

**Postulat Frédéric Haenni et consorts - Assurer un avenir durable aux acteurs de la restauration, en renforçant la formation**

*Texte déposé*

Alors même que le bassin lémanique peut se targuer de posséder l'une des plus grandes concentrations d'établissements étoilés d'Europe, rares sont ceux qui envient aujourd'hui la situation des acteurs de la restauration.

Sur le plan fiscal d'abord, les établissements « classiques » sont en effet soumis à un taux de TVA de 8%, alors que boissons et repas en magasins ou dans des « take-away » très en vogue ne sont taxés qu'à 2,5% ... Sur le plan économique ensuite, le chiffre d'affaires annuel de trois établissements vaudois sur cinq atteint péniblement 500'000 francs, dans un secteur où le revenu de l'exploitant ou du couple d'exploitants représente rarement plus de 8 à 10% du chiffre d'affaires réalisé. Sur le plan familial et social, la profession induit des contraintes nombreuses et des heures de travail qui ne se comptent pas... Enfin, sur le plan législatif, en sus d'un cadre réglementaire déjà complexe, les tentatives de restreindre la liberté des établissements se multiplient année après année (exigences techniques des installations, puissance des ventilations, législation cantonale stricte en matière de vente d'alcool, de restriction de fumer et même de l'exploitation des terrasses, sans parler des tentatives de nouvelles contraintes).

Mis bout à bout, ces facteurs conduisent aux résultats suivants :

- les pintes villageoises et les bistrot de quartiers en particulier, dont le rôle social est largement reconnu, survivent péniblement ;
- près de quatre établissements sur dix changent de mains un an après leur ouverture ;
- la branche, qui est devenue une possibilité rapide et appréciée de reconversion professionnelle, peine toutefois à susciter des vocations durables. Faute de formation et d'information préliminaires suffisantes, elle débouche régulièrement sur des drames humains (licenciements abrupts) et financiers (ass.soc) et entraîne très souvent la perte d'un deuxième pilier investi dans l'opération.

Certes, la branche de la restauration, qui dispose d'une convention collective nationale de travail étendue par le Conseil fédéral, multiplie les actions pour lutter contre la détérioration de ses conditions-cadres.

Parmi ces actions, on peut citer entre autres :

- une initiative fédérale munie de 119'290 signatures déposées en 2011, destinée à mettre fin à une TVA discriminatoire 1;
- d'intenses efforts portés sur la promotion de l'apprentissage (niveau de salaires servis aux quelque 700 apprentis(es) qui se situent parmi les plus élevés en

---

<sup>1</sup> Pour davantage d'informations, [www.stop-discrimination-tva.ch](http://www.stop-discrimination-tva.ch)

comparaison vaudoise<sup>2</sup>, forte présence dans le cadre des salons de l'apprentissage, etc.)<sup>3</sup>;

- depuis le 1er janvier 2012, le cofinancement de 50% des coûts des modules de formation continue (facultative sur les modules non obligatoires) destinés aux détenteurs de licences d'établissement, par le biais de la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche financée par une contribution patronale des détenteurs de licence.

Sans modifications légales et réglementaires complémentaires, ces mesures demeureront toutefois incomplètes.<sup>4</sup> Par le présent postulat, les soussignés demandent donc au Conseil d'Etat d'étudier :

1. Un renforcement des exigences pour l'obtention d'une licence d'établissement, en particulier par une formation préliminaire de base élargie aux techniques de conduite d'un établissement.
2. La mise en place d'une base légale ou réglementaire permettant au département d'imposer des formations complémentaires aux titulaires de licence au sens de la LADB manifestant des manquements graves dans les domaines du droit du travail, de l'application de la législation en matière de vente d'alcool et du respect des directives en matière d'hygiène.
3. L'introduction de dispositions visant à renforcer la mise en valeur des produits locaux et de saison.
4. Toute mesure complémentaire permettant de clarifier la base réglementaire actuelle et d'éviter les nombreux et coûteux recours observés dans le cadre de son application.

Ces différentes mesures doivent contribuer à améliorer les conditions-cadres des quelque 2200 établissements traditionnels vaudois au sens de la LADB, à renforcer l'image touristique du canton et à mieux concrétiser l'un des buts essentiels de cette loi, à savoir son article premier : « *promouvoir un développement de qualité de l'hôtellerie et de la restauration, en particulier par la formation et le perfectionnement professionnels* »<sup>5</sup>.

*Demande le renvoi à une commission.*

Vallamand, le 17 janvier 2012.

(Signé) *Frédéric Haenni et 66 cosignataires*

**M. Frédéric Haenni** : — Permettez-moi de rappeler une fois encore mes intérêts au sein de Gastrovaud. Nous sommes bien sûr très heureux de posséder sur le bassin lémanique l'une des plus grande concentration d'établissements gastronomiques étoilés du monde. Ces établissements ne représentent toutefois qu'une infime partie des acteurs de la profession. Mon postulat vise surtout la très grande masse des exploitants

---

<sup>2</sup> A titre d'exemple, un apprenti cuisinier reçoit 1470 francs par mois en troisième année d'apprentissage, contre 450 francs dans la profession de bijoutier.

<sup>3</sup> On notera d'ailleurs que le canton de Vaud forme près de 40% des apprentis romands actifs dans le secteur de la restauration, alors qu'il ne représente que 35,6% de la population romande. A l'inverse, le canton de Genève ne forme que 9,4% des apprentis de la branche, alors que sa population représente 22,8% de la population romande.

<sup>4</sup> On rappellera que la loi fédérale sur le marché intérieur empêche toute clause du besoin -- que d'aucuns pourraient suggérer.

<sup>5</sup> Loi sur les auberges et les débits de boissons du 26 mars 2002, art 1, lettre c.

d'établissements de tous types, au sens de la loi sur les auberges et les débits de boissons (LADB), qui ne possèdent pas ce statut enviable et, surtout, ne disposent pas de ce parcours professionnel impressionnant. Avec 40% de mutations annuelles des licences dans le canton de Vaud, il ne fait pas l'ombre d'un doute que nous nous devons de réagir en améliorant rapidement la formation et l'information des futurs acteurs de cette branche économique qui offre encore, dans notre canton, 15'000 places de travail à plein temps et à temps partiel. Les changements fréquents de titulaires de licence débouchent trop souvent sur la fin d'un rêve qui se transforme pour les intéressés en cauchemar, sur des licenciements abrupts, des problèmes financiers conséquents et, de plus en plus souvent, sur la perte d'un deuxième pilier investi dans l'opération.

Former et informer les futurs titulaires de licences. Depuis nonante ans, ce leitmotiv n'a cessé d'habiter les responsables des milieux de la restauration vaudoise. En 1922 déjà, plusieurs restaurateurs en appelaient à l'introduction d'un véritable certificat de capacité pour les futurs exploitants. Peu à peu, la formation professionnelle des cafetiers-restaurateurs s'est institutionnalisée au point d'exiger durant des décennies des prétendants à l'ancienne patente trois mois de cours intensifs suivis d'examens placés sous la haute surveillance de l'Etat : cadre légal complexe, exigences sanitaires pointues, principes de gestion, service, connaissances de cuisine et droit du travail. Aujourd'hui, nos activités sont régies par une convention collective nationale de travail exemplaire, étendue par le Conseil fédéral. Le secteur des métiers de bouche s'est aussi doté, au niveau vaudois, d'une commission paritaire de qualité pour la lutte contre le travail au noir et illicite. Nous sommes le seul canton à avoir finalisé un tel organisme sur le mode volontaire dans le secteur d'activité. En marge de l'entrée en vigueur de la LADB en 2003, dans le suivi des débats de notre plénum et de l'esprit de la mise en application du très contesté cassis de Dijon introduit par la loi sur le marché intérieur, il a été décidé précipitamment et contre l'avis des professionnels de réduire drastiquement la durée maximale de formation des futurs exploitants à 17 jours seulement, soit de maintenir un enseignement et un contrôle des aptitudes dans les seuls domaines de la législation, de l'hygiène et du droit du travail. En revanche, finis les contrôles des connaissances en matière d'accueil, de service et de transformation des denrées alimentaires ; finis les cours de gestion ; fini l'enseignement de la provenance de nos crus vaudois et des nombreux produits typiques de notre canton.

Presque dix ans plus tard, je n'hésite pas à vous dire que le résultat confirme pleinement nos craintes. Nous assistons à un véritable nivellement par le bas de la qualité moyenne de nos exploitants d'établissements. Par ce procédé, nous avons malheureusement institutionnalisé la loi du moindre effort au détriment d'une amélioration légitime de la qualité de nos exploitants. C'est pourquoi ce postulat, cosigné mardi passé par plus de soixante députées et députés, demande au Conseil d'Etat d'étudier un renforcement des exigences pour l'obtention d'une licence d'établissement, la possibilité d'imposer aux exploitants actuels des formations complémentaire en cas de fautes graves répétitives en matière de législation sur la vente d'alcool, d'hygiène et de droit du travail et, enfin, l'introduction de dispositions visant à renforcer la connaissance et la mise en valeur des produits locaux. Nous aurons certainement l'occasion, dans le cadre des travaux de la commission, d'aborder ces points en détail et de développer ce qui précède. Merci de votre large soutien.

*Dans son développement écrit, cosigné par au moins 20 membres, l'auteur demande le renvoi direct à une commission pour examen préalable.*

**Le postulat est renvoyé à l'examen d'une commission.**