

© Benedicte

Rapport annuel 2020

SOMMAIRE

Sommaire	1
Le mot du Président	2-3
Calendrier de la crise	4-14
Début des travaux du nouveau centre de compétences	15
Formation professionnelle	16-17
Actions spéciales	18-19
Organes de l'Association	20-21
Comptes 2020	22-23

Avis à nos lecteurs

A l'heure de rédiger ce rapport (avril 2021), la crise n'est de loin pas terminée. Les nombreuses démarches entreprises pour soutenir nos membres depuis janvier 2021 ne figurent pas dans ce rapport, qui couvre uniquement l'exercice 2020.

Solidairement vôtre

Votre association professionnelle

1

Impressum

Rédaction-conception: Gilles Meystre

Conception et réalisation graphique:
Gérard Lebet

Illustration couverture: ©24Heures – Bénédicte

Crédits-photos: ARC Jean-Bernard Sieber – GastroVaud

A disposition sous forme électronique uniquement:
www.gastrovaud.ch

© GastroVaud, avril 2021

UNE ANNÉE DE CONTRADICTIONS, DE TERGIVERSATIONS ET DE PUNITIONS

Le millésime 2020 fera partie de ceux qu'on n'oubliera jamais. Avec beaucoup d'amertume en bouche, une robe inexistante, tant elle a dépouillé les restaurateurs, et des arômes persistants d'arbitraire et de punition collective. Débutée par une crise sanitaire, elle s'est rapidement doublée d'une crise économique qui, à n'en pas douter, laissera des traces durables pour notre branche.



La tolérance, la patience, l'obéissance, la quête de résilience ont atteint leurs limites. Et il faut clairement le dire: après une année, la gestion de crise du Conseil fédéral s'est muée en crise de la gestion.

En cause: un système mis en place par beau temps, qui disjoncte clairement par mauvais temps. Les preuves se ramassent à la pelle, comme les feuilles mortes à l'automne...

Notre système PARLEMENTAIRE disjoncte, quand les décisions prennent des mois à tomber et quand l'urgence vécue sur le terrain se heurte aux lenteurs des processus, aux hésitations des exécutifs et à la rigidité des réglementations. **Où est la RAPIDITÉ exigée par la crise?**

Notre système BANCAIRE disjoncte, quand en pleine crise économique et sociale, la plus grande banque du pays, l'UBS – une banque sauvée par les contribuables..., annonçait coup sur coup un bénéfice 2020 de quelque CHF 6,6 milliards, puis vouloir augmenter les taux négatifs de ses épargnants... **Où est la RESPONSABILITÉ?**

Notre système MONÉTAIRE disjoncte, quand une année après le début de la crise, on s'interroge encore sur la nécessité de recourir aux CHF 100 milliards de réserves de la BNS... **Où est la SOLIDARITÉ?**

Notre système IMMOBILIER disjoncte, quand de grands bailleurs institutionnels refusent tout geste en faveur de leurs locataires commerciaux, alors que des particuliers, des petits propriétaires privés et des communes contactent spontanément leurs locataires pour trouver des arrangements... **Encore une fois, où est la SOLIDARITÉ?**

Notre système SANITAIRE disjoncte, quand pendant des mois le taux d'infection sert d'unique référentiel de conduite, sans que ne soient pris en compte d'autres indicateurs socialement explosifs comme la déprime des jeunes, le sentiment d'isolement des seniors, la hausse des consultations chez les psys ou celle de la consommation d'alcool... **Où est la RESPONSABILITÉ?**

Notre système SANITAIRE disjoncte encore, quand il juge le masque inutile en avril 2020 puis le rend obligatoire six mois plus tard ou quand il se montre incapable de disposer rapidement de vaccins en suffisance, dans un pays qui est à la fois le siège des plus grandes pharmas et l'une des nations les plus riches au monde! **Où est l'EFFICACITÉ?**

Enfin, notre système FÉDÉRALISTE disjoncte, quand 26 cantons sont contraints de créer 26 systèmes d'indemnisation différents, 26 rythmes et plans de versement différents... Avec des régimes plutôt généreux ici, et totalement radins là... **Où sont LA RAPIDITÉ ET L'ÉGALITÉ?**

Plus d'une année après les premiers soubresauts du COVID-19, on doit reconnaître que les beaux jours ont sclérosé notre système et qu'il s'est montré souvent incapable de réagir de façon rapide, efficace et solidaire face au tsunami de la crise.

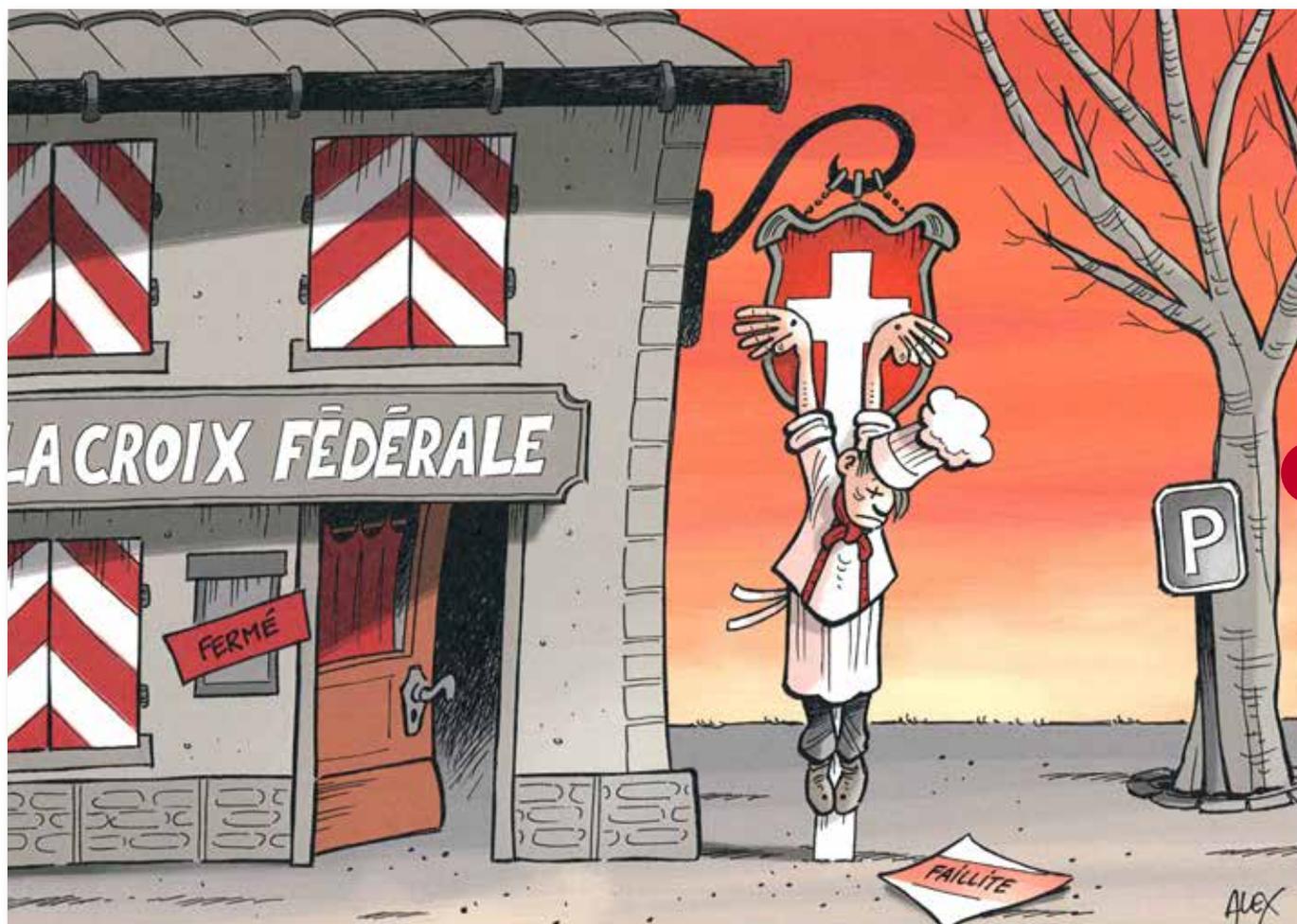
Aujourd'hui, nous n'en pouvons plus des interdicts, des contradictions, des tergiversations, et de l'absence de perspectives.

Aujourd'hui, nous n'en pouvons plus de voir l'hôtellerie-restauration soumise à la valse des ouvertures et des fermetures, des contraintes et des contrôles, quand d'autres secteurs bénéficient de régimes largement plus favorables, sans qu'il ne soit prouvé que notre secteur est plus risqué qu'ailleurs!

Une année après le début de la crise, la tolérance, la patience, l'obéissance, la quête de résilience ont atteint leurs limites. Et il faut clairement le dire: la gestion de crise du Conseil fédéral s'est muée en crise de la gestion. Car la population – et notre branche en premier lieu – attendait des capitaines et des perspectives. Elle n'a souvent eu pour seules réponses que la mollesse et l'attentisme.

Dans un tel contexte, GastroVaud a tout mis en œuvre pour accompagner ses membres et relayer leur profond désarroi. Du côté des autorités, il a fallu exiger, batailler, contester, demander, implorer, décoder, négocier. Du côté des membres, il a fallu informer, rassurer, expliquer. La tâche est loin d'être finie et les dégâts se mesureront sur un temps long. Mais malgré cet infâme millésime 2020, nous resterons toujours à vos côtés. **Solidaires et déterminés.**

Gilles Meystre
Président de GastroVaud



© La Liberté - Alex

L'ANNÉE 2020 AU RYTHME DES DÉCISIONS

Pour prendre conscience du calvaire vécu par la branche durant l'année 2020, ces pages retracent les décisions prises par les autorités mois après mois, dans une tension permanente entre impératifs sanitaires et impératifs économiques. Un défi pour nos associations et pour nos membres, contraints de naviguer à vue et sans cesse pris en étau entre les contradictions réglementaires, le vœu des clients et les oukases gouvernementaux... Rétrospective d'une année consacrée avant tout au lobbying politique et à la défense des membres.

4



02/2020

Les mauvaises nouvelles se succèdent aussi dans le Canton: licenciement du personnel du Tour de Romandie, annulation du Cully Jazz, suspension des matchs du LHC et du LS, report du salon Habitat-Jardin. L'hôtellerie subit de très nombreuses annulations et la restauration constate une **forte baisse de la demande** dès la mi-février.



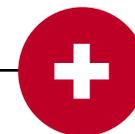
24 février 2020

Un **premier cas de Covid-19** est détecté lorsqu'un homme d'une septantaine d'années habitant le Tessin et ayant séjourné en Lombardie est testé positif.



28 février 2020

Alors que la Suisse a détecté 15 cas dont 10 nouveaux mais aucun décès, le Conseil fédéral décide d'**interdire tout rassemblement de plus de 1 000 personnes**, jusqu'au 15.3 au moins. Il sonne le glas de nombreux grands événements économiques, sportifs et culturels tels que le Salon de l'automobile, le Carnaval de Bâle ou les championnats de hockey sur glace et de football.



03/2020

13 mars 2020

Le Conseil fédéral exige la **fermeture des écoles** et interdit les **manifestations de plus de 100 personnes**.



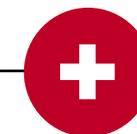
13 mars 2020

Avant Berne, le Conseil d'Etat ordonne des **mesures urgentes**. Parmi elles, la fermeture des clubs et la **limitation à 50 personnes** dans les restaurants...

L'étau se resserre pour la branche et les exploitants sont contraints de «faire la police» en permanence.

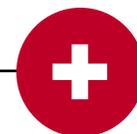
13 mars 2020

Confronté à d'innombrables réactions de membres jugeant la situation intenable, le Président de GastroVaud demande au Conseil d'Etat de **fermer les restaurants** et de simplifier le recours au RHT.



14 mars 2020

Vaud et le Tessin annoncent la **fermeture des restaurants** à compter du 16 mars 2020.



18 et 19 mars 2020

Le Président de GastroVaud lance deux appels au Conseil d'Etat, le 18.3 et le 19.3, pour des mesures urgentes de soutien économique, notamment en matière de **loyers**.



16 mars 2020

Le Conseil fédéral prend la main, recourt à l'**appui sanitaire de l'armée** et ordonne des **fermetures généralisées** jusqu'au 10.4. En parallèle, il présente un plan de mesures d'aides économiques: crédits COVID, suspension des poursuites et faillites, extension du chômage partiel, extension des APG pour les indépendants et salariés.



04/2020

16 avril 2020

Le Conseil fédéral présente **une levée des restrictions** en trois phases: la première le 27.4 (réouverture des services de soin à la personne, jardineries, magasins de bricolage), la deuxième le 11.5 (écoles primaires, autres commerces, installations sportives) et la troisième le 8.6 (écoles secondaires et supérieures, musées et bibliothèques). La **réouverture de la restauration** n'est pas arrêtée et fait débat: le 11 mai est privilégié en Suisse alémanique, alors que la Suisse romande, plus touchée par le virus, préférerait le mois de juin.

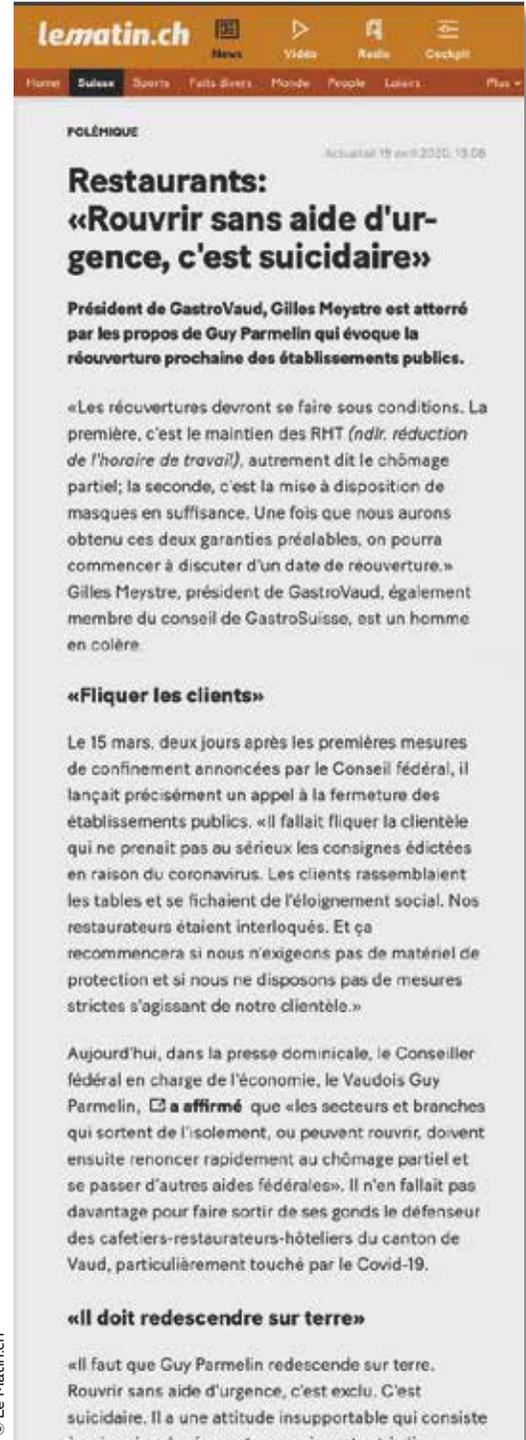
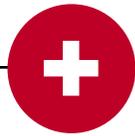
19 avril 2020

GastroSuisse et GastroVaud dénoncent le silence de la Confédération sur la date de réouverture de la branche. Gilles Meystre fustige dans le *Matin Dimanche* les propos humiliants de Guy Parmelin pour qui «l'aide de la Confédération ne doit pas devenir **un oreiller de paresse**»... Enfin, face au refus de plusieurs **assureurs** suisses de couvrir les pertes d'exploitation dues à la pandémie chez leurs affiliés, GastroSuisse lance **un bras de fer** public, qui portera ses fruits.

17 avril 2020

Le Conseil d'Etat accède à la demande conjointe de GastroVaud, de l'ASLOCA et de l'ABPCV en débloquant CHF 20 millions pour **l'aide au paiement des loyers commerciaux**, après d'âpres négociations avec les milieux immobiliers... Un accord imparfait certes, mais qui soulage nombre de petits établissements vaudois.

6



05/2020

7 mai 2020

Les directives se suivent et se... contredisent!

En vue de la réouverture du 11 mai, le Conseil d'Etat réintroduit les horaires d'ouverture des restaurants en vigueur avant la crise. **Douche froide** le lendemain: le Conseil fédéral interdit toute ouverture entre minuit et 6h du matin !



11 mai 2020

Berne autorise **une réouverture** moyennant **des règles sanitaires strictes et coûteuses**: distances entre tables, plexiglas, horaires réduits, etc.

Les Présidents de GastroSuisse et de GastroVaud s'opposent publiquement à l'**obligation de récolter les données** des clients dans les restaurants. Berne y renonce finalement (et momentanément), grâce à l'appui inattendu du Préposé suisse à la protection des données. En outre, à l'initiative de GastroSuisse, des **webinaires** sont proposés aux membres pour expliquer les nouvelles règles sanitaires.



© ARC



© 24H

06/2020

6 juin 2020

Zoos, piscines, remontées mécaniques, campings, casinos et salons érotiques sont autorisés à ouvrir. Dans la restauration, des **assouplissements** sont permis. Les groupes jusqu'à 300 personnes, journaux, jeux et machines à sous sont autorisés. En revanche, **la règle des 2 mètres** entre les tables est maintenue, contre l'avis de la branche.



25 juin 2020

Berne lance l'application de suivi des contacts **SwissCovid** qui ne parviendra jamais à s'imposer au sein de la population, malgré son coût de CHF 12 millions...

Enfin, vu le contexte économique, syndicats et patronat s'entendent pour un **gel des salaires minimaux** pour 2020 et 2021, à satisfaction de GastroSuisse.

22 juin 2020

De **nouveaux assouplissements** sont encore décidés. Parmi eux, le passage de 2m à 1.5m entre tables.

19 juin 2020

Le Conseil fédéral annonce la **fin de l'état d'urgence** et redonne la main aux cantons. Débute alors une phase de **«cafouillages»** réguliers entre les normes fédérales et cantonales...

24 juin 2020

L'Etat de Vaud lance l'**opération WelQome** en collaboration avec QoQa. CHF 15 millions sont injectés dans la démarche. L'idée est simple: à l'achat d'un bon, les clients reçoivent un rabais de 20% et le prestataire (restaurant, hôtel, vigneron, etc.) bénéficie d'une plus-value de 10%.

Les actions de relance se multiplient.

En collaboration avec d'autres acteurs économiques, GastroVaud participe à plusieurs actions: **«Vaud à la carte»** (OTV), **«Swiss Wine Summer»** (SwissWine Promotion), **«Tous au resto»** (GeneralMedia).



07/2020



© Nora Nussbaumer Photography

1^{er} juillet 2020

La Confédération prolonge le **droit aux RHT et aux APG et rend obligatoire** l'utilisation des masques dans les transports publics.



Juillet 2020

Sur l'ensemble de la Suisse, GastroSuisse lance une grande campagne de marketing. **«Vous nous avez aussi manqué»**, tel est l'appel du cœur lancé par l'hôtellerie-restauration.

Par voie d'affichage et sur les réseaux sociaux, la campagne exprime ainsi la joie de la branche de pouvoir retrouver ses clients après le confinement. A l'aide d'images de restaurateurs issus de toutes les régions, les cafetiers, restaurateurs et hôteliers helvétiques souhaitent à nouveau la bienvenue à la population dans leurs établissements.



3 juillet 2020

Le Conseil d'Etat édicte de **nouvelles règles** plus strictes: consommation assise obligatoire, collecte impérative des données clients, **port du masque** fortement recommandé pour le personnel de service (mais pas en cuisine), **prise de température** à l'entrée des clubs, salons de jeux et bars.

4 juillet 2020

GastroVaudois parvient à éviter le **port du masque en cuisine**, initialement prévu par le Canton. En raison des problèmes liés à la fiabilité des données récoltées sur formulaire «papier», l'association initie en outre un partenariat avec **SocialPass**, afin de faciliter le traçage de la clientèle au moyen d'un outil numérique.



© 24H



08/2020

5 août 2020

Alors que **Genève** a ordonné en juillet déjà la fermeture des clubs et le port du masque obligatoire dans les restaurants, le Conseil d'Etat vaudois appelle par courrier les établissements vaudois à la plus grande vigilance et annonce **un renforcement des contrôles.**

En vue de la reprise parlementaire de septembre, GastroSuisse formule de **nouvelles exigences politiques:** loi fédérale sur l'aide aux loyers commerciaux, RHT pour les employés en CDD et apprentis, assouplissement des règles liées aux crédits COVID, réduction temporaire de la TVA, etc.

10



31 août 2020

Le régime RHT allégé mis en place au printemps prend fin au 31.8. Le délai de 10 jours entre la demande de préavis et l'indemnisation est réintroduit, de même que l'obligation pour l'employeur de justifier la demande.

31 août 2020

GastroVaudo lance un nouvel appel aux communes pour **prolonger l'extension des terrasses** et au Canton afin d'autoriser temporairement l'installation des **chaufferettes électriques** jusqu'ici interdites. Demandes reçues 5/5 tant dans la majorité des communes qu'à l'échelle du canton, qui tolérera les chauffages électriques sur les terrasses jusqu'au 30 juin 2021.

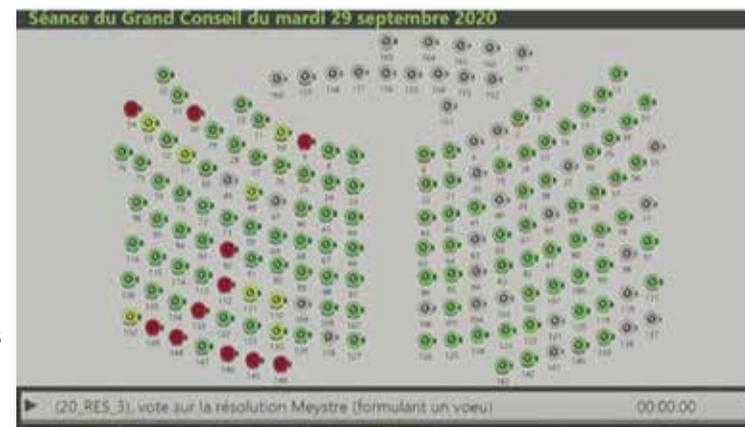


09/2020

La saison touristique d'été s'achève sur un **bilan contrasté**. Si les destinations de montagne et de bords de lac s'en sortent mieux que prévu, grâce au tourisme indigène, la situation est sinistrée dans les villes. Une **très large alliance d'acteurs touristiques nationaux**, dont GastroSuisse, lance un catalogue de revendications destinées à sauver les saisons d'automne et d'hiver, à assurer leur planification et éviter de nouvelles restrictions.

29 septembre 2020

Face aux difficultés des hôteliers, le Président de GastroVaud dépose une résolution demandant au Grand Conseil un **plan de sauvetage de l'hôtellerie vaudoise**, soutenue (voir ci-contre) par tous les bords politiques (108 OUI, 11 NON et 9 abstentions).



15 septembre 2020

Hausse des contaminations, croissance des hospitalisations, placement du canton de Vaud sur liste rouge allemande: le Conseil d'Etat décide un **nouveau serrage de vis**, après des semaines d'insouciance estivale... Au programme: masque obligatoire pour les clients, consommation debout interdite, restrictions relatives aux groupes de clients, **traçage numérique obligatoire de facto** (le papier n'est autorisé qu'en absence de réseau ou de téléphone portable).

10/2020

19 octobre 2020

Suite à une forte augmentation du nombre de cas, et sur demande de différents cantons, **le Conseil fédéral introduit de nouvelles mesures** dans toute la Suisse: masques obligatoires dans tous les lieux publics, télétravail recommandé et nouvelles limitations concernant les restaurants, les bars et les rassemblements de plus de 15 personnes.



Fin octobre 2020

A l'initiative de plusieurs exploitants de bars et clubs lausannois, le mouvement **#quivapayerladdition** est lancé. Ses objectifs: exprimer dans la rue la grogne de la branche et formuler des revendications, notamment dans le domaine des indemnités.

30 octobre 2020

Nouvelle directive: masque obligatoire en cuisine, 4 personnes maximum par table et fermeture à 23h...

12



25 octobre 2020

L'Etat de Vaud, qui fut parmi les premiers à exiger le traçage numérique systématique des clients, renonce pour l'heure à appliquer les mesures prononcées mi-octobre par Fribourg et/ou le Valais (réduction du nombre de convives à 4 par table et fermeture à 22h). **Les manifestations privées** (séminaires, banquets, AG, etc.) passent toutefois à 10 personnes maximum.

Face aux menaces qui pèsent sur la branche et aux changements permanents de directives, GastroVaud multiplie **les informations électroniques** (page Facebook et newsletters) aux membres, en tentant de rendre intelligible ce qui ne l'est pas du tout! Par ailleurs, les appels entre le Département vaudois de l'Economie et l'association se multiplient, à des fins de consultation et de clarification des **nombreuses zones grises** qui subsistent dans la réglementation en vigueur...



11/2020

2 novembre 2020

Qui dit «empêcher de travailler» dit «dédommager»! GastroVaud exige donc de nouvelles contreparties substantielles des autorités. Mais celles-ci vont s'avérer timides...

4 novembre 2020

Après Genève, Jura, Neuchâtel et Fribourg, le Canton de Vaud prononce l'état de nécessité, referme nombre de secteurs jusqu'au 30.11 (restaurants, bars, cinémas, théâtres, centres de loisirs, fitness et piscines).

5 novembre 2020

Le Président de GastroVaud dénonce alors **la pingrerie et le tempo beaucoup trop lent** des mesures de soutien cantonal et s'oppose frontalement à **Pascal Broulis**, le 15.11, sur le plateau de La Télé. Enfin, en remplacement des Pintes Ouvertes, lancement de la plateforme **Cesttropbon.ch** en partenariat avec Vaud Terroirs, l'OVV, l'ABPCV, l'AVMBC et Le Gruyère AOP, dans le but de générer un chiffre d'affaires global de CHF 500'000.-, au profit des artisans du goût vaudois.



3 novembre 2020

Intense lobbying auprès des parlementaires et de l'administration fédérale, en prévision de la session d'hiver (30.11-18.12). Syndicats et associations patronales plaident en faveur de mesures immédiates: augmentation de l'enveloppe et accélération de la réglementation des cas de rigueur, exonération de loyers, extension du chômage partiel. Mais **le Conseil fédéral joue la montre...**

5 novembre 2020

Le Canton présente **un train de mesures** économiques qui insatisfait GastroVaud. Pendant ce temps, **la Suisse alémanique**, elle, reste majoritairement ouverte.

26 novembre 2020

Légère détente: le Conseil d'Etat annonce **une réouverture** pour le 10.12.



12/2020

Le Conseil d'Etat utilise sa marge de manœuvre en autorisant **une réouverture dès le 10.12**. Un sursis de courte durée: **la fermeture est ordonnée dès le 26.12** à 23h! A titre de dédommagement pour la fermeture ordonnée de novembre, le Canton introduit **une indemnité de fermeture** calculée sur le loyer mensuel de chaque établissement, plafonnée à CHF 15'000.-. Il modélise en parallèle, et en concertation avec GastroVaud, son régime d'**indemnisation des cas de rigueur**.

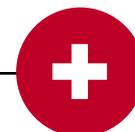
11 décembre 2020

Après la Suisse romande, le feu couve aussi en Suisse alémanique, où les statistiques sanitaires s'aggravent.

Le Conseil fédéral resserre l'état: il exige la fermeture des établissements publics dès 19h, si le taux de reproduction du virus est supérieur à 1. Vaud y échappe momentanément.



© 24H



10 décembre 2020

Dans le cadre du Grand Conseil, le président de GastroVaud tente de **corriger le dispositif** présenté par le Conseil d'Etat, notamment pour élargir les conditions d'éligibilité aux indemnisations, intégrer un financement des charges sociales patronales et augmenter l'enveloppe financière globale des aides. Diverses améliorations sont obtenues, sans toutefois combler les besoins de la branche. **La rentrée de janvier 2021** s'annonce donc semblable à l'année 2020: anxiogène et chargée!



© 24H.ch



DÉBUT DES TRAVAUX DU NOUVEAU CENTRE DE COMPÉTENCES

15

Validée en Assemblée générale extraordinaire le 9 mai 2017, la stratégie immobilière de GastroVaud prend corps.

Après l'acquisition d'une parcelle située à proximité du centre actuel, le lancement d'un concours d'architecture et la mise à l'enquête en 2019, le projet a débuté fin 2020. Plusieurs oppositions, de même qu'une administration publique ralentie par le COVID, ont hélas freiné la planification.

Les travaux ont néanmoins débuté en novembre 2020, par la démolition de l'ancien bâtiment sis sur la parcelle. A terme (été 2022), Pully sera le siège d'un **nouveau centre de compétences** articulé sur quatre pôles et quatre bâtiments: formation professionnelle (bâtiment 42), formation initiale (bâtiment 42 A), promotion cantonale (bâtiment 48) et services à la branche (bâtiment 48 A).

ANNÉE DE TOUS LES BOULEVERSEMENTS

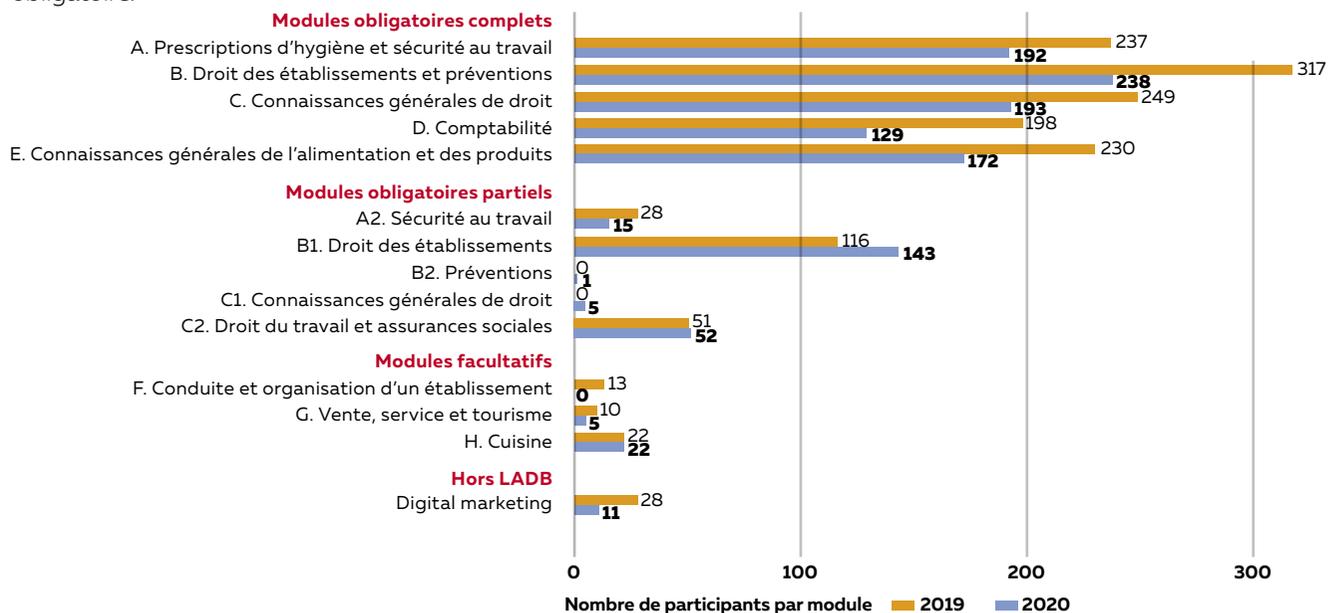
Dans le domaine des cours, l'année 2020 aura été celle de tous les bouleversements... Entre des cours annulés ou allégés, des auditorios réaménagés, des planifications de sessions totalement revisitées, le Centre professionnel a dû faire preuve de souplesse à chaque instant!



Année chamboulée! Par deux fois, la planification des cours CRH a subi les affres des décisions des autorités, interdisant les cours en présentiel... Entre le 12 mars et le 9 juin, puis du 6 au 30 novembre, GastroVaud a ainsi été contrainte d'annuler purement et simplement les formations prévues à Pully. Grâce à l'étroite collaboration des chargés de cours,

une session estivale a néanmoins pu être organisée, afin de compenser (partiellement) ces annulations et d'éviter de trop grandes pénalités pour les futurs exploitants. Lorsqu'ils ont pu avoir lieu, les cours ont naturellement été organisés conformément aux plans de protection en vigueur. Des plexiglas séparaient les rangées de participants, une place sur deux était condamnée (réduisant de facto le nombre de participants, comme en atteste le graphique ci-dessous), et dès l'automne, le masque a par ailleurs été rendu obligatoire.

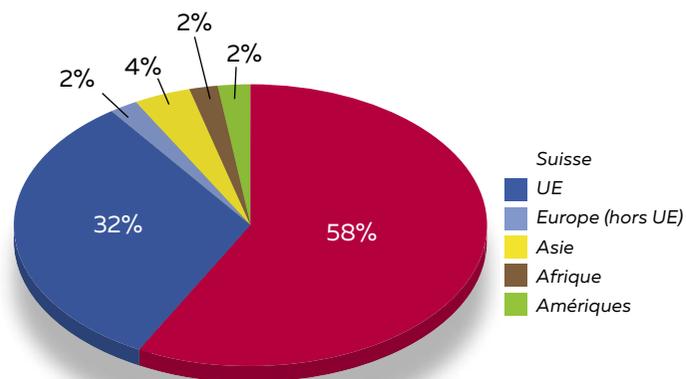
Enfin, par nécessité de donner la priorité aux cours obligatoires conduisant à la licence, la programmation des cours facultatifs a été allégée. Le cours de Digital Marketing, organisé trois fois l'an en temps normal, n'a eu lieu qu'une seule fois et le module F (conduite et organisation d'un établissement) a été annulé. Les modules facultatifs G (vente, service et tourisme) et H (cuisine) ont toutefois pu être maintenus.



Transition numérique

Durant le quatrième trimestre de l'année, GastroVaud a initié sa transition numérique, en optant pour la plateforme d'apprentissage **Kinaps**. Cette technologie permet d'améliorer le processus d'enseignement par le partage et la collaboration. Avec Kinaps, les leçons traditionnelles sont transformées en sessions interactives, renforçant l'engagement, la motivation et la productivité des participants. Le contenu éducatif peut être échangé entre l'enseignant et les élèves plus simplement et intuitivement qu'auparavant, et complété de références provenant de sources en ou hors ligne. L'apprentissage peut également s'étendre au-delà des salles de classe: des participants mis en quarantaine peuvent ainsi suivre la formation depuis leur domicile, à l'image d'une visioconférence. L'acquisition de cette nouvelle technologie a non seulement permis de pallier la réduction du nombre autorisé de participants sur le site, mais également de disposer d'un outil susceptible d'éviter les problèmes sanitaires entre participants.

Cours CRH: 438 participants, représentant 39 nationalités



La stabilité est toujours de mise quant à la provenance des futurs exploitants d'établissements. La majorité des participants* aux cours préalables au Certificat cantonal d'aptitude disposait en effet en 2020 d'un passeport à croix blanche (58.4%, en baisse de 2.7 points de pourcentage), suivis des ressortissants de l'UE (31.5%, en hausse de 2.7 points). Parmi ces derniers, 58% étaient de nationalité française, 13.8% italienne (en baisse de 7.2 points de

pourcentage) et 11.6% d'origine portugaise (12% en 2019). On notera que les participants chinois, qui représentaient 4.5% de l'ensemble en 2019, chutent à 0.5% en 2020.

* un candidat qui a suivi, par ex., deux modules de cours est comptabilisé deux fois dans cette statistique.

«La Table de Gaël» – nouveau cours grand public



Décloisonner les savoirs et en faire bénéficier le grand public: telle est la vision du Centre professionnel de GastroVaud. Pour la concrétiser, une nouvelle offre de cours de cuisine a été conçue, avec pour maître d'œuvre **Gaël Brandy**, le chef bien connu du restaurant d'application La Pinte vaudoise. Au programme: la réalisation d'un menu complet dans les cuisines de GastroVaud, sur des thématiques de saison: chasse en automne, cuisine détox après les fêtes, ateliers pour enfants, team building destiné aux entreprises, etc. COVID oblige, les premiers cours, complets en quelques jours, ont malheureusement dû être reportés.

2^e séminaire destiné aux communes vaudoises



Initialement prévu en avril, le second séminaire destiné aux élus vaudois sur le thème «Auberges communales: un défi pour les autorités» a profité de la fenêtre de réouverture de l'automne pour se tenir le 1^{er} octobre 2020. Une vingtaine de participants a ainsi pu approfondir les enjeux liés aux établissements en mains publiques, grâce aux éclairages apportés par différents experts: **Remi Susset** (Gastroconsult), **Fabrizio Giacometti** (architecte en charge de la rénovation de la Bavaria à Lausanne), **Eric Meillaud** (directeur de la Coopérative vaudoise de cautionnement), **Alessia Radaelli** (secrétaire générale de Lausanne Région), **François Calame** (syndic de Bougy-Villars) et **Gustave Muheim** (anc. syndic Belmont/Lausanne).

Année noire pour l'apprentissage

Le millésime 2020 fera figure d'année noire pour les apprentis de la restauration. Alors que les mois de mars à juillet constituent, en particulier pour les jeunes en dernière année d'apprentissage, une période-clé de révisions et d'exams, ceux-ci auront été doublement marqués par la crise: d'abord par la fermeture ordonnée des établissements du 16 mars au 11 mai, qui a logiquement perturbé l'apprentissage en entreprise. Ensuite, par l'interdiction des cours en présentiel, qui a impacté la tenue des cours interentreprise organisés à Pully de la mi-mars au début du mois de juin.

Diverses mesures ont néanmoins été prises par les acteurs chargés de l'apprentissage. Du côté de **Hotel & Gastro Formation Vaud (HGF VD)**, des newsletters et consignes ont été envoyées chaque semaine aux apprentis, dans le but de ne pas les déconnecter totalement de leur formation. Un travail immense, qu'il a fallu mener du jour au lendemain en se passant naturellement des cuisines et salles de cours. Et un exercice pédagogique de haut vol, réalisé avec brio par l'ensemble des chargés de cours! La traditionnelle remise des diplômes – qui rassemble près de mille personnes au Swisstech Convention Center – a quant à elle été annulée, en raison du nombre restreint de participants autorisés lors des manifestations.

Du côté de l'**Etat de Vaud et du Département de la formation**, un effort tout particulier a également été fait dans le but de compenser l'absence de salons des métiers, l'impossibilité pour les jeunes d'effectuer des stages et d'encourager les entreprises à se préoccuper de la relève, malgré les heures difficiles qu'elles vivaient. Le Conseil d'Etat a ainsi annoncé le 25.05.2020 qu'il subventionnait la moitié du salaire annuel des apprentis débutant usuellement leur cursus en août.

En outre, la prise en charge de la moitié du salaire annuel de tous les apprentis de 2^e et 3^e années ayant subi un licenciement économique a également été décidée, afin qu'ils retrouvent plus facilement une nouvelle place pour 2020-2021. Un montant de CHF 16 millions a été prélevé à cet effet sur le Fonds de lutte contre le chômage.

Enfin, en juillet 2020, d'autres mesures étatiques sont venues compléter ce dispositif pour un montant de CHF 3'207'000.-, notamment la prolongation du délai d'enregistrement des contrats d'apprentissage et l'encouragement à la création de réseaux d'entreprises formatrices ou de «Junior Teams», à l'image du réseau d'entreprises initié par HGF VD en 2018, soit bien avant la crise du COVID.

RENONCEMENTS ET INNOVATIONS

L'année 2020 s'annonçait riche en événements. Elle allait pourtant prendre une toute autre tournure, entre annulations en cascade et renoncements... Mais l'adversité a aussi permis d'innover au profit de la relance et de renforcer des synergies porteuses.



© ARC

Longue file d'attente devant le chalet gracieusement mis à disposition par les «Paysannes Vaudoises» à la Place St-François à Lausanne

24 janvier 2020 - Journée du Papet

Pour la quatrième année consécutive, GastroVaudo a organisé sa traditionnelle Journée du Papet à l'occasion de l'Indépendance vaudoise. En collaboration avec l'Association Charcuterie-Vaudoise IGP et la Fédération vaudoise des producteurs de légumes, 4'200 assiettes de délicieux papet vaudois et 2'100 boucles de saucisse ont été distribuées sur le coup de midi, dans 10 villes vaudoises. Une démarche qui valorise nos traditions culinaires et vise à promouvoir les produits de notre canton. A cette occasion, GastroVaudo a d'ailleurs distribué un flyer destiné à encourager les gourmands à privilégier l'achat de produits vaudois. Deux visuels ont été développés et placardés sous forme d'affiches au Centre professionnel de l'association, à des fins de sensibilisation des apprentis et des futurs restaurateurs vaudois.

19 mai 2020 - Assemblée des Délégués de GastroSuisse



C'est à Montreux qu'aurait dû se tenir l'Assemblée des Délégués de GastroSuisse, du lundi 18 au mercredi 20 mai 2020. Les hôtels étaient réservés, le 2M2C loué et un trio de grands chefs vaudois avait imaginé un menu de fête de haut vol, pour souligner l'excellence gastronomique de notre canton. Las. Devant l'incertitude sanitaire et compte tenu des coûts d'organisation d'un tel raout, GastroSuisse et GastroVaudo ont opté pour l'annulation pure et simple de l'événement. Nos remerciements aux **hôtels et au centre de congrès** qui ont parfaitement joué le jeu, sans facturer de pénalités financières à nos associations.

10 juin 2020 - AG publique à Château-d'Oex

Les salles étaient réservées, le menu arrêté, le livret de fête presque achevé. Mais personne ne pouvait prédire la situation sanitaire qui prévaudrait lors du fameux jour J – le 10 juin 2020, et le nombre de convives autorisés à se réunir. Par mesure de précaution, l'Assemblée a donc été annulée et l'organisation à Château-d'Oex reportée.

ANNULÉ!

30 juin 2020 - Opération «Tous au resto!»



Afin d'encourager la reprise du secteur de la restauration, les sections romandes de GastroSuisse ont cofinancé l'opération solidaire lancée le 30 juin 2020 par **GeneralMedia** «Tous au Resto!». Ce plan de soutien inédit visait à inciter les gastronomes à retourner au plus vite au

restaurant, en leur offrant un bon d'achat chez de nombreux fournisseurs solidaires de la branche (Hugo Reitzel, Cave de Bonvillars, Léguriviera, La Semeuse, Cave de la Côte notamment).

Été 2020 - Bons pour les apprentis - UPSA VD



Pour remplacer les cérémonies de remise des diplômes aux apprentis, annulées cette année, la section vaudoise de l'**Union professionnelle suisse de l'automobile (UPSA)** a décidé de récompenser sa relève différemment et d'apporter un soutien concret à certaines branches

durement frappées par la crise; elle a ainsi eu l'idée d'offrir à chaque diplômé un bon de cent francs à faire valoir chez les membres de GastroVaud, qui s'est associée à l'opération en ajoutant vingt francs par apprenti. À ce soutien à la restauration s'est ajouté un soutien à la vigne, UPSA-Vaud mettant également à disposition des entreprises qui organisaient une fête de remise des diplômes des sets de bouteilles pour garnir l'apéritif.

3 au 5 décembre 2020
Pintes ouvertes vaudoises



Elles auraient dû se dérouler pour la quatrième fois dans une centaine de restaurants participants sur l'ensemble du canton, du 3 au 5 décembre 2020. Les tonnes de Gruyère AOP 100% vaudois nécessaires à l'opération étaient réservées, la préparation des pains de l'artisan boulanger planifiée et la collaboration avec les vigneron régionaux bien emmanchée. Mais une fois de plus, le COVID-19 en a décidé autrement, puisque les restaurants étaient fermés d'autorité ce premier week-end de l'Avent... Opération annulée, donc.

Plateforme «C'est trop bon!»: utile aujourd'hui comme demain!

Comment remplacer in extremis les Pintes ouvertes vaudoises par une action utile à l'ensemble des filières participantes et sans dépendre totalement des ouvertures et fermetures ordonnées ? A cette question, GastroVaud, Vaud Terroirs, l'Office des Vins Vaudois (OVV), les Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois (ABPCV), l'Association vaudoise des maîtres bouchers-charcutiers (AVMBC) et Le Gruyère AOP ont répondu en lançant la plateforme Cesttropbon.ch, le 30 novembre 2020.

A travers cette démarche, les Artisans du Goût vaudois ont proposé plus de 10'000 bons de CHF 50.- au prix de CHF 40.-. La différence, soit un rabais de 20%, était offerte par les filières participantes, dans le but de soutenir les affaires de leurs membres et d'encourager les consommateurs à favoriser le commerce local, gravement touché par la crise. Au final, c'est **un chiffre d'affaires global de plus de CHF 500'000.-** qui est généré au sein des entreprises vaudoises.

Cette plateforme permettait également d'adresser un message aux consommateurs : joignez l'utile à l'agréable à la veille de Noël ! Glissez un bon sous le sapin, pour un repas au restaurant! Ou achetez votre menu de fête chez les artisans bouchers, boulangers, vigneron et producteurs du terroir vaudois! Une planchette de fromages et charcuterie vaudois pour l'apéro, suivie d'un succulent filet de bœuf accompagné d'un vin de la région, et une bûche de Noël pour le dessert: c'est trop bon! Et si vous n'avez pas l'âme cuisinière, faites appel à un traiteur.



Au-delà des exigences immédiates de cette année 2020, la plateforme **cesttropbon.ch** a vocation à perdurer. Elle doit en effet permettre aux Artisans du Goût vaudois de disposer d'un outil promotionnel qui a fait ses preuves et qui pourra, au gré des calendriers de chaque filière, être activé: à l'Épiphanie pour les boulangers-pâtisseries, à Pâques pour les chocolatiers-confiseurs, à l'occasion de la chasse pour les restaurateurs ou au lancement de la période de la choucroute ou de la saucisse aux choux pour les bouchers-charcutiers vaudois.

GastroVaud remercie l'ensemble des filières participantes, ainsi que l'entreprise Smeetz, qui ont rendu possible cette action solidaire et permis le lancement de la plateforme en un temps record!

GASTROVAUD



Vaud Terroirs

GILLES MEYSTRE RÉÉLU À LA PRÉSIDENTENCE

Tous les cinq ans, les présidents des sections régionales et le président cantonal de GastroVaud sont soumis à élection. Un processus rendu difficile par temps de COVID, mais qui a néanmoins eu lieu par courrier.

Initié en janvier 2020, le processus électoral, pour la Présidence, a débuté par un appel à candidatures adressé par courrier aux 1'600 membres de GastroVaud.

Le délai de réception des dossiers était fixé au 31 mars 2020, suivi d'une séance du Comité cantonal chargé d'auditionner les candidats et de formuler un préavis à l'intention de l'Assemblée générale. Si plusieurs candidats

20

étaient en lice, une AG extraordinaire chargée de les départager était fixée au 29 avril. En revanche, dans l'hypothèse d'une candidature unique, le point devait être porté à l'ordre du jour de l'AG ordinaire, initialement fixée le 10 juin 2020 à Château-d'Oex.

Une fois encore, c'était sans compter sur le coronavirus, qui a mis son grain de sable dans ce processus bien huilé et nécessité de réviser le calendrier électoral et de recourir à des élections par courrier, comme dans de nombreuses autres structures, en raison de l'interdiction des réunions associatives. Enfin, afin de garantir la neutralité du processus d'élection, chaque étape s'est déroulée devant notaire: réception des enveloppes de vote, puis dépouillement de l'ensemble des décisions statutaires, y compris l'approbation des comptes annuels 2019 et la ratification des membres du Comité cantonal 2020-2025.

Quasi unanimité

GastroVaud n'a reçu cette année qu'une seule et unique candidature au poste de Président, celle de Gilles Meystre (Président sortant). Âgé de 45 ans, père de deux filles, député au Grand Conseil vaudois et membre du Conseil de GastroSuisse, il conduit l'association depuis 2015. Parmi ses motivations, la poursuite des nombreux projets initiés jusqu'ici, notamment le développement des prestations aux membres et des formations, la consolidation des partenariats intersectoriels et la promotion de la branche auprès du grand public.

Sur 80 bulletins envoyés par courrier aux délégués, sa candidature a obtenu, le 23 septembre 2020, 63 voix sur 64 bulletins rentrés et une abstention. Les comptes 2019 ont été approuvés par 62 voix, 0 refus et 2 abstentions et les organes responsables de l'association ont obtenu décharge par 63 voix, 0 refus et une seule abstention. Cette élection par courrier a également permis de ratifier la composition du Comité cantonal pour la législature 2020-2025 (composition en p. 21). Trois sortants avaient décidé de ne pas se représenter: **Elisabeth Basset**, présidente de la section Jura-Nord-Vaudois, **Jean-Marcel Riond**, président de la section Gros-de-Vaud et **Jean-François Mollien**, président de la section du Pays-d'Enhaut. Le Comité de GastroVaud leur adresse toute sa reconnaissance pour le travail accompli dans leurs fonctions et les remercie vivement de leur engagement indéfectible en faveur de notre association! Un hommage leur sera naturellement rendu lors d'une prochaine Assemblée générale en présentiel.



Elisabeth Basset



Jean-Marcel Riond



Jean-François Mollien

Nous souhaitons la bienvenue à leurs successeurs.



Dominique Bovet



Michel Emmett



Andreas Henchoz

Enfin, le Comité cantonal a réélu son bureau composé de **Rui Pereira**, vice-président et **Robert Bubloz**, trésorier.

Autres organes et représentations

Organes de GastroVaud

COMMISSION DE GESTION 2020-2021

Mandy Hässler, présidente
Nicoline Anjema Robin, membre
Christophe Roduit, membre
Carline Cuénoud, membre suppléante

COMITÉ DE LA CAISSE D'ALLOCATIONS FAMILIALES GASTROVAUD

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

Bureau du Comité cantonal

Gilles Meystre, président
Rui Pereira, vice-président
Robert Bubloz, membre élu
José Cruz, (*dir. GastroConsult Pully*), trésorier (*sans droit de vote*)
Olivier Duvoisin, (*directeur*), membre (*sans droit de vote*)

Comité cantonal (au 31.12.2020)

AIGLE, Joseph Pellegrino, président
BROYE-VULLY, Ulrich Kohler, président
GROS-DE-VAUD, Michel Emmett, président
JURA-NORD VAUDOIS, Dominique Bovet, président
LA CÔTE, Robert Bubloz, président
LAUSANNE, Susan Sax, présidente
LAVAUX-ORON, Laura Rod, présidente
MORGES-OUEST LAUSANNOIS, Audrey Jaccoud, présidente
PAYS-D'ENHAUT, Andreas Henchoz, président
RIVIERA, Rui Pereira, président
AVESA, Edi Canderan, président

Organes de GastroSuisse

Gilles Meystre, président cantonal

Membre du Comité directeur, président de la Comm. marketing des membres, 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

Olivier Duvoisin, Directeur

Membre de la Conférence des administrateurs et secrétaires

Organes extérieurs vaudois

FONDATION VAUDOISE POUR LA FORMATION DES MÉTIERS DE BOUCHE

Gilles Meystre, vice-président
Olivier Duvoisin, représentant de l'AVESA

HOTEL & GASTRO FORMATION VD (HGF)

Gilles Meystre, membre du Bureau

COMMISSION PROFESSIONNELLE VAUDOISE (CVF)

Gilles Meystre, membre du Bureau
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, membre

COMITÉ DIRECTEUR OFFICE DU TOURISME VAUDOIS

Gilles Meystre, membre

COMITÉ DE PILOTAGE VAUD CENOTOURISME

Gilles Meystre, vice-président

COMITÉ DE PILOTAGE LABEL FAIT MAISON

Gilles Meystre, président

Autres organes

LUNCH-CHECK SA

Gilles Meystre, membre du Conseil d'administration

SUISSE TOURISME

Gilles Meystre, membre du Comité

Membres d'honneur (au 31.12.2020)

Frédéric Haenni, président d'honneur, 2015
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
Gil Banderet, ancienne secrétaire générale, 1995
André Ganguillet, ancien réviseur Caisse AVS GastroSuisse, 1985
Alain Burnand, pasteur, ancien aumônier de GastroVaud, 1980
Frédy Girardet, cuisinier, 1979

IN MÉMORIAM

Monsieur Eric Oppliger

- ◆Président de la Section de Grandson et membre du Comité cantonal dès 1962
- ◆Député au Grand Conseil vaudois de 1962 à 1974
 - ◆Président cantonal de 1979 à 1995
- ◆Membre du Conseil de GastroSuisse de 1981 à 1990, membre d'honneur depuis 1990
- ◆Président d'honneur de GastroVaud depuis 1996, décédé le 2 août 2020 à l'âge de 97 ans.

BILAN 2020

	2019		2020	
	ACTIFS	PASSIFS	ACTIFS	PASSIFS
ACTIFS (en francs)				
Disponible				
Trésorerie	3 352 312.56		3 300 894.75	
Réalisable				
Débiteurs	633 779.25		534 944.75	
Stocks	36 548.90		24 578.25	
Actifs de régularisation	142 984.05		430 458.16	
Immobilisations				
Titres et placements	342 991.10		383 300.10	
Equipements Centre professionnel	1.00		1.00	
Mobilier	1.00		26 001.00	
Installations & programmes informatiques	1.00		1.00	
Terrains et immeubles à Pully	16 862 077.00		17 262 245.40	
PASSIFS (en francs)				
Exigible à court terme				
Créanciers divers		20 992.60		19 809.85
Passifs de régularisation		1 385 203.10		1 241 161.40
Compte courant CAF GastroVaud		2 069 786.00		2 633 000.20
Exigible à long terme				
Engagements sur immobilisations		9 564 481.85		9 400 093.85
Fonds et réserves				
Fonds de défense des intérêts des membres		363 978.35		463 978.35
Fonds pour la formation		405 000.00		455 000.00
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		200 400.00		240 709.00
Capital				
		7 068 853.96		7 216 671.76
Total Bilan	21 370 695.86	21 370 695.86	21 962 424.41	21 962 424.41

COMPTE DE RESULTAT 2020

	COMPTES		BUDGET	
	2019	2020	2020	2021
PRODUITS (en francs)				
Cotisations, subventions, autres recettes	1 912 411.50	1 882 581.75	1 877 750.00	1 730 500.00
Finances Centre professionnel	1 486 883.35	1 405 001.25	1 490 000.00	1 295 000.00
Produits locations	612 113.65	530 080.50	545 000.00	490 000.00
Valeurs locatives	190 000.00	190 000.00	190 000.00	190 000.00
Total produits	4 201 408.50	4 007 663.50	4 102 750.00	3 705 500.00
CHARGES (après imputations internes)				
Cotisations ristournées, rétrocessions	603 685.60	622 644.70	632 500.00	588 000.00
Assemblées et comités	194 085.20	86 396.30	228 000.00	228 000.00
Commissions et délégations	3 733.75	2 548.75	20 500.00	20 500.00
Salaires et charges sociales	651 710.45	599 711.10	641 000.00	606 000.00
Formation continue	2 200.00	-	8 000.00	8 000.00
Honoraires de tiers	34 991.00	41 302.95	37 000.00	38 000.00
Loyer (valeur locative)	45 000.00	45 000.00	45 000.00	45 000.00
Frais de bureau et imprimés	63 837.35	58 556.30	74 500.00	70 500.00
Frais de port	13 477.20	19 943.44	20 000.00	20 000.00
Cotisations et subsides	21 141.00	21 025.00	22 000.00	22 000.00
Mobilier/Matériel, entretien informatique	87 193.55	57 601.05	65 000.00	65 000.00
Site internet, communication membres	11 484.05	9 742.65	15 000.00	15 000.00
Marketing et communication	14 439.60	-	35 000.00	25 000.00
Gestion de projets	125 507.90	106 328.35	100 000.00	110 000.00
Frais d'enseignement	1 038 253.56	973 401.17	1 104 000.00	1 015 000.00
Charges financières	216 836.22	209 114.15	230 000.00	145 000.00
Charges foncières et d'entretien	428 376.21	393 468.79	398 500.00	345 000.00
Impôts	63 334.20	66 561.00	72 000.00	72 000.00
Attributions aux Fonds	70 000.00	150 000.00	-	-
Amortissements	390 000.00	396 500.00	350 000.00	260 000.00
Total charges	4 079 286.84	3 859 845.70	4 098 000.00	3 698 000.00
Excédent de produits attribué au capital	122 121.66	147 817.80	4 750.00	7 500.00

Chiffres sous réserve de leur acceptation par l'Assemblée des délégués tenue par correspondance.

GASTROVAUD

L'art de l'accueil depuis 1892