



Conférence de presse du 18 juin 2026 du comité pour le « non » à l'initiative sur l'alimentation

Exposé de Beat Imhof, président de GastroSuisse (le discours prononcé fait foi)

Mesdames et Messieurs,

Permettez-moi de commencer mon intervention par une image simple. Une famille de quatorze personnes fête un anniversaire dans un restaurant. Trois générations sont assises à table. La tante de la personne qui fête son anniversaire est végétarienne. Le cousin est végétalien. L'oncle est intolérant au gluten. Depuis plusieurs jours, la grand-mère se réjouit à l'idée de déguster un plat traditionnel à base de viande suisse qui lui rappelle son enfance. Les enfants veulent des frites et des nuggets de poulet. Le père commande local. La mère fait attention au prix. Et ce que souhaite avant tout la personne qui fête son anniversaire, c'est que tout le monde passe une bonne soirée.

Quatorze personnes, quatorze attentes, besoins et préférences. Et pourtant, tout le monde y trouve son compte. Ce n'est pas parce que la Confédération impose ce qu'il faut mettre dans l'assiette, mais parce que les restauratrices et les restaurateurs s'adaptent aux souhaits de leur clientèle. C'est là notre métier : accueillir nos hôtes ; leur proposer du choix ; leur faire plaisir. Voilà exactement ce que l'initiative sur l'alimentation met en péril. Elle entend augmenter le taux net d'auto-provisionnement à 70 % en encourageant une alimentation végétale et en réduisant l'élevage. Notre taux d'auto-provisionnement actuel s'élève à environ 45 %. Pour atteindre l'objectif visé par l'initiative, la Confédération devrait réaménager l'agriculture de fond en comble et dicter la consommation. Pour les restaurants, cela signifierait moins de choix, des prix plus élevés, moins de produits de qualité suisse et davantage de produits importés.

Une grande partie de notre clientèle souhaite trouver de la viande, du fromage, des œufs ou d'autres produits d'origine animale dans son assiette. Aujourd'hui, environ 80 % de l'offre en viande est d'origine suisse. Trois membres de GastroSuisse sur quatre achètent généralement de la viande suisse. L'origine suisse est un gage de qualité, de durabilité et de bien-être animal. L'initiative raréfierait la production suisse. C'est là tout le paradoxe : elle promet l'auto-provisionnement, mais rend les restaurants davantage dépendants de l'étranger.

L'initiative sur l'alimentation toucherait également notre patrimoine culinaire. Fondue. Raclette. Viande séchée. Papet vaudois. Émincé à la zurichoise. De nombreuses spécialités suisses ne seraient pas ce qu'elles sont sans produit d'origine animale. Quiconque réduit et renchérit l'offre par des mesures politiques porte atteinte à la culture alimentaire. À cela s'ajoutent les coûts. Aujourd'hui déjà, nombre d'établissements sont sous pression. Le coût des marchandises représente en moyenne environ 27 % du chiffre d'affaires. De nombreux restaurants ne peuvent pas supporter la hausse des coûts liée à cette initiative. Depuis 2022, la hausse des coûts d'exploitation est la principale préoccupation de nos membres. Au final, c'est aussi la clientèle qui en fait les frais. Les familles, les ménages à faibles revenus et les entreprises des régions frontalières seraient particulièrement touchés. Certaines personnes sortiraient moins souvent au restaurant. D'autres achèteraient ou consommeraient davantage à l'étranger. Derrière chaque table qui reste vide se cachent des emplois, des places d'apprentissage et des moyens de subsistance.

GastroSuisse est favorable à un développement durable de l'offre. Pour nous, il est important que les filières alimentaires évoluent. De nombreux restaurants misent depuis longtemps déjà sur les produits régionaux, la cuisine de saison et une offre plus variée en produits d'origine végétale. Cette approche ne



peut fonctionner que si elle est mise en œuvre en collaboration avec la clientèle et les établissements, et non par le biais d'un menu dicté par la Confédération. GastroSuisse soutient ses membres dans leurs efforts en matière de développement durable.

Si l'initiative sur l'alimentation part d'une bonne intention, elle est aussi dangereuse. Elle menace la liberté de choix, la proximité, la diversité culinaire, la rentabilité, l'emploi et la sécurité d'approvisionnement. C'est pourquoi le secteur de la restauration dit clairement non à cette initiative.

Merci beaucoup de votre attention.