peut être beaucoup plus coercitif. À terme, l'information écrite pourrait devenir la règle. Le chimiste cantonal remarque tout de même que, depuis une année, la situation s'est sensiblement améliorée.

5. EXAMEN POINT PAR POINT DU RAPPORT DU CONSEIL D'ETAT

Point III du rapport : Situation actuelle

Un·e commissaire tient à rappeler la responsabilité individuelle du consommateur ou de la consommatrice, qui doit se renseigner sur les allergènes contenus dans les plats et en cas de doute s'abstenir de les consommer.

Un·e député·e, lui/elle-même victime d'intolérances alimentaires, trouve très désagréable de devoir annoncer la liste des produits à éviter devant le serveur et les autres convives. Il/elle considère qu'il serait beaucoup plus simple que les allergènes soient systématiquement indiqués sur la carte et que la personne puisse choisir un plat qui lui convienne. Il/elle espère que la législation suisse progressera dans cette direction.

Dans tous les pays limitrophes on arrive à indiquer systématiquement ces 14 allergènes sur la carte, alors qu'en Suisse la législation fédérale ne l'impose pas. Plus largement, cela pose la question du « fait maison » quand le restaurateur ne sait pas de quels ingrédients son plat est fait.

Point B. du rapport : Rôle des acteurs en présence quant à la transmission de l'information

c) Associations faitières

GastroVaud est encouragé à proposer une formation plus spécifique et à large échelle sur le thème des allergènes, au vu de la difficulté que rencontrent les professionnels sur le terrain et de la responsabilité qu'ils ont si un client doit aller à l'hôpital, ou pire encore, s'il venait à mourir. En cas de décès dû à une erreur du restaurateur, ce dernier va devoir fermer son restaurant, mais il sera aussi poursuivi pour homicide par négligence.

Pour éviter que des accidents se produisent, l'OFCO, en partenariat avec les associations faitières, doit à la fois remplir un rôle de sensibilisation, de formation et de répression.

Le chimiste cantonal précise que certains inspecteurs de l'OFCO donnent des cours dans le cadre de la formation pour l'obtention de la licence (certificat cantonal) et qu'ils traitent de la thématique des allergènes.

Autres types d'associations

Il existe par exemple une association qui a pour but d'informer et de donner des conseils sur la maladie relative aux allergies, de telles associations, composées de membres motivés et bien informés puisque directement concernés, contribuent déjà à diffuser une large information auprès de la population. Il est demandé si une information spécifique sur les allergènes, les risques, etc. devrait être donnée à l'école (en milieu scolaire).

Ces associations, qui œuvrent sur le terrain mais qui ont souvent peu de moyens, pourraient être soutenues dans leur travail de diffusion de l'information, notamment dans les écoles ; à l'attention des élèves.

Point IV du rapport : Mesures supplémentaires

Il y a par ailleurs une mesure supplémentaire proposée par le Conseil d'Etat au point IV de son rapport qui touche les structures (cuisines, cantines, etc.) : l'OFCO a pour objectif de renforcer l'information transmise aux structures dépendantes de l'Etat telles que les écoles, les crèches, les UAPE etc.

6. VŒU DE LA COMMISSION

En complément du rapport établi par le Conseil d'Etat, la commission demande que :

- 1) le DFJC mette en place une information spécifique en milieu scolaire (à l'attention des élèves) sur les aliments allergènes, les allergies alimentaires et la façon de les gérer (si un enfant fait une réaction) ;
- 2) la société vaudoise de médecine puisse être identifiée comme un partenaire, notamment dans la détection des allergies alimentaires et les mesures utiles à prendre pour sensibiliser la population.

Au vote, le vœu est adopté par la commission, sans opposition, ni abstention.

7. VOTE SUR LE RAPPORT DU CONSEIL D'ÉTAT (20_RAP_8)

A l'unanimité, la commission recommande au Grand Conseil d'accepter le rapport du Conseil d'Etat sur le postulat Séverine Evéquoz et consorts – Assurer l'information du consommateur en matière d'allergènes ?

Veytaux, le 7 décembre 2021

*La rapportrice :
(Signé) Christine Chevalley*