

## Information aux sociétés organisatrices de manifestations concernant les manifestations d'utilité publique

Les manifestations d'utilité publique qui respectent certaines conditions ne sont pas soumises à autorisation.

L'art. 1a de l'ordonnance sur la restauration (OHR ; RSB 935.11) mentionne les conditions suivantes pour qu'une manifestation puisse être considérée comme d'utilité publique :

**« Art. 1a \***

*Manifestations d'utilité publique*

1

*Les manifestations dont les recettes sont versées à une organisation d'utilité publique et pour lesquelles les collaborateurs et collaboratrices reçoivent au plus une petite indemnité de dédommagement ne sont pas considérées comme des activités à but lucratif*

- a si elles sont organisées sans boissons alcoolisées ou*
- b qu'elles ont un nombre limité de participants et participantes se connaissant entre eux telles que les manifestations organisées dans une rue ou un quartier.*

2

*Lorsque des boissons alcoolisées sont servies et que le nombre des participants et participantes n'est pas limité, les manifestations au sens de l'alinéa 1 sont également considérées comme des activités à but non lucratif si*

- a elles se terminent au plus tard à 0h30;*
- b elles ne se déroulent pas en forêt ou à proximité de cette dernière;*
- c l'accompagnement musical se limite à de la musique de fond qui cesse à 22 heures;*
- d elles ne proposent pas plus de 100 places à l'extérieur, et pas plus de 250 places dans les locaux approuvés par la police du feu pour l'occupation correspondante;*
- e aucune mesure de gestion du trafic n'est nécessaire;*
- f aucune place de parc provisoire ne doit être installée et*
- g seuls des plats simples tels que des grillades sont préparés et servis. »*

Le document joint (ISCB 9/935.11/11.1) précise la notion de « manifestation d'utilité publique » et de « plats simples ».

Le dépôt d'une demande d'autorisation pour les manifestations qui respectent les conditions précitées et qui peuvent donc être considérées comme « d'utilité publique » n'est plus nécessaire.

En cas de doute, les communes, qui sont responsables de contrôler le respect de l'application de la loi sur l'hôtellerie et la restauration ainsi que la Préfecture restent à votre disposition.

Les autorisations accordées et d'ores et déjà entrées en force ne seront pas annulées.



**Pour tout renseignement:**

Conditions de travail  
info.arbeit@be.ch  
+41 31 636 98 34

**Destinataires:**

- Communes municipales et communes mixtes
- Préfectures
- Divers abonnés

---

## Information

### Modifications apportées à la législation sur l'hôtellerie et la restauration au 1<sup>er</sup> janvier 2019

#### Introduction

L'ordonnance révisée sur l'hôtellerie et la restauration (OHR), entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2019, suscite lors de son application de nombreuses questions. Les plus fréquentes d'entre elles sont abordées ci-après. La pratique développée jusqu'à maintenant par les préfetures au sujet de la mise en œuvre des dispositions révisées est elle aussi présentée.

#### 1. Définition plus claire des manifestations d'utilité publique

Comme précédemment, le nouveau droit ne prévoit pas d'autorisation obligatoire dans le cas des manifestations d'utilité publique. La modification de l'ordonnance sur l'hôtellerie et la restauration a permis de mieux définir la notion d'utilité publique (cf. art. 1a OHR).

Sont considérés de toute évidence comme d'utilité publique les organisateurs au bénéfice d'une exemption fiscale totale, qui présentent donc eux-mêmes un caractère d'utilité publique (<http://www.taxinfo.sv.fin.be.ch/taxinfo/display/taxinfofr/Déductions+pour+dons>). L'utilité publique peut également être prouvée d'une autre façon.

Une manifestation dont les recettes sont affectées à un but d'utilité publique peut elle aussi relever de l'article 1a OHR. La personnalité juridique des organisateurs ne joue aucun rôle à cet égard. Le seul point déterminant est celui de l'affectation du gain. Il existe toutefois une condition: l'organisateur (qui n'a pas forcément un caractère d'utilité publique) doit verser l'intégralité du bénéfice (y c. la marge réalisée sur la vente de marchandises) à l'organisation. En outre, les collaborateurs ou les personnes qui ont apporté leur aide doivent recevoir tout au plus une indemnité de dédommagement (art. 1a OHR).

Le financement, par des manifestations, de la vie associative de petits clubs sportifs ou troupes de théâtre, par exemple, peut généralement être considéré d'utilité publique. En principe, le financement permanent de la vie associative (p. ex. buvettes) ne donne pas lieu à une exemption, puisqu'une autorisation d'exploiter est nécessaire dans ce cas-là.

Si des mets et des boissons sont livrés par des tiers (traiteur, boucher, etc.), mais sont préparés et servis par l'organisateur, il est admis que la manifestation ne poursuit pas un but lucratif et qu'elle peut donc avoir lieu sans autorisation. Par contre, lorsque des tiers (traiteur, boucher, etc.) non seulement livrent, mais aussi préparent et servent les mets et les boissons, la manifestation poursuit alors un but lucratif et requiert une autorisation.

Dans le cas d'une communauté d'intérêts, il est présumé que la manifestation poursuit un but lucratif et que le produit réalisé revient à des personnes privées.

### **Manifestations sans alcool**

Il convient de soutenir les manifestations sans alcool qui sont d'utilité publique. Dorénavant, ces manifestations peuvent avoir lieu sans autorisation unique, indépendamment de leur catégorie et de leur taille (art. 1a, al. 1, lit. a OHR).

#### **1.1 Musique de fond (art. 1a, al. 2, lit. c OHR)**

Une valeur maximale de 75 dB(A) s'applique à la musique de fond, qui ne peut pas être diffusée au-delà de 22 heures.

#### **1.2 Places de stationnement provisoires (art. 1a, al. 2, lit. f OHR)**

Les places qui sont utilisées à titre temporaire pour le stationnement, telles que les cours de récréation d'écoles, ne sont pas considérées comme des places de stationnement provisoires. Il en va de même pour les prés transformés en parking lorsqu'aucune mesure d'accompagnement de la circulation n'est nécessaire.

Toutes les mesures liées au trafic ne sont pas considérées comme des mesures d'accompagnement de la circulation (auxiliaires chargés de la circulation, panneaux). Seules sont pertinentes des mesures radicales telles que la fermeture de routes.

#### **1.3 Plats simples (art. 1a, al. 2, lit. g OHR)**

Par plats simples, il faut comprendre la nourriture préparée dont la transformation et l'entreposage ne causent aucun problème d'hygiène. Les plats simples doivent se différencier de l'offre des établissements de restauration classiques quant à leur volume et à leurs exigences du point de vue gastronomique. Les menus proposés dans les restaurants ne sont pas considérés comme des plats simples, qui supposent qu'un maximum de trois propositions de repas comprenant deux éléments (ainsi que des desserts simples et du pain) soit offert. Par exemple:

- viande avec un accompagnement, par exemple frites, salade, salade de pâtes, gratin de pommes de terre
- spaghetti
- pizza
- soupe

Les mets emballés non destinés à être réchauffés comme des sandwiches ou des croissants aux amandes ne sont pas pris en compte dans le calcul.

Certains mets requièrent un traitement complexe du point de vue de l'hygiène (et donc une infrastructure adéquate de refroidissement ou une chaîne du froid ininterrompue [une glacière ne répond pas suffisamment aux exigences]). Ils ne sont pas considérés comme des plats simples s'ils comportent les ingrédients suivants:

- œufs crus (p. ex. tiramisu)

- produits à base de crème (p. ex. tarte au séré)
- viande ou poisson crus (p. ex. tartare)

Des exceptions peuvent être prévues pour les établissements occasionnels installés dans des locaux disposant d'une infrastructure culinaire (p. ex. maisons de paroisse ou bâtiments communaux dotés d'une cuisine adéquate).

## **2. Direction personnelle de l'établissement / gestion de plusieurs établissements (art. 18d et 18e, tous deux nouveaux)**

La personne (physique) responsable doit continuer à diriger l'établissement personnellement et sous sa propre responsabilité (art. 19, al. 1, lit. c LHR). En outre, elle doit régulièrement être présente dans l'établissement (art. 18d, al. 1 OHR). La qualité de la direction d'un établissement ne dépend toutefois pas en premier lieu du temps de présence sur place de la personne responsable.

La version révisée de l'ordonnance précise par ailleurs les conditions auxquelles une personne responsable peut gérer plusieurs établissements (art. 18e OHR). Tel est le cas lorsqu'elle garantit, du point de vue de l'organisation, que ses différents établissements disposent de personnel qualifié (art. 18e, al. 1, lit. c OHR) et que les tâches sont clairement réparties au moyen de stratégies d'exploitation. En règle générale, les spécialistes de la branche engagés devraient eux aussi disposer de la qualification professionnelle exigée pour le poste de personne responsable ou d'une expérience professionnelle suffisante en la matière. Les critères énoncés dans l'ISCB n° 9/935.11/2.1 ont valeur de ligne directrice et ne sont pas contraignants.

Le nombre maximum d'établissements gérés simultanément dépend en particulier de la distance qui les sépare (art. 18e, al. 2 OHR). Une certaine proximité géographique entre les établissements est cependant exigée. Une chaîne de restauration dont les établissements sont dispersés dans l'ensemble du canton, par exemple, ne peut pas être gérée par une seule personne ayant le statut de personne responsable.

## **3. Réduction des exigences posées au certificat de capacité (deux modules) et dérogations à l'obligation d'être titulaire du certificat**

Conformément à l'article 18g OHR, l'octroi du certificat de l'hôtellerie et de la restauration ne dépend plus que de la réussite des examens concluant les deux modules «Droit des denrées alimentaires et hygiène» et «Droit».

L'article 19, alinéa 3 OHR prévoit quant à lui que, dans des cas particuliers, l'autorité peut renoncer partiellement ou entièrement à exiger le certificat de capacité. Ces dérogations ont toutefois été fortement limitées en raison des critères réduits auxquels le certificat de capacité doit satisfaire.

### **3.1 Etablissement de moins de 30 places assises**

Les nouveaux établissements de moins de 30 places assises proposant un choix limité de plats ne peuvent être gérés que par une personne responsable disposant d'un certificat de capacité. Les établissements existants, quant à eux, bénéficient des droits acquis. Exceptions:

- Lors du changement de personne responsable, la nouvelle personne doit posséder un certificat fédéral.

- Si l'établissement est agrandi et dispose alors de plus de 30 places assises, la personne responsable doit là aussi être titulaire d'un certificat de capacité.

**Précision:**

Les personnes responsables qui ont déjà assumé pendant plus de trois ans une fonction dirigeante dans un établissement de restauration ou qui bénéficient d'une expérience professionnelle de cinq ans, dont deux dans une fonction dirigeante, au sein d'un tel établissement, sont exemptées de l'obligation de détenir un certificat de capacité (voir aussi l'ISCB n° 9/935.11/2.1). Ainsi, des personnes ayant assumé la responsabilité d'établissements de moins de 30 places assises durant plusieurs années n'ont pas besoin de certificat de capacité, même en cas de changement d'autorisation, pour autant qu'elles bénéficient d'une expérience professionnelle suffisante.

### 3.2 Dérogations à l'obligation d'être titulaire d'un certificat de capacité

En complément aux dérogations inscrites dans la loi, il y a lieu de préciser qu'aucun certificat de capacité n'est nécessaire pour gérer les établissements suivants, par exemple:

- les stands de marrons;
- les établissements publics sans cuisine, ouverts seulement à certaines occasions;
- les établissements privés sans cuisine, ne comptant pas plus de 100 places assises.

Les personnes gérant les magasins qui ont un lien avec le commerce de denrées alimentaires, les boutiques des stations-service et les kiosques, qui disposent de places assises ou debout et vendent de l'alcool, n'ont pas besoin de certificat de capacité dans la mesure où ces commerces ne servent que des plats emballés qui sont réchauffés (les croissants, petits pains, pains, pizzas fabriquées de manière industrielle, etc., sont passés au four) et des mets très simples élaborés sur place tels que des croque-monsieur et des hotdogs. Dès que d'autres mets comme des sandwiches frais sont préparés sur place, le certificat de capacité devient nécessaire. Les hôtes ne peuvent pas être servis à table.

### 4. Exigences par rapport à la communication avec les autorités

Si la personne responsable ne dispose pas d'une connaissance suffisante de la langue officielle du lieu, elle doit au besoin demander de l'aide à une personne capable d'effectuer les traductions lors des contacts avec les autorités (art. 18g OHR). Il ne doit pas nécessairement s'agir d'un professionnel ou d'une professionnelle de la traduction, mais par exemple d'un membre de la parenté qui maîtrise suffisamment bien la langue officielle.

**Office de l'économie**

*Conditions de travail*