

Communiqué de presse

Zurich, le 25 août 2021

Menace d'une société à deux vitesses

Certains cantons souhaitent que le certificat COVID devienne obligatoire également dans l'hôtellerie-restauration. Dans sa conférence de presse d'aujourd'hui, le Conseil fédéral est allé dans le même sens. GastroSuisse s'y oppose et est très préoccupée par cette évolution. Le certificat obligatoire est discriminatoire et divise la société. En outre, la restauration subirait des pertes massives de chiffre d'affaires. Des alternatives doivent être examinées avant que le Conseil fédéral et les cantons ne prennent des mesures anticonstitutionnelles.

«Nous sommes inquiets», dit Casimir Platzer, président de GastroSuisse. Récemment encore, le Conseil fédéral parlait d'une évolution de notre pays vers la normalisation. Et voilà qu'il se montre soudain acquis à l'idée que la visite d'un restaurant, d'un bar ou d'un café ne devrait être possible qu'avec un certificat COVID. «Cette mesure est discriminatoire et **divise notre société**» déclare C. Platzer. Environ 40 à 50% de la population sera ainsi exclue d'une partie importante de la vie sociale. «Le Conseil fédéral et certains cantons ne semblent pas comprendre qu'**aller au restaurant est un acte quotidien pour énormément de gens**», regrette-t-il. Deux millions et demi de personnes visitent chaque jour l'hôtellerie-restauration. «Par conséquent, plus d'un million de personnes ne pourraient plus se rendre au restaurant, au café ou dans un bar», constate C. Platzer et il ajoute: «Pratiquement personne ne sera contrôlé pour avoir pris un café ou une bière après le travail dans un restaurant. Les capacités de test disponibles seraient d'ailleurs tout à fait insuffisantes.»

Non seulement cela serait fatal pour la vie sociale, mais cela serait également néfaste pour la restauration. «De nombreuses entreprises subirait des **pertes massives supplémentaires en termes de chiffre d'affaires**. En France, par exemple, le chiffre d'affaires a chuté jusqu'à 40% dans de nombreux établissements depuis le certificat obligatoire. La même chose se produira en Suisse», déclare C. Platzer. Or, le Conseil fédéral n'a aucune réponse quant à la manière dont il entend contrer ces conséquences économiques. La raison pour laquelle les mesures visent à nouveau principalement l'hôtellerie-restauration reste tout aussi incompréhensible. «Les statistiques montrent qu'il n'y a **pratiquement pas eu d'infections depuis la réouverture des restaurants**, où les gens consomment en position assise et où les distances sont respectées», précise C. Platzer. Les contagions n'ont évidemment pas eu lieu dans les restaurants suisses, mais dans d'autres domaines, et de nombreuses contagions ont également été importées par les voyageurs rentrant de vacances. Néanmoins, c'est à nouveau l'hôtellerie-restauration qui trinque. «Par conséquent, un certificat obligatoire dans la restauration est disproportionné et n'aura aucun effet d'un point de vue épidémiologique», dit C. Platzer, et il ajoute: «En outre, en cas de certificat obligatoire, le nombre de rencontres et de rassemblements dans des espaces privés augmentera à nouveau considérablement. Or là, contrairement à l'hôtellerie-restauration, il n'y a pas de plan de protection.»

Rien n'est encore décidé. GastroSuisse espère donc que le Conseil fédéral examinera d'autres mesures avant d'introduire l'extension du certificat. «Enfin et surtout, **cette extension est anticonstitutionnelle**», affirme C. Platzer. Le principe de légalité de l'article 5 de la Constitution fédérale, en tant que principe fondamental de notre Etat de droit, exige notamment que les inégalités de traitement importantes soient réglées au niveau de la loi. «Il n'existe actuellement aucune base légale pour une décision d'une telle importance au point de vue social», souligne C. Platzer. En outre, le principe d'égalité selon l'art. 8 de la Constitution fédérale est également violé, notamment parce que les vaccinations ne garantissent pas une immunité stérilisante étendue (les personnes vaccinées peuvent continuer à se contaminer et rester contaminantes). GastroSuisse s'y oppose donc également. «De nombreuses questions restent sans réponse», estime C. Platzer. Le Conseil fédéral a-t-il enquêté sur les effets de l'extension du certificat sur la restauration dans d'autres pays? Ou encore: qu'attend la Confédération d'une extension du certificat en termes de nombre de cas et d'hospitalisations? **GastroSuisse exige des réponses.**

«Ce n'est pas parce que les pays voisins ont introduit cette exigence de certificat inutile et discriminatoire que nous devons commettre les mêmes erreurs», note C. Platzer, et il ajoute qu'aucune station de ski n'aurait été ouverte en Suisse l'hiver dernier si toutes les mesures avaient toujours été copiées. «Nous étions le seul pays d'Europe centrale à avoir des domaines skiables ouverts et rien ne s'est passé», rappelle-t-il et il ajoute: **«C'est pourquoi nous rejetons fermement le certificat obligatoire pour les restaurants et les cafés.»**

Contact: Casimir Platzer, président de GastroSuisse

Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

GastroSuisse est la fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. L'organisation fondée en 1891 défend les intérêts de la branche. GastroSuisse, avec près de 20 000 entreprises membres (dont environ 2500 hôtels) organisées en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, est la plus grande organisation patronale de la branche de l'hôtellerie-restauration.