

Sommaire

- Nouvelle loi sur les établissements publics
- Assemblées cantonales et assemblées des sections
- Deux vice-présidents pour GastroFribourg
- Le secrétariat à votre service

Les vœux de la Présidente *Optimisme de rigueur*

L'année qui s'achève n'aura pas été de tout repos. Tous les pays de la planète – même la Chine, laquelle a vu sa croissance diminuer – ont été touchés et presque tous les secteurs économiques ont pâti de ce qu'il serait difficile de ne pas qualifier de crise. Et, aux dernières nouvelles, nous ne serions pas encore « sortis de l'auberge ». A l'heure où d'aucuns se répandent en vaines lamentations, je voudrais ici diffuser un message d'espoir. Geindre ne mène à rien. Il convient donc de se départir des attitudes négatives et de trouver les moyens de séduire la clientèle car tel est bien l'objectif incontournable que nous devons poursuivre coûte que coûte. Il en va de la survie de nos établissements et du sens que nous entendons donner à notre activité. A l'heure où va entrer en vigueur une nouvelle loi sur les établissements publics où notre présence sur le terrain politique nous a permis d'écarter les périls qui nous menaçaient, à l'heure où nous allons aussi pouvoir bientôt renforcer la formation de base, nous devons nous convaincre

qu'il y a encore une place pour des professionnels dynamiques et compétents. Notre pays n'est du reste pas le plus mal loti, notre canton non plus. Exploitions donc le beau potentiel que nous offrent un coin de pays attachant et des spécialités du terroir qu'on nous envie loin à la ronde. Osons affirmer notre fierté d'être en mesure de proposer des produits d'une qualité rare que nous pouvons encore rehausser par un accueil digne de ce nom et dont on ne dira jamais assez qu'il revêt une importance cardinale dans notre profession. N'oublions pas que le client ne saurait indéfiniment se claquemurer entre les quatre murs de sa demeure et qu'il éprouvera tôt ou tard le besoin irréprensible de nous rendre visite. Ne le décevons pas et saisissons alors notre chance. Celle-ci est une réalité dont nous devons être conscients. Je vous souhaite à toutes et à tous de pouvoir exercer votre pouvoir de séduction et de passer de belles fêtes de fin d'année aux côtés des êtres qui vous sont chers. Et que l'année 2013 vous apporte santé, bonheur et réussite!

Muriel Hauser
Présidente



La nouvelle loi sur les établissements publics entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2013

Les grandes manœuvres du Grand Conseil sont terminées. Elles ont débouché, on le sait, sur l'adoption, le 10 octobre dernier, d'une nouvelle loi sur les établissements publics. Cette dernière (LEPu) entrera en vigueur le 1^{er} janvier prochain. GastroFribourg s'est fortement engagée dans le débat politique qu'a suscité cette loi et peut s'estimer satisfaite de son issue.

On trouvera ci-après, les principaux changements qu'entraîne cette nouvelle législation.

Les activités suivantes seront également soumises à la présente loi

La loi sera dorénavant applicable aux rassemblements publics et à la mise à disposition de locaux contre rémunération pour y exercer des activités assimilables aux prestations fournies par les établissements publics. GastroFribourg qui a toujours plaidé l'égalité de traitement voit ainsi l'une de ses vieilles revendications satisfaites. Cela permettra de réfréner les abus auxquels l'on a assisté par le passé. Il existe enfin une base légale pour le faire !

Patentes A, B, C, I et K

Heures d'ouverture (art. 46 et 48 LEPu):

- De 6 heures à **24 heures** (nouveau) tous les soirs de la semaine. Ce qui ne veut pas dire qu'un tenancier ne peut pas fermer avant cette heure butoir...
- Heures de prolongation limitées à 25 heures par trimestre.
- Possibilité sur requête préalable motivée d'autorisation d'ouverture jusqu'à 3 heures. L'autorisation délivrée doit demeurer exceptionnelle.

Nouvelle patente B+

Les titulaires actuels d'une autorisation d'ouverture nocturne (art. 49 LED) pourront obtenir une **patente B+** en bénéficiant d'une procédure sommaire jusqu'au **31 janvier 2013**.

Les restaurateurs concernés doivent impérativement s'adresser à la préfecture de leur district dans les plus brefs délais, ils devront assortir leur demande d'un descriptif du concept d'exploitation (art. 8 REPu).

La patente B+ complète la patente B et donne droit de proposer de manière régulière des animations.

Heures d'ouverture (art. 46 et 48 LEPu):

- Vendredi et samedi soir jusqu'à 03h00 maximum
- Heures de prolongation limitées à 12 heures par trimestre
- Possibilité sur requête préalable motivée d'autorisation d'ouverture au-delà de 24 heures les jours non visés par l'article 46 al. 1 bis.

Dès 22 heures, l'exploitant d'un établissement public au bénéfice d'une patente B+ peut refuser de recevoir et de servir les mineurs (art. 55 al. 1 LEPu).

Patentes accessoires

Avancée importante également, les personnes qui désirent obtenir une **patente G, T ou U** devront produire un document attestant **qu'elles ont « acquis » une formation** - nuance importante - et non plus qu'elles ont simplement « suivi » cette dernière.

Dans les mesures visant à éradiquer les « moutons noirs » de la profession, l'article 38 de LEPu a été renforcé. La patente peut désormais être retirée non plus seulement lorsque le tenancier ne respecte pas les obligations imposées par la loi, par son règlement d'exécution ou par la législation sur le tourisme mais également par la législation sur les denrées alimentaires, les assurances sociales, le travail et les étrangers. Ce durcissement ne peut que profiter à l'image des cafetiers-restaurateurs.

De même, pour les patentes spéciales H, l'exploitation en dehors des heures prescrites est désormais soumise à l'octroi d'une patente K.

Une formation enfin plus musclée

Ces dernières années, la formation de base a subi une cure d'amaigrissement spectaculaire et inquiétante. Dans certains cantons, elle a même été supprimée. GastroFribourg n'a cessé de marteler le même discours en faveur d'une meilleure formation de base afin de répondre aux exigences toujours plus sévères de la profession. Les autorités fribourgeoises ont de toute évidence prêté une oreille favorable à ce plaidoyer, convaincues du bien-fondé de cette argumentation. Il en est résulté :

1 Dans le règlement d'exécution, l'adoption de nouvelles dispositions pour l'admission aux cours, à savoir un test destiné à vérifier la maîtrise de la langue française ou allemande.

2 Le programme de formation obligatoire a vu ses matières être sérieusement musclées. La durée du cours va pratiquement doubler. L'entrée en vigueur de cette disposition n'est toutefois prévue qu'au 1er janvier 2014.

GastroFribourg se félicite de ce développement qui doit permettre de former des professionnels plus compétents et permettre à ces derniers de faire face aux nombreux défis qui ne manqueront pas de se présenter à eux.

Fondamentalement, la révision de la loi sur les établissements publics n'a pas débouché sur une révolution mais sur des réformes qui doivent être considérées, dans leur ensemble, comme positives. Compte tenu des menaces qui planaient au départ sur les conditions cadres dans lesquelles ils exercent leur activité, les membres de GastroFribourg peuvent être aujourd'hui pleinement rassurés.

Protection des jeunes

L'interdiction de servir et de vendre des boissons alcooliques ne touchera pas les jeunes gens de moins de 18 ans, excepté pour les boissons distillées, ce qui était déjà le cas dans l'ancienne loi.

ATTENTION

Nouveau: la vente de boissons alcooliques à l'emporter est interdite à partir de 22 heures.

Dans ce contexte, il est bon de se souvenir que les tenanciers d'établissement sont tenus (art. 54) de proposer au moins trois boissons sans alcool de nature différente à un prix qui est inférieur, à quantité égale, à celui de la boisson alcoolique la moins chère.



Un après-midi pour tout savoir!

Programme d'information sur le contenu de cette révision :

Date Mercredi 6 février 2013
Horaire 1 après-midi de 14h00 à 17h00
Lieu Centre professionnel GastroFribourg, Ch. des Primevères 11, Fribourg

Présenté par M. Alain Maeder, Chef du service de la police du commerce.

Inscrivez-vous dès aujourd'hui au secrétariat de GastroFribourg.

Tél. 026 424 65 29 - Fax 026 424 65 80

Agenda 2013

Dates des assemblées cantonales et des assemblées générales des sections

Assemblée des délégués extraordinaire: (adaptation des statuts)	lundi 28 janvier
Assemblée des délégués ordinaire: (en lieu et place du 15 mai)	lundi 29 avril
Sarine-Campagne:	lundi 4 février
Gruyère:	lundi 25 février
Fribourg-Ville:	lundi 4 mars
Lac:	lundi 11 mars
Veveyse:	lundi 18 mars
Broye:	mardi 19 mars
Singine:	mercredi 20 mars
Glâne:	mardi 2 avril

Deux vice-présidents pour GastroFribourg

Comme le veut l'usage et dans le cadre de son organisation interne, le comité cantonal de GastroFribourg s'est donné deux vice-présidents: Roland Chervet (président de la section du Lac) et Hans Jungo (président de la section de la Singine). Roland Chervet a fait son entrée au comité cantonal en mai dernier en remplacement de Ruedi Notz, démissionnaire. Quant à Hans Jungo, il siège au sein de ce même comité depuis 2011. La présidente Muriel Hauser pourra ainsi compter sur le soutien de deux vice-présidents bilingues.

Le team de GastroFribourg à votre service

Le secrétariat de GastroFribourg vous souhaite d'heureuses fêtes de fin d'année:

Muriel Hauser, Présidente
Iris Tettamanti, secrétaire
Julie Sobreiro, secrétaire
Lidwine Bays, gérante de la cafétéria

Il se tient volontiers à disposition pour répondre à vos demandes:

Lundi – jeudi 07 h 30 - 11 h 30 et 13 h 30 – 17 h 00
Vendredi 07 h 30 - 11 h 30 et 13 h 30 – 16 h 30



GASTROFRIBOURG

Ch. des Primevères 15
CH-1700 Fribourg

T. +41 (0)26 424 65 29
F. +41 (0)26 424 65 80

info@gastro-fribourg.ch
www.gastro-fribourg.ch