

Intervention parlementaire. Réponse du Conseil-exécutif

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: Köpflí (Bern, pvl) (porte-parole)
Güntensperger (Biel/Bienne, pvl)
Brönnimann (Mittelhäusern, pvl)

Cosignataires: 0

Urgence demandée: Non
Urgence accordée:

N° d'ACE: 251/2018 du 7 mars 2018
Direction: Direction de l'économie publique
Classification: –
Proposition du Conseil-exécutif: **Adoption sous forme de postulat**



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

Le Conseil-exécutif est chargé d'abolir 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 dans le canton de Berne est moins bonne que dans les établissements qui sont soumis à cette obligation. 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 vieilleries 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 des années auparavant) 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-mêmes s'ils souhaitent suivre une formation, et dans ce cas laquelle.

Réponse du Conseil-exécutif

Les opinions au sujet du caractère obligatoire du certificat de capacité d'hôtellerie et de restauration ont toujours divergé. A part les cantons qui ont aboli cette obligation, il en existe d'autres, plus sévères que le canton de Berne, qui prescrivent même la fréquentation de cours. Le canton de Soleure, notre voisin, a par ailleurs réintroduit l'obligation d'obtenir le certificat de capacité en 2016. La réglementation à ce sujet varie actuellement énormément selon les différents cantons suisses, comme le démontre l'aperçu suivant :

Canton	Obligation	Ampleur	Examen compl. LHR cant.	Pratique exigée	Remarques
BE	X	3	-	-	Exception : établissements de restauration comptant au plus 30 places assises (50 au plus en dehors des localités situées dans des régions touristiques) et proposant un choix limité de plats
FR	X	3	X	-	En sus : cours d'un jour et demi si le certificat ne provient pas du canton de Fribourg
GE	X	3	(X)	-	
TI	X	3	-	8 mois	

VD	X	3	(X)	-	Cours obligatoire en sus
VS	X	3	-	-	
AG	X	2	-	6 mois	
BL	X	2	-	-	
BS	X	2	X	-	
JU	X	2	(X)	-	
SO	X	2	-	-	
TG	X	2	-	-	
AI	X	1	X	-	
LU	X	1	-	-	
NW	X	1	-	-	
OW	X	1	-	-	
SH	X	1	-	-	Au moins un examen sur la législation alimentaire, la prévention de la toxicomanie, la protection de la jeunesse ainsi que la législation sur l'hôtellerie et la restauration y compris les dispositions de protection contre les incendies
AR	-	-	-	-	
GL	-	-	-	-	
GR	-	-	-	-	
NE	-	-	-	-	
SG	-	-	-	-	Condition : connaissances dans les domaines de la législation alimentaire et de la prévention de la toxicomanie
SZ	-	-	-	-	
UR	-	-	-	-	Réintroduction en discussion
ZG	-	-	-	-	
ZH	-	-	-	-	

- 1) Faible ampleur
- 2) Ampleur moyenne
- 3) Grande ampleur
- (X) Des exceptions sont possibles

Le Conseil-exécutif ne partage pas l'opinion selon laquelle le certificat de capacité d'hôtellerie et de restauration constitue du papier pour du papier. On ne saurait douter de l'intérêt public à des établissements correctement tenus et dans lesquels les prescriptions sont respectées. Des connaissances sur le droit en vigueur sont dès lors absolument nécessaires. Sans exigences en matière de qualification, la charge liée aux contrôles augmenterait considérablement. Le Conseil-exécutif reconnaît par ailleurs, avec les auteurs de la motion, qu'il existe actuellement différentes modalités pour acquérir les connaissances requises afin de proposer des prestations attrayantes à la clientèle. La grande diversité des types d'établissements implique d'ailleurs des styles de direction différents. C'est pourquoi il convient de suivre les auteurs de la motion dans la mesure où ils remettent en question le caractère obligatoire du certificat de capacité d'hôtellerie et de restauration dans sa forme actuelle en tant qu'instrument d'assurance-qualité.

La législation en vigueur sur l'hôtellerie et la restauration ménage au Conseil-exécutif la possibilité de définir quelle formation permet d'obtenir le certificat de capacité d'hôtellerie et de restauration et quelles autres formations sont considérées équivalentes. Le Conseil-exécutif prépare actuellement une modification de l'ordonnance sur l'hôtellerie et la restauration ajustant les exigences requises ; les formations dans les domaines du service et de la cuisine, par exemple, devraient devenir facultatives. Par contre, il estime qu'on ne peut pas renoncer à des exigences minimales dans les domaines de l'hygiène et du droit du travail, car il en va de la protection des consommatrices et consommateurs ainsi que des employées et employés ; il s'agit donc d'assurer au moyen d'un examen ou d'une attestation de capacité équivalente que les detentrices et détenteurs d'établissements connaissent les prescriptions déterminantes en question.

Cette modification de l'ordonnance répond en grande partie à la demande des auteurs de la motion. Au cas où la modification ne ferait pas ses preuves, le Conseil-exécutif serait prêt à examiner la possibilité d'une révision de la loi sur l'hôtellerie et la restauration.

Destinataire

- Grand Conseil