

125 ans, ça se fête !



GAS

Rapport annuel 2017

SOMMAIRE

Sommaire	1
Le mot du Président	2-3
Un jubilé riche en actions et festivités	4-5
L'année 2017 en chiffres	6-7
Actualité fédérale	8-9
Actualité cantonale	10-13
Formation professionnelle	14-17
Institutions partenaires	18-19
Organes de l'Association	20-21
Comptes 2017	22-23
Le mot de la fin	24

Impressum

Rédaction-conception: Gilles Meystre

Conception et réalisation graphique:
Gérard Lebet, www.art.direction.ch

Photos: ARC Jean-Bernard Sieber
et GastroVaud

Impression: Imprimerie Baudat,
www.baudat-favj.ch

Tirage: 2'400 exemplaires

© GastroVaud, avril 2018

CONVIVIALITÉ, PROXIMITÉ, AUTHENTICITÉ: LA PREUVE PAR L'ACTE

Il existe de nombreuses manières de fêter un jubilé... On peut bien entendre se contenter d'organiser une soirée de gala ou éditer de beaux livres sur papier glacé, très rapidement oubliés... Pour GastroVaud, le 125^e anniversaire de l'association devait être conçu autrement. Il devait non seulement souligner nos valeurs-clés auprès du grand public, mais également favoriser les affaires de nos membres.

A l'heure de dresser le bilan de notre jubilé, nous pouvons affirmer avec fierté que les objectifs ont été atteints! De la Journée du Papet inaugurée le 24 janvier 2017 jusqu'au week-end des Pintes ouvertes des 1^{er} et 2 décembre, plusieurs milliers de Vaudois ont en effet entendu parler de GastroVaud. Que ce soit par le biais des journaux, des TV's ou des radios, notre jubilé a très largement fait causer!

Mais la dizaine d'événements organisés aux quatre coins du canton a également généré un nombre incalculable de retours positifs du grand public et des consommateurs. Que ce soit sur les réseaux sociaux, dans la rue ou par courrier, on ne compte pas les félicitations et remerciements reçus à notre siège de Pully! Voilà qui change des habitudes: moins de plaintes, davantage de sourires...

Même constat du côté de nos affiliés. Si l'accueil s'est révélé plutôt tiède lors de la présentation des opérations en début d'année, les feedbacks de fin d'année ont largement dépassé les pronostics. Le sondage effectué auprès des 80 établissements qui ont participé à l'opération Pintes ouvertes 2017 en témoigne: 95% sont prêts à rééditer l'opération en 2018!

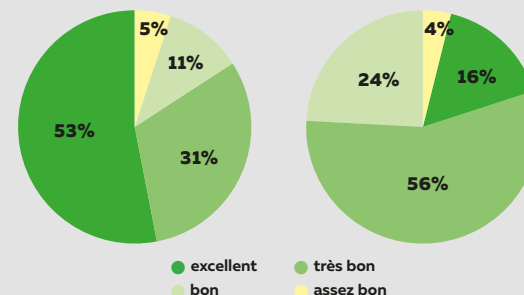
Restaurateurs, bouchers, charcutiers, boulangers, vigneron, fromagers, maraîchers, sponsors et partenaires: ces succès sont les vôtres. Soyez-en très cordialement remerciés!



*Se reposer sur ses lauriers?
Jamais! Car GastroVaud n'a
qu'une devise: fédérer, pour
consolider et développer.*

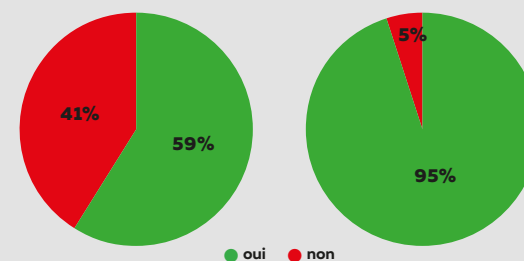
Plébiscite pour les «Pintes ouvertes»

Les résultats du sondage effectué aux lendemains de l'opération démontrent une très large satisfaction des membres participants. Extraits:



95% des sondés sont satisfaits à très satisfaits de la qualité du mélange de Gruyère 100% vaudois

L'intégration de 1 dl de vin vaudois dans le forfait a favorisé les affaires de 72% des participants



Près de 6 établissements sur 10 ont dû refuser des clients

95% des répondants se disent prêts à participer à une nouvelle édition en 2018

NOUVELLES AMBITIONS

Innover c'est bien. Confirmer, c'est mieux! C'est à cela que GastroVaud se consacre en 2018, en rééditant trois opérations parmi les plus réussies de l'année 2017: la Journée du Papet (24 janvier), la distribution de soupe à la courge le soir d'Halloween (31 octobre) et les Pintes ouvertes, les 6-7 et 8 décembre prochains. Mais d'autres défis attendent encore votre association.

Création d'un Centre de compétences et de services

A l'étroit dans ses deux immeubles de Pully, GastroVaud s'est dotée d'une nouvelle stratégie immobilière validée en Assemblée générale extraordinaire, le 9 mai 2017. Objectif: positionner son centre de formation actuel en véritable centre de compétences et de services destiné aux métiers de bouche. Pour donner corps à cette stratégie, GastroVaud a acquis une parcelle située au numéro 48 de l'avenue du Général Guisan (soit à quelques mètres de son centre actuel), offrant l'opportunité de bâtir deux nouveaux bâtiments. Les partenaires aujourd'hui présents sur le site (GastroSuisse, GastroJournal, Gastroconsult, HGF VD, ainsi que les boulangers, pâtisseries et confiseurs vaudois) dessinent désormais ensemble les contours exacts du futur centre, qui devrait voir le jour en 2020. Et de nouveaux partenariats sont en discussion, afin d'atteindre l'objectif fixé par votre Comité.



Déploiement national du label «Fait maison»

L'année 2017 était également celle du lancement en Suisse romande du label «Fait maison». Conduit par GastroVaud au nom de GastroSuisse, avec l'appui de la Fédération romande des consommateurs, de la Semaine suisse du Goût et de Slow Food, ce projet vise à valoriser le savoir-faire des chefs, tout en répondant au désir de transparence des consommateurs. Lancé le 4 septembre 2017, le label n'a pas tardé à démontrer qu'il répondait aux attentes de la branche: après six mois d'existence (état au 9 mars 2018), les demandes d'affiliation s'élevaient en effet déjà à 220 restaurants, pour un objectif initialement fixé à 300 pour fin 2018. En clair, à un tiers du parcours, le label a déjà atteint trois quarts de son objectif!

La dynamique est donc réjouissante. Mais ici aussi, le travail ne manque pas. Le Comité de pilotage, présidé par le soussigné, s'attache d'ores et déjà à adapter le cahier des charges du projet aux attentes du terrain. A titre d'exemple, la question souvent débattue de la place des fonds de sauce dans les produits autorisés sera tranchée cette année. Des efforts seront également faits pour renforcer la visibilité des restaurants labellisés, notamment dans les guides (Passeport gourmand, Tables ouvertes, Guide Bleu). Et le déploiement du label à l'échelle nationale est en préparation, dans le but de le concrétiser en 2019.

Distorsions de concurrence: la lutte continue!

Enfin, le «daily business» des affiliés demeure naturellement une préoccupation prioritaire de GastroVaud. Bousculés par l'émergence de nouveaux concurrents, les restaurants doivent – sans doute davantage qu'hier – s'adapter et innover en permanence pour répondre aux attentes des consommateurs. Mais, dira l'autre, «...à quoi bon s'adapter, quand les dés sont pipés?! ». Cette question, restaurateurs et hôteliers sont nombreux à se la poser, quand ils comparent leurs propres contraintes à celles de leurs concurrents émergents. Après deux ans de lobbying intensif et grâce à l'oreille attentive du Grand Conseil et du Conseil d'Etat, GastroVaud est parvenue en 2017 à imposer une formation obligatoire aux food truckers, jusqu'ici dispensés. C'est une première victoire. Mais d'autres combats mobilisent les efforts conjoints de GastroVaud et de GastroSuisse: Airbnb, repas à la ferme, plateformes de réservation, suppléments facturés par les importateurs de biens étrangers, etc. Autant de domaines où les inégalités de traitement sont flagrantes. Autant d'engagements résolus de GastroVaud. Pour vous et avec vous!

Gilles Meystre
Président de GastroVaud
Membre du Conseil de GastroSuisse
Coordinateur des Présidents latins

Un jubilé riche...



Journée du papet



Soirée de gala



Action St. Valentin



Campagne « Respect »



Le Repas des Étoiles



Concours « La plus belle terrasse »

NUITÉES VAUDOISES: UNE NOUVELLE ANNÉE RECORD!

Le tourisme vaudois se réjouit des résultats très positifs concernant les nuitées hôtelières 2017 (+3.4%). Un marché indigène solide, une conjoncture européenne meilleure et le retour des hôtes américains constituent les principales progressions de cette année record.

6

2'889'576 nuitées (+3.4%) comptabilisées en 2017: depuis 1991, le canton n'avait plus atteint la barre des 2,8 millions. Succès historique certes, mais les professionnels du tourisme sont surtout satisfaits des choix stratégiques menés ces dernières années.

Ces excellents résultats s'expliquent en effet par plusieurs facteurs issus d'une stratégie de diversification qui porte ses fruits. Tout d'abord, les hôtes suisses poursuivent leur progression depuis 2010. Des campagnes ciblées sur le marché alémanique pour l'hiver et l'oénotourisme en été, complétées par des relations médias intenses, donnent aux destinations vaudoises une visibilité accrue outre-Sarine et positionnent le canton comme destination de choix. Avec 1'286'689 nuitées (+1.3%), la Suisse comptabilise à elle seule près de la moitié des nuitées totales et demeure un pilier stabilisateur de l'économie touristique vaudoise.

Cette embellie est également due à une amélioration de la conjoncture européenne. C'est tout particulièrement le cas pour l'Allemagne qui affiche la plus grande progression des hôtes européens (+10.7%), suivie par le Royaume-Uni (+3.4%) et la France (+1.4%).

La plus grande progression provient toutefois des hôtes américains (+15.6%). Le tourisme vaudois est également très actif sur ce marché depuis de longues années. En 2016, il a été classé par le New York Times parmi les 25 destinations mondiales à ne pas manquer. Cette prestigieuse distinction a renforcé le rayonnement du canton aux Etats-Unis et a occasionné une présence plus active auprès des journalistes américains. Enfin, on notera qu'après une année 2016 difficile marquée par la peur des actes terroristes en Europe, la Chine annonce son retour avec la plus forte progression (+18.6%) du continent asiatique.

Top 10 des pays de provenance des hôtes

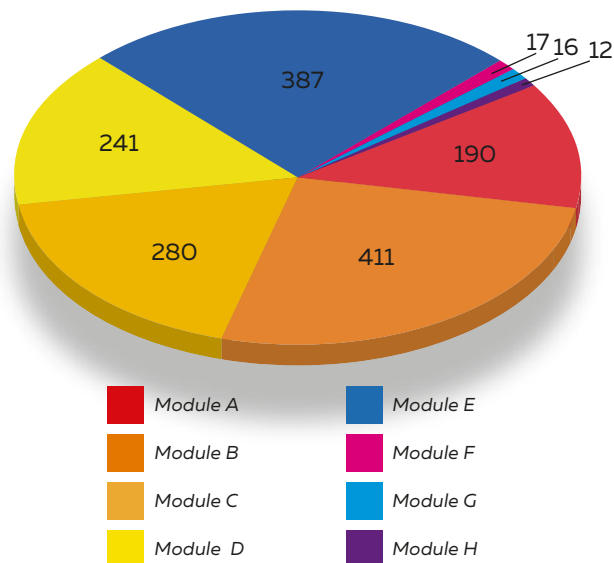
Espagne	9'631
Chine (sans Hong Kong)	74'636
Belgique	78'238
Italie	84'040
Pays du Golfe	85'124
Royaume-Uni	127'595
Etats-Unis d'Amérique	131'298
Allemagne	150'864
France	280'397
Suisse	1'286'689

L'Aquatris à Lausanne a ouvert ses portes en octobre 2017.

Le plus grand aquarium d'eau douce d'Europe attend 450'000 visiteurs par année.

Cours CRH: de 12 à 411 participants par module

Introduit en 2016, le nouveau programme des cours CRH destinés aux exploitants vaudois a pris sa vitesse de croisière en 2017. Il totalise 26 jours de cours obligatoires (modules A à E), au lieu de 17 auparavant. Ces cinq modules ont été organisés 12 fois l'an et leur fréquentation annuelle moyenne s'est élevée à 302 participants (+ 11.8%). Malgré l'appui financier de la Fondation vaudoise pour la Formation des métiers de bouche (prise en charge de 75% des frais du participant), les trois modules facultatifs F, G et H n'ont été programmés qu'une fois, pour une moyenne annuelle de 15 participants (+ 15.4%).



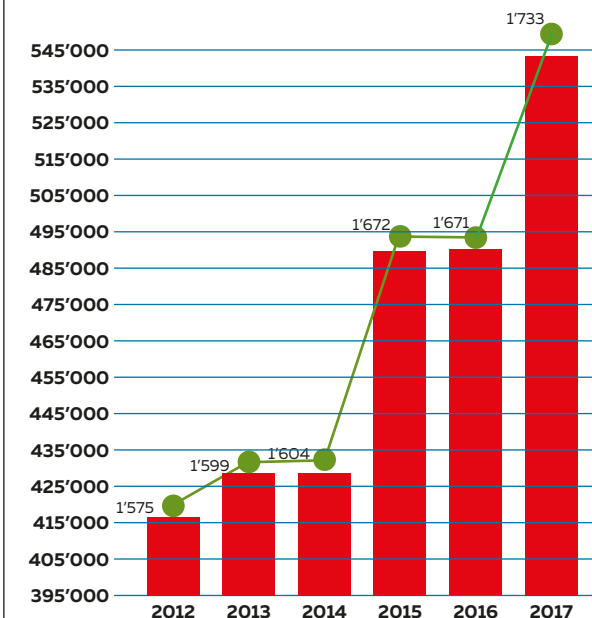
927 apprentis accueillis à Pully

C'est à Pully que les apprentis de nombreux métiers de bouche convergent pour suivre leurs Cours Interentreprises. En 2017, ils étaient 927, soit 2.7% de plus qu'en 2016. Plusieurs tendances structurelles se sont confirmées cette année: d'abord, la hausse des effectifs des apprentis visant une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP), plus particulièrement destinée aux jeunes ayant des difficultés scolaires. Le nombre d'employés en cuisine AFP augmente ainsi de 10 unités (+ 23%), et celui d'employés en restauration AFP de 7 (+ 64%). Seconde tendance, l'attractivité du métier de cuisinier, qui draine toujours près de la moitié de l'effectif total des apprentis accueillis à Pully, en légère diminution toutefois (- 3%). Enfin, la croissance réjouissante, mais encore trop faible au vu des potentialités du marché, du nouveau métier de Spécialiste en restauration de système, de près de 44%.

Types d'apprentissage/effectifs	2017	2016	Evolution (%)
Cuisinier CFC	424	437	-3.0
Cuisinier en diététique CFC	35	37	-5.4
Spécialiste en restauration CFC	100	107	-6.5
Spécialiste en restauration de système CFC	23	16	+43.8
BPC, orientation boulangerie CFC	143	120	+19.2
BPC, orientation confiserie CFC	66	64	+3.1
Gestionnaire de commerce de détail CFC	26	31	-16.1
Employé en cuisine AFP	53	43	+23.3
Employé en restauration AFP	18	11	+63.6
Boulangier-pâtissier-confiseur AFP	27	27	0.0
Assistante du commerce de détail	12	10	+20.0
Total	927	903	+2.7

Masse salariale en hausse de 11%

L'année 2017 est caractérisée par un double mouvement au sein des établissements vaudois affiliés à la caisse Gastro-social: une hausse de 11% de la masse salariale globale assurée, qui franchit le cap du demi-milliard de francs (CHF 544'632'300.-) et une relative stabilité du nombre d'établissements cotisants (1'733, soit + 3.7%). Cette évolution démontre une tendance à la concentration des entreprises actives dans la restauration, qui ne se traduit toutefois pas par une baisse des emplois dans la branche. La constitution de petits groupes exploitant plusieurs enseignes se confirme.



 Nombre d'établissements affiliés
 Masse salariale (milliers de CHF)

«STOP À L'ÎLOT DE CHERTÉ»: INITIATIVE DÉPOSÉE

Avec le soutien des associations cantonales et de nombreux partenaires, la collecte des signatures a remporté un vif succès, bien avant l'expiration du délai. De quoi renforcer le poids politique de la branche, qui ne manque pas de défis...

Lunch-Check Suisse reprend Ticket Restaurant et se déploie en Romandie

8

SCHWEIZER LUNCH-CHECK
LUNCH-CHECK SUISSE
LUNCH-CHECK SVIZZERA



Lunch-Check, N° 1 sur le marché suisse du paiement électronique dans le domaine de la restauration, a repris au 1^{er} juin 2017 Edenred Suisse SA à Crissier, société éditrice de Ticket Restaurant. L'acquisition de cette société a pour objectif de renforcer la présence de Lunch-Check en Suisse romande. Suite à cette reprise, Lunch-Check dispose désormais d'une représentation dans le canton de Vaud, d'où sera piloté le déploiement du réseau romand. Pour les clients de Ticket Restaurant, cette reprise offre une réelle opportunité de passer du papier à la carte électronique Lunch-Check, gratuite pour l'utilisateur et soumise à une très faible commission pour le restaurateur. Une solution bien connue en Suisse alémanique, avec un réseau de plus 7'000 restaurants, 70'000 utilisateurs et environ 750 entreprises affiliées. Enfin, pour les clients de Lunch-Check Suisse, cette reprise permet une première extension du réseau, grâce aux quelque 1000 établissements anciennement affiliés à Ticket Restaurant.

Pour la seconde fois de son histoire, GastroSuisse a démontré son large réseau politique et sa capacité à lancer une initiative fédérale. La collecte des signatures de l'initiative «Stop à l'îlot de cherté – pour des prix équitables» a été lancée le 20 septembre 2016. Le 12 décembre 2017 déjà, 107 908 signatures authentifiées ont été déposées auprès de la Chancellerie fédérale.

D'ici la fin 2018, le Conseil fédéral devra présenter son message. Jusque-là, GastroSuisse et ses partenaires (associations de consommateurs, industrie du livre et des machines notamment) continueront de faire valoir leurs exigences dans le processus politique. Les PME et les consommateurs doivent en effet pouvoir acheter des marchandises à l'étranger sans discrimination. Les suppléments «Suisse» doivent disparaître, afin d'accroître la compétitivité des entreprises et le pouvoir d'achat des consommateurs. L'initiative s'attaque à la racine du problème, en proposant des mesures plus efficaces que l'arsenal constitutionnel et légal actuel.

*Le Conseiller national vaudois **Olivier Feller**, partisan de l'initiative «Stop à l'îlot de cherté», porteur des signatures vaudoises lors de la remise des paraphes à la Chancellerie fédérale, le 12 décembre 2017 à Berne.*



Plateformes en ligne: les Chambres resserrent la vis

Après le Conseil des Etats en mars 2017, le Conseil national s'est également prononcé par 120 voix contre 52 et 10 abstentions, en faveur d'une motion visant à lever l'interdiction faite aux hôteliers suisses d'offrir sur leurs propres pages internet des tarifs plus avantageux que sur les sites de réservation en ligne. Cette décision prise le 18 septembre, préparée et attendue par GastroSuisse, a pour but de supprimer cette distorsion de concurrence dont souffre la branche. Car si les plateformes en ligne représentent certes un atout précieux pour atteindre une clientèle globale, les commissions demandées et les contraintes imposées aux hôteliers restreignent trop fortement leur liberté entrepreneuriale.



Le Comité de l'Association pour la promotion du Fait Maison lors du lancement du label, le 4 septembre 2017: **Marc Treboux**, ancien chimiste cantonal neuchâtelois, **Alexandre Fricker**, directeur de Slow Food Suisse, **Gilles Meystre**, président de GastroVaud, **Sophie Michaud-Gigon**, secrétaire générale de la FRC, **Josef Zisyadis**, directeur de la Semaine suisse du Goût et **Carine Suter**, cheffe de projet.

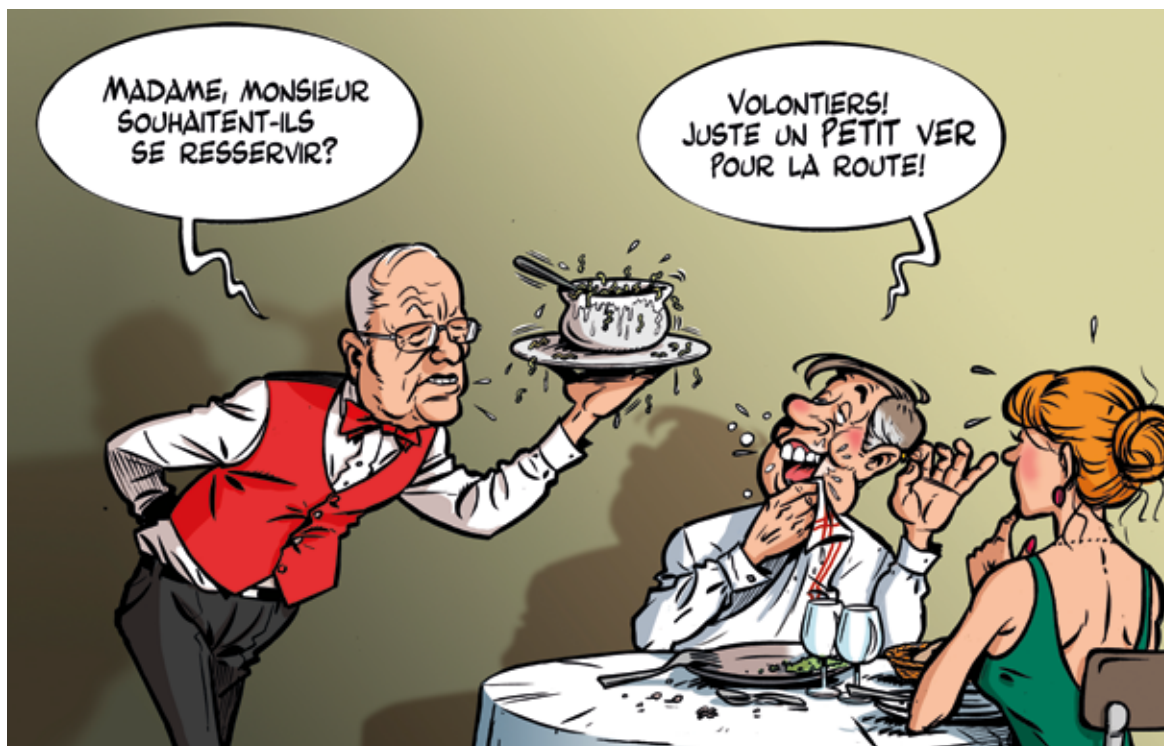
Lancement du label «Fait maison»

Transparence, savoir-faire des chefs, diversité des goûts et authenticité sont autant de valeurs communes aux organisations de défense des consommateurs et des restaurateurs. Forts de ce constat, la FRC, GastroSuisse, La Semaine suisse du Goût et Slow Food Suisse ont lancé ensemble, le 4 septembre 2017, le label «Fait Maison» qui distingue les restaurants privilégiant le «fait maison», au détriment des produits et des mets précuisinés. Sur la base d'un cahier des charges défini de concert, les restaurateurs sont invités à indiquer sur leur carte les plats précuisinés, au moyen d'un astérisque. Dans une première phase conduite par GastroVaud, le label est lancé en tant que projet-pilote en Suisse romande. Dans une seconde phase et après évaluation, il pourra être élargi à la Suisse alémanique dès 2019. Au total, ses initiateurs entendent réunir 1000 établissements nationaux, dont 300 en Suisse romande.

Entrée en vigueur des ordonnances sur les denrées alimentaires

Un intense lobbying avait permis en 2016 d'éviter que la révision de la législation sur les denrées alimentaires ne se transforme en nouvel enfer bureaucratique. Expurgées de ses éléments les plus contraignants pour les restaurateurs (déclarations écrites des allergènes, des valeurs nutritives et de l'origine des matières premières notamment), les ordonnances de mise en œuvre sont entrées en vigueur le 1^{er} mai 2017.

Principaux changements: l'obligation d'annoncer l'origine des poissons sur les cartes de restaurants et de renseigner oralement les clients sur les éventuels allergènes présents dans les mets proposés. Sans oublier la commercialisation désormais possible de trois espèces d'insectes: le ver de farine, le grillon domestique et le criquet migrateur... Bon appétit!



© Dessin aimablement offert par Mibé

CASSEROLIERS, FEMMES DE CHAMBRE OU SERVEURS: DES ACTEURS ESSENTIELS.

Valoriser les métiers connotés négativement et orienter les employeurs-recruteurs vers les ORP: tels étaient les deux objectifs de la campagne cantonale lancée par GastroVaud, avec le soutien du Service cantonal de l'Emploi et d'Hôtellerie Romande.

Densément étoilée, l'hôtellerie-restauration vaudoise ne serait rien sans la contribution d'employés que la lumière des guides n'atteint jamais. Casseroliers, femmes de chambre ou serveurs, ils sont des acteurs essentiels à la branche et à la qualité de l'accueil dans notre canton.

10 C'est avec ce **premier objectif** de souligner leur contribution et de valoriser des activités bien souvent connotées négativement que GastroVaud, le Service cantonal de l'Emploi et Hôtellerie Romande ont lancé le 17 mars 2017 une campagne d'affichage cantonale, destinées à sensibiliser et informer le grand public.

Second objectif: manifester la volonté conjointe de la branche et de l'Etat de contribuer de manière dynamique à la diminution du nombre de demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie-restauration en se tournant prioritairement vers les ORP pour le recrutement. Destiné aux professionnels, ce second message a été transmis au moyen de mailings aux membres de GastroVaud et lors de rencontres décentralisées avec les représentants des Offices régionaux de placement, organisées dans le cadre des assemblées des sections régionales de l'association. Saluée officiellement par le SECO, cette campagne fera l'objet d'un bilan chiffré dans le courant 2018.

M. Abdi
lave chaque jour
800 assiettes et
70 casseroles!

Mme Ladu
prend soin
chaque jour de
22 chambres!

M. Bernardo
parcourt chaque jour
18 km en servant
ses clients!

Respect!

Pour la restauration et l'hôtellerie,
des acteurs essentiels.

Taxe sur les boissons sucrées enterrée

Sur le plan politique, l'année 2017 a en particulier été consacrée à lutter contre l'instauration d'une nouvelle taxe cantonale: **la taxe sur les boissons sucrées**. Après les hausses successives des allocations familiales, après une réforme fiscale dont les indépendants sont les grands laissés pour compte, le Gouvernement vaudois demandait aux distributeurs de boissons de mettre une fois encore la main au portemonnaie! Un projet inacceptable, tant sur le principe que sur le fond.

Pour financer les soins dentaires à hauteur de CHF 38 millions, le Conseil d'Etat proposait en effet deux mesures: d'abord, une hausse des cotisations des salariés de 0.06%. Ensuite, la création d'une taxe sur les boissons sucrées allant jusqu'à 30 centimes par litre vendu, prélevée chez les distributeurs et, à défaut, chez les détaillants (dont les restaurateurs font partie). Alors que les marges de la branche sont extrêmement faibles et les coûts sans cesse croissants, GastroVaud a clairement refusé ce projet et milité auprès de nombreux députés pour qu'ils l'enterrent. Objectif atteint le 28 novembre 2017.

Mais depuis le 4 mars 2018, la vigilance reste de mise suite au refus par le peuple vaudois d'une nouvelle assurance dentaire obligatoire: il n'est pas improbable que le Gouvernement revienne à la charge et déterre l'idée de taxe... Affaire à suivre.



Food truckers enfin soumis à formation

C'est fait! Demandée par GastroVaud en 2015 déjà et soutenue par les food truckers eux-mêmes, l'instauration d'une **formation préalable destinée aux food trucks** est devenue réalité. Au programme: 12 jours de cours obligatoires, définis en fonction des besoins des food truckers et des consommateurs (LADB et règles d'hygiène), respectivement des collaborateurs (droit du travail et assurances sociales). Cette adaptation du règlement est le fruit d'une excellente collaboration avec le Département vaudois de l'Economie et la Police cantonale du commerce, qui ont largement consulté GastroVaud dans le cadre de leurs travaux.



Happy Hours: assouplissement des règles

En 2016, les modifications apportées au règlement d'exécution de la LADB ont interdit totalement la pratique des Happy Hours, tant sur les boissons distillées que sur les boissons fermentées. Dans une directive publiée le 6 juin 2017, **le Conseil d'Etat** a heureusement assoupli le régime, en tolérant les Happy Hours sur les alcools fermentés, sous diverses conditions. En revanche, lors de telles pratiques, la remise de boissons distillées, de même que d'une quantité d'alcool fermenté supérieure au volume commandé (par exemple deux bières au lieu d'une seule commandée), restent formellement interdites.



12

Inauguration du Parlement vaudois: métiers de bouche à l'honneur

Après plusieurs années de travaux, le Parlement vaudois a été inauguré en grandes pompes le 14 avril 2017, date-anniversaire du Canton de Vaud. En présence du Gouvernement in corpore et d'un très grand nombre de députés vaudois, les festivités se sont d'abord déroulées en la Cathédrale de Lausanne, puis sous tente à la Place du

Château. A cette occasion, un cocktail dînatoire a été préparé puis servi aux centaines de convives présents par **19 apprentis cuisiniers, de service et boulangers et 8 encadrants**. Organisée par la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche et conduite par **Yves Girard**, secrétaire général de l'ABPCV, cette opération-sédution a permis de mettre en valeur l'apprentissage et le rôle des associations réunies dans le cadre de la Fondation.

Elections vaudoises: représentant élu!

Le 29 avril 2017, les électeurs ont désigné leurs représentants au Grand Conseil vaudois. Sur la ligne de départ, six personnalités proches de la branche et prêtes à la représenter: Edgar Schiesser, ancien directeur de GastroVaud, la députée sortante Léna Lio,



deux jeunes candidates lausannoises, Susan Sax, restauratrice et hôtelière à Ouchy et Victoria Rauccio, membre du Comité de GastroLausanne, ainsi que Gilles Meystre, Président de GastroVaud. Enfin, dans le Pays-d'Enhaut, **Pierre-François Mottier**, membre de la Commission de gestion de GastroVaud.

Sur la ligne d'arrivée, les fortunes sont diverses, mais la branche peut à nouveau compter sur un député, en la personne de ce dernier, élu avec 609 suffrages. 48 petites voix ont manqué au Président de GastroVaud dans le difficile district de Lausanne. Il comptabilise néanmoins 4'565 suffrages et devance de plus de 300 voix ses poursuivants...

Lancement du Prix suisse de l'œnotourisme

Depuis son lancement en 2013, le projet Vaud Œnotourisme lance des ponts entre filières – viticulture, produits du terroir, hôtellerie, restauration et tourisme – et entre les différentes régions du canton. En 2017, le projet s'est déployé à un rythme soutenu. D'abord avec la multiplication des **Balades œnotouristiques**, un concept interactif de promenades guidées par smartphone, accessibles désormais dans les régions de La Côte, du Vully, du Lavaux, du Chablais, du Pays-d'Enhaut, des Côtes de l'Orbe et de la Vallée de Joux. Quiz, points de vue à photographier et chasses au trésor se succèdent le long d'itinéraires inédits!



Autre innovation, le lancement des premiers **Prix et Rencontres suisse de l'œnotourisme**. À l'initiative de Vaud Œnotourisme, ce rendez-vous s'est déroulé le 8 septembre 2017 à Cully. L'événement coïncidait avec la manifestation Lavaux Passion et la célébration des 10 ans de l'entrée de Lavaux au patrimoine mondial de l'UNESCO. Un jury «grand public» et un jury de professionnels ont décerné le premier

Prix suisse de l'œnotourisme au **Château de Chillon**, après analyse de 60 dossiers de candidature provenant de toute la Suisse. Partie prenante du projet, GastroVaud a quant à elle remis un prix spécial «Gastronomie» au restaurant **Le Moulin de Cugy**, pour l'originalité de son offre. L'édition 2018 du Prix aura lieu le 12 septembre à Féchy.



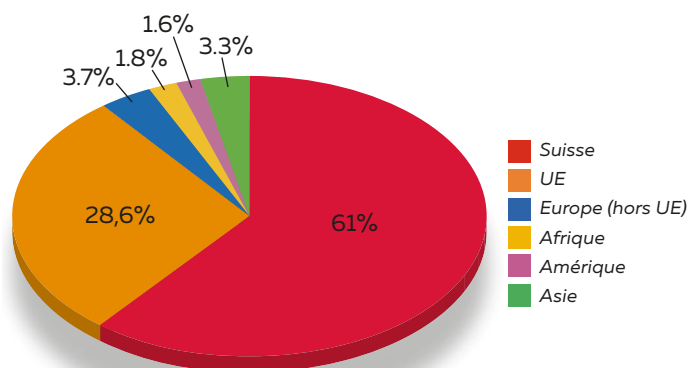
UN MILLÉSIME PLACÉ SOUS LE SIGNE DE LA CONSOLIDATION ET DE L'INNOVATION

Si 2016 a correspondu au passage de 17 à 26 jours de cours obligatoires, 2017 a permis de leur donner un rythme de croisière. Et d'initier une nouvelle formation facultative, pour coller de près aux besoins du marché!

**Cours CRH: 490 participants
représentant 38 nationalités**

L'origine des participants aux cours CRH délivrés à Pully demeure relativement stable. En 2017, 93.3% provenaient du continent européen, contre 92.1% en 2016. La proportion des candidats de nationalité suisse a sensiblement progressé, passant de 55% à 61%. Au sein des ressortissants de l'Union européenne, 47.9% d'entre eux sont d'origine française, 5.7% portugaise et 5.1% italienne. On ne dénombrerait qu'un seul candidat originaire d'Espagne, contre 5% encore, il y a cinq ans.

14



6 nouveaux diplômés G1



Quatre des six nouveaux diplômés du G1, lors de la remise de leur certificat, le 6 juin 2017 à Montreux.

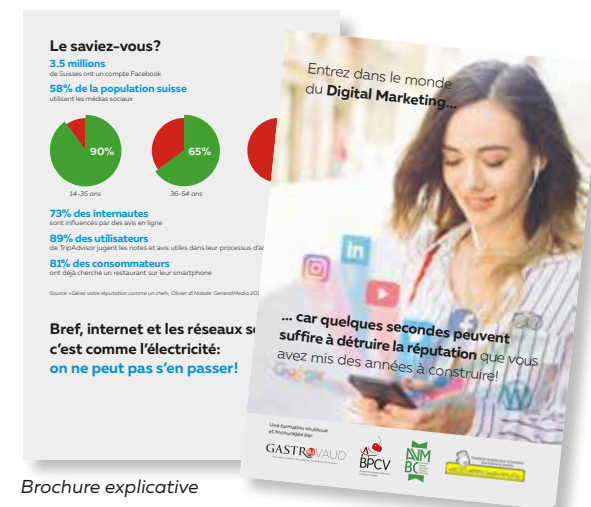
Lors de l'AG 2017 de GastroVaud, six personnes ont reçu des mains de **M^e Albert von Braun**, chef de la Police cantonale du commerce, le diplôme cantonal récompensant le suivi de l'ensemble des modules obligatoires et facultatifs enseignés à Pully, également reconnu au niveau suisse sous la dénomination de certificat G1: **Nello Brancato**, Lausanne – **Batiste Cuche**, Bienne – **Julien Davet**, St-Cergue – **David Giroud**, Baulmes – **Marion Lafarge**, Villeneuve – **Nedeljka Loncarevic**, Lausanne. GastroVaud leur adresse ses plus vives félicitations.

Nouveau cours de Digital marketing

Avec les réseaux sociaux, quelques secondes peuvent suffire à détruire la réputation qu'un restaurant a mis des années à construire... Ce nouveau cours mis en place par GastroVaud vise donc à offrir aux restaurateurs les connaissances nécessaires pour:

- Eviter les pièges et saisir les opportunités des médias sociaux
- Connaître les règles d'or du monde digital et optimiser son image sur le web
- Booster sa visibilité et donner (ou redonner) du souffle à ses affaires
- Fidéliser et élargir sa clientèle en communiquant sur des réseaux très largement utilisés par les consommateurs.

Articulé en 8 modules à la carte, sélectionnables en fonction des besoins concrets du candidat, ce cours est pris en charge à 75% par la Fondation vaudoise pour la Formation des métiers de bouche, le solde étant offert par GastroVaud en exclusivité à ses membres. Les deux sessions planifiées en 2018, également ouvertes aux boulangers et bouchers, sont d'ores et déjà complètes, preuve des besoins de la branche en ce domaine.



Brochure explicative

ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE

L'EXCELLENCE AU SERVICE D'UNE PROFESSION

Ecole Hôtelière de Genève: l'année du renouveau

Après deux années de travaux, l'Ecole Hôtelière de Genève a inauguré ses nouvelles infrastructures, à quelques mètres du Palais des Nations-Unies et du CICR. Salles de cours baignées de lumière naturelle, restaurant gastronomique «Vieux-Bois» rénové et agrandi, magnifique terrasse avec vue sur le Parc Ariana, cafeteria «L'Entre'Actes» et «Bar» réservés aux étudiants en journée et privatisables en soirée: le nouveau campus de l'école conduite par GastroSuisse constitue un écrin de choix pour les futurs cadres de l'hôtellerie-restauration.

Cours œnotouristique: 8 nouveaux certifiés

Depuis son lancement, le cours œnotouristique vaudois délivré par GastroVaud a été suivi par 110 candidats (état au 30.02.2018)! En 2017, huit d'entre eux ont passé avec succès les contrôles de l'Organisme intercantonal de certification (OIC).

Nos félicitations aux lauréats du millésime 2017:

Melinda Beck, Minigolf des Pommiers, Cudrefin

Sylvie Coeytaux, Cave Jean-Daniel Coeytaux, Yens

Maxime Dizerens, J.-M. Dizerens, Lutry

Coraline De Wurstemberger, Domaine Les Dames de Hautecour, Mont-sur-Rolle

Jaap Kluvers, Les 11 Terres, Epesses

Sylvain Patriarca, Hammel – Terres de Vins, Rolle

Jill Rossier, La Fromagerie gourmande, Montricher

Massimo Tarozzi, La Rouvenettaz, Montreux.





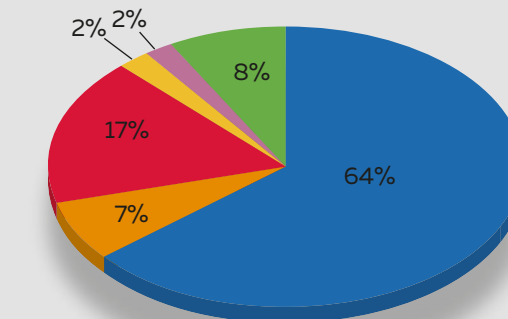
En présence de la Présidente du Gouvernement vaudois, **la Conseillère d'Etat Nuria Gorrite**, Brigitte Violier et le grand chef Franck Giovannini de l'Hôtel-de-Ville de Crissier ont décerné les prix aux meilleurs apprentis du canton.



183 nouveaux diplômés

Le 29 juin 2017, près de 1'100 personnes se sont donné rendez-vous au Swisstech Convention Center de l'EPFL pour assister à la cérémonie de remise des CFC et AFP aux apprentis cuisiniers CFC, employés en cuisine AFP, spécialistes en restauration CFC, employés en restauration AFP, spécialistes en hôtellerie CFC et spécialistes en restauration de système CFC. Le nombre de diplômés (183) recule de 15 points par rapport à 2016; cette baisse doit être relativisée, l'année 2016 ayant constitué un millésime exceptionnel.

Répartition des 183 diplômés, par type d'apprentissage:



- Cuisiniers CFC
- Employés en cuisine AFP
- Spécialistes en restauration CFC
- Spécialistes en restauration de système CFC
- Employés en restauration AFP
- Spécialistes en hôtellerie CFC



Hotel & Gastro Formation VD engage un directeur

En ses qualités de secrétaire romand d'Hotel & Gastro Union, d'initiateur et de cheville ouvrière de nombreux concours d'apprentis, **Eric Dubuis** est bien connu des entreprises formatrices. Grâce à ses précédentes fonctions, il dispose à la fois d'un important réseau romand et d'une connaissance approfondie des enjeux de l'hôtellerie-restauration. Au sein du Comité d'HGF VD, il est donc apparu comme l'homme de la situation pour conduire HGF VD et mettre en œuvre son projet-pilote de réseau d'entreprises formatrices. Quittant Hotel & Gastro Union, Eric Dubuis est entré en fonction le 1^{er} juin 2017, en qualité de Directeur d'Hotel & Gastro Formation VD.



Eric Dubuis



Un départ et deux arrivées

Depuis 2002, il a sillonné tout le canton pour apporter son appui aux centaines d'apprentis formés dans notre branche. Il a éteint des feux chez les uns, rallumé la flamme chez d'autres et séché de nombreuses larmes... **Patrick Friou**, en qualité de commissaire professionnel, a été pendant 15 ans à la fois le papa et la maman de notre relève, en endossant – selon les circonstances et avec la facilité d'un caméléon – les rôles d'avocat, de médiateur, de psychologue et d'assistant social. Choissant de partir en retraite, GastroVaud remercie infiniment Patrick Friou pour la mission souvent ingrate – mais ô combien indispensable – qu'il a remplie avec un profond dévouement. Nos meilleurs vœux l'accompagnent pour une retraite à la fois gourmande et voyageuse! Afin de lui succéder, HGF VD a désigné **Steve Tavolini**, 42 ans, titulaire d'un double CFC de sommelier et de cuisinier. Après avoir exploité pendant plusieurs années la Fleur de Lys à Moudon, M. Tavolini a obtenu son brevet fédéral d'agent de détention et est devenu chef de cuisine dans les établissements pénitentiaires de la Tuilière à Lonay, puis de Palézieux. HGF VD a en outre recruté **Laura Rod**, hyperactive bien connue dans le district Lavaux-Oron, à la tête d'une entreprise spécialisée dans le service traiteur. Fraîche titulaire du brevet fédéral de chef de cuisine, elle complète à temps partiel l'équipe des enseignants de cuisine composée de MM. Golay, Riesen et Boulard.

Bienvenue!



Formation professionnelle



La Suisse brille aux WorldSkills d'Abu Dhabi



(de g. à dr) **Martin Erlacher**, chef expert du concours, **Tatjana Caviezel**, médaille d'or, **Casimir Platzer**, président de GastroSuisse, **Evelyne Tanner**, médaille d'excellence et **Daniel Inauen**, formateur.

Une médaille d'or au service et une médaille d'excellence en cuisine: la Suisse a brillé lors des championnats du monde des métiers (WorldSkills 2017) à Abu Dhabi. **Tatjana Caviezel**, dans la catégorie restauration, s'est imposée face à 37 adversaires et décroché la médaille d'or. **Evelyne Tanner** a décroché celle d'excellence dans la catégorie cuisine, parmi 44 candidats.

Outre le talent des deux médaillées, cette double consécration démontre aussi la qualité de la formation professionnelle suisse et le bien-fondé de la formation duale.

DÉVELOPPER NOS PRESTATIONS ET NOTRE VISIBILITÉ!

A travers les partenariats tissés jusqu'ici, GastroVaud offre une large gamme de prestations, mariant conseils, prévoyance et réinsertion. De nouvelles collaborations les complètent désormais, pour répondre aux besoins de la branche et des consommateurs.

Lausanne à Table: vitrine conviviale de la restauration

18

Association à but non lucratif fondée en 2011 et destinée à la promotion du goût et des produits locaux, Lausanne à Table organise chaque année de très nombreux événements gourmands dans la capitale vaudoise. Dotée d'un fort capital sympathie, elle valorise le savoir-faire gastronomique et la restauration de manière originale et conviviale, en concertation avec les acteurs de la branche. Conformément à la volonté affirmée de GastroVaud de jouer son rôle de vitrine innovante de la restauration, plusieurs collaborations ont été nouées avec Lausanne à Table et GastroLausanne en 2017.

Parmi elles, **les 20 kils à Table**. Objectif: proposer à tout un chacun de vivre la journée du dimanche des 20KM de Lausanne de manière sportive ou... gustative! Sur le tracé de la course, un accueil soigné a donc été proposé par une vingtaine de restaurateurs, pour le prix spécial de CHF 20.-. Avec un petit cocktail détox offert à chaque coureur sur présentation du dossard!

Seconde collaboration, **le Miam**, festival gastronomique qui a succédé au Food Truck festival organisé sur la Place de la Riponne en 2015 et 2016. Du 3 au 5 juin 2017, plus de 50 acteurs du goût ont animé le centre-ville de Lausanne, avec entre autres une table d'hôtes tenue par GastroLausanne. Malgré une météo capricieuse, près de 30'000 personnes sont venues découvrir ce nouveau rendez-vous, qui fait la part belle aux plaisirs de la table.



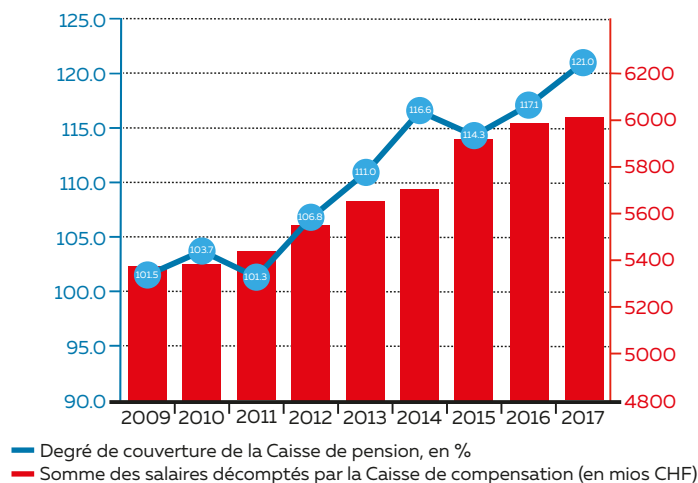
Troisième collaboration, **A table!**, événement organisé le 7 septembre 2017, qui a vu 36 restaurateurs dresser une table en des endroits insolites de la ville et offrir un menu aux quatre premiers convives arrivés sur place grâce à la publication d'indices sur la page Facebook de l'association. Au total, ce sont près de 150 personnes qui ont pu profiter d'un repas servi grâce à la générosité des restaurateurs lausannois. Et qui, à l'échelle 1/1, ont été convaincues que l'art de l'accueil n'est pas qu'un slogan dans la restauration!



Excellent exercice 2017

GastroSocial présente une fois de plus un excellent exercice. En 2017, les objectifs de croissance et de rendement ont été atteints, voire largement dépassés. La **caisse de compensation** comptait 20'516 établissements affiliés à la fin de l'exercice, ce qui correspond à quelque CHF 6.12 milliards de masse salariale ayant fait l'objet d'un décompte. Le volume des cotisations a augmenté pour atteindre CHF 1.06 milliard. La **caisse de pension** dénombrait 20'380 établissements affiliés représentant une masse salariale de CHF 5.22 milliards. Le volume des cotisations a progressé de 3.8% pour atteindre CHF 384 millions. La caisse de pension affiche, avec moins de CHF 64.- par personne assurée, les frais d'administration les plus bas de Suisse. Les assurés bénéficient en outre d'une rémunération supérieure de 1% au taux d'intérêt minimal de la LPP.

Par ailleurs, GastroSocial constitue des réserves pour plus de CHF 120 millions, en vue d'atténuer, lors de la prochaine révision de la LPP, les effets de la baisse des rentes. Le placement de fortune clôt l'exercice sur un volume de CHF 7 milliards, soit une hausse de plus de 11%, et sur une excellente performance de 8.77%. Le taux de couverture est de 121%.



La Pinte Vaudoise: 10 ans au service de la branche

1'555 demandeurs d'emploi ont bénéficié des services de la Pinte Vaudoise depuis l'inauguration du restaurant-école, le 2 mai 2007! Lancée conjointement par le Département vaudois de l'Economie et GastroVaud, cette mesure vise à:

- faire tester par des professionnels de la branche les compétences et la motivation au travail des chômeurs de la restauration;
- améliorer les compétences et le niveau de formation des demandeurs d'emploi concernés;
- certifier leurs compétences, de manière à permettre aux employeurs de recruter en priorité des chômeurs qui correspondent à leurs besoins.

38 postes sont aujourd'hui offerts aux demandeurs d'emploi, dans les domaines de la cuisine (22 postes), du service (7) et de l'intendance (9). Leur encadrement est assuré par trois responsables de secteur, sous la conduite de José Bory. Tout employeur peut recourir à leurs services. En 10 ans, plus de 550 personnes ont retrouvé le marché du travail, grâce à la Pinte Vaudoise.

Caisse d'allocations familiales de GastroVaud: des résultats contrastés

Résultats contrastés pour la Caisse d'allocations familiales de GastroVaud en 2017. Côté positif, le nombre d'établissements affiliés et la masse salariale ont augmenté de respectivement 3.71% et 10.98%. Côté négatif, le volume des allocations versées a également pris l'ascenseur, pour atteindre CHF 12.3

millions (+ 19.48%), soit davantage que les cotisations encaissées pendant l'année (CHF 12.1 millions). Le résultat brut s'avère dès lors négatif. Les correctifs apportés par le Fonds cantonal de surcompensation améliorent néanmoins le résultat annuel, sans toutefois permettre à la Caisse de maintenir son niveau de réserves à la hauteur de celles de l'année précédente.

Résultats 2017 - Caisse d'allocations familiales GastroVaud

	2017	2016	Différence
Nombre d'établissements	1'733	1'671	3.71%
Nombre d'allocations de naissance employeur	127	138	-7.97%
Prestation mensuelles			
Pour le 1 ^{er} et le 2 ^e enfant <= 16 ans	250.00	250.00	0.00%
Dès le 3 ^e enfant <= 16 ans	370.00	370.00	0.00%
Pour le 1 ^{er} et le 2 ^e enfant en formation prof.	330.00	330.00	0.00%
Dès le 3 ^e enfant en formation prof.	450.00	450.00	0.00%
Allocations de naissance	1'500.00	1'500.00	0.00%
Allocations de naissance multiple	3'000.00	3'000.00	0.00%
Masse salariale	544'632'300.00	490'763'200.00	10.98%
Taux de cotisations employeurs	2.250%	2.170%	3.69%
Cotisations nettes avant provisions	12'175'680.00	10'576'171.00	15.12%
Résultat brut	-168'788.00	244'079.00	n/a
Allocations versées	12'344'468.00	10'332'092.00	19.48%
Fonds cantonal de surcompensation	459'901.00	875'043.00	-47.44%
Résultat annuel	473'017.00	633'986.00	
Bilan			
Réserves de fluctuation après répartition du résultat	3'241'352.00	2'768'335.00	
En % de la charge annuelle	25.88%	26.31%	

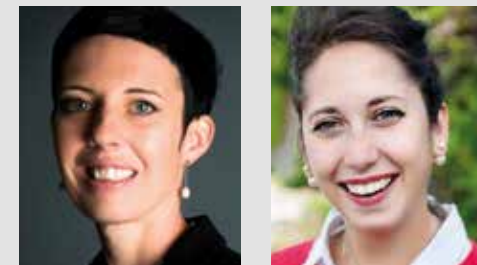
Organes de l'Association



Le Comité cantonal de GastroVaud se compose des présidents des dix sections régionales de l'association et du président de l'Association vaudoise des établissements sans alcool (AVESA). En 2016, il a siégé à cinq reprises. Son Bureau, chargé de veiller à l'exécution des décisions prises et de gérer les affaires courantes a quant à lui siégé à six reprises.

De gauche à droite: **José Cruz** (Trésorier cantonal, Directeur Gastroconsult), **Ulrich Kohler** (Broye-Vully), **Thierry Wegmüller** (Lausanne), **Rui Pereira** (Riviera et Vice-président cantonal), **Olivier Duvoisin** (Directeur GastroVaud), **Jean-François Mollien** (Pays-d'Enhaut), **Joseph Pellegrino** (Chablais), **Jean-Marcel Riond** (Gros-de-Vaud), **Gilles Meystre** (Président cantonal), **Robert Bubloz** (La Côte et Caissier cantonal), **Elisabeth Basset** (Jura-Nord vaudois), **Edi Canderan** (AVESA), **Pierre-André Cuénoud** (Lavaux-Oron), **Pierre Borel** (Morges et Ouest lausannois).

Deux nouvelles venues...



L'équipe de GastroVaud compte deux nouvelles collaboratrices depuis 2017. Première arrivée, **Carine Suter**, en charge de la conduite du label «Fait Maison» à 60%. Coordinatrice d'événements, elle bénéficie de près de 20 ans d'expérience dans les domaines des foires, salons et congrès. Proactive, joviale et gourmande, elle a pour mission de développer le réseau des labellisés et de conduire sa promotion auprès du grand public. Seconde arrivée, **Caroline Wacker**. Détentrice des diplômes G1 de GastroSuisse et Vaud Œnotourisme, blogueuse et illustratrice indépendante, elle est en charge du développement des réseaux sociaux de GastroVaud, à 40%. Avec elle, GastroVaud fait sa révolution numérique et entre de plain-pied sur Facebook et Instagram! Bienvenue!



... et deux jubilaires !

Fidèles à leur poste dès l'aube, elles sont deux voix bien connues des participants aux cours CRH et des partenaires de GastroVaud. En cette année 2017, chacune a fêté un nouveau cap au sein de l'Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers. **Filomena Morciano**, responsable des cours CRH, a franchi la barre des 25 ans de service. Et **Joëlle Petitpierre**, comptable diplômée, celle des 10 ans de maison. Merci Mesdames!

Autres organes et représentations

Organes de GastroVaud

COMMISSION DE GESTION 2016-2017

Michel Deschenaux, président
Melinda Beck, membre
Luc Polli, membre
Gérard Barbey, membre suppléant

COMMISSION MARKETING

Rui Pereira, président, La Tour-de-Peilz
Elisabeth Basset, Yverdon-les-Bains
Robert Bubloz, Burtigny
Jean-François Mollien, L'Etivaz
Thierry Wegmüller, Lausanne

COMMISSION DU 125^e ANNIVERSAIRE

Frédéric Haenni, président d'honneur
Edgar Schiesser, ancien directeur
Rui Pereira, vice-président cantonal
Olivier Duvoisin, directeur

COMITÉ DE LA CAISSE D'ALLOCATIONS FAMILIALES GASTROVAUD

Frédéric Haenni, président
Gilles Meystre, membre
Rui Pereira, membre
Robert Bubloz, membre
José Cruz, membre

Organes extérieurs vaudois

FONDATION VAUDOISE POUR LA FORMATION DES MÉTIERS DE BOUCHE

Gilles Meystre, vice-président (depuis le 1^{er} juillet 2017)
Olivier Duvoisin, représentant de l'AVESA
(depuis le 1^{er} juillet 2017)

HOTEL & GASTRO FORMATION VD (HGF)

Gilles Meystre, membre du Bureau HGF VD

COMMISSION PROFESSIONNELLE VAUDOISE (CVF)

Gilles Meystre, membre du Bureau HGF VD
Olivier Duvoisin, représentant de GastroVaud

COMMISSION CANTONALE D'EXAMEN CRH

Jean Sevic, membre d'honneur de GastroVaud

COMITÉ DIRECTEUR DE L'EPM (MONTREUX)

Gilles Meystre, président de GastroVaud

COMITÉ DIRECTEUR OFFICE DU TOURISME VAUDOIS

Gilles Meystre, président de GastroVaud

COMITÉ DE PILOTAGE VAUD CENOTOURISME

Gilles Meystre, président de GastroVaud

COMITÉ DE PILOTAGE LABEL FAIT MAISON

Gilles Meystre, représentant de GastroSuisse,
président de GastroVaud

Organes de GastroSuisse

Gilles Meystre, président cantonal

Membre du Comité directeur de GastroSuisse, président de la Comm. marketing des membres, membre de la Comm. droit du travail et affaires sociales, du Cercle de direction de l'EHG, du Conseil d'administration de Vieux-Bois SA et du Comité de la caisse de compensation GastroSocial, coordinateur des Présidents latins.

Robert Bubloz, caissier cantonal

Membre de la Conférence des présidents cantonaux

Frédéric Haenni, président d'honneur

Membre de la commission de construction de l'EHG
(dissoute en septembre 2017 à la fin des travaux)

Olivier Duvoisin, Directeur

Membre de la Conférence des administrateurs et secrétaires
GastroSuisse

Membres d'honneur

Frédéric Haenni, président d'honneur, 2015
Eric Oppliger, président d'honneur, 1995
Jacques Hodot, ancien enseignant de service, 2016
Jean-Michel Sevic, ancien vice-président cantonal, 2015
Pierre Monsciani, ancien caissier cantonal, 2015
Edgar Schiesser, ancien directeur, 2014
Christian Kramer, ancien directeur Hôtel Mövenpick, 2013
Jacques Baudat, ancien vice-président cantonal, 2013
Charles-A. Ramseier, ancien directeur OTV, 2011
Gérard Rabaey, cuisinier, 2011
Louis Despont, ancien collaborateur SWICA, 2008
Hans Peyer, ancien directeur-suppléant GastroSuisse, 2008
Hans-Juerg Wehrli, ancien directeur de la Caisse AVS
GastroSocial, 2005
René Thévenaz, ancien membre du comité directeur
GastroVaud, 2002
Ernest Plattner, ancien caissier cantonal, 2001
Jean-Pierre Chaillet, ancien secrétaire cantonal, 2001
René Rigazzi, ancien vice-président cantonal, 1998
Gil Banderet, ancienne secrétaire générale, 1995
Dr Xavier Frei, ancien directeur GastroSuisse, 1991
André Ganguillet, ancien réviseur Caisse AVS GastroSuisse, 1985
Alain Burnand, pasteur, ancien aumônier de GastroVaud, 1980
Frédéric Girardet, cuisinier, 1979

BILAN 2017

	2016		2017	
	ACTIFS	PASSIFS	ACTIFS	PASSIFS
ACTIFS (en francs)				
Disponible				
Trésorerie	2'214'872.16		1'778'478.98	
Réalisable				
Débiteurs	576'317.07		475'765.42	
Stocks	26'860.45		23'649.45	
Actifs de régularisation	197'829.20		196'477.35	
Immobilisations				
Titres et placements	1'736'281.20		477'651.20	
Equipements Centre professionnel	80'000.00		30'000.00	
Mobilier	1.00		1.00	
Installations & programmes informatiques	1.00		1.00	
Terrains et immeubles à Pully	9'715'707.10		16'865'707.10	
PASSIFS (en francs)				
Exigible à court terme				
Créanciers divers		23'697.80		20'969.40
Passifs de régularisation		922'558.50		710'708.70
Compte courant CAF GastroVaud		539'072.80		1'028'768.00
Exigible à long terme				
Engagements sur immobilisations		5'300'455.85		10'122'033.85
Fonds et réserves				
Fonds de défense des intérêts des membres		368'978.35		343'978.35
Fonds 125 ^{ème} anniversaire GastroVaud		130'000.00		-
Fonds pour la formation		250'000.00		330'000.00
Fonds d'entretien immeuble II		200'000.00		200'000.00
Réserve pour l'informatique et téléphone		92'000.00		92'000.00
Différence sur cours de titres		162'269.97		185'255.00
Capital		6'558'835.91		6'814'018.20
Total Bilan	14'547'869.18	14'547'869.18	19'847'731.50	19'847'731.50

COMPTE DE RESULTAT 2017

	COMPTES		BUDGET	
	2016	2017	2017	2018
PRODUITS (en francs)				
Cotisations, subventions, autres recettes	1'854'961.80	1'889'455.52	1'814'500.00	1'883'750.00
Finances Centre professionnel	1'947'775.00	1'591'292.00	1'500'000.00	1'500'000.00
Produits locations	519'798.20	610'271.40	488'000.00	628'000.00
Valeurs locatives	190'000.00	190'000.00	190'000.00	190'000.00
Total produits	4'512'535.00	4'281'018.92	3'992'500.00	4'201'750.00
CHARGES (après imputations internes)				
Cotisations ristournées, rétrocessions	588'230.40	572'685.75	615'000.00	612'500.00
Assemblées et comités	215'997.58	235'447.10	275'000.00	230'000.00
Commissions et délégations	11'044.65	4'916.20	20'500.00	20'500.00
Salaires et charges sociales	649'398.40	652'341.45	674'000.00	696'000.00
Formation continue	1'930.00	1'130.00	10'000.00	10'000.00
Honoraires de tiers	34'055.30	33'980.00	37'000.00	37'000.00
Loyer (valeur locative)	45'000.00	45'000.00	45'000.00	45'000.00
Frais de bureau et imprimés	79'275.05	73'065.35	74'500.00	75'500.00
Frais de port	16'015.15	13'159.60	20'000.00	20'000.00
Cotisations et subsides	18'945.00	18'669.00	20'000.00	20'000.00
Mobilier/Matériel, entretien informatique	38'877.88	54'879.31	70'000.00	60'000.00
Site internet, communication membres	6'955.20	17'982.95	20'000.00	20'000.00
Marketing et communication	32'350.80	36'770.45	35'000.00	35'000.00
Gestion de projets	35'400.80	14'323.80	30'000.00	150'000.00
125 ^{ème} anniversaire GVD	-	22'923.46	-	-
Frais d'enseignement	1'267'390.11	1'047'024.97	1'075'000.00	1'113'000.00
Charges financières	156'117.09	216'972.45	160'000.00	240'000.00
Charges foncières et d'entretien	252'959.55	303'795.14	352'000.00	411'500.00
Impôts	120'867.55	78'769.65	72'000.00	72'000.00
Attributions aux Fonds	110'000.00	105'000.00	25'000.00	-
Amortissements	400'000.00	477'000.00	350'000.00	299'999.00
Total charges	4'080'810.51	4'025'836.63	3'980'000.00	4'167'999.00
Excédent de produits attribué au capital	431'724.49	255'182.29	12'500.00	33'751.00

Chiffres sous réserve de leur acceptation par
l'Assemblée des délégués du 16 mai 2018.

UN GRAND MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES

Le 125^{ème} a été source d'échanges et de rencontres. Avec nos membres tout d'abord, puis le grand public au détour de l'une ou l'autre de nos actions sur le terrain. Il a également permis de créer des ponts entre artisans de la table et de la terre, tout en renforçant les relations avec les instances cantonales et les partenaires de la branche.

L'objectif de GastroVaud était de donner, tout au long de l'année, une large visibilité à la branche et à ses membres, en véhiculant les valeurs de convivialité, de proximité et d'authenticité qui lui sont chères. Un budget extraordinaire destiné à l'organisation des festivités avait été ratifié et respecté. Le financement reposait sur l'utilisation de deux fonds spéciaux (Fonds du 125^{ème} anniversaire et Fonds de défense des intérêts des membres), sur une participation extraordinaire des sections régionales et l'engagement de partenaires. Sans ces soutiens, les objectifs ambitieux fixés n'auraient jamais pu être atteints. Un chaleureux merci à vous tous et en route pour de nouveaux projets.

Opérations 125^{ème}

24



Soirée de gala



LUNCH-CHECK SUISSE
LA DEVISE LA PLUS SAVOUREUSE DE SUISSE.



