

A. Révision de la loi sur les denrées alimentaires

▪ *De quoi s'agit-il?*

Le message du Conseil fédéral est sur le point d'être adopté. Les éléments suivants sont particulièrement délicats pour l'ensemble de la branche :

Article du but: L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) vise à élargir l'article relatif au but de la loi sur les denrées alimentaires. Par ailleurs, la loi est également censée permettre ce que l'on appelle un « choix en connaissance de cause » du consommateur. Jusque-là, la loi sur les denrées alimentaires se concentrait sur les points importants, à savoir la protection de la santé, le maniement hygiénique des aliments et la protection contre la tromperie.

Suppression du secret professionnel pour les contrôleurs des denrées alimentaires: La suppression du secret professionnel pour les contrôleurs de denrées alimentaires a pour objectif de forcer la publication des rapports d'essai. Ceci représente une solution « end of pipe » (en bout de chaîne) classique.

▪ *Notre position*

Article du but: L'élargissement de l'article du but fait de ce dernier un article malléable par excellence. Pratiquement toutes les informations servent à faire un choix en connaissance de cause. A titre d'exemple, une décision d'achat en connaissance de cause comprend manifestement aussi l'appréciation du rapport qualité/prix. L'OFSP pourrait également déduire de cet article relatif au but une obligation de répartir les aliments en bons et mauvais. Cependant, dans une économie sociale de marché, il n'appartient pas à l'Etat d'évaluer des produits selon des critères auto-définis.

Suppression du secret professionnel pour les contrôleurs des denrées alimentaires: Il s'agit de renoncer à la suppression du secret professionnel pour les contrôleurs des denrées alimentaires. Il n'est pas acceptable que la protection de la personnalité joue partout un rôle important, sauf dans la branche de l'hôtellerie et de la restauration. La grande majorité des réclamations sont d'ordre mineur et ne sont pas directement liées à l'hygiène (« carrelage fissuré »). Clouer un restaurateur/hôtelier au pilori pour une réclamation mineure est démesuré. Il convient plutôt de fermer les établissements présentant de graves problèmes d'hygiène.

Non seulement, l'exhibition publique demandée pour des réclamations mineures rappelle le Moyen Age, mais de surcroît elle est inefficace. En effet, M. Rolf Etter, chimiste cantonal zurichois a publiquement mis l'accent sur le fait qu'une publication des résultats d'essai n'apportait rien en termes d'hygiène.

Depuis de nombreuses années déjà, GastroSuisse demande que le Conseil fédéral ordonne enfin des connaissances minimales en hygiène pour la restauration et l'hôtellerie. Il a les compétences légales requises pour ce faire. Cette inactivité est incompréhensible. En effet, ce sont les néophytes, qui ne disposent pas d'un savoir spécialisé, qui constituent le problème majeur en matière d'hygiène et qui échouent dès le premier contrôle des denrées alimentaires.

B. Révision totale de la loi sur l'alcool

- **De quoi s'agit-il?** Les résultats de la consultation relative à la révision totale de la loi sur l'alcool et à une loi sur la fiscalisation des spiritueux sont censés être publiés dans un délai d'un ou deux mois environ. Les points suivants sont particulièrement délicats pour la branche :
 - L'abus d'alcool commis par quelques jeunes donne l'impression que la consommation d'alcool en général est problématique.
 - On prévoit une interdiction de principe d'offrir un verre de vin ou de bière gratuit pour le restaurateur/hôtelier.
 - Il est prévu d'élargir l'interdiction actuelle des « Happy-Hours » ou d'autres offres pour y inclure dorénavant la bière et le vin (vendredi / samedi).
 - Les investigations secrètes ne sont prévues que pour les délits particulièrement graves, ce qui n'est d'ailleurs aucunement changé par le nouveau Code de procédure pénale. Il est incompréhensible qu'une distribution erronée d'alcool soit mise au même niveau que des délits graves.

- **Notre position** D'une manière générale, GastroSuisse approuve l'actualisation de la loi sur l'alcool qui a presque cent ans, tout comme la répartition en une loi sur l'alcool et une loi fiscale.

Même si la consommation d'alcool absolue par habitant et celle des jeunes est en recul depuis des décennies, GastroSuisse reconnaît qu'il existe des problèmes.

Cependant, une législation ciblant les mauvaises personnes est inacceptable. Il est connu que les problèmes avec les jeunes abusant de l'alcool surviennent en dehors de la branche de la restauration. Dans la majorité des cas, les jeunes obtiennent des boissons alcoolisées de la part d'amis, de connaissances ou à l'occasion de fêtes privées. Même les propres parents distribuent de l'alcool plus fréquemment aux mineurs que ces derniers n'en reçoivent dans la restauration. Cela n'a donc pas de sens et ne témoigne que d'un activisme déplacé, si l'on se limite simplement à détériorer les conditions générales pour la branche de l'hôtellerie-restauration, selon le mot d'ordre « L'essentiel, c'est de faire quelque chose, peu importe que ce soit raisonnable ou non ».

Limiter la distribution de vins suisses de haute qualité situés dans le segment de prix supérieur dans le but de réduire la consommation d'alcool des jeunes n'apportera pas le résultat escompté.

Par conséquent, GastroSuisse rejette l'actuel projet de révision totale de la loi sur l'alcool.

C. Protection contre la fumée passive

- **De quoi s'agit-il?** La loi fédérale sur la protection contre le tabagisme passif qui admet les très petits établissements fumeurs jusqu'à 80 m² (toilettes et entrée comprises) et les fumeurs avec service est entrée en vigueur le 1^{er} mai de l'an dernier et s'applique à l'ensemble de la Suisse.

La Ligue pulmonaire a mis sur pied une initiative demandant une totale interdiction de fumer dans les locaux publics et accessibles au public (par exemple les restaurants). Le Conseil fédéral recommande au Parlement de rejeter cette initiative sans contre-proposition.

- **Notre position** Malgré des pertes considérables pour ses membres, GastroSuisse soutient l'actuelle solution fédérale comme un compromis adéquat.

En raison de son engagement en faveur d'une protection raisonnable contre la fumée passive, GastroSuisse n'a soutenu l'initiative de la Ligue des fumeurs ni de manière active ni passive.

Néanmoins, il convient aussi de faire preuve de bon sens en matière de protection contre le tabagisme passif. Début février, New York a décidé d'étendre l'interdiction de fumer à 1700 parcs, à 23 kilomètres de plage et aux zones piétonnes. Ceci illustre que faire preuve de bon sens ne va pas toujours de soi. L'initiative de la Ligue pulmonaire va également trop loin et comme elle est trop extrême, il convient de la rejeter.

A moyen terme, une réglementation uniforme applicable à l'ensemble de la Suisse devra être mise sur pied sur la base de la solution fédérale.

D. Politique en matière de prévention / Loi sur la prévention

- **De quoi s'agit-il?** Le débat détaillé sur cette loi de la CSSS-N a été conclu les 24 et 25 mars 2011 pour être présentée le 12 avril 2011 en réunion plénière du Conseil national. Conclusion: le Conseil national s'est exprimé en faveur d'une nouvelle loi sur la prévention. Ceci risque de donner lieu à une loi fortement critiquée, voire rejetée non seulement par GastroSuisse, mais également par une grande partie du monde économique.

Force est de constater que l'administration et la politique se plaisent de plus en plus à procéder à une prévention globale dans de nombreux domaines, reléguant ainsi la propre responsabilité du citoyen de plus en plus à l'arrière-plan. Les citoyens ne sont pas perçus comme des « consommateurs responsables », mais comme « inaptes à juger ». Cette attitude encourage l'expansion des activités de l'Etat dans des domaines insoupçonnés jusque-là et rend la délimitation entre les sphères publiques et privées de plus en plus floue. Par ailleurs, la propension de l'Etat à intervenir dans les domaines privés va de pair avec une constante dégradation des conditions-cadres pour les entreprises.

- **Notre position** La propre responsabilité du citoyen doit être renforcée.

Il convient de mettre fin aux mesures de prévention excessives à tous les niveaux. La politique régulatrice classique doit (à nouveau) être respectée de manière systématique. Renoncer à une loi sur la prévention serait le meilleur moyen pour ce faire.

Nous approuvons la décision déjà prise par la CSSS du Conseil national de renoncer à un institut de prévention. En outre, nous demandons les éléments suivants:

- . Définition restreinte du terme « maladie »: dans une éventuelle loi sur la prévention, le terme « maladie » doit être exactement décrit comme dans la loi fédérale sur la partie générale du droit des assurances sociales (LPGA)
 - . Pas de politique sociale par le biais de la loi sur la prévention
 - . Pas de prévention du suicide à travers la loi sur la prévention
-

E. Emploi des déchets de cuisine et de table pour l'alimentation animale

- **De quoi s'agit-il?**

Par an, la gastronomie produit environ 300'000 tonnes de restes d'aliments. Il s'agit d'une part des déchets de préparations culinaires, de l'autre des « restes » de plats que le client n'a pas entièrement finis.

Selon des estimations, trois quarts des restes alimentaires servent aujourd'hui à l'alimentation des porcs. Cela ne sera plus possible à partir du 1^{er} juillet 2011.

Une grande partie des restes alimentaires doit maintenant servir à la production d'électricité, une autre partie sera affectée aux usines d'incinération des ordures ménagères.
 - **Notre position**

D'un point de vue éthique, il est discutable que des denrées alimentaires jugées suffisamment bonnes pour l'homme servent à produire de l'électricité. Il est incompréhensible que 300'000 tonnes d'aliments ne sont pas utilisées pour l'alimentation, ne serait-ce que pour celle des porcs.

Une étude réalisée par différents cantons a révélé très clairement que l'emploi des restes de cuisines et de table pour l'alimentation animale est plus écologique que la production d'électricité, la raison primordiale étant que l'importation des denrées fourragères devient alors nécessaire si les précieux restes d'aliments font défaut. Il n'est pas particulièrement écologique d'importer des tourteaux de soja du Brésil: d'une part en raison du transport que cela nécessite, de l'autre en raison de la déforestation des forêts tropicales.

L'interdiction de l'emploi de restes d'aliments dûment préparés à l'alimentation animale est à supprimer, si possible.

Nous soutenons la motion déposée par Ineichen (PLR) le 18.03.2011. L'objectif de la motion est de supprimer pour le moment l'interdiction de l'emploi de restes d'aliments pour l'alimentation animale, interdiction qui entrera en vigueur le 1^{er} juillet 2011. L'utilisation de déchets de table et de cuisine préparés sous contrôle doit continuer à être autorisée, jusqu'à ce que l'Office vétérinaire fédéral ait établi définitivement dans quelles conditions l'UE accorde des autorisations particulières.
-

Taxe sur la valeur ajoutée

A. Révision taxe sur la valeur ajoutée, partie B

- **De quoi s'agit-il?** Suite à la simplification de la loi sur la TVA dans le cadre de la partie A du projet de loi, il s'agit dans la partie B d'examiner la question d'une différenciation des taux et le cas échéant, qui est soumis à quel taux. Le 14 mars 2011, la partie B du projet de loi a été soumise au Conseil des Etats qui s'est prononcé pour la proposition du Conseil fédéral et ainsi pour le taux unique. Contrairement au Conseil national, il est contre un réexamen du projet par le Conseil fédéral pour l'élaboration d'une solution à deux taux. Il est possible que le Conseil national doive désormais confirmer, peut-être déjà lors de sa prochaine session d'été, son renvoi de l'objet au Conseil fédéral. Dans ce cas, le Conseil fédéral devrait élaborer un nouveau projet relatif au modèle à deux taux et le soumettre ensuite au Parlement.
 - **Notre position** GastroSuisse s'attache au premier chef à l'élimination de la discrimination entre la restauration d'une part et le commerce de détail et les établissements de vente à emporter d'autre part. Il est incompréhensible qu'une saucisse à griller dans la restauration soit frappée d'une taxe plus de trois fois supérieure à celle d'exactly la même saucisse dans les établissements de vente à emporter. Nous luttons pour la création d'armes égales pour les ventes de plats prêts à consommer.

Le chemin vers le but, soit la question d'un « système à taux unique ou à double taux », est pour nous secondaire. C'est précisément pour cette raison que cette question a été délibérément exclue de notre initiative populaire.

D'un point de vue de politique concrète, un système à double taux se dessine. Pour cette raison et dans le but d'une résolution rapide, nous sommes aujourd'hui d'avis que le Conseil des Etats devrait suivre le Conseil national (système à deux taux).
-

B. Initiative populaire fédérale « Stop à la TVA discriminatoire pour la restauration! »

- **De quoi s'agit-il?** Le 19 avril 2010, GastroSuisse a lancé son initiative de TVA qui exige l'élimination de la discrimination entre la restauration d'une part et le commerce de détail et les établissements de vente à emporter d'autre part ainsi que la création d'armes égales.

L'initiative populaire va dans la même direction que la révision de la loi sur la TVA partie B. Un taux unique tout comme un système à double taux (selon la version du Conseil national) mettraient fin à la discrimination mentionnée ci-dessus.

Après seulement neuf mois, les signatures nécessaires ont pu être réunies dans un temps record. En l'état du 15 avril 2011, l'initiative affiche près de 115'000 signatures certifiées.

Notre position, cf. point A

Libéralisation/ouverture du marché d'agriculture

A. Libre-échange agricole contre protectionnisme

- **De quoi s'agit-il?** La Suisse n'a pas uniquement besoin d'une agriculture compétitive mais aussi d'un approvisionnement suffisant en denrées alimentaires bon marché et de bonne qualité.

En 2009 par exemple, la viande a été en moyenne 97% plus chère en Suisse que dans l'Union européenne. Comparé aux concurrents touristiques directs, la différence est certes moindre, mais reste très marquée (+28% par rapport à l'Autriche; +27% par rapport à l'Allemagne).

Bien que l'hôtellerie et la restauration suisses tiennent le coup pas uniquement en matière de qualité mais aussi en matière de prix (niveau de prix de l'hôtellerie et la restauration suisses: par rapport à l'Autriche +6%; par rapport à l'Allemagne +2%), l'îlot de cherté suisse pose un problème qu'il ne faut pas sous-estimer.

- **Notre position** L'accord de libre-échange Suisse-UE dans le secteur agro-alimentaire convient pour ouvrir de nouveaux marchés à l'agriculture et pour renforcer notre sécurité alimentaire.

Un cloisonnement de l'agriculture entrainera une évolution similaire à celle vécue par les brasseries: Perte de compétitivité et renchérissement du niveau des prix en Suisse. Si le cartel de la bière n'avait pas existé, peut-être que ce serait une brasserie suisse qui occuperait aujourd'hui la position de la Carlsberg danoise.

B. Swissness

- **De quoi s'agit-il?** Le projet de loi « Swissness » se compose de deux parties, à savoir la « nouvelle loi sur la protection des armoiries » ainsi que de la « modification de la loi sur la protection des marques ». Le projet de loi Swissness doit jeter les bases pour maintenir, également à l'avenir, la valeur de la marque « Suisse » et celle des «sites » (p.ex. Zurich).

Conformément au premier projet de loi, la publicité utilisant des désignations d'origine (p.ex. Zurich) pour les produits naturels transformés (p.ex. émincés de viande) est limitée aux cas où au moins 80% du poids des matières premières qui composent le produit et ses caractéristiques essentielles proviennent de la région correspondante.

- **Notre position** GastroSuisse soutient l'idée générale du projet. Il est inacceptable que des poêles soient fabriquées en Chine et qualifiées ensuite de « produit suisse ». Mais les difficultés résident dans le détail – ce qui s'avère surtout vrai pour le projet de loi Swissness. C'est la raison pour laquelle, suite à une analyse approfondie, GastroSuisse s'exprime contre ce projet de loi.

Les plus grands problèmes résident dans la différenciation compliquée entre l'indication d'origine et la dénomination spécifique. Que deviendraient les röstis bernois? Devraient-ils uniquement être faits à Berne, ou respectivement à base de pommes de terre de Berne? Berne, est-ce alors une indication d'origine ou est-ce une partie de la dénomination spécifique? Cette classification dépend de l'idée de provenance que se font les consommateurs.

L'institut de la propriété intellectuelle n'a pas su donner à GastroSuisse une formule simple qui permettrait au restaurateur de déterminer l'idée de provenance que se font les consommateurs. Cela est inacceptable pour l'hôtellerie et la restauration et n'est pas compatible avec une législation bien comprise. On ne peut pas adopter des lois sans en connaître les conséquences!

Aujourd'hui, la déclaration d'origine dans le domaine alimentaire est déjà extrêmement compliquée. Une nouvelle loi prévoyant de nouvelles dispositions ne fera qu'ajouter au chaos. Par exemple, un aliment peut être un produit suisse selon la législation sur les denrées alimentaires, mais pas selon le projet pour une modification de la loi sur la protection des marques:

- Viande suisse selon la loi sur la protection des marques: les animaux ont passé la majeure partie de leur vie en Suisse.
- Viande suisse selon la loi sur les denrées alimentaires (et autres): la prise de poids s'est faite pour la plus grande partie en Suisse.

Dans le projet de loi Swissness, c'est la provenance des matières premières qui est déterminante pour les produits naturels transformés, et non pas la transformation. Pour les producteurs de matières premières, cela semble logique. Mais l'essence d'un plat ne dépend pas uniquement des matières premières mais aussi du travail du cuisinier. C'est la raison pour laquelle nous ne pouvons pas soutenir cette priorité accordée à l'agriculture dans le domaine des matières premières transformées.

C. Cassis de Dijon

- **De quoi s'agit-il?** Le principe de « Cassis de Dijon » signifie qu'un produit mis sur le marché de l'UE est aussi automatiquement autorisé pour la Suisse. Une exception existe pour les denrées alimentaires, qui doivent d'abord être approuvées par l'OFSP.
- **Notre position** D'un point de vue de l'hôtellerie et de la gastronomie, le principe de « Cassis de Dijon » est une bonne chose. D'une part, les produits deviennent moins chers (plus besoin de réemballage), de l'autre, on a plus de choix.

Nous maintenons notre position expliquée ci-dessus, même si les conséquences concrètes de ce principe sont et resteront plutôt modestes. Au courant du deuxième semestre 2010, l'Office fédéral de la Santé publique a approuvé seulement 21 aliments.

L'Union des paysans mène sa propre campagne contre le principe de « Cassis de Dijon ». Les produits autorisés mettraient en danger le niveau de qualité suisse. GastroSuisse ne peut pas suivre cette argumentation. D'une part, le contenu d'un produit doit être déclaré de manière transparente. De l'autre, pour le consommateur, certaines différences coûteuses, par rapport à la législation européenne sur les denrées alimentaires, sont tout simplement totalement dénuées de sens. Un exemple:

En Suisse, il est explicitement interdit par la loi de présenter un produit ayant une teneur en matière grasse de « 0% ». Seule l'indication « non gras » ou bien « sans matière grasse » est autorisée. (cf. demande n° 1014).

A. Le franc fort / financement

- **De quoi s'agit-il?** Depuis un certain temps, le franc suisse est très fort comparé à d'autres monnaies. Il faut s'attendre à ce que cette situation ne changera pas dans un proche avenir.

La fuite vers le franc suisse montre simplement que les acteurs étrangers ont une grande confiance dans la Suisse, ce qui est en principe une bonne chose.

Mais le franc fort pose de grands défis à l'industrie du tourisme. En Suisse, un client sur trois vient de la zone euro (42% de nos clients sont des zones monétaires de l'euro, du dollar américain et de la livre).

Près de 70% des nuitées en Suisse se font dans un contexte de vacances et de loisir. A la différence du tourisme d'affaires, qui dépend principalement de la conjoncture, le tourisme de loisirs est nettement plus marqué par le prix et ainsi par la monnaie.

Le tourisme se distingue fondamentalement des autres secteurs d'exportation:

1. Le tourisme profite à peine des avantages liés à l'importation.
2. En raison des offres de vacances plus intéressantes à l'étranger, la demande provenant de l'intérieur de la Suisse est également pénalisée.
3. Contrairement à d'autres secteurs d'exportation, le tourisme ne peut pas délocaliser sa production dans un pays moins couteux.

Par le passé, le coefficient monétaire était d'environ 0.5. Cela signifie que si le franc a progressé de 1%, le tourisme a perdu 0.5% de nuitées. Il est donc peu étonnant que le BAK Bâle prévoit en 2011 un recul des nuitées pour le tourisme. La région alpine sera concernée en premier.

- **Notre position** Il sera difficile de trouver des mesures adéquates et surtout efficaces contre le franc fort. Il faudra se résigner à un franc fort pour une période prolongée.

Pourtant, les activités de marketing de Suisse Tourisme ont porté des fruits par le passé. Il s'agit maintenant d'intensifier ces activités en tenant notamment compte des marchés en expansion tels que la Chine, l'Inde, l'Australie ou la Russie.

Le soutien du tourisme, à savoir le financement de Suisse Tourisme (ST) doit être assuré et élargi si possible. L'argent versé pour d'autres projets de tourisme, comme p. exemple Innotour, ne doit pas être déduit des fonds destinés à ST, comme le Conseil Fédéral le prévoit dans son message sur la promotion économique pour les années 2012 à 2015.

B. Innotour

- **De quoi s'agit-il?** Le 31 janvier 2012, la loi fédérale encourageant l'innovation et la coopération dans le domaine du tourisme (Innotour) arrive à expiration. Le Conseil fédéral propose une révision totale de la loi et une suppression de la fixation d'une durée.

Pour les années 2012 à 2015, Innotour doit disposer chaque année de 5 millions de francs. Ces dépenses seront entièrement compensées par une réduction des contributions pour Suisse Tourisme (cf. chapitre ci-dessus).

- **Notre position** Il est difficile à comprendre que le Conseil fédéral considère le tourisme comme pilier important de l'économie suisse et prévoit des aides financières juste pour les couper à un autre niveau.

La réduction du budget pour Suisse Tourisme est d'autant plus incompréhensible que le tourisme apporte une contribution importante à la survie des régions périphériques.

Selon le rapport d'analyse de l'AMOS, l'étude du marché de travail dans 10 cantons, le poids de l'hôtellerie et de la restauration ne se fonde pas uniquement sur le nombre élevé de postes de travail (3^e trimestre 2010: 233'000 employé(e)s). Les autorités du marché du travail apprécient surtout que, contrairement à la majorité des autres secteurs, également des personnes ayant un niveau de formation moins élevé peuvent y trouver des opportunités d'emploi. Egalement de ce point de vue, un tourisme fort est primordiale pour la cohésion intérieure de la Suisse.