

**RAPPORT DU CONSEIL D'ETAT AU GRAND CONSEIL
sur le Postulat David Raedler et consorts au nom Les Vert.e.s vaudois.e.s - Allergies
alimentaireset restauration : cessons de faire la fine bouche
et garantissons enfin une vraie formation ! (25_POS_21)**

Rappel du postulat

Comme cela nous est régulièrement rappelé, les allergies alimentaires sont malheureusement toujours plus fréquentes. Affectant, selon les estimations, jusqu'à 8% de la population suisse, elles peuvent avoir des conséquences parfois très graves pour la personne concernée, notamment en cas de choc anaphylactique ou d'œdème de Quincke. S'y ajoutent en outre aussi les intolérances alimentaires, qui affectent près de 20% de la population et peuvent avoir des conséquences négatives marquées sur le bien-être des personnes affectées, en particulier en cas de cœliaquie (pour le gluten). Bien que pouvant concerner tous types d'aliments, les allergies et intolérances alimentaires se rattachent en grande majorité à certaines catégories d'aliments bien identifiés. Ainsi, chez l'enfant, 90% des allergies alimentaires sont dues à l'œuf, l'arachide, le lait de vache, le soja, le blé, et les oléagineux (noisette, noix, pistache, amande), le poisson ou les crustacés. Des allergènes fréquents qui sont spécifiquement listés dans l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires.

Les questions et problématiques relatives aux allergènes sont particulièrement importantes dans le domaine de la restauration. Dans la mesure où les produits n'y sont par principe pas pré-emballés, le consommateur n'est pas en position de connaître la liste des ingrédients les composant, y compris les allergènes. En outre, contrairement au droit européen, le droit suisse n'impose pas la mention des allergènes fréquents sur les menus, à la condition que le restaurateur puisse fournir – sur question – des informations à ce sujet au consommateur. Une solution présentant toutefois des problèmes concrets tant le suivi des informations – et le respect des indications données par le consommateur – peut être difficile en plein service. Dans son rapport de mars 2021 au Postulat 19_POS_116, le Conseil d'Etat relevait que lors d'une campagne de contrôles menée en 2018, 48% des inspections avaient révélé des lacunes et erreurs en matière d'allergènes. Un point critique considérant que, selon la loi, il appartient à l'exploitant du restaurant de prévoir un procédé interne de transmission de l'information quant aux allergènes et de dispenser au personnel la formation en la matière. Et que sa responsabilité personnelle – tant civile que pénale – est engagée en cas d'erreur.

En conséquence, il est absolument essentiel tant pour la personne du consommateur que celle du restaurateur que des connaissances claires et détaillées soient données sur les allergènes, l'information y relative et la meilleure façon de les travailler. A titre d'exemple, il serait bénéfique d'enseigner quelles alternatives aux denrées alimentaires connues pour être allergènes existent afin de les privilégier. De même, il devrait être usuel de « marquer » ou mentionner explicitement un allergène invisible contenu dans un plat, afin d'éviter des accidents. Or, aucun des 8 modules de cours obligatoires et facultatifs se rapportant au Certificat cantonal d'aptitudes (nécessaire pour obtenir la « patente ») ne mentionne explicitement la thématique des allergènes et allergies alimentaires... ! Cette mention ne figure par ailleurs nulle part dans le Règlement de l'examen professionnel en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes et du diplôme pour licence (RCCAL), y compris et notamment à l'art. 11 traitant des matières du programme complet des cours. Dans les faits, seul le Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR) y fait une brève mention, de principe général.

Dans l'ensemble, cette situation est incompréhensible et intolérable, tant les conséquences d'une réaction allergique peuvent être graves pour toutes les personnes concernées. Et les mesures à prendre pour limiter les risques simples. Il est donc impératif de formaliser, enfin, l'existence d'au-moins un cours dispensé dans le cadre de l'obtention du Certificat cantonal d'aptitudes. Un élément pour lequel, lors des débats ayant porté sur le Postulat 19_POS_116, le président de la faïtière GastroVaud s'était déclaré favorable si tel était le vœu du Conseil d'Etat.

A la lumière de ce qui précède, les signataires demandent au Conseil d'Etat de créer une base légale ou d'adapter les bases légales existantes afin d'intégrer une formation aux allergènes et allergies dans les matières impératives pour l'obtention du Certificat cantonal d'aptitudes.

Rapport du Conseil d'Etat

Le postulat mentionné ci-dessus a été initialement déposé comme motion, puis transformée en postulat afin de permettre de mener une analyse des bases légales à modifier et des différents règlements existants, ainsi que de donner des enseignements supplémentaires sur les formations disponibles. Le postulant demande au Conseil d'Etat de créer une base légale ou d'adapter les bases légales existantes afin d'intégrer une formation aux allergènes et allergies dans les matières impératives pour l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes, examen professionnel permettant l'obtention d'une licence d'établissement.

La loi sur les auberges et les débits de boissons (ci-après LADB ; BLV 935.31) a notamment pour but de régler les conditions d'exploitation des établissements permettant le logement, la restauration, le service de boissons ainsi que les autres débits de mets et boissons (art. 1 al. 1 let. a LADB) et de promouvoir un développement de qualité de l'hôtellerie et de la restauration, en particulier par la formation et le perfectionnement professionnels (art. 1 al. 1 let. c LADB).

Aux termes de son article 2, un certain nombre d'activités (logement d'hôtes, service contre rémunération, vente de mets et boissons à consommer sur place, etc.) sont ainsi soumises à l'obligation de se pourvoir d'une licence qui comprend l'autorisation d'exercer ainsi que l'autorisation d'exploiter (art. 4 al. 1 LADB). L'autorisation d'exercer est délivrée à la personne physique responsable de l'établissement (art. 4 al. 2 LADB). Celle-ci doit avoir suivi les cours obligatoires et réussi l'examen professionnel organisé en vue de la délivrance du certificat de capacité de la catégorie d'établissement concernée ou bénéficier d'une formation jugée équivalente, notamment en vertu de traités internationaux (art. 36 LADB). L'alinéa 2 de l'article 36 LADB stipule que le règlement fixe les conditions selon les catégories d'établissements et les critères permettant de juger de l'équivalence des formations.

Au vu de ce qui précède, le Conseil d'Etat a adopté, le 23 septembre 2015, le règlement de l'examen professionnel en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes et du diplôme pour licence (ci-après RCCAL ; BLV 935.31.2).

L'article 11 RCCAL décrit le programme complet des cours, composé de huit modules. Cela étant, seuls cinq de ces modules, les modules A à E, sont obligatoires afin d'obtenir le certificat cantonal d'aptitudes nécessaire à l'exploitation de la majeure partie des établissements :

Art. 11 Matière

¹ Le programme complet des cours comprend les modules suivants :

- a. Module A : Prescriptions d'hygiène
 - 1. législation sur les denrées alimentaires et hygiène,
 - 2. achat, stockage, entretien, nettoyage, gestion des déchets en cuisine et au service.
- b. Module B : Droit des établissements et préventions
 - 1. Module B1 Droit des établissements
 - 1.1 loi sur les auberges et les débits de boissons (LADB),
 - 2. Module B2 Préventions
 - 2.1 législation fédérale sur l'alcool,
 - 2.2 loi fédérale sur les produits stupéfiants,
 - 2.3 prévention des incendies,
 - 2.4 prévention des brigandages et incivilités,
 - 2.5 prévention du bruit et gestion du voisinage,
 - 2.6 prévention des risques liés à la consommation d'alcool.

- c. Module C : Connaissances générales du droit
 - 1. Module C1 Connaissances générales du droit
 - 1.1 connaissances générales du droit, contrats,
 - 1.2 bail à loyer et reprise d'établissement,
 - 2. Module C2 Droit du travail et assurances sociales
 - 2.1 droit du travail, police des étrangers et lutte contre le travail illicite,
 - 2.2 décomptes de salaires et assurances sociales.
 - d. Module D : Comptabilité
 - 1. prescriptions légales et bases comptables, TVA, indices et caractéristiques de gestion.
 - e. Module E : Connaissances générales de l'alimentation et des produits
 - 1. principes et tendances alimentaires,
 - 2. connaissances des produits du terroir vaudois,
 - 3. mise en valeur et transformation des produits du terroir vaudois.
- [...]

Certains types de licence nécessitent seulement une formation allégée et ne requièrent pas le suivi et la réussite de l'ensemble des cinq modules obligatoires. Les modules que le candidat doit suivre en fonction du type de licence qu'il souhaite obtenir sont définis à l'article 15 RCCAL.

Néanmoins, tous les types de licence (hormis celle de buvette qui ne permet que le service de boissons avec et sans alcool, à l'exception des mets) requièrent le suivi et la réussite du module A – Prescriptions d'hygiène.

Afin de répondre au mieux au présent postulat, différents chargés de cours ont été consultés en vue d'appréhender la teneur des matières enseignées. Il en ressort que les enseignants du module A – Prescriptions d'hygiène – et du module E – Connaissances générales de l'alimentation et des produits – abordent d'ores et déjà la problématique des allergènes.

- En ce qui concerne la partie « 1. législation sur les denrées alimentaires et hygiène » du module A dispensé par l'Office de la consommation, Julien Ducry, ancien chimiste cantonal adjoint et Madame Catiau, chimiste cantonale ont indiqué que la réglementation relative aux allergènes figure principalement aux articles 10 et 11 ainsi qu'à l'annexe 6 de l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI ; RS 817.022.16). Pour les denrées alimentaires remises en vrac, notamment dans les établissements de restauration, l'article 5 OIDAI fixe les modalités selon lesquelles les informations relatives aux allergènes doivent être communiquées aux consommateurs. Il a en outre été confirmé que la *problématique des allergènes est bien évoquée dans le cours Module A, dénommé « législation sur les denrées alimentaires et Hygiène »*. *Ce module A comporte 3 journées d'enseignement ; l'OFCO assumant les 2 premiers jours. Dès la présentation-introduction du cours (matin du 1^{er} jour) il y a un exemple de risque extrême affiché aux candidats avec illustration par des arachides et développement de ce thème. Puis le sujet des allergènes est largement évoqué en présentant les substances ou produits allergènes visés à l'annexe 6 OIDAI (documentation y relative fournie par Gastrovaud), en s'arrêtant sur chacun de ces aliments/produits et en insistant bien sur leur présence en tant qu'ingrédients dans une multitude de produits semi élaborés (fonds de sauce contenant du céleri, par exemple). Il est également par exemple rappelé de bien faire attention à la croyance du « je n'utilise pas de lait lors de la préparation de ce plat » et donc « sans lactose » alors que du lactose est présent dans les condiments ou autres mélanges utilisés. Un accent particulier est également mis sur les risques de contamination croisée avec présence de farine dans la cuisine (produit hautement volatile) auquel cas on ne peut pas prétendre que les mets préparés dans cette cuisine sont sans gluten et qu'il faut aviser que « des traces de gluten peuvent être présentes ». Enfin il est largement enseigné et précisé qu'il doit exister des recettes des différents mets et ces recettes doivent inclure les condiments utilisés. Ces recettes doivent être à disposition de la personne pouvant renseigner. Le sujet des recettes est encore abordé par le chargé de cours du 3^e jour. »*

- S'agissant de la partie « 2. achat, stockage, entretien, nettoyage, gestion des déchets en cuisine et au service » du module A, le chargé de cours, Gaël Brandy, également chef du restaurant de la Pinte à Gastrovaud, a mentionné qu'il abordait déjà le sujet des allergènes. Cela étant, il a indiqué qu'au vu de l'importance de cette problématique, il allait ajouter la gestion des allergènes alimentaires à la fois théorique et pratique dans ses périodes de formation. Il a ainsi modifié les présentations dispensées aux candidats et complété les textes de sa future présentation afin de renforcer les compétences des participants dans les domaines suivants :
 - Identification des allergènes majeurs
 - Prévention des contaminations croisées
 - Bonnes pratiques en cuisine et en service
 - Communication adéquate des informations aux clients
- En outre, le chargé de cours du module E – Connaissances générale de l'alimentation et des produits, Philippe Lignon, a indiqué qu'il attirait l'attention des participants sur la tendance à l'augmentation du nombre d'allergies et d'intolérances dans l'alimentation, tout en étayant ses propos par des exemples concrets.

Au vu de ce qui précède, il appert que la problématique des allergènes, bien qu'elle ne figure pas expressément au programme des cours dispensés par Gastrovaud, est d'ores et déjà abordée par plusieurs enseignants, notamment dans le cadre du cours du module A – Prescriptions d'hygiène. Or, comme il l'a été relevé au préalable, ce cours est obligatoire pour l'obtention de toutes les licences permettant de servir des mets.

Afin de donner suite au présent postulat, le Conseil d'Etat souhaite formaliser et pérenniser l'enseignement de la problématique des allergènes dans le cadre des cours du module A (parties 1 et 2), en inscrivant explicitement cette matière au programme des cours dans le RCCAL, par le biais d'une modification de son article 11 alinéa 1 lettre a.. Ainsi, tous les candidats à l'obtention d'une licence permettant de servir des mets devront suivre une formation aux allergènes.

Consultée dans le cadre du présent postulat, l'association GastroVaud a répondu favorablement à ce projet et n'a pas formulé de commentaires particuliers, cette dernière ayant d'ores et déjà été associée en amont du projet.

CONCLUSION

Au vu de ce qui précède, le Conseil d'Etat partage pleinement la proposition formulée dans le postulat. Il a dès lors décidé de donner suite à celui-ci par une modification de l'article 11, alinéa 1, lettre a RCCAL (règlement de l'examen professionnel en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes et du diplôme pour licence).

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 9 septembre 2026.

La présidente :

Le chancelier :

C. Luisier Brodard

M. Staffoni