

Discours de M. Frédéric HAENNI ,

Président cantonal

Assemblée délégués Yverdon-les-Bains – mai 2005

La profession de cafetier-restaurateur est en proie à la plus sévère crise à laquelle elle ait été confrontée ces dernières décennies.

Dans ce contexte morose, diffuser un message optimiste tient de la gageure. L'honnêteté intellectuelle m'oblige toutefois à aborder les différents points de cet exposé sans les édulcorer.

La situation financière des différents acteurs de notre branche économique s'est encore dans l'ensemble dangereusement détériorée ces derniers mois. Elle est aujourd'hui extrêmement préoccupante.

Indicateur avancé de l'état financier du secteur, le service des contentieux de nos caisses sociales fait face à une augmentation sans précédent des cas douloureux.

De plus en plus de membres, pris dans la tourmente des ennuis financiers, nous appellent à l'aide. Le mal ne touche pas – ce qui est d'autant plus préoccupant – que des entreprises récentes et fragiles, mais également des professionnels aguerris avec de nombreuses années de pratique.

Certes, les nouvelles exigences de la loi sur le travail et la compensation du travail la nuit n'ont pas facilité la gestion des exploitants. Contrairement à l'industrie, nous ne pouvons pas délocaliser nos sites de production à l'Est ou en Asie du Sud, ni importer des denrées alimentaires de pays disposant d'une main d'œuvre bon marché.

La restauration et l'hôtellerie vaudoise travaille, produit et verse des salaires dans ce canton! A la morosité économique persistante se sont ajoutées les conséquences très lourdes de la campagne du bureau fédéral de prévention des accidents en matière de circulation routière qui ont amené la population à effectuer une profonde et rapide modification de comportement et des habitudes de consommation.

Une véritable psychose s'est installée qui touche principalement les régions décentralisées et l'arrière-pays. Ce phénomène de société a d'ailleurs été largement récupéré par "la Tribune de Genève" qui, par pleines pages dans tous les journaux romands, diffusent que dans les cafés-restaurants, taux d'alcoolémie et répression réduisent "le nombre d'accidents", mot biffé et remplacé par clients! Avec la petite phrase qui en dit long "Pour dire les choses comme elles sont!"

A cela s'ajoute encore un durcissement des contrôles d'entreprises par l'organe de contrôle de la CCNT à Bâle et par l'Inspection cantonale du travail, la lutte contre les fumeurs, le bruit et l'animation des terrasses dans les agglomérations le soir!

C'est dans ce contexte de turbulences que les attaques politiques contre les structures et la formation professionnelle de notre métier ont été

particulièrement mal reçues par les professionnels de la branche. Dont un grand nombre n'aspire aujourd'hui qu'à jeter l'éponge.

Je pourrai intituler la première partie de mon intervention en ces termes

« Toute mesure de protection n'est pas forcément protectionniste ! »

Il convient d'emblée de préciser, que sur le plan cantonal vaudois, la nécessité d'une bonne formation professionnelle des exploitants n'est pas contestée. Elle est même encouragée par le Conseil d'Etat et par le Grand Conseil qui sont convaincus de son utilité et qui ont concrétisé cette volonté par l'adoption de la LADB entrée en vigueur en 2003, nous leur en sommes reconnaissants.

C'est maintenant au niveau national que les choses se gâtent sérieusement. Le grand quotidien vaudois 24Heures a récemment consacré, sous la plume de Frédéric Camponovo, son éditorial à ce qui apparaît d'ores et déjà nous dit-il comme un parfait autogoal politique.

En effet, notre ministre fédéral de l'économie Monsieur Joseph Deiss, qui souhaite, à juste titre au demeurant, relancer la machine économique en favorisant la concurrence a décidé de supprimer les formations professionnelles cantonales – ou leur reconnaissance – en considérant qu'elles sont des barrières à la concurrence.

Ce faisant, il fait fi de l'autonomie cantonale et démantèle sans état d'âme les structures en place!

En clair, il nivelle par le bas la formation professionnelle existante et souhaite ouvrir le marché romand des cafés-restaurants et hôtels aux personnes non formées. Ce retournement incompréhensible de la politique va totalement à fin contraire de ce que les milieux politiques n'ont cessé de nous répéter, à savoir privilégier la qualité, le service et l'accueil!

Une large séance de travail s'est déroulée à Berne avec Monsieur le Conseiller fédéral Joseph Deiss qui a reçu le 24 mars dernier une délégation des sections vaudoises et fribourgeoises, délégation accompagnée par Monsieur le Conseiller national Charles Favre.

Elle n'a malheureusement abouti à aucune modification du projet fédéral.

Une première tentative d'amendement du texte de loi présentée par le Conseiller national Gysin de Bâle-Campagne a échoué sévèrement en commission parlementaire. Face à cette volonté de démantèlement nous nous posons un certain nombre de questions.

- Quelle sera la qualité des maîtres d'apprentissage de demain, sachant qu'actuellement plus de 500 apprentis sont en cours de formation dans la restauration et l'hôtellerie de notre canton ?
- Quelles seront les conséquences en terme d'image sur l'offre touristique?
- Quelle sera l'amplitude du nombre de conflits de travail occasionnés par l'ignorance ou l'incompétence des futurs employeurs?

De telles aberrations qui témoignent d'une profonde méconnaissance de la branche nous interpellent et vont jusqu'à nous faire perdre le sommeil!

Le libéralisme a certes du bon.... Cependant son excès nous conduira à la catastrophe!

A quand je vous le demande, l'abandon de la formation des pharmaciens, des enseignants ou des chauffeurs professionnels.

Nous devons finalement « une belle chandelle » à Monsieur le Conseiller national Luc Recordon qui a initié un retournement de situation pour le moins spectaculaire et l'acceptation in extremis d'une motion par la Commission de l'économie et des redevances du Conseil National, motion qui demande au Conseil Fédéral de présenter au parlement un projet afin de réglementer la reprise d'un établissement et une formation minimum des exploitants.

Tous nos regards sont maintenant tournés vers le plénum du Conseil National qui débattrà les 15 et 16 juin prochain sur ce sujet.

Si le but inavouable de cette démarche était de provoquer à terme la disparition de l'artisanat et des petites entreprises, le Conseil fédéral ne s'y prendrait pas différemment. Cette constatation nous laisse très très songeurs. Notre société se dirigerait-elle vers un régime élitaire?

Monsieur Bernard Klein, Chimiste cantonal, qui s'exprimera tout à l'heure, reviendra encore ce sujet préoccupant avec un éclairage différent.

Fumée dans les établissements

L'interdiction totale de fumer dans tous les lieux publics fait petit à petit son chemin dans le monde entier, c'est une réalité qui n'est pas remise en question.

Le canton de Vaud fait partie du peloton de tête des 10 cantons et demi-cantons qui ont prévu des dispositions dans leur loi sur les auberges afin d'offrir dans la mesure du possible des places séparées pour les non-fumeurs.

La plupart des établissements d'une certaine importance ont déjà répondu à l'incitation de la LADB et de leur clientèle.

Le problème se situe une fois encore au niveau des petits commerces, si nombreux dans notre canton. Ces endroits où l'accueil n'est pas un vain mot. Ces pintes, ces cafés et ces bouchons où notre population aime à se retrouver.

Ces endroits rustiques où l'on trouve une oreille attentive pour échanger quelques mots. Ces nombreux cafés de village qui jouent un rôle social reconnu, pour une fois sans charger financièrement la collectivité.

Dans ce domaine, il convient également de s'inspirer des décisions prises dans d'autres cantons.

A Zurich, le Conseil d'Etat a refusé de différencier physiquement les zones fumeurs des non-fumeurs en invoquant l'impossibilité des petits établissements qui verraient leur survie économique gravement mise en péril.

Egalement pleins d'enseignement avec la décision prise à St-Gall où le Grand Conseil a accepté une motion visant à interdire la fumée dans les lieux publics, à l'exception des cafés restaurants et bars.

Au Tessin, le Conseil d'Etat n'a pas encore présenté de projet et c'est le Parlement qui finalement aura le dernier mot.

Nous menons par ailleurs au niveau cantonal un travail de réflexion entre les différents partenaires afin de mettre en place une labellisation volontaire pour permettre à la clientèle de différencier l'offre et de choisir depuis l'extérieur un établissement en fonction de ses affinités personnelles.

La pose d'un autocollant bien visible de 3 couleurs à définir pourrait apporter une solution satisfaisante.

Par exemple :

Autocollant	ROUGE	Etablissement fumeur
	ORANGE	Etablissement disposant de coin non-fumeurs
	VERT	Etablissement non-fumeur

A relever pour terminer que ce sujet a provoqué un vif débat au Grand Conseil qui a finalement écarté la motion, devenue postulat, au vote nominal par 67 non, 55 oui et 5 abstention et de ce fait, a refusé provisoirement il faut le dire, un durcissement de la législation en la matière.

Convention collective nationale de travail

Nous nous plaçons à relever que contrairement à d'autres branches économiques, les partenaires sociaux, parties contractantes de la CCNT, ont trouvé un accord sur une adaptation des salaires minimaux des différentes catégories de collaborateurs.

Les salaires minimaux 2005 varient de Fr. 3'150.- à Fr. 6'450.- en 8 catégories selon les certificats et compétences acquises.

Un sensible renforcement des contrôles effectués par l'organe de contrôle de Bâle a également été négocié. A la demande du SECO et des milieux syndicaux le nombre des contrôles effectués sera doublé dès cette année. Les amendes infligées en cas de récidive seront multipliées par le nombre des collaborateurs concernés.

Rappelons enfin que dans notre canton, qui fait office de pionnier en la matière, deux délégués sont chargés de la lutte contre le travail illicite auprès des entreprises ainsi que des personnes effectuant des activités analogues.

Une convention signée entre les partenaires sociaux et l'Etat de Vaud le 9 décembre 2002 en fixe les modalités pour une durée de 4 ans.

Formation professionnelle

Elle a toujours été l'activité prioritaire de notre association et nous souhaitons bien évidemment qu'elle le reste.

Nous avons le privilège de vous annoncer que 530 apprenantes et apprenants, nouvelle dénomination de l'Office fédéral de la formation et de la technologie pour les apprenties et apprentis sont actuellement en cours de formation dans les différents métiers de la restauration et de l'hôtellerie du canton de Vaud.

376 apprenantes et apprenants cuisiniers soit + 6.38%
94 apprenantes et apprenants sommeliers soit + 91.83%
25 jeunes en formation Gastrofutura
et 35 apprenants en hôtel-école ainsi qu'en formation élémentaire.

Cette belle et nombreuse relève professionnelle est notre avenir. Ces jeunes suivent leurs cours hebdomadaires un jour par semaine à l'École professionnelle de Clarens/Montreux, centre de compétences des métiers de bouche. Par ailleurs, trois fois en cours d'apprentissage, ils viennent à Pully dans notre Centre professionnel équipé depuis le début de cette année d'installations de cuisson neuves et au goût du jour suivent 16 journées de cours pratiques interentreprises.

Les examens finaux pour l'obtention des CFC se déroulent également dans nos locaux. Dès lors, l'encadrement de ces jeunes ne nécessite-il pas à lui seul un minimum de formation des employeurs!

Sur ce chapitre encore, vous avez assurément entendu parler des problèmes relatifs aux jeunes de notre canton qui ne trouvent pas de place d'apprentissage et qui doivent effectuer une dixième année scolaire.

Le manque de places d'apprentissage est reconnu et mis en avant par les médias et les instances qui s'occupent des jeunes.

Notre branche doit et peut faire un effort supplémentaire pour offrir de nouvelles places d'apprentissage. Je suis certain que certains restaurateurs et hôteliers de ce canton peuvent encore intégrer un ou deux jeunes et leur offrir une formation de qualité.

Cette initiative serait en accord avec la nouvelle loi sur la formation professionnelle qui facilite la prise en charge des apprentis dans l'entreprise.

D'autre part, grâce à la Fondation pour les métiers de bouche, la participation des maîtres d'apprentissage aux frais des cours interentreprises sera fortement diminuée – voire supprimée – dans les années à venir.

De plus, la Bourse des places d'apprentissage est un outil fort pratique à la disposition de nos membres pour trouver et choisir les candidats à l'apprentissage.

Gastrovaud encourage vivement ses membres à soutenir nos jeunes et à prendre des apprentis en formation dans leurs entreprises. Non seulement ils rendent service à nos jeunes, mais ils contribuent à la formation d'employés qualifiés pour notre profession.

Tromperie sur les cartes de mets

A l'approche de l'heure du repas, j'ai gardé pour la bonne bouche une réflexion au sujet d'un communiqué de presse de la Fédération romande des consommateurs du 17 mai dernier, communiqué qui a fait l'objet d'une passe

d'armes à la Radio romande, certains d'entre vous l'auront très certainement suivie en direct.

La FRC demande cette fois à Monsieur le Conseiller Fédéral Pascal Couchepin d'élaborer une réglementation – une de plus vous en conviendrez – *réglementation facile et compréhensible – ce qui rarement le cas d'une réglementation vous en conviendrez également – réglementation destinée à améliorer la transparence et de mettre fin à la tromperie constatée sur les cartes des mets des restaurants.*

Si l'on suit l'avis de la FRC, que l'on a connu il faut le souligner nettement plus avisée, le restaurateur serait alors appelé à indiquer sur sa carte si le mets servi est frais, confectionné à la base de produits industriels, de poudre, congelé, pré-emballé, pré-coupé, cuit, pré-cuit, réchauffé, régénéré, sous-vide, fait maison, etc, etc.

Prenons l'exemple cité dans le communiqué de presse d'un potage crème d'asperges confectionné vous le savez à base de fonds d'asperges frais, lié avec un liant industriel, du lait, de la crème fraîche et de la ciboulette pré-emballée. 5 lignes seraient nécessaires sur la carte des mets.

Citons encore l'exemple de l'assiette de légumes, très en vogue à cette saison. Composée de tomate au thym frais, d'un fonds d'artichaut congelé, gratiné d'épinards en branches frais, de carottes pré-cuites, d'un bouquet de choux-fleurs régénéré et d'une laitue braisée sur lardons pré-coupés et pré-emballés.

On croit rêver et bonjour les mises à jour des cartes des mets.

Que dire des livres de recettes, avec lexique d'explications.

Tout cela est-il eurocompatible...? Cette fois c'est sûr... la soupe est pleine!

Pour conclure mes propos sur une note d'optimisme, je lance un appel aux professionnels de notre canton, cafetiers-restaurateurs et hôteliers, responsables et engagés, en leur disant :

"Gardez le moral, plus que jamais personnalisez votre entreprise, vos prestations, démarquez-vous par votre originalité, votre accueil".

Et enfin, une nouvelle plus réjouissante avec l'abaissement envisagé – on parle du début 2007 – du taux de TVA pour la restauration ramené au même niveau que celui qui serait appliqué à la vente au détail et de l'hôtellerie, soit à 3.6%. De quoi mettre fin à une inégalité de traitement. Affaire à suivre avec attention.

L'ouverture des frontières aux travailleurs des nouveaux pays de l'Europe avec les bilatérales Il doit également nous motiver à poursuivre et à espérer en des jours meilleurs et je vous engage d'ores et déjà à soutenir sans réserve le 25 septembre prochain l'élargissement des accord de libre-circulation des personnes aux nouveaux états de la Communauté européenne.

Nous résisterons et ferons face à l'avenir avec l'appui et la prise de conscience de nos autorités informées et responsables. De notre côté, je vous donne l'assurance que nous veillerons à ce que notre magnifique profession ne soit pas sacrifiée sur l'autel d'un ultra libéralisme aveugle, destructeur de qualité et d'emplois.