

## Conférence de presse du Département de l'Economie, 7 janvier 2014

### Intervention de M. Frédéric Haenni, Président de Gastrovaud

Seul le discours prononcé fait foi

---

Monsieur le Conseiller d'Etat,  
Mesdames et Messieurs les représentants des médias,

Nous sommes bien sûr très heureux de posséder sur le bassin lémanique l'une des plus grosses concentrations d'établissements gastronomiques étoilés du monde. Cependant aussi prestigieux soient-ils, ils ne représentent qu'une petite partie des acteurs de la profession.

Le postulat déposé visait à offrir à la très grande masse des exploitants - à l'image de l'automobiliste qui a suivi des cours préalable de conduite - un minimum indispensable de connaissance pour pouvoir pratiquer ces activités très règlementées, sans une sortie immédiate de route.

Est-il besoin de le rappeler une fois encore, que les changements très fréquents de titulaire de licence dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration débouchent trop souvent sur la fin d'un rêve. Un rêve qui se transforme souvent en véritable cauchemar, sur des licenciements abrupts, des problèmes financiers conséquents, et, de plus en plus souvent, sur la perte dans l'aventure d'un deuxième pilier investi dans l'opération.

Initiée en 1922 dans notre canton, la formation indispensable des futurs cafetiers-restaurateurs, s'est peu à peu institutionnalisée, au point d'exiger durant des décennies une formation de trois mois de cours pratiques et théoriques donnant droit, après examens, à ce que l'on appelait autrefois la patente.

Depuis 2003, date de l'entrée en vigueur de la LADB actuelle, dans l'esprit de la mise en application du très contesté cassis de Dijon et de la loi sur le marché intérieur (LMI), il a été décidé au niveau politique - et ce contre l'avis des associations professionnelles et de la très grande majorité des chimistes cantonaux - de réduire drastiquement la durée de formation des futurs exploitants. Un arrêt du TA a d'ailleurs confirmé cette pratique.

Contre notre gré, ce sont depuis lors dans le Canton de Vaud, 17 jours seulement de formation qui sont dispensés au Centre de formation professionnelle de Pully par des spécialistes des différentes branches et des collaborateurs de l'Etat, du laboratoire cantonal, ainsi que des assurances sociales, dans les seuls domaines de la connaissance de la législation, de l'hygiène et de l'application complexe du droit du travail et de la convention collective nationale de travail étendue par le Conseil fédéral.

En revanche, plus aucun enseignement obligatoire ni contrôle des compétences ne sont dispensés et vérifiés au sujet de l'accueil et du service. Finis les cours de gestion, fini l'enseignement de la mise en valeur de nos produits du terroir et des crus de nos vignobles, fini l'enseignement de la cuisine...

Afin de pallier le laisser-faire légal, notre association a maintenu des modules de cours facultatifs dans ces branches. Hélas, trois fois hélas, bien que financés à 50 % par la Fondation vaudoise des métiers de bouche, et débouchant sur un diplôme cantonal, ces formations facultatives ne rencontrent qu'un succès mitigé puisqu'elles ne sont suivies que par 10 % environ des élèves ayant préalablement réussi les cours obligatoires.

10 ans après l'adoption de cette « LADB du moindre effort », comme indiqué à la tribune du Grand conseil, il n'est pas excessif de parler d'un nivellement par le bas de la profession. C'est fort de ces constatations que le postulat déposé a été cosigné par plus de 60 députés et qu'il a été renvoyé au Conseil d'Etat à l'unanimité de la commission et du Parlement.

Cette démarche n'est de loin pas isolée, et je m'en félicite. En effet, 17 cantons exigent un contrôle des connaissances. En Suisse alémanique, emmenée par le canton de Zurich, la vague d'un libéralisme

excessif a fait longs feux et le vent tourne. Le canton de Berne par exemple a confirmé l'exigence d'un contrôle sur les six modules « Gastrosuisse » En Suisse centrale, les fronts évoluent et des exigences de formations minimum sont envisagées. Gastrosuisse qui compte plus de 20 000 membres, vient de lancer un appel à l'instauration d'une formation préalable minimum dans les 26 cantons.

En Suisse romande, le Canton de Fribourg a mis en application au 1<sup>er</sup> janvier de cette année un texte qui renforce les exigences et les prérequis nécessaires à l'ouverture d'un établissement. Désormais, les candidats fribourgeois à l'exploitation d'un restaurant devront suivre 24 jours de cours obligatoires, au lieu de 12 et demi, grâce à de nouvelles branches et au renforcement de la dotation de branches existantes.

**Et aujourd'hui, le Canton de Vaud** annonce la révision de la LADB, avec des objectifs similaires, soit :

- **Le renforcement du professionnalisme de la branche** mis à mal par un libéralisme excessif, par l'augmentation du nombre de jours de cours obligatoires
- **L'exigence d'un retour à l'école pour les moutons noirs** qui contreviennent à la loi de façon répétée
- **L'élargissement des enseignements à la connaissance des produits locaux**, répondant ainsi à une tendance lourde chez les consommateurs.

En ma double qualité d'ancien député à l'origine de ces modifications et de Président de GastroVaud, je ne peux que remercier le Grand Conseil du soutien unanime qu'il m'avait apporté lors des débats relatifs à ce postulat et remercier également le Conseil d'Etat, et en particulier le Conseiller d'Etat Philippe Leuba, de l'écoute attentive de cette branche, qui représente, il n'est pas inutile de le rappeler, quelque 15'000 emplois fixes et partiels dans notre canton.

## Les améliorations dans le détail

Si nous entrons dans le détail du projet, nous constatons que les améliorations suivantes sont proposées :

**Première amélioration, l'obligation de suivre des cours est désormais inscrite dans le projet de loi**, alors qu'elle n'a qu'un caractère réglementaire aujourd'hui. Grâce à ce projet de loi, elle se voit dotée d'un caractère supérieur, de rang légal, qui renforcera sa légitimité et la mise en œuvre des volontés du législateur.

**Deuxième amélioration, l'élargissement des matières enseignées.** Si le détail de ces matières n'est pas connu aujourd'hui, il sera fixé dans un règlement qui suivra le vote du Grand Conseil, je formule le vœu qu'il se rapproche des dotations suivantes :

<b>Matières actuelles</b>	<b>N jours</b>
<b>M1</b> : Droit des établissements, prescriptions d'hygiène et de sécurité	7 jours
<b>M4</b> : Droit du travail, assurances sociales et droit	10 jours
<b>Matières SUPPLEMENTAIRES</b>	<b>N jours</b>
<b>Principes de gestion d'un établissement</b> (Indicateurs de gestion, comptabilité et assurances sociales)	+ 3 jours
<b>Connaissance des produits et mets régionaux (agricoles et viticoles)</b>	+ 3 jours
<b>Matières RENFORCEES</b>	<b>N jours</b>
<b>Prévention du bruit</b> (terrasses)	+ ½ jour
<b>Hygiène</b>	+ ½ jour

Comme vous pouvez le lire à l'écran, les matières actuelles se concentrent sur le cadre légal et réglementaire de notre branche. Il ne suffit pourtant pas de maîtriser les lois pour tenir un établissement et satisfaire sa clientèle. L'enseignement de principes de base dans le domaine de la conduite d'un établissement et de sa gestion s'impose, pour donner des outils permettant aux exploitants de durer dans le métier.

Par ailleurs, la valorisation des produits et mets régionaux, souvent peu connus des prétendants à l'ouverture d'un établissement en raison de leurs origines, constitue également une priorité. Il en va de nos traditions, comme de la qualité des prestations offertes aux clients et aux visiteurs de notre canton. C'est d'ailleurs avec un même objectif que GastroVaud est partie prenante de deux démarches parallèles, le lancement du projet œnotouristique vaudois et le label fait maison, en partenariat avec les milieux touristiques d'une part, et de défense des consommateurs d'autre part.

Enfin, nous souhaitons renforcer les enseignements actuels en matière de prévention du bruit et d'hygiène, deux domaines particulièrement sensibles aux yeux des consommateurs et des pouvoirs publics.

**Troisième amélioration de ce projet de loi par rapport à l'actuelle loi, l'obligation faite aux exploitants de suivre des formations complémentaires en cas de manquements graves.** Mesdames et Messieurs, il en va de la restauration comme de la circulation routière : les moutons noirs ne peuvent rester impunis. En les contraignant à retourner sur les bancs d'école, ce projet de loi va dans le droit fil de nos revendications : augmenter les exigences tout en offrant une seconde chance.

**Quatrième amélioration, la mise en valeur des produits locaux.** Cet objectif est fondamental à l'heure de l'uniformisation des goûts et du règne des fast food. Connaître un beignet de Vinzel et un saucisson de Payerne, un reblochon de Moudon et un vacherin Mont d'Or, connaître la région de production d'un Calamin d'Epesses et d'un Gamaret de Bonvillars, c'est redevenir les ambassadeurs d'un terroir et d'un savoir-faire dont on peut être fier et qui n'a rien à envier à d'autres régions.

**Cinquième amélioration, enfin, le retrait de l'effet suspensif dans les cas de décision de retrait de licence et de fermeture d'établissement.** De nombreux recours auprès du Tribunal administratif sont aujourd'hui constatés lorsque la Police du commerce prend de telles décisions contre des exploitants qui ne satisfont pas les règles, que ce soit dans les domaines de l'hygiène ou du droit du travail par exemple. Grâce à l'effet suspensif, ces canards boiteux poursuivent leurs activités, alors que la décision administrative de fermeture devrait être applicable immédiatement. Le projet de loi corrige heureusement cette lacune. Heureusement OUI, car une fois encore, il en va de l'image de la profession, qui ne saurait être ternie par de mauvais élèves.

Voilà, Mesdames et Messieurs, les nombreux motifs de satisfaction que je souhaitais exprimer ici. Satisfaction, parce qu'en cas d'acceptation par le Grand Conseil, notre branche sortira renforcée de ce changement de cadre légal. Et satisfaction aussi, parce qu'au règne du laisser-aller et du laisser-faire qui prévalent dans l'actuelle LADB succèdent le sens de l'effort, la recherche permanente de la qualité et la mise en valeur de la formation. M. le Conseiller d'Etat, merci !

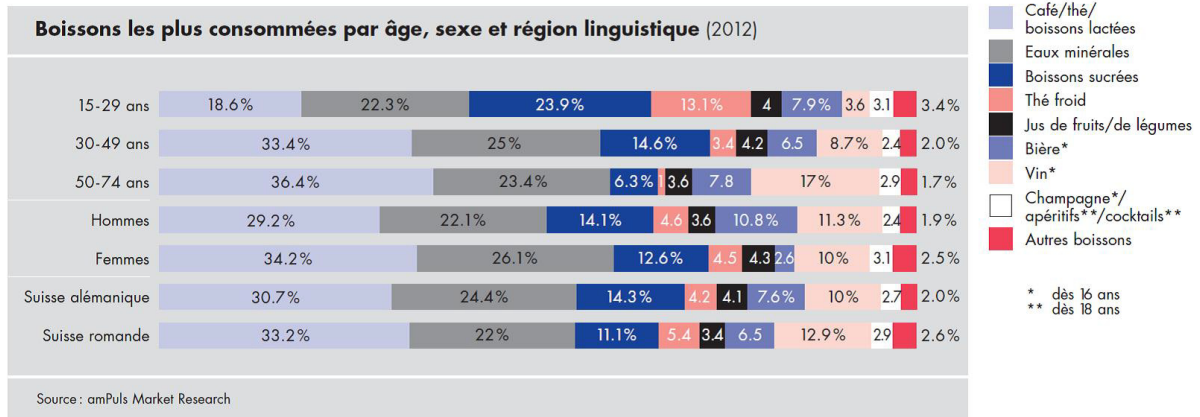
### **Un dernier mot sur l'alcool (réponses aux initiatives Junod et Voiblet)**

Permettez-moi enfin, et bien qu'elles ne touchent notre profession qu'à la marge – un dernier mot sur les mesures découlant des postulats Junod et Voiblet. Je dois dire notre satisfaction quant à l'équilibre global de ce projet de loi.

Nous aurions pu craindre en effet que les restaurateurs soient pris pour cible de mesures à l'emporte-pièce, principalement dans le domaine de la vente d'alcool. Or, ce projet de loi a l'avantage de ne pas se tromper de cible et de prévenir avant tout la vente d'alcool à l'emporter dans les commerces, principale source d'approvisionnement des jeunes et très jeunes soiffards en mal d'ivresse rapide et bon marché...

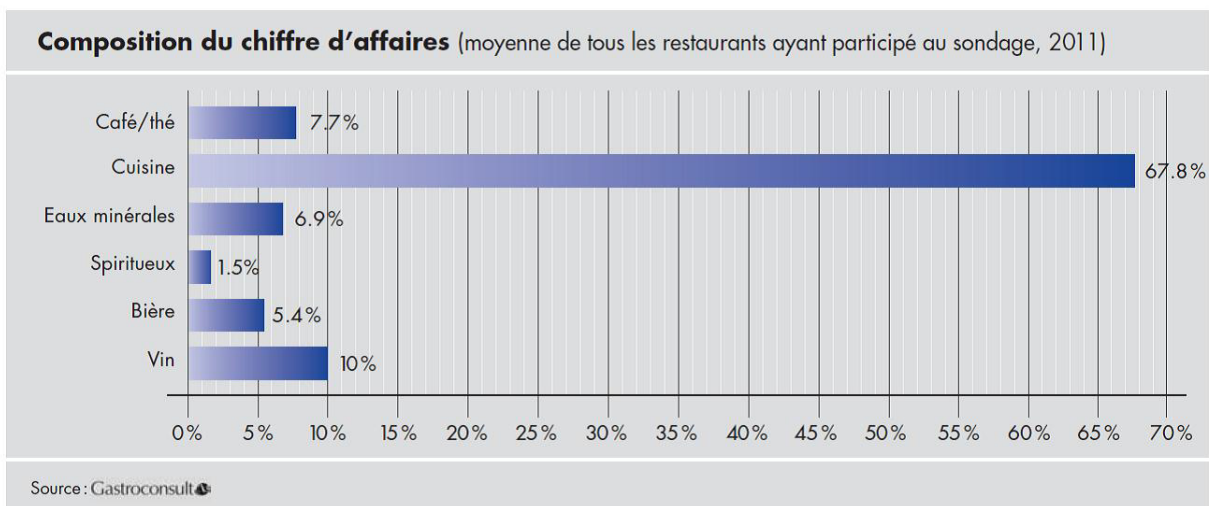
Il est de notoriété publique que certains commerces de quartier ou de gare réalisent la moitié de leur chiffre d'affaires grâce à la vente d'alcool à l'emporter. Pas étonnant, quand on sait qu'une bouteille de vodka y est accessible pour moins de 10 CHF ! Moins cher qu'une bouteille de vin.

En comparaison, les modes de consommation dans les restaurants sont fort différents, comme en témoigne le tableau que vous pouvez découvrir à l'écran [nouveau slide] :



Premier constat, plus de **3/4 des boissons commandées dans un restaurant sont des boissons non alcoolisées**. Si l'on prend la dernière ligne relative à la moyenne romande, on constate ainsi que café, thé et boissons lactées représentent 33.2% des boissons les plus commandées, les eaux minérales 22%, les boissons sucrées 11.1%, les thés froids 5.4% et les jus 3.4%, soit un total de 75.1% des commandes.

Deuxième constat, les **commandes de boissons apéritives et distillées type vodka** ne représentent qu'une infime partie de l'ensemble des commandes passées dans les restaurants. Comme vous pouvez le constater sur le slide, ces boissons ne représentent, en Suisse romande, que 2.9% de l'ensemble des commandes passées dans les établissements publics. Et en termes financiers [nouveau slide], elles représentent une part encore plus marginale, puisqu'elles constituent 1.5% seulement du chiffre d'affaires moyen des établissements suisses.



**Troisième et dernier constat relatif aux jeunes**, qui sont au cœur de cet EMPL : dans les restaurants, la vente de vins et de boissons distillées a augmenté dans toutes les classes d'âge, exception faite des 15-29 ans ! Comme vous pouvez le constater dans le tableau qui suit [nouveau slide], les jeunes représentent la seule classe d'âge où la consommation de certains types de boissons alcooliques diminue. Chez eux, seule la bière est en augmentation, et ce dans des proportions inférieures aux 30-49 ans et aux 50-74 ans.

Ages	15-29 ans			30-49 ans			50-74 ans		
Années	2007	2012	+/-	2007	2012	+/-	2007	2012	+/-
<b>Bière</b>	6.9%	7.9%	<b>+1%</b>	4.9%	6.5%	<b>+1.6%</b>	6%	7.8%	<b>+1.8%</b>
<b>Vin</b>	4.9%	3.6%	<b>-1.3%</b>	8.2%	8.7%	<b>+0.5%</b>	15.5%	17%	<b>+1.5%</b>
<b>Boissons apéritives/ distillées</b>	3.6%	3.1%	<b>-0.5%</b>	1.9%	2.4%	<b>+0.5%</b>	2%	2.9%	<b>+0.9%</b>

**Autant dire, Mesdames et Messieurs, que si une certaine jeunesse tend à donner l'impression qu'elle consomme davantage d'alcool, ce n'est pas aux restaurateurs qu'elle le doit !**

Ultime précision enfin pour minimiser la portée de l'interdiction de vente à l'emporter pour notre branche, l'ensemble des chiffres présentés comprennent aussi bien les boissons consommées sur place que les boissons emportées.

Je vous remercie de votre attention et me tiens à votre disposition pour toute question que vous pourriez avoir au terme de cette conférence de presse.