

Postulat Frédéric Haenni et consorts - Assurer un avenir durable aux acteurs de la restauration, en renforçant la formation

Texte déposé

Alors même que le bassin lémanique peut se targuer de posséder l'une des plus grandes concentrations d'établissements étoilés d'Europe, rares sont ceux qui envient aujourd'hui la situation des acteurs de la restauration.

Sur le plan fiscal d'abord, les établissements « classiques » sont en effet soumis à un taux de TVA de 8%, alors que boissons et repas en magasins ou dans des « take-away » très en vogue ne sont taxés qu'à 2,5% ... Sur le plan économique ensuite, le chiffre d'affaires annuel de trois établissements vaudois sur cinq atteint péniblement 500'000 francs, dans un secteur où le revenu de l'exploitant ou du couple d'exploitants représente rarement plus de 8 à 10% du chiffre d'affaires réalisé. Sur le plan familial et social, la profession induit des contraintes nombreuses et des heures de travail qui ne se comptent pas... Enfin, sur le plan législatif, en sus d'un cadre réglementaire déjà complexe, les tentatives de restreindre la liberté des établissements se multiplient année après année (exigences techniques des installations, puissance des ventilations, législation cantonale stricte en matière de vente d'alcool, de restriction de fumer et même de l'exploitation des terrasses, sans parler des tentatives de nouvelles contraintes).

Mis bout à bout, ces facteurs conduisent aux résultats suivants :

- les pintes villageoises et les bistrotts de quartiers en particulier, dont le rôle social est largement reconnu, survivent péniblement ;
- près de quatre établissements sur dix changent de mains un an après leur ouverture ;
- la branche, qui est devenue une possibilité rapide et appréciée de reconversion professionnelle, peine toutefois à susciter des vocations durables. Faute de formation et d'information préliminaires suffisantes, elle débouche régulièrement sur des drames humains (licenciements abrupts) et financiers (ass.soc) et entraîne très souvent la perte d'un deuxième pilier investi dans l'opération.

Certes, la branche de la restauration, qui dispose d'une convention collective nationale de travail étendue par le Conseil fédéral, multiplie les actions pour lutter contre la détérioration de ses conditions-cadres.

Parmi ces actions, on peut citer entre autres :

- une initiative fédérale munie de 119'290 signatures déposées en 2011, destinée à mettre fin à une TVA discriminatoire 1;
- d'intenses efforts portés sur la promotion de l'apprentissage (niveau de salaires servis aux quelque 700 apprentis(es) qui se situent parmi les plus élevés en comparaison vaudoise², forte présence dans le cadre des salons de l'apprentissage, etc.)³;

¹ Pour davantage d'informations, www.stop-discrimination-tva.ch

² A titre d'exemple, un apprenti cuisinier reçoit 1470 francs par mois en troisième année d'apprentissage, contre 450 francs dans la profession de bijoutier.

³ On notera d'ailleurs que le canton de Vaud forme près de 40% des apprentis romands actifs dans le secteur de la restauration, alors qu'il ne représente que 35,6% de la population romande. A l'inverse, le canton de Genève ne forme que 9,4% des apprentis de la branche, alors que sa population représente 22,8% de la population romande.

- depuis le 1er janvier 2012, le cofinancement de 50% des coûts des modules de formation continue (facultative sur les modules non obligatoires) destinés aux détenteurs de licences d'établissement, par le biais de la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche financée par une contribution patronale des détenteurs de licence.

Sans modifications légales et réglementaires complémentaires, ces mesures demeureront toutefois incomplètes.⁴ Par le présent postulat, les soussignés demandent donc au Conseil d'Etat d'étudier :

1. Un renforcement des exigences pour l'obtention d'une licence d'établissement, en particulier par une formation préliminaire de base élargie aux techniques de conduite d'un établissement.
2. La mise en place d'une base légale ou réglementaire permettant au département d'imposer des formations complémentaires aux titulaires de licence au sens de la LADB manifestant des manquements graves dans les domaines du droit du travail, de l'application de la législation en matière de vente d'alcool et du respect des directives en matière d'hygiène.
3. L'introduction de dispositions visant à renforcer la mise en valeur des produits locaux et de saison.
4. Toute mesure complémentaire permettant de clarifier la base réglementaire actuelle et d'éviter les nombreux et coûteux recours observés dans le cadre de son application.

Ces différentes mesures doivent contribuer à améliorer les conditions-cadres des quelque 2200 établissements traditionnels vaudois au sens de la LADB, à renforcer l'image touristique du canton et à mieux concrétiser l'un des buts essentiels de cette loi, à savoir son article premier : « *promouvoir un développement de qualité de l'hôtellerie et de la restauration, en particulier par la formation et le perfectionnement professionnels* »⁵.

Demande le renvoi à une commission.

Vallamand, le 17 janvier 2012.

(Signé) *Frédéric Haenni et 66 cosignataires*

⁴ On rappellera que la loi fédérale sur le marché intérieur empêche toute clause du besoin -- que d'aucuns pourraient suggérer.

⁵ Loi sur les auberges et les débits de boissons du 26 mars 2002, art 1, lettre c.