

12.11.2015 - 09:52 Uhr

L'hôtellerie-restauration dit NON au «projet Largo», ordonnances d'exécution de la Loi sur les denrées alimentaires / GastroSuisse oppose un net refus au «monstre bureaucratique»

Zurich (ots) -

L'organisation faîtière GastroSuisse oppose un refus catégorique aux 28 ordonnances révisées de la Loi sur les denrées alimentaires. Allant parfois encore plus loin que le droit de l'UE en la matière, les nouvelles dispositions sont bureaucratiques et impossibles à mettre en oeuvre. La «finition suisse», notamment en ce qui concerne l'obligation de déclarer les matières premières, crée de nouvelles entraves au commerce et engendre un surcoût considérable pour les établissements. L'hôtellerie-restauration lutte avec force contre ce «monstre bureaucratique» de plus de 2000 pages.

Aucune autre loi n'influe autant sur le travail quotidien des quelque 26 000 établissements d'hôtellerie et de restauration que celle sur les denrées alimentaires. Bien que la loi votée en juin 2014 ait pu être acceptée par l'hôtellerie-restauration, l'ordonnance correspondante outrepassse quant à elle son objectif, et ce à tous points de vue. Dans sa prise de position, GastroSuisse critique vivement le «monstre bureaucratique» de plus de 2000 pages, dont la procédure de consultation avait été ouverte le 22 juin 2015.

L'ensemble des ordonnances révisées, au nom évocateur de «Largo», contient des prescriptions plus strictes encore que le droit de l'UE sur les denrées alimentaires. Par conséquent, ce projet génère de nouvelles entraves au commerce, affaiblit le facteur d'implantation et, partant la compétitivité de notre pays. En ces temps où, en raison du franc fort, le Conseil fédéral aussi préconise de réduire la charge bureaucratique, la course effrénée pour davantage de prescriptions est incompréhensible et inacceptable. «Les ordonnances relatives à la Loi sur les denrées alimentaires doivent être reconsidérées et allégées au maximum» exige avec fermeté le président de GastroSuisse, Casimir Platzer. «S'il le faut, l'entrée en vigueur de la loi devra être suspendue.»

Vue d'ensemble des principales exigences de GastroSuisse:

Déclaration des allergènes: la sécurité plus importante que la forme écrite

GastroSuisse demande qu'on renonce à une déclaration écrite systématique, et que les dispositions applicables à la déclaration orale soient remaniées de manière à correspondre à la pratique actuelle. Jusqu'ici, la déclaration des allergènes fonctionnait bien. Les clients allergiques ou désireux d'en savoir plus sur un mets se renseignaient auprès du personnel de service qui leur fournissait des informations pertinentes. La forme écrite n'offre en revanche aucun avantage, au contraire: seul le contact direct avec le client permet un conseil individuel et donc fiable. L'objectif de sécurité passe avant la forme écrite!

Pas d'élargissement de la déclaration de provenance

La nouvelle ordonnance entend élargir la déclaration de provenance et lui inclure les ingrédients importants pour la vente. Cela va à l'encontre de l'objectif poursuivi par la révision totale, qui entend réduire les obstacles au commerce avec l'UE, et cela pose des problèmes considérables au niveau de la mise en oeuvre. Une déclaration de provenance détaillée est un critère de qualité qui génère des frais. Le vin en est un exemple typique: un vin AOC coûte plus cher qu'une bouteille ordinaire. GastroSuisse demande que la déclaration de provenance soit maintenue dans son étendue actuelle. Deux variantes de déclaration doivent être maintenues: d'une part la déclaration de provenance simple et donc avantageuse, ou, d'autre part, une déclaration détaillée facultative dans le segment haut de gamme.

Egalité juridique lors de l'exécution

Les dispositions proposées quant à l'exécution et au plan de contrôle manquent en partie de précision et ne sont pas formulées de manière compréhensible. A l'inverse, l'hôtellerie-restauration demande une exécution équitable et efficace et surtout qui s'applique à tous de façon égalitaire, sur la base de règles claires et uniformes.

Allègements pour les PME

Il faut mieux répondre aux besoins des PME. Ces établissements ne doivent pas être accablés de charges administratives qui n'apportent aucune plus-value. Dans le guide de la branche, GastroSuisse et ses partenaires ont déjà défini des exigences progressives pour l'autocontrôle. Les nouvelles réglementations ne doivent pas alourdir les dispositions actuelles qui ont fait leurs preuves, mais tout au plus les préciser.

Aperçu global des normes applicables

On applique désormais des valeurs maximales (en lieu et place des limites de tolérance). Celles-ci sont réparties dans plusieurs ordonnances. L'hôtellerie-restauration exige clarté, transparence et sécurité juridique afin que le respect de la législation sur les denrées alimentaires ne se transforme pas en jeu de hasard.

Eaux de douche et de baignade

GastroSuisse s'engage en faveur d'un autocontrôle proportionné aux risques et adapté aux besoins des PME. Les eaux de douche et de baignade dans les établissements ne devraient pas être régies par le droit sur les denrées alimentaires. Il est impératif que les délais transitoires applicables aux rénovations architecturales soient suffisamment longs pour permettre les adaptations dans le cycle de rénovation régulier.

GastroSuisse est la Fédération de l'Hôtellerie et de la Restauration en Suisse. Environ 20 000 membres (quelque 3000 hôtels), organisés en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, sont affiliés à la plus grande association patronale de l'hôtellerie-restauration.

Contact:

Casimir Platzer, président de GastroSuisse, et Remo Fehlmann,
directeur
Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100780423> abgerufen werden.