

DISCOURS OFFICIELS DE M. FRÉDÉRIC HAENNI, PRÉSIDENT DE GASTROVAUD, ET GILLES MEYSTRE, DIRECTEUR ADJOINT, TENUS LORS DE L'ASSEMBLÉE DES DÉLÉGUÉS À CHILLON, LE 6 JUIN 2013.

SUJETS-CLES:

- Initiative populaire de GastroSuisse pour une TVA non discriminatoire
- Initiative de l'USS pour un salaire minimum national
- Hystérie du précuisiné
- Suppression des cours obligatoires de cafetier-restaurateur à Neuchâtel



Mesdames et Messieurs, chers Délégués et invités,

Entre le 6 juin 1944 et le 6 juin 2013, quel contraste ! D'un côté, des nations déchirées par un conflit mondial s'éternisant depuis 5 ans. De l'autre, un canton de Vaud qui a le privilège de vivre en paix, à l'instar de l'ensemble du continent.

En longeant le lac ce matin pour me rendre en ces lieux, je n'ai pu retenir une certaine émotion face à la majesté du lac, à la beauté des Alpes en arrière-plan, au réveil de la nature. Quelques joggeurs, des oiseaux prenant leur envol au-delà des eaux... Le calme, la sérénité. Un privilège dont on ne mesure pas suffisamment la portée, dans ce pays où les guerres, si tant est que le mot convienne, ne sont qu'économiques ou fiscales.

Vous qui avez débarqué à Chillon ce matin, puis qui débarquerez à Montreux sous peu, vous savez qu'au terme de cette journée, vous retrouverez votre domicile, vos repères et vos proches. C'est une chance inouïe, Mesdames et Messieurs, et ce n'est pas le moindre des mérites de cette journée que de nous le rappeler, tant par la coïncidence de sa date que par la majesté de son cadre.

Nos guerres, disais-je ne sont qu'économiques ou fiscales. C'est vrai. Mais malgré tout, il s'agit de les mener ! De disposer de combattants, de professionnels aguerris et motivés contre vents et marées, prêts à tout mettre en œuvre pour gagner.

Les combats ne manquent pas. Les adversaires non plus. Ils s'appellent franc fort, hygiénisme, bureaucratie, fiscalité discriminatoire et, en particulier ces derniers mois, météo sinistre...

Après quelques informations générales sur la TVA et la CCNT, j'aborderai deux sujets extrêmement sensibles, l'initiative pour un salaire minimum et l'hystérie médiatico-politique provoquée par la question des labels et du précuisiné.

TVA



Quelle est, Mesdames et Messieurs, la différence entre une salade vendue dans un restaurant et une salade vendue dans un take-away ? Excepté l'emballage, aucune ! Et pourtant, la première est frappée d'un taux de TVA de 8%, alors que la seconde bénéficie d'un taux de faveur de 2.5%...

Quand on connaît cette discrimination, on ne s'étonne pas que la restauration rapide gagne chaque année du terrain au détriment de la restauration classique : alors que la première représentait **11.7%** des dépenses de consommation de repas

hors foyer en 2005, elle représente aujourd'hui **16.6%**, soit une progression de 4.9% sur 7 ans...

Quand on connaît cette discrimination, on ne s'étonne pas non plus de voir notre branche hausser le ton, lorsqu'il s'agit de prélever de nouvelles taxes, d'instaurer de nouveaux émoluments ou d'envisager un salaire minimum...

Mesdames et Messieurs, avec notre initiative populaire munie de 119'290 signatures, nous avons dit haut et fort « stop à la discrimination » ! Stop à une TVA discriminatoire ! Mais ce combat n'est pas encore gagné... Après avoir été rejeté comme un vulgaire papier d'emballage de kebab par le Conseil fédéral, notre texte a reçu un accueil moins critique des Chambres, et en particulier de leurs commissions Economie et redevances. Mais les procédures sont encore longues... L'examen de notre initiative est en effet lié au vaste et très compliqué projet de réforme globale de la TVA et les milieux concernés sont fort nombreux...

Dans un tel contexte, vous imaginez aisément que les discussions, les tractations et les négociations sont actuellement intenses entre Parlementaires et Administration... Les différentes Associations et corps de métiers mènent également un lobby soutenu. Boulangers, Bouchers, Migros, Coop, l'Union suisse des Paysans, les Associations de consommateurs, pour n'en citer que quelques-uns, sont très attentifs. Il suffira de peu pour qu'ils se muent en adversaires. Le risque d'enlèvement est donc possible !

Aussi, les alliances seront-elles déterminantes et je ne peux qu'encourager nos invités, et en particulier les représentants des milieux politiques, à sensibiliser nos parlementaires à défendre notre cause.

INITIATIVE USS POUR UN SALAIRE MINIMUM NATIONAL



J'en viens maintenant à mon deuxième sujet, la CCNT et l'initiative de l'USS sur le salaire minimum.

Mesdames et Messieurs, est-il nécessaire de rappeler ici les bienfaits d'un partenariat social loyal, franc et respectueux de chacun des partenaires ? Un partenariat social librement négocié, garant d'une paix sociale indispensable au développement économique. Un partenariat social qui a forgé le succès de la Suisse, qui lui a évité des grèves à répétition, des revendications continuelles et des blocages permanents. Un partenariat social qui constitue, ni plus, ni moins, l'un des piliers fondamentaux de la réussite helvétique.

Certains apôtres du Grand Soir s'ingénient aujourd'hui à cracher dans la soupe... A notre modèle économique, ils privilégient en effet des diktats soviétiques, rigides et imposés. Parmi eux, l'Union Syndicale suisse et son initiative pour un salaire minimum de fr. 4'000.— mensuel.

Mesdames et Messieurs, cette initiative est un grave danger pour notre économie. C'est une lourde hypothèque sur la réussite helvétique, et en particulier sur notre branche.

Plusieurs éléments plaident en sa défaveur :

- **Premièrement**, elle introduit sur l'entier du territoire suisse un salaire minimum identique à tous les secteurs d'activité, sur le modèle du tristement fameux SMIC français. Elle se moque des conventions de branches et corsette de nombreux métiers. On rappellera ici que notre propre CCNT, étendue par le Conseil fédéral, prévoit un certain nombre d'avantages : 13^{ème} salaire, 5 semaines de vacances et financement de la formation continue.
- **Deuxièmement**, cette initiative bafoue les récents votes populaires de certains cantons, Vaud et Genève par exemple, qui ont déjà dit NON à un salaire minimum, les premiers en mai 2011 à 51,1%, les seconds en novembre 2011 à 54.2%.
- **Troisièmement**, elle s'assied sur le choix des Neuchâtelois et des Jurassiens, qui, même s'ils ont inscrit dans leur constitution cantonale le principe d'un salaire minimum, n'ont toutefois pas voté

de montant minimum, laissant ainsi une marge de manœuvre aux négociations sectorielles et aux partenaires sociaux.

Mesdames et Messieurs, c'est avec inquiétude que nous abordons cette votation. Un premier sondage « Link » publié le 24 mars dernier fait en effet état de 76 % d'avis favorables à cette initiative.

Chers restaurateurs et hôteliers,

- Il ne suffira pas de croire au bon sens populaire pour que le NON l'emporte...
- Il ne suffira pas non plus de compter sur la force repoussante du modèle français pour que le NON l'emporte...
- Il ne suffira pas, enfin, de rappeler que les Suisses ont dit NON à 6 semaines de vacances en mars 2012 pour qu'ils disent automatiquement NON à un salaire minimum national...

VOUS devrez vous battre. Témoigner, militer, faire campagne. NOUS devons nous battre et prendre cet avertissement très au sérieux : l'introduction d'un salaire minimum de fr. 4'000.--, nous obligera probablement à devoir dénoncer notre actuelle CCNT. Des années de négociations s'envoleront en fumée. Un partenariat solide partira en éclats. Voulons-nous vraiment cela ?

Je compte sur vous, en temps voulu, pour voter et faire voter NON à un salaire minimum national indifférencié !

HYSTERIE DU PRECUISINÉ



Mesdames et Messieurs,

Comme moi, vous avez sans doute ressenti un même malaise à la lecture des innombrables articles récemment consacrés à la problématique des plats précuisinés et à la transparence de nos établissements.

Dans ce tumulte médiatique, des voix se sont élevées pour proposer des mesures :

- l'obligation d'afficher les résultats des contrôles alimentaires par exemple, formulée dans le cadre de la révision de la loi fédérale sur les denrées alimentaires.
- la création d'un label « *Restaurant de qualité* » demandée par certains défenseurs des consommateurs
- ou encore l'obligation d'annoncer la provenance de tous les composants et aliments entrant dans la préparation des plats servis dans nos établissements...

Trois exemples, trois manières de systématiquement dénigrer une branche et de lui imposer de montrer patte blanche... On voudrait transformer les devantures d'établissements en nouveaux piliers publics et leur carte des mets en bottins de téléphone qu'on ne s'y prendrait pas autrement ! Bref, **sous prétexte de transparence, on bascule aujourd'hui dans un climat vraiment délétère de soupçon généralisé.**

A notre avis, les mesures susceptibles d'apporter une véritable valeur ajoutée à nos assiettes sont toutes autres. Il s'agit d'abord de valoriser les produits locaux et de redonner une place de choix à nos plats régionaux. C'est le rôle de nos formateurs, bien sûr, mais également la mission des parents et des enseignants.

Il convient enfin de rappeler que le restaurateur n'est ni agriculteur, ni pêcheur, ni éleveur... C'est un petit entrepreneur dépendant de toute une chaîne de producteurs et de distributeurs qui ne sauraient se départir de leurs propres obligations en matière de contrôle de la qualité et de traçabilité.

Mesdames et Messieurs,

Il est évident que notre association ne tolère aucune fraude alimentaire parmi ses membres. Ceux qui s'y adonnent devront naturellement être dénoncés et sanctionnés, car ils joueraient avec l'image de toute notre profession et de tous ceux qui font leur métier en leur âme et conscience et pour le bonheur de leur client.

Mais il n'est pas question que l'on flagelle sur la place publique les restaurateurs, quand l'origine des débats provient d'un seul et unique responsable : les multinationales, qui sont à l'origine du déclenchement du scandale du « lasagnegate » notamment.

Une interpellation au Conseil fédéral sur la restauration a été déposée. Elle postule notamment qu'en France, 80% des mets servis dans les restaurants seraient du précuisiné et préconise un train de mesures ! Elle vise à obtenir avec l'Association romande et tessinoise des consommateurs, une déclaration sur les cartes des mets des restaurants, de la composition et de la provenance composants et aliments entrant dans la préparation des plats ainsi qu'une labellisation des établissements qui travaillent avec des produits frais.

La reprise par la presse et les médias du chiffre totalement erroné de 80% de précuisiné dans les restaurants a déclenché une véritable polémique en Europe ! Selon un article du Temps du 18 avril dernier, cette information serait l'œuvre d'un « géographe - urbaniste de profession, reconverti en restaurateur » (ça ne s'invente pas) Monsieur Xavier Denamur, qui reconnaît avoir lancé ce chiffre sans une enquête solide au niveau national. Cette information erronée, a cependant été reprise depuis en boucle par les médias du monde entier.

C'est une véritable catastrophe en termes de perte de confiance et d'image pour les nombreux artisans honnêtes des différents métiers de bouche. Il convient certainement de se poser aujourd'hui la question suivante : quel prix le citoyen est-il prêt à déboursier chaque jour à midi pour se nourrir sainement ? Les statistiques répondent de façon claire : un prix toujours plus bas...

Faut-il pour autant désespérer ? Ma réponse est NON ! Car malgré les difficultés structurelles et les aléas conjoncturels, l'hôtellerie-restauration vaudoise présente une vitalité et une qualité exceptionnelles.



J'en veux d'abord pour preuve l'extraordinaire résultat d'ensemble des 96 établissements distingués fin 2012 par Gault&Millau dans notre canton ! **1336 points, c'est une somme gargantuesque de talents. Une densité incroyable de grandes tables.**

J'en veux pour preuve le nombre important de jeunes formés à l'hôtellerie-restauration dans notre canton. Alors qu'il ne représente que 36% de la population romande, le canton de

Vaud et VOS établissements forment **42% des apprentis romands**, soit bien davantage que notre poids démographique. Voilà un résultat qui donne de l'espoir et de l'espérance à nos patrons, que je tiens à remercier vivement pour leur contribution.

Mesdames et Messieurs, il y a quelques minutes, je rappelais que tout combat ne peut être mené sans professionnels aguerris et motivés. Sans bataillons prêts, contre vents et marées, à tout mettre en œuvre pour gagner.

En ma qualité de président d'une association de plus de 1600 cafetiers-restaurateurs, je sais que nous pouvons gagner. Je connais votre motivation. Je sais votre enthousiasme. Je sais votre amour du bien manger et du bien recevoir et je vous en suis infiniment reconnaissant. Merci ! Je cède maintenant la parole à notre directeur adjoint, Gilles Meystre, pour un coup de gueule.

SUPPRESSION DES COURS OBLIGATOIRES DE CAFETIERS-RESTAURATEURS A NEUCHATEL



Bienvenue à... Plurien !

Mmes et MM., chers invités, telle sera la façon d'accueillir le touriste et le client dans le canton de Neuchâtel, si d'aventure le projet de loi visant à supprimer les cours obligatoires dans le domaine de la restauration obtenait l'agrément du Grand Conseil neuchâtelois...

Plurien. Oui, vous avez bien entendu, plurien. Un pays où plus rien n'est obligatoire en matière de formation. Un pays où aucun examen préalable n'est nécessaire pour ouvrir ou reprendre un établissement public. Bref, un pays de cocagne, où doux rêveurs et porteurs de poils dans la main croiront trouver l'eldorado, avant que leurs affaires ne prennent l'eau...

5

Plurien.

- Comme si les restaurateurs étaient tous des autodidactes en matière de connaissance des lois...
- Comme si les restaurateurs avaient la science infuse en matière de droit du travail...
- Comme si les restaurateurs savaient, à peine sortis du ventre de leur mère, comment calculer un prix de revient, comment tenir une comptabilité, comment respecter les prescriptions en matière de TVA, comment respecter des prescriptions d'hygiène.
- Plurien, comme si les restaurateurs savaient accueillir, cuisiner et servir, avant même de savoir prononcer les mots « bonjour », « merci » et « bon appétit »...

Mesdames et Messieurs, Plurien – autrement dit le canton de Neuchâtel – est en train de franchir le rubicon. Le conseiller d'Etat à l'origine de ce projet de loi s'est – hélas pour lui – retrouvé Grosjean comme devant lors des récentes élections cantonales. Il ne reste plus qu'à espérer que sa loi subisse un sort identique devant les députés.

S'il est une chance que nous offre le fédéralisme, c'est bien d'ériger des frontières cantonales qui servent de barrières aux incongruités légales – pour ne pas dire aux inepties – mijotées par certains exécutifs cantonaux. J'en veux pour preuve le canton de Fribourg, qui, presque dans le même temps que Neuchâtel, n'a pas présenté une loi du moindre effort, mais une loi qui renforce bel et bien les exigences et les pré-requis nécessaires à l'ouverture d'un établissement.

Dès 2014, les candidats fribourgeois à l'exploitation d'un restaurant ne devront en effet plus seulement suivre 12 jours et demi de cours obligatoires, mais 23, grâce à de nouvelles branches et au renforcement de la dotation de branches existantes.

L'exemple fribourgeois	
De nouvelles branches	
Comptabilité	5 jours
Technologie culinaire	2 jours
Connaissances des boissons	2 jours
Des branches renforcées	
Salaires & Assurances sociales	1/2 j.
Hygiène & microbiologie alimentaire	1 jour

Voilà, Mesdames et Messieurs, l'exemple à suivre. Fribourg postule que la restauration est un métier, alors que Neuchâtel l'érige en passe-temps. Fribourg renforce le professionnalisme, alors que Neuchâtel nivelle par le bas et prône l'amateurisme.

Même s'il présente, en comparaison intercantonale, la plus grande densité de restaurants de qualité, le Canton de Vaud ne peut se reposer sur ces lauriers. Dans notre canton aussi, le renforcement des connaissances de base s'impose. Car les 17

jours de formation fixés dans la LADB ne suffisent pas à faire des tenanciers d'établissement des professionnels aguerris. Nous tenons ce discours depuis de nombreuses années. Et nous avons la chance d'avoir enfin été entendus.

Entendus par le Grand Conseil d'abord, qui a accepté à l'unanimité – gauche et droite confondues et cela est suffisamment rare pour être souligné - le postulat de notre Président Frédéric Haenni demandant de développer les exigences dans le domaine de la formation préalable. Et entendus par les services du Département de l'Economie, avec qui nous travaillons à une refonte des modules dispensés par Gastrovaud. Cette refonte présentera les mêmes objectifs que ceux poursuivis dans le canton de Fribourg : en priorité, développer les cours obligatoires dans les domaines de la gestion et de la connaissance des produits vaudois notamment.

Mesdames et Messieurs, en parallèle à ces démarches, nous planchons également sur la définition d'une offre en formation destinée plus spécifiquement au personnel de service. Cette offre aura pour but de mieux faire connaître nos vins vaudois à ceux qui sont au front – soit en contact direct avec la clientèle. De valoriser nos crus, nos chasselas, qui n'ont souvent rien à envier à d'autres cépages et qui méritent d'être mis en valeur. De travailler main dans la main avec les vigneron, les hôteliers et les offices du tourisme, afin de positionner durablement le canton de Vaud sur la carte des destinations oenotouristique européennes. C'est un magnifique projet, Mesdames et Messieurs. Un projet ambitieux, diront les plus sceptiques...

Un projet magnifique, car nous avons précisément de magnifiques atouts à faire valoir: des paysages à couper le souffle, un savoir-faire ancestral, et surtout, l'appui du canton, qui s'apprête à déboursier 2.5 millions dans cette démarche.

Deux étapes doivent encore être franchies : la signature attendue du projet de loi par notre ministre de tutelle Philippe Leuba, et l'envie, votre envie, de travailler main dans la main avec nos voisins, qu'ils soient hôteliers ou vigneron.

L'union fait la force, Mesdames et Messieurs. La formation fait l'endurance. Je vous remercie de votre attention.