

Alcool et alimentation du point de vue de la restauration

Hans Peyer, directeur suppléant de GastroSuisse, responsable politique économique

L'hôtellerie et la restauration sont confrontées à une concurrence sans merci. Economiquement parlant, il y a dans ce secteur quelque 10'000 établissements de trop, ce qui correspond à environ $\frac{1}{3}$ de surcapacités. En outre, un établissement sur quatre en moyenne change une fois par année de responsable – soit en tout près de 8'000 établissements.

Plaisir sans alcool et alternatives possibles

L'hôtelier-restaurateur n'a qu'une influence très limitée sur les habitudes de consommation de ses clients. L'offre est si étendue et variée que chacun peut commander la boisson qui lui plaît. Un coup d'œil à la composition moyenne du chiffre d'affaires d'un restaurant révèle qu'un peu plus de 20 % de ce chiffre d'affaires sont réalisés grâce à la vente de boissons alcoolisées. Si autrefois, on estimait que près de deux bouteilles de vin sur trois étaient consommées dans l'hôtellerie et la restauration, ce pourcentage aurait cependant déjà baissé à moins d'une bouteille avant la réduction du taux d'alcoolémie.

D'une manière générale, on peut souligner que l'hôtellerie et la restauration n'ont aucun intérêt à accueillir des clients qui boivent plus d'alcool qu'ils n'en supportent, car cela pose très souvent de gros problèmes au restaurateur, aux collaborateurs et aux autres clients. Dans l'hôtellerie-restauration on ne constate toutefois que très rarement une consommation excessive d'alcool. Ce n'est pas dans les établissements traditionnels d'hôtellerie-restauration que l'on s'enivre, mais chez soi ou dans les soirées privées.

Protection des jeunes

GastroSuisse attire régulièrement l'attention de ses membres sur les dispositions légales concernant la vente d'alcool aux jeunes. Elle a aussi participé à la campagne Educalcool, à laquelle a également collaboré l'ISPA, et qui a malheureusement échoué entre-temps par manque de moyens financiers. Le but de cette campagne était de convaincre les jeunes de la nécessité d'une consommation d'alcool «raisonnable et modérée».

La consommation d'alcool par les jeunes ne constitue pas un problème prioritaire dans l'hôtellerie et la restauration traditionnelles. En 2004, la part des boissons alcoolisées consommées s'élevait à 15% chez les jeunes de 16, resp. 18 à 29 ans, contre 25.2% chez les personnes de 50 à 74 ans. Le contrôle social joue donc son rôle. Tout au plus peut-il y avoir des difficultés quant à la détermination de l'âge des clients.

Réduction du taux d'alcoolémie

L'entrée en vigueur du nouveau taux limite d'alcoolémie a constitué à différents égards un défi pour l'hôtellerie-restauration:

la branche a d'une part l'intention de contribuer à améliorer la sécurité routière et elle n'a jamais négligé cet objectif. Cela dit, les mesures prises doivent être judicieuses et doivent contribuer de manière durable à l'accroissement de la sécurité routière.

Mais d'autre part, les restaurateurs doivent aussi faire tout leur possible pour limiter au maximum les pertes de chiffres d'affaires dues à la réduction du taux d'alcoolémie, et ce également dans l'intérêt des quelque 216 000 employés de la branche. Le recul des chiffres d'affaires réalisés avec les boissons alcoolisées atteignait pourtant plus de 15 % au début de l'année.

Le Tableau des «pour-mille», édité par GastroSuisse en collaboration avec l'Office fédéral de la santé publique, imprimé à 3'500'000 exemplaires et distribué par le biais des restaurants, montre de manière différenciée que l'on peut continuer à consommer des boissons alcoolisées avec responsabilité et modération.

En plus de cette action majeure, GastroSuisse a également réagi très tôt et élaboré pour ses membres une liste des éventuelles mesures pouvant aider à compenser le recul des chiffres d'affaires. Chaque hôtelier-restaurateur doit toutefois décider lui-même la manière dont il entend affronter cette situation.

Conclusion: position de GastroSuisse face au thème de l'alcool et de l'alimentation

La branche de l'hôtellerie-restauration est attentive aux objectifs de politique sanitaire et nutritionnelle. Ceux-ci ne peuvent cependant pas être atteints du jour au lendemain ni réalisés sans partenariat. Les discussions avec l'OFSP ou la FRC montrent par exemple la volonté de GastroSuisse à ce sujet, notamment en ce qui concerne le problème de l'obésité (suite au rapport de l'OMS) ou la promotion de la consommation de fruits et de légumes. D'une manière générale, on constate que l'offre est si étendue et si variée dans les établissements d'hôtellerie-restauration que chaque client peut choisir les aliments et les boissons dont il a envie.

A l'avenir également, GastroSuisse restera ouverte à toute discussion éventuelle.

Adresse de l'auteur

Hans Peyer, lic. ès sc. éc.
Directeur suppléant
Resp. économie politique
Blumenfeldstr. 20
8046 Zurich
hanspeyer@gastrosuisse.ch