



Réponse de la Municipalité à l'interpellation de M. David Raedler et consorts déposée le 12 mars 2019

« Assurer l'information du consommateur en matière d'allergènes »

Lausanne, le 2 mai 2019

Rappel de l'interpellation

« Le monde de la nourriture et de l'alimentation a connu une grande évolution en 2017 avec l'entrée en vigueur du nouveau droit alimentaire (essentiellement par la modification de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et de plusieurs de ses ordonnances). En parallèle à certains changements largement relayés médiatiquement (dont la possible consommation d'insectes), l'une des évolutions centrales du nouveau droit se rapporte à l'information devant être donnée par les restaurateurs sur les plats contenant certains allergènes exhaustivement listés. Formellement applicables depuis le 1^{er} mai 2018 (après un délai transitoire d'une année¹), ces normes améliorent fortement les droits à l'information du consommateur.

En substance, elles imposent une information incluant le signalement de la présence des 14 allergènes principaux dans les denrées alimentaires servies (céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, sésame, œufs, etc.)². Cette information, qui doit être fournie par écrit, peut notamment être respectée par de petits symboles apposés sur le menu ou une référence explicite au fait que le consommateur peut obtenir des informations oralement – lesquelles doivent impérativement lui être données par une personne suffisamment informée. Elle s'impose entre autres aux restaurateurs et traiteurs.

Cette information, qui est quasiment identique à celle requise en droit européen depuis 2014, est centrale pour assurer une complète information du consommateur et réduire les risques importants qui peuvent découler d'une allergie alimentaire. Elle permet également d'assurer que les restaurateurs et traiteurs soient au courant des différents ingrédients utilisés dans les plats qu'ils servent – promouvant ainsi également une cuisine faite maison.

Or, il est malheureusement encore très fréquent qu'aucune information ne soit donnée dans des restaurants et traiteurs lausannois. L'absence complète de communication sur les menus ainsi que l'incapacité souvent constatée de renseigner le consommateur à sa demande enfreint le droit fédéral et fait courir de réels risques au consommateur.

La mise en œuvre et le contrôle de la législation en matière de denrées alimentaires revient par principe au Canton³ – plus précisément à la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (précédemment le SCAV). Toutefois, lors d'un audit de 2013, les moyens à disposition dans ce cadre ont été qualifiés par la Cour des comptes de très insuffisants, tout comme la fréquence des contrôles⁴. Il apparaît que chaque restaurant n'est contrôlé en moyenne qu'une fois

¹ Art. 95 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02 ; ODAIOUs)

² Art. 5 al. 1 let. d, 10 et 11 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (RS 817.022.16 ; OIDAf)

³ Art. 47 ss de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0 ; LDAI) et loi vaudoise relative à l'exécution de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RSV 817.01 ; LVLDAl).

⁴ Voir le rapport de la Cour des comptes « Audit de performance du système de contrôle des denrées alimentaires ».



tous les deux ans – une fréquence évidemment bien peu suffisante. Et rien n'indique que les choses s'amélioreront depuis la réorganisation de la Direction générale.

Il en résulte donc des contrôles très insuffisants et une absence quasiment complète de considération des règles en matière d'information sur les allergies.

C'est le lieu de rappeler que la surveillance générale des établissements de restauration revient pour sa part à la Municipalité⁵. Dans la mesure où l'information donnée en matière de produits allergènes constitue aujourd'hui un point central de toute exploitation d'un restaurant – et est attendue par les consommateurs – il serait central que la Municipalité assure que les contrôles effectués au sein des restaurants et traiteurs s'étendent également à la question de l'information portant sur les allergènes. Ceci a fortiori vu les manquements évoqués ci-dessus ».

Préambule

La Municipalité rappelle que l'Office communal de l'hygiène a été supprimé il y a une quinzaine d'années, par mesures d'économie, le maintien d'un double contrôle des mêmes aspects ayant été jugé peu judicieux. De plus, les questions de droit alimentaire et des contrôles qui en découlent ne relèvent plus, depuis de nombreuses années, de la surveillance générale des établissements conférée aux Municipalités par le biais de l'article 47 de la loi sur les auberges et les débits de boissons (LADB).

En 2017 et 2018, le Conseil d'Etat a arrêté diverses mesures organisationnelles à ce sujet, regroupant l'ensemble de ces compétences au sein du Service de la promotion de l'économie et de l'innovation (SPEI), rattaché au Département de l'économie, de l'innovation et du sport (DEIS). Aujourd'hui, ces questions sont donc du ressort exclusif de l'Office de la consommation (OFCO), par son Inspection des denrées alimentaires. La Police cantonale du commerce (PCC), en charge notamment de la délivrance des licences d'établissements, est également intégrée dans cet office de la consommation.

C'est pourquoi tout ce qui concerne l'état de l'hygiène alimentaire des établissements ou relève de l'information du consommateur à ce sujet est intégralement géré par ces deux entités. Pour des raisons de protection des données, aucune information n'est donnée aux communes au sujet des contrôles effectués. Les services communaux ignorent donc tout de la situation, bonne ou mauvaise, qui prévaut à Lausanne.

Le seul contrôle assuré par les autorités communales dans le domaine de la consommation alimentaire dans la restauration concerne l'indication des prix, de manière générale, sur la base de l'ordonnance fédérale sur l'indication des prix (OIP), et plus spécifiquement les cartes des boissons. En vertu de ces prescriptions, les établissements doivent notamment disposer de cartes des mets et des boissons où les prix sont bien visibles. Pour toutes les boissons, exceptés le thé, le café, le lait chaud et les boissons à base de lait chaud, il est nécessaire d'indiquer la quantité à laquelle le prix se rapporte. Les quantités doivent être exprimées en valeurs métrologiques (cl, dl, l, etc.).

De même, il est contrôlé que les établissements concernés par cette obligation proposent du vin vaudois. Le respect de l'article « sirop » est également examiné de manière à ce que les établissements affichent séparément dans la salle (format A4 minimum) le choix obligatoire de trois boissons sans alcool de type différent, proposées en quantité de 3 dl au moins et à un prix inférieur à toutes boissons alcooliques figurant sur la carte, même à des quantités inférieures à 3 dl.

http://www.publidoc.vd.ch/questDownload/dircc?path=Company%20HomciVD/CHANC/SIEL/antilopc/objet/CE!Communi%C3%A9%20de%20pressel2013/11/447042_Rapport%20Cour%20des%20comptes_Denr%C3%A9es%20alimentaires_11%202013_20131119_1084275.pdf.

⁵ Art. 47 al. 1 de la loi sur les auberges et les débits de boisson (RSV 935.31 ; LADB).



L'affichage des interdictions de vente d'alcool aux mineurs ou aux jeunes de moins de 16 ans, etc., est aussi vérifié.

Dans le cadre de ses contacts avec les cafetiers-restaurateurs, le Service de l'économie ne manque pas de les informer des nouvelles exigences, notamment en matière de produits allergènes et des précisions à apporter aux consommateurs, mais sans sanctionner d'éventuels manquements.

Réponse aux questions posées

La Municipalité répond comme suit aux questions posées :

Question 1 : Le contrôle effectué par les autorités communales en charge de la surveillance et du contrôle des établissements de restauration (restaurants, traiteurs et vente à l'emporter) porte-t-il également sur leur pratique en matière d'indication et d'information des allergènes principaux dans les denrées alimentaires servies ?

Non, et ce pour les raisons expliquées ci-dessus.

Question 2 : Si tel est le cas :

- **quelle forme prennent cette surveillance et ces contrôles ?**
- **quels sont les résultats de cette surveillance et ces contrôles s'agissant du respect par les restaurants des dispositions applicables de l'OIDAI et de l'ODAIU en matière d'indication des allergènes, notamment par rapport au pourcentage des restaurants qui (i) indiquent les allergènes sur leur menu ou qui (ii) informent les consommateurs d'une façon ne respectant pas ces dispositions ?**

Voir le texte du préambule.

Question 3 : Si tel n'est pas le cas :

- **pour quelles raisons de tels surveillance et contrôles ne sont pas mis en œuvre ?**
- **la Municipalité entend-elle mettre en œuvre une telle surveillance et de tels contrôles prochainement, notamment vu les manquements et retards relevés lors de l'audit de la Cour des comptes ?**
- **la Municipalité entend-elle prendre d'autres mesures visant à promouvoir l'information complète des consommateurs en matière d'allergènes dans les établissements de restauration ?**
- **une collaboration avec l'autorité cantonale compétente en matière de contrôle des denrées alimentaires existe-t-elle en la matière ou est-elle prévue prochainement ?**

Comme expliqué en préambule, ces compétences échappent dorénavant complètement aux communes. La collaboration et les relations avec l'OFCE sont bonnes mais à sens unique puisque cet office ne fournit aucun renseignement sur son calendrier ou sur ses résultats. En revanche, les inspecteurs du Service de l'économie signalent à cet office les situations qui leur semblent non conformes.

Cela étant, il n'appartient pas aux communes de se substituer, dans ce domaine, aux missions des services cantonaux. Dans un tel contexte, il paraît peu envisageable de mener une action coordonnée Canton-communes. Néanmoins, si celle-ci devait être initiée par le Canton, la Ville de Lausanne y prêterait son concours, la Municipalité étant consciente de l'importance pour les consommateurs de disposer d'informations complètes et fiables, dans le domaine alimentaire comme dans d'autres.



Question 4 : Dans tous les cas : la Municipalité entend-elle mettre en œuvre une campagne de sensibilisation en matière d'indication et d'information des allergènes dans les établissements de restauration (restaurants, traiteurs et vente à l'emporter) ?

Non, la Municipalité ne mettra pas en œuvre une campagne lausannoise de sensibilisation dans ce domaine, mais y participera si celle-ci devait être initiée par l'autorité cantonale, qui demeure la garante de ces questions d'information et de sécurité alimentaire.

La Municipalité estime avoir ainsi répondu aux questions de M. David Raedler et consorts.

Ainsi adopté en séance de Municipalité, à Lausanne, le 2 mai 2019.

Au nom de la Municipalité

Le syndic
Grégoire Junod



Le secrétaire
Simon Affolter