

Communiqué de presse

Pully, le 8 janvier 2014

Formation des restaurateurs vaudois: exigences renforcées, revendications satisfaites

Philippe Leuba, chef du Département de l'économie vaudoise, a présenté mardi 7 janvier un important projet de révision de la LADB. Répondant au postulat de Frédéric Haenni, Président de GastroVaud, demandant notamment la consolidation des cours préalables à l'ouverture d'un établissement, cette révision renforce le professionnalisme de la branche, ainsi que les sanctions à l'égard des moutons noirs. Elle répond ainsi point par point aux revendications exprimées depuis des années par l'Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers.

Promulguée en 2002, l'actuelle loi sur les auberges et débits de boissons (LADB) a desservi la profession pendant plus d'une décennie. Réduisant comme peau de chagrin les exigences préalables à l'ouverture d'un établissement, elle a laissé croire à de nombreux rêveurs que l'activité de cafetier-restaurateur est accessible à tous et sans effort... Désormais, le vent tourne !

Donnant suite à un postulat déposé au Grand Conseil par Frédéric Haenni en janvier 2012, l'exposé des motifs et projet de loi présenté à la presse mardi 7 janvier répond en effet point par point aux exigences de la branche, en prévoyant :

- l'augmentation du nombre de jours de cours obligatoires imposés aux candidats à l'ouverture d'un établissement (passage de 17 à 24 jours minimum) ;
- le retour à l'école des moutons noirs qui contreviendraient de façon répétée au cadre légal ;
- l'élargissement des enseignements actuels, essentiellement orientés sur le cadre réglementaire et légal de la profession, aux principes de gestion et à la connaissance des produits locaux.

Ces orientations permettront de réduire les nombreux naufrages d'établissements constatés chaque année et leurs conséquences négatives, tant en termes économiques que sociaux : drames financiers, cotisations sociales, créanciers et impôts non payés, etc.

Traditions et produits de proximité à l'honneur

En outre, la valorisation des produits et mets régionaux, souvent peu connus des prétendants à l'ouverture d'un établissement, répond à une priorité de GastroVaud comme à une tendance lourde chez les consommateurs.

Elle s'inscrit dans une volonté de défense de nos traditions et d'amélioration de la qualité des prestations offertes aux clients des restaurants et aux visiteurs de notre canton. Ces enseignements dédiés aux produits agricoles et viticoles vaudois prolongeront ainsi deux démarches novatrices récemment dévoilées, dont GastroVaud est partie prenante: le lancement du projet oenotouristique vaudois et la création d'un label « fait maison ».

Annexe :

- Détail des améliorations et nouveaux enseignements recommandés par GastroVaud

Renseignements complémentaires :

Frédéric Haenni, président de Gastrovaud, ancien député, 079 337 53 00
Gilles Meystre, directeur adjoint de Gastrovaud, 079 204 52 15

Révision de la LADB : les améliorations dans le détail

Le projet de révision de la Loi sur les auberges et débits de boissons présente les améliorations suivantes dans le domaine de la restauration :

1. COURS OBLIGATOIRES

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 la révision proposée, elle se voit dotée d'un caractère supérieur, de rang légal, qui renforcera sa légitimité et la mise en œuvre des volontés du législateur.

2. ELARGISSEMENT DES MATIERES ENSEIGNEES

Le détail des matières sera fixé dans le règlement d'application promulgué à l'issue du vote du Grand Conseil et n'est donc pas connu à ce jour. GastroVaud recommande néanmoins les nouvelles dotations minimales suivantes :

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

Essentiellement concentrées sur le cadre légal et réglementaire de la branche, les matières enseignées aujourd'hui ne suffisent pas à diriger efficacement 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 donnera aux exploitants de meilleurs outils pour 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 (voir chiffre 4 ci-dessous). Enfin, le renforcement des dotations horaires relatives à la prévention du bruit et à l'hygiène permettra de répondre à deux préoccupations légitimes des consommateurs et des pouvoirs publics.

3. RETOUR A L'ECOLE DES CANARDS BOITEUX

Troisième amélioration, l'obligation faite aux exploitants de suivre des formations complémentaires en cas de manquements graves. Car 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 des revendications de la branche: augmenter les exigences tout en offrant une seconde chance.

4. MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX

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 kebabs. 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 qui n'ont rien à envier à d'autres régions.

5. FIN DE L'EFFET SUSPENSIF AUTOMATIQUE

De nombreux recours auprès du Tribunal administratif sont aujourd'hui constatés lorsque la Police du commerce sanctionne les exploitants qui ne satisfont pas les règles dans les domaines de l'hygiène ou du droit du travail notamment. L'effet suspensif permet à l'exploitant de poursuivre ses activités, alors que la décision administrative de fermeture devrait être applicable immédiatement. Le projet de loi corrige heureusement cette lacune, qui favorise les moutons noirs et péjore l'image de l'ensemble de la profession.