

*Projet présenté par les députés :*

*M<sup>mes</sup> et MM. Sarah Klopmann, Salika Wenger, Thomas Wenger, Jean Batou, Jean-Charles Rielle, Frédérique Perler, Boris Calame, François Lefort, Jean-Michel Bugnion, Mathias Buschbeck, Emilie Flamand-Lew, Romain de Sainte Marie, Olivier Baud, Nicole Valiquier Grecuccio, Yves de Matteis, Sophie Forster Carbonnier, Christian Frey, Jocelyne Haller*

*Date de dépôt : 17 mai 2016*

## **Projet de loi**

**modifiant la loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD) (I 2 22) (Buvettes)**

Le GRAND CONSEIL de la République et canton de Genève décrète ce qui suit :

### **Art. 1      Modification**

La loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement, du 19 mars 2015, est modifiée comme suit :

### **Art. 16, al. 2 (nouvelle teneur)**

<sup>2</sup> Le diplôme n'est pas exigé pour l'exploitation d'une buvette permanente de service restreint. Seul le diplôme partiel est requis pour l'exploitation d'une buvette associative.

### **Art. 2      Entrée en vigueur**

La présente loi entre en vigueur le lendemain de sa promulgation dans la Feuille d'avis officielle.

## **EXPOSÉ DES MOTIFS**

Mesdames et  
Messieurs les députés,

La LRDBHD est entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2016.

Cette loi exige un diplôme – le certificat de capacité de cafetier, restaurateur et hôtelier – pour l’exploitation d’une buvette. Pour les buvettes de service restreint et les buvettes associatives, il faut un diplôme partiel.

La buvette de service restreint ne permet pas à l’exploitant.e de confectionner ses produits, ce qui signifie que les personnes qui y travaillent ne fabriquent aucun produit et se contentent de faire du service au bar.

La justification de ce diplôme partiel est l’hygiène. Evidemment, c’est très important. Cependant, le respect de ces règles, notamment la chaîne du froid, ne dépend pas de l’obtention d’un diplôme, mais bien de l’attention de la personne qui traite les aliments ! Il suffirait de rappeler, dans le cadre de l’autorisation de ces buvettes, comment respecter les normes d’hygiène, la chaîne du froid. Ce ne sont pas des gestes ou des techniques à apprendre, mais des règles à observer.

L’exposé des motifs de la LRDBHD spécifie que le diplôme ne sera pas exigé pour les buvettes de service restreint, puisque aucune denrée alimentaire n’y est manipulée. L’amendement général aussi permettait initialement d’exploiter une buvette de service restreint sans diplôme. Cela ne posait pas de problème. Mais le département a voulu durcir cette disposition car la commission avait souhaité qu’il soit aussi possible de servir des produits non emballés, notamment des croissants de boulangerie. Pourtant, les personnes travaillant dans une buvette de service restreint continuent de ne rien confectionner. L’unique différence est qu’il faudra prendre une serviette ou une pince pour servir le croissant et avoir les mains propres. Il n’est peut-être pas nécessaire d’obtenir un diplôme pour cela...

De plus, ce diplôme partiel qui ne devait concerner que l’hygiène comprend, finalement, 11 modules sur les 13 du diplôme complet qui permet d’être un.e professionnel.le de la branche. Lors de l’étude du projet de loi, il avait plusieurs fois été spécifié par le département que ce serait un petit diplôme, mais le règlement d’exécution le rend beaucoup plus conséquent. Le temps de formation et les frais (environ 4000 F) deviennent importants. Les normes toujours plus strictes et aseptisantes, même si elles peuvent être légitimes, ne doivent pas tuer les initiatives spontanées, les activités d’animation culturelle ou de proximité. L’animation de Genève ne doit pas,

et ne peut pas, dépendre que des professionnel.le.s de la restauration. Une fête de quartier ou de village vit grâce aux associations et aux bénévoles, volontaires, amateurs et passionnés. Les clubs de sport aussi ont besoin de leur buvette. Pour proposer des boissons pendant les matches des enfants et pour permettre une petite rentrée d'argent nécessaire à la vie du club. Ce sont les parents et ami.e.s qui tiennent ces buvettes. On ne peut pas leur demander d'avoir une formation professionnelle pour cela. Il en est de même pour une buvette en marge d'une pièce de théâtre, d'un spectacle, d'une exposition ou de toute autre activité culturelle.

Il est important de rappeler que dans la loi figure une exception à l'exigence de tout diplôme. L'article 54 permet aux exploitant.e.s de buvettes d'événements de divertissement public d'importance cantonale de ne pas avoir de diplôme. Un événement d'importance cantonale est un événement « de divertissement public dont l'emprise géographique ou l'impact socioculturel touche plusieurs communes, l'ensemble du canton ou plusieurs cantons ou encore qui sont transfrontaliers ». Cela signifie que lorsqu'on exploite une buvette durant un événement que le département a défini d'importance cantonale comme, par exemple, les Fêtes de Genève, on peut faire un plat du jour sans être professionnel.le. Par contre, quand il s'agit de servir du jus de pomme emballé, on estime qu'il existe un risque que les gens soient empoisonnés. Moins le public et la gestion de la buvette sont importants, plus grandes sont les exigences. Cela est aberrant et absolument pas équitable. Comment justifier cette inégalité de traitement ?

Nous vous proposons donc, Mesdames les députées, Messieurs les députés, d'accepter ce projet de loi, pour sauvegarder l'animation de notre canton.