

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

**Motion David Raedler et consorts au nom Les Vert.e.s vaudois.e.s - Allergies
alimentaires et restauration : cessons de faire la fine bouche et garantissons enfin une vraie
formation !**

1. PREAMBULE

La commission s'est réunie le 12 décembre 2023, à la salle Romane, Rue Cité-Devant 13, à Lausanne. Sous la présidence de Madame la Députée Isabelle Freymond, elle était composée de Messieurs les Députés Loïc Bardet, Maurice Neyroud, Jean-Marc Udriot, Olivier Gfeller, David Raedler, Denis Dumartheray, Stéphane Jordan, Blaise Vionnet.

Ont également participé à cette séance Madame la Conseillère d'État Isabelle Moret, cheffe du Département de l'économie, de l'innovation, de l'emploi et du patrimoine (DEIEP) ; Monsieur Frédéric Rérat, chef de la Police cantonale du commerce.

Monsieur Philippos Kokkas, assistant de commissions parlementaires, a rédigé les notes de séance.

2. POSITION DU MOTIONNAIRE

Le motionnaire indique que les allergies sont de plus en plus fréquentes au sein de la restauration. Bien que des améliorations dans l'approche de certain·e·s restaurateur·ice·s ont lieu, le problème du risque des allergènes persiste dans le Canton. Dans le cadre d'une étude réalisée en 2018, 48% d'erreurs ont été identifiés en lien avec l'usage et l'information sur les allergènes. Cela signifie qu'un cas sur deux peut impliquer des risques vitaux pour les personnes affectées. La solution à ce problème se décline en deux axes. Le premier concerne la question des informations partagées avec les consommateur·ice·s. En effet, au niveau de la loi fédérale, les restaurateur·ice·s doivent soit informer dans le menu des allergènes présents, ou bien se mettre à disposition des personnes concernées pour répondre aux questions en cas d'allergies. Le deuxième volet, qui relève de la compétence cantonale, traite de la formation. Selon GastroVaud, le sujet des allergènes n'apparaît pas dans les enseignements pour l'acquisition du Certificat cantonal d'aptitude. La thématique est survolée dans certains cours, mais elle ne constitue ni une matière distincte ni un sujet de contrôle. Cependant, plusieurs mesures peuvent être mises en place pour limiter les risques, comme l'assurance de l'information au sein des restaurants ou la mention des alternatives aux allergènes connus. Les produits allergènes peuvent également être signalés sur les emballages, car certains

peuvent être cachés. Ces méthodes ne sont pas présentées dans les différents modules de formation de GastroVaud. La notion des allergènes devrait être intégrée dans les cours obligatoires.

3. POSITION DU CONSEIL D'ETAT

Mme la Conseillère d'Etat affirme que l'objectif de la motion est intéressant, car de plus en plus de personnes souffrent d'allergies et d'intolérances avec des conséquences qui peuvent être graves. GastroVaud s'est montrée récemment ouverte sur le sujet. Le Conseil d'Etat soutiendrait l'objet présenté sous la condition qu'il soit transformé en postulat. Cela lui permettrait de mener une analyse des bases légales à modifier et des différents règlements existants, ainsi que de donner des renseignements supplémentaires sur les formations disponibles. L'ajout de la question des allergènes dans le cursus de GastroVaud peut être soutenu.

4. DISCUSSION GENERALE

Un premier député salue cette motion. Il estime que le problème se trouve au niveau des informations transmises par le personnel. Il parle de personnes ayant des allergies et qui s'abstiennent de manger au restaurant à cause du risque. Le député est étonné que les allergies ne fassent pas partie de la formation. Les produits cachés sont difficiles à repérer, mais des progrès sont faits à travers l'étiquetage.

Un autre député se dit favorable à la position du motionnaire, mais qu'à son sens un postulat serait préférable. Il constate que de nombreux restaurants procurent déjà des informations concernant la provenance des aliments ainsi que les produits allergènes, mais pense que la formation devrait aller plus loin dans ce domaine.

Un autre député indique qu'il faut distinguer les problèmes allergiques liés à des risques vitaux, par rapport à de simples intolérances alimentaires. Le député montre des réserves par rapport aux chiffres présentés dans la motion. En effet en Suisse, la population pédiatrique touchée correspond à 8%, alors que les adultes affectés représentent 1%-1,5%. Il rappelle que le risque de consommer des produits allergènes ne pourra jamais être réduit à zéro. Actuellement, une dizaine d'allergènes potentiellement dangereux sont connus et des centaines d'autres existent probablement. Il serait utile d'introduire dans les restaurants une formation sur la manière de réagir en cas d'épisode allergique sévère. Il estime que le personnel pourrait également être formé à l'utilisation d'une piqure d'adrénaline.

Un autre élu considère qu'il est important d'améliorer l'information et la sensibilisation avant de mettre en place des obligations. Le député est aussi favorable à la transformation de la motion en postulat. En Allemagne, une formation obligatoire sur les allergènes doit être suivie afin de servir de la nourriture.

Un député est favorable à l'intervention du motionnaire, mais soutient la transformation de la motion en postulat. Il insiste sur l'importance de la sensibilisation. Le député montre également son désaccord avec le président de GastroVaud qui prétend que, dans les cours, une sensibilisation sur les allergènes existe déjà. Au contraire, c'est l'Office de la consommation (OFCO) qui organise des leçons à ce sujet. L'insertion de cours sur les allergènes dans le cursus est complexe, vu le volume des matières enseignées. Le biais d'un postulat permettrait de sensibiliser les restaurateur·ice·s. En effet, un des problèmes se trouve auprès des ancien·ne·s restaurateur·ice·s qui n'ont pas suivi la formation et la sensibilisation.

Le motionnaire indique être d'accord pour transformer la motion en postulat, étant donné que le Conseil d'Etat est favorable à un changement du Règlement de l'examen professionnel en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes et du diplôme pour licence (RCCAL), et l'amélioration de la sensibilisation et de l'information. Il est important de formaliser les exigences en matière d'allergies pour que des erreurs puissent être évitées.

Le chef de la police du commerce remarque que l'OFCO donne des cours sur l'hygiène alimentaire, au sein desquels sont enseignées les exigences légales en lien avec les allergènes.

Le motionnaire ajoute que cet objet est dans l'intérêt des restaurateur·ice·s. Si une personne est lésée ou décède, ils et elles risquent d'avoir une mention dans leur casier judiciaire. De plus, la sensibilisation avantagée à la fois les consommateur·ice·s et les restaurateur·ice·s, leur permettant d'éviter des erreurs.

Mme la Conseillère d'Etat conclut que la formation ne doit pas être rallongée, mais une sensibilisation pratique peut être ajoutée. Une réflexion pourra être menée avec GastroVaud pour savoir comment : sensibiliser les personnes qui ont déjà des patentes ; adapter les formations ; et réagir en cas d'épisode allergique.

5. VOTE DE LA COMMISSION

Transformation de la motion en postulat (avec l'accord du motionnaire).

La commission recommande au Grand Conseil de renvoyer au Conseil d'Etat la motion transformée en postulat à l'unanimité des membres présents.

Lausanne, le 22 janvier 2024.

*La rapportrice :
Isabelle Freymond*