

## Conférence de presse annuelle des acteurs économiques vaudois CVCI - 5 décembre 2013

---

### Restauration : troisième trimestre ensoleillé mais perspectives nuageuses

**Par Gilles Meystre, Directeur adjoint**

(Seul le discours fait foi)

Après deux trimestres marqués par un hiver qui jouait les prolongations et peu propice aux terrasses, les chiffres du troisième trimestre redonnent le sourire aux restaurateurs vaudois. La majorité des indicateurs progressent en effet positivement, tant par rapport au troisième trimestre de l'année 2012 que comparés au précédent trimestre de 2013.

Les restaurateurs lausannois ont tiré plus particulièrement leur épingle du jeu, suivant la même évolution que leurs confrères hôteliers. Plusieurs facteurs expliquent cette tendance plus marquée dans la capitale vaudoise :

- une plus grande diversité de l'offre en restauration
- l'effet multiplicateur de l'offre en divertissements et loisirs (port de base de la CGN, Festival de la Cité, BD-fil, Electrosanne, Cirque Knie, etc.)
- la hausse des nuitées touristiques, qui complète favorablement le chiffre d'affaires généré par le marché domestique.

Deux bémols viennent néanmoins relativiser la satisfaction de notre branche :

- les chiffres du plateau (hors Lausanne, régions des lacs et montagne), qui sont négatifs aussi bien en termes de résultats que de perspectives.
- l'évolution des bénéfices, négative pour l'ensemble des régions, à l'exception de Lausanne. La conjonction d'une hausse des chiffres d'affaires et d'une baisse des bénéfices démontre, si besoin était, la pression exercée sur la branche, à faible valeur ajoutée.

La hausse des charges – et pour le trimestre d'été, il s'agit plus particulièrement de charges d'aménagement de terrasses, par exemple, ou de recrutement d'extras – rend ténu l'espoir de marges positives. C'est dire la nécessité d'éviter toute nouvelle surenchère, tant en matière fiscale qu'en matière salariale. Et là, les perspectives ne sont pas réjouissantes. Deux nuages planent sur la branche.

### Nuages fiscaux et salariaux

#### La prolongation d'une fiscalité inéquitable

En matière fiscale, nous comptons vivement sur les Chambres fédérales le 11 décembre prochain, pour qu'elles poursuivent leurs réflexions en matière de TVA. L'initiative déposée par GastroSuisse demandant un taux de TVA identique à la restauration de rue (2.5% aujourd'hui) et à la restauration classique (8%) ne peut être balayée d'un revers de main. A l'heure où les Suisses sont de plus en plus contraints à manger hors de leur domicile lors de leur pose de midi, il n'est en effet plus possible d'affirmer que se nourrir dans un restaurant est un luxe, justifiant un taux de TVA pour la restauration 3.2 fois supérieur à celui appliqué aux biens de première nécessité et 2.1 fois supérieur à celui de l'hôtellerie...

#### Un salaire minimum de CHF 4'000.- : un autogol pour les bas salaires et les consommateurs

En matière salariale, l'initiative de l'USS nourrit une vive inquiétude dans nos milieux. Convaincue de la nécessité d'un partenariat social responsable et favorable aux 210'000 travailleurs de la branche, l'hôtellerie-restauration a déjà réalisé de très gros efforts pour valoriser la rémunération de ses employés. Deux exemples :

- en 15 ans, le salaire minimum conventionnel a passé de CHF 2'350.- à CHF 3'407, soit une augmentation de 45% ;
- depuis le début de cette année, le versement d'un 13<sup>e</sup> salaire est garanti dès le 1<sup>er</sup> jour de travail.

Or, en imposant un seuil rigide et soviétique de CHF 4'000.- pour l'ensemble des branches, quelles que soient leurs capacités financières, les initiants jouent un jeu dangereux, qui pénalisera employés et consommateurs :

- il fragilisera les travailleurs, en contraignant les employeurs à privilégier l'emploi de temps partiels sur les heures les plus productives et à geler les salaires de l'ensemble de leurs collaborateurs;
- il pèsera sur les consommateurs, avec des hausses de prix inévitables. Car qui dit hausse des coûts dit évidemment hausse des prix, d'autant plus dans un secteur où les marges bénéficiaires – quand elles existent... - ne sont pas éternellement compressibles. Il faut être clair : un SMIC de CHF 4'000.- représente, pour l'hôtellerie-restauration, une hausse du salaire minimal de base de 17%. Nos charges de personnel correspondant en moyenne à près de 50% du chiffre d'affaires, il faudra compter sur une hausse du prix de l'assiette du jour d'environ 8.5%. C'est un splendide autogoal de l'USS, qui pénalisera ceux qu'elle prétend défendre et qui seront contraints de privilégier le sandwich de midi, plutôt qu'une assiette chaude...

Vous l'avez compris, un OUI au salaire minimum aurait des incidences structurelles ravageuses pour notre branche et pour ses quelque 210'000 employés.

## **Offensives structurelles**

Cette perspective ne freine toutefois pas Gastrovaud dans sa volonté d'œuvrer au renforcement structurel de la restauration vaudoise. A cet égard, l'année 2014 constituera un millésime particulier, puisque trois démarches-clés seront concrétisées: le lancement d'un label oenotouristique, en partenariat avec les milieux de l'hôtellerie, du tourisme, de l'agriculture et de la viticulture, le lancement d'un label « fait maison », en collaboration avec les milieux de défense des consommateurs, et le renforcement de la formation obligatoire des futurs cafetiers-restaurateurs vaudois.

### **Structurer l'offre oenotouristique vaudoise**

Tout épicurien connaît les plaisirs oenotouristiques de la Toscane, de la Bourgogne ou du Douro... Des étapes gourmandes qui conjuguent saveurs gastronomiques et découvertes culturelles, attirant chaque année des milliers de visiteurs avertis. Et le canton de Vaud ? Avec une densité exceptionnelle de grandes tables et de petites auberges, des paysages idylliques, des vins et des produits du terroir moult fois récompensés, il dispose de tous les atouts pour se positionner durablement sur la carte des destinations oenotouristiques. Une ambition partagée par GastroVaud et les organisations touristiques, viticoles, hôtelières et agricoles du canton, qui, à l'initiative du Conseiller d'Etat Philippe Leuba, lanceront en 2014 un label destiné à structurer l'offre et à promouvoir l'oenotourisme en terres vaudoises. Notons qu'un second label sera également lancé en 2014, le label « fait maison », destiné à valoriser le savoir-faire des établissements qui cuisinent et à répondre au vœu de transparence manifesté par les consommateurs.

### **Renforcer la formation obligatoire**

2014 constituera également l'année où les cours de cafetier-restaurateur seront renforcés. En janvier 2012, Frédéric Haenni, Président de Gastrovaud, déposait en effet devant le Grand Conseil un postulat demandant de compléter les 17 jours de cours obligatoires actuels par des jours supplémentaires dédiés à l'enseignement des principes de gestion et à la connaissance des produits. Le Grand Conseil sera appelé à se prononcer courant 2014 sur une modification de la LADB et de son règlement d'application, fournissant ainsi aux exploitants de meilleures chances de durer, dans un environnement toujours plus concurrentiel.

### **Renseignements complémentaires :**

Gilles Meystre, Directeur adjoint Gastrovaud, 079 204 52 15, gilles.meystre@gastrovaud.ch