

Intervention parlementaire

N° de l'intervention: 220-2017
Type d'intervention: Motion
Motion ayant valeur de directive: ☐
N° d'affaire: 2017.RRGR.572

Déposée le: 12.09.2017

Motion de groupe: Non
Motion de commission: Non
Déposée par: Köpfl i (Bern, pvl) (porte-parole)
Güntensperger (Biel/Bienne, pvl)
Brönnimann (Mittelhäusern, pvl)

Cosignataires: 0

Urgence demandée: Non
Urgence accordée:

N° d'ACE: du
Direction: Direction de l'économie publique
Classification: –
Proposition du
Conseil-exécutif:



Du papier pour du papier: abolition du certificat de capacité d'hôtellerie et de restauration

Le Conseil-exécutif est chargé de supprimer l'obligation du certificat de capacité d'hôtellerie et de restauration (patente de restaurateur ou de restauratrice).

Développement :

Il va de soi qu'une autorisation d'exploitation est nécessaire pour les établissements de restauration et que différentes charges doivent être remplies : par exemple pour l'hygiène ou la protection des consommateurs et des mineurs. La conformation à ces charges doit aussi être contrôlée régulièrement.

Le certificat de capacité reconnu au niveau fédéral, connu sous le nom de patente de restaurateur ou de restauratrice, est une vieillerie. C'est pourquoi plusieurs cantons suisses ont déjà supprimé l'obligation d'en posséder un.

Dans le canton de Berne aussi, il existe déjà certaines exceptions. Les restaurants comptant au plus 30 places (ou un maximum de 60 places, parce que les places à l'intérieur et à l'extérieur

sont comptées séparément) sont exemptés de l'obligation d'avoir une patente, tout comme les établissements qui sont ouverts moins de 100 jours par an.

Il n'est pas dit que la qualité dans les établissements de restauration qui ne sont pas tenus d'avoir une patente ou les établissements qui en sont exemptés est moins bonne que dans les établissements qui sont soumis à cette obligation dans le canton de Berne. Finalement, l'obligation de posséder un certificat de capacité d'hôtellerie ou de restauration engendre une paperasserie administrative qui conduit à des inégalités de traitement dans la branche de la restauration. Comment expliquer en effet pourquoi un restaurant qui ne possède pas de terrasse mais une salle de 31 places à l'intérieur doit avoir un certificat de capacité alors qu'un restaurant presque deux fois plus grand, avec 30 places à l'intérieur et le même nombre à l'extérieur n'en a pas besoin ?

On pourrait donc se débarrasser de cette vieillerie en toute bonne conscience. En effet, même sans être obligés d'avoir une patente, les établissements de restauration auront à l'avenir besoin d'une autorisation d'exploitation et toutes les charges en termes d'hygiène et de protection des consommateurs et des mineurs continueront à être valables. Seuls les contrôles permettront de savoir si elles sont respectées, alors qu'un certificat de capacité (parfois obtenu il y a plusieurs années) n'est en aucun cas une garantie qualitative.

Par ailleurs, ce sont les consommatrices et les consommateurs et non pas l'Etat qui doivent décider du succès d'un établissement de restauration. Quand un restaurant les a convaincus, ils s'y rendent, mais quand ce n'est pas le cas, ils n'y vont simplement pas. Peu importe que le restaurateur ou la restauratrice ait ou non une patente.

Cette intervention n'est pas dirigée contre les formations : elles pourront continuer à être proposées. Les restaurateurs et restauratrices décideront alors simplement eux-même si et quelle formation ils souhaitent suivre.

Destinataire

- Grand Conseil