

**RAPPORT DE LA COMMISSION
chargée d'examiner l'objet suivant :**

**Postulat Michel Miéville et consorts - "Food Truck",
quel statut pour ces restaurants sur roulettes ?**

1. PREAMBULE

La commission s'est réunie la 7 mars 2016 à la Salle de conférences n° 300 du DEC, Rue de la Caroline 11, à Lausanne. Elle était composée de Mme Josée Martin, ainsi que de MM. Dominique-Richard Bonny, Philippe Vuillemin, Stéphane Montangero, Michel Miéville et Werner Riesen. La soussignée Claire Attinger Doepper était confirmée dans son rôle de présidente et rapportrice.

M. Philippe Leuba, chef du DECS, y était accompagné de M. Albert von Braun, chef de la Police cantonale du commerce (PCC).

M. Jérôme Marcel, secrétaire la commission, a tenu les notes de séances.

2. POSITION DU POSTULANT

Devant l'ampleur de l'offre des « food trucks », le postulant demande un positionnement et une clarification des droits et devoirs de ce type de restauration notamment en ce qui concerne :

- L'hygiène : les normes sont-elles respectées ?
- La formation : une patente n'est pas exigée.
- La location de l'espace public : qui fixe les émoluments et à combien ?
- La protection d'incendie : quelles sont les exigences ?
- La gestion des déchets : quelle responsabilité de la part des « food truckers » ?
- Le respect de la chaîne du froid : à quelle fréquence ?
- La compatibilité de ces « cantines mobiles : quel contrôle de l'encaissement TVA ?

Le postulant considère que ce type de restauration peut créer des problèmes de concurrence déloyale avec les autres restaurateurs , qui sont confrontés à des normes et des frais plus stricts.

3. POSITION DU CONSEIL D'ETAT

Monsieur le Conseiller d'Etat répond sur les éléments suivants :

- La LADB précise d'emblée qu'il n'y a pas de patente exigée pour les établissements qui reçoivent moins de dix personnes à la fois.
- Dans le cadre de l'autorisation communale, la commune fixe les exigences en matière d'horaires, et prélève ou non une taxe pour l'utilisation du domaine public, pour le raccordement au réseau électrique, d'eau ou d'égouts, pour l'élimination des déchets.
- L'ensemble des véhicules destinés à la consommation est inspecté par le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) qui vérifie la conformité des installations du véhicule pour la restauration itinérante

Cela dit, le DECS réfléchit au cadre légal ou réglementaire régissant ce type de restauration dont les contours doivent être précisés, notamment pour les points suivants :

- Déterminer ce qui relève de la restauration itinérante.
- Savoir si l'élimination de ces déchets doit faire l'objet d'une taxe communale et relève du règlement communal.
- Concernant la TVA, la vente à l'emporter est moins taxée que la vente sur place.

Le chef de la Police cantonale du commerce (PCC) précise que les conditions d'hygiène régnant dans les food trucks sont globalement bonnes.

En conclusion, le chef du département est favorable à mener cette réflexion, estime qu'il faudra probablement adapter le cadre réglementaire, tout en étant conscient que la limite entre restauration et alimentation en vente n'est pas aisée à cerner.

4. DISCUSSION GENERALE

Un député rejoint le postulant en relayant un certain malaise des milieux hôteliers vis-à-vis des food trucks qui vendent de la nourriture à meilleur compte alors qu'ils ne sont pas soumis au même taux de TVA, au respect des mêmes normes, de taxes, de fumeurs, de contrôle de la comptabilité avec des caisses enregistreuses, etc. Il élargit la question à la problématique des gîtes d'hôtes et des repas à la ferme.

Pour un commissaire, la problématique de la comptabilité et du travail au noir doit être abordée dans le rapport du Conseil d'Etat.

Une autre estime que la gestion des déchets, en particulier les emballages et la vaisselle jetable, est importante comme l'origine des produits, notamment celle de la viande.

La problématique du travail au noir est également abordée : toute activité économique est soumise au devoir de fournir une comptabilité, et rappelle qu'en matière d'hygiène, des contrôles inopinés plus fréquents sont le meilleur moyen de mettre la pression sur ces établissements, partant de garantir une meilleure situation du point de vue de l'hygiène, la réputation d'un commerce ayant provoqué des problèmes de santé dus à une mauvaise hygiène peut suffire à causer sa faillite.

Enfin, le postulant ne souhaitant pas retirer son postulat pour déposer une interpellation, la commission passe au vote :

5. VOTE DE LA COMMISSION

La commission recommande au Grand Conseil de prendre en considération ce postulat à l'unanimité des membres présents, et de le renvoyer au Conseil d'Etat.

Lausanne, le 5 avril 2016

*La rapportrice :
(Signé) Claire Attinger Doepper*