GastroSuisse

17.12.2016 – 10:54 Uhr

Le Conseil fédéral a adopté le «Projet Largo» : L'hôtellerie-restauration se félicite de sa mise en oeuvre avec discernement

Zürich (ots) -

Le Conseil fédéral a statué sur la nouvelle loi sur les denrées alimentaires. La loi révisée sur les denrées alimentaires et le paquet d'ordonnances (Projet Largo) entreront en vigueur le 1er mai 2017. Désormais, l'origine des poissons sera déclarée ainsi que le procédé d'informer sur les allergènes. Ceci est faisable pour les hôteliers-restaurateurs moyennant un effort relativement faible. L'hôtellerie-restauration caractérisée par des petites entreprises se réjouit de ce qu'une solution ait été trouvée avec discernement. Bien que le «Projet Largo» comporte plus de 2000 pages de texte, un nouveau monstre bureaucratique a pu être évité.

Le dialogue avec les clients est plus important que les textes

Le nouveau droit en matière d'ordonnances a fait la une des journaux dans toute la Confédération sous le nom significatif de «Projet Largo». Les très vastes ordonnances auraient représenté des tâches quasi impossibles pour les plus petits établissements. La menace pesait sur les établissements d'hôtellerie-restauration de devoir déclarer par écrit toutes les valeurs nutritives et l'origine de toutes les matières premières pour chaque plat servi. «Le menu serait devenu une notice d'emballage confuse», selon Casimir Platzer, président de GastroSuisse et hôtelier à Kandersteg. La déclaration d'origine nouvellement introduite pour les poissons est tout aussi incontestée que l'information dispensée aux personnes allergiques pour les aider dans leur choix. «L'hôte peut informer le client individuellement dans le cadre d'une conversation personnelle» assure Platzer, tout en se montrant soulagé que finalement le discernement l'ait emporté sur la bureaucratie.

Organiser la mise en oeuvre au sein des établissements dans un esprit de partenariat

Les fédérations de la branche mettent désormais concrètement en oeuvre les dispositions amendées dans le guide avéré sur les «Bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR)». Les employés des cuisines et des salles à manger sont tenus d'entretenir un dialogue partenarial avec l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et les chimistes cantonaux lors de l'exécution et du contrôle de la loi sur les denrées alimentaires. «Je prends l'OSAV au mot dans sa promesse d'améliorer l'exécution» relève Casimir Platzer.

GastroSuisse est la Fédération nationale de l'Hôtellerie et de la Restauration. Près de 20 000 membres dont quelques 2500 hôtels organisés en 26 associations cantonales et en quatre groupements sectoriels, appartiennent à la plus grande Fédération patronale de l'hôtellerie-restauration.

Contact:

GastroSuisse, Casimir Platzer, président
Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100797164 abgerufen werden.