



Rapport annuel 2021

SOMMAIRE

Sommaire	1
Le mot du Président	2-3
Actualité fédérale	4-5
Actualité cantonale	6-9
Formation professionnelle	10-11
L'avenir	12-13
Partenaires	14
Organes de l'Association	15
Comptes 2021	16-17

Impressum

Rédaction-conception: Gilles Meystre

Conception et réalisation graphique: Gérard Lebet

Illustration couverture: © Alex-La Liberté

Crédits-photos: ARC Jean-Bernard Sieber – GastroVaud

A disposition sous forme électronique:
www.gastrovaud.ch

© GastroVaud, avril 2022

NORMALITÉ RETROUVÉE, OUI. MAIS NOUVEAUX DÉFIS AUSSI!

Du 16 mars 2020 au 16 février 2022, soit durant 23 mois, le monde entier a vécu une crise à nulle autre pareille. La Suisse n'y a pas échappé. Face au défi sanitaire, toute la société s'est pliée aux mesures imposées par les autorités. Confinement, ouvertures partielles, traçage, masques, certificat, restrictions en tout genre ont rythmé notre quotidien. Des secteurs entiers - la restauration en première ligne, mais avec elle aussi le tourisme, l'hôtellerie, les milieux de la santé, de l'événementiel, de la nuit, du voyage et de la culture - ont plus que jamais souffert, mais s'y sont pliés, bon gré mal gré.

Aujourd'hui, le bout du tunnel est arrivé: toutes les restrictions sont en effet levées. Enfin, nous retrouvons la normalité. Enfin, nous retrouvons le droit de travailler. Enfin, nous goûtons à la liberté! L'occasion est ainsi venue de dire un **IMMENSE MERCI**:

- **à nos MEMBRES**, qui ont joué les bons soldats dès le début de la crise et respecté les consignes sanitaires avec une immense souplesse et une résilience remarquable;
- **aux CLIENTS** qui sont restés fidèles, pendant les périodes de fermetures et d'ouverture restreinte;
- **aux FOURNISSEURS** qui se sont montrés conciliants, lorsque les restaurateurs n'avaient plus aucune rentrée financière et restaient dans l'attente d'indemnisations;
- **aux AUTORITÉS VAUDOISES**, qui ont mis en place des dispositifs d'indemnisation certes perfectibles, mais souvent moins pingres et plus rapides que d'autres cantons, en consultant systématiquement la branche;
- **au PERSONNEL MÉDICAL**, évidemment, mis sous pression et en contact direct avec la pandémie.

Naturellement, tout n'est pas rose, loin s'en faut. Il faudra des mois pour reconstituer des trésoreries, rembourser les prêts, obtenir les indemnisations parfois encore attendues, reconstituer des équipes de collaborateurs et fidéliser les clients qui se sont éloignés de nos enseignes.



Plus largement, il convient aussi de tirer les enseignements de la crise. Car on serait naïf d'imaginer que tout est redevenu comme avant... Quatre défis nous sont lancés désormais.

Premier défi: nos collaborateurs

La fermeture des établissements publics a mis employeurs et employés sous pression. Certes, les RHT ont permis de limiter la casse et d'assurer un revenu à nos collaborateurs. Mais ces derniers ont aussi goûté à la normalité qui est celle d'une majorité de travailleurs: pas d'horaires coupés, pas de coups de feu, pas de travail en soirée ni les week-ends. En clair, ils ont découvert – ou retrouvé – une vie sociale et pu se consacrer davantage à leur famille, à leurs loisirs et à leurs amis. Par choix pour les uns, par nécessité pour d'autres, certains nous ont quittés... Combien d'autres demain? Dès lors, à défaut de pouvoir augmenter les salaires, on ne peut faire aujourd'hui l'économie d'une profonde réflexion sur les conditions de travail dans notre branche. Il y a probablement de nouveaux modèles à imaginer, articulés sur des coupures moins nombreuses et davantage de week-ends non travaillés. Renoncer à cette réflexion, c'est prendre le risque immense de voir l'hémorragie se poursuivre et le vivier de nouveaux entrants s'assécher...

Second défi: nos clients

Durant la pandémie, de nouvelles habitudes ont également vus le jour chez les consommateurs. Télétravail et fermetures d'autorité les ont en effet maintenus à distance de nos établissements. Sans surprise, d'autres acteurs moins pénalisés – grande distribution en tête – en ont tout naturellement profité... Au menu: sandwiches et plats à réchauffer! Ni très varié, ni très équilibré, ni forcément gage de convivialité! C'est là notre second défi: démontrer au quotidien la valeur ajoutée de la restauration. Par nos sourires. Par la qualité de nos plats. Par notre sens de l'accueil. Afin que le client retrouve tout simplement le chemin des restaurants!

Troisième défi: la numérisation

Des pages internet qui présentent encore à Pâques le menu de... l'Avent, des enseignes totalement absentes des réseaux sociaux, des exploitants qui découvrent l'existence des QR codes et troquent enfin leur ancien fax contre un smartphone: durant cette crise, les anecdotes n'ont pas manqué... Mais on ne saurait en rigoler! Longtemps vue comme une tendance réservée aux autres, la numérisation a subi un coup d'accélérateur bienvenu. Elle apporte certes son lot de risques (des commentaires haineux parfois, des commissions indécentes souvent...), mais permet aussi de simplifier nos pratiques. Une réservation annulée? Facebook vous permettra en quelques clics de la compenser. Un collaborateur malade? Un message sur LinkedIn ou sur WhatsApp augmentera vos chances de le remplacer. Et vous en avez marre d'imprimer au quotidien votre menu du jour? Passez au mode digitalisé!

Quatrième défi: l'authenticité

Des cartes longues comme le bras, des plats précuisinés, des offres identiques dans un même quartier: la branche n'a pas attendu le COVID pour tenter d'y échapper et pour miser sur davantage d'authenticité. Avec la pandémie pourtant, ce mouvement s'est lui aussi accéléré. En atteste le succès du label Fait Maison – lancé en 2017 déjà et paradoxalement boosté depuis mars 2020 – qui franchit désormais la Sarine pour séduire les gourmands suisses allemands.

La crise a certes été terrible et la branche s'en serait bien évidemment passée! Mais force est de reconnaître qu'elle est aussi source de nouvelles opportunités. A chacun de savoir les saisir, pour mieux rebondir.

MERCI FILOMENA!



Durant 29 ans, Filomena Morciano a été comme une veilleuse. Toujours lumineuse, toujours en service, du matin très tôt à très tard le soir. Elle veillait sur l'organisation des cours, la présence des participants et l'arrivée des enseignants. Avec gomme et crayons, elle remplissait des blocs entiers de feuilles quadrillées pour planifier des sessions qui arrangent tout le monde. A s'en arracher les cheveux... Mais toujours avec le sourire! C'était notre maman, conseillant d'une voix douce, et rassurant toujours participants comme Président. Relativisant aussi leurs petits et grands tourments... Après tant d'années de dévouement, l'heure de la retraite a sonné. Filo, le moment est enfin venu de ne penser qu'à vous. De profiter du temps, sans chercher à le dompter. **Merci pour votre immense engagement!** Et bon vent.

3

Gilles Meystre

Président de GastroVaud

Membre des Conseils de GastroSuisse et Suisse Tourisme

Député au Grand Conseil vaudois

GASTROSUISSE EN PERMANENCE AU FRONT

GastroSuisse a plus que jamais démontré sa combativité durant l'année 2021. Sans cesse au front, son Président, Casimir Platzer, a défendu la branche avec vigueur, exigeant une meilleure lisibilité des mesures sanitaires, une plus grande égalité de traitement entre secteurs et des indemnisations plus rapides.



Tensions régulières avec le Conseil fédéral

Faire entendre le désarroi des exploitants et exiger davantage de clarté et de rapidité dans les mesures édictées: tel a été la mission quotidienne du Président de GastroSuisse, **Casimir Platzer**. Un combat mené avec vigueur, qui lui a parfois valu les inimitiés du **Conseil fédéral** et de certains médias, notamment lors de l'entrée en vigueur du certificat COVID. Mais alors que d'autres tergiversaient ou se cachaient dans son ombre, la branche, elle, avait son capitaine, droit dans ses bottes et omniprésent, consultant régulièrement les sections cantonales.

Indemnisations: GastroSuisse lance une nouvelle initiative

La pandémie a révélé certaines failles du système politique suisse lors de graves crises. Bien que la loi sur les épidémies édicte les mesures sanitaires à prendre pour protéger la population, il n'existe toutefois aucun droit à une indemnisation pour les établissements frappés de fermeture partielle ou totale. Conséquences: les entreprises et leurs collaborateurs sont insuffisamment et bien trop lentement indemnisés. Des centaines de milliers de personnes se sentent laissées pour compte. C'est pourquoi GastroSuisse a annoncé le 29 mars 2021 le lancement d'une



Casimir Platzer, Président de GastroSuisse, entouré du Comité directeur de la fédération, sur les quais d'Ouchy, le 30 novembre 2021.

initiative populaire demandant des dédommagements réglementés et harmonisés à l'échelle nationale. 100'000 signatures devront être récoltées en 18 mois, à compter du lancement de la fin mars 2022.

Refresh sanitaire et financier par webinaires

Après plusieurs mois de fermeture, et vu les règles sans cesse changeantes en matière sanitaire, GastroSuisse a proposé au printemps 2021 plusieurs webinaires consacrés aux règles sanitaires à observer dès la réouverture et aux principes de maîtrise des coûts, indispensables à la survie des établissements.



Présidents cantonaux reçus à Lausanne

Chaque trimestre, les présidents des 26 associations cantonales se rassemblent dans le cadre de la **Conférence des Présidents** de GastroSuisse. Les 29 et 30 novembre, ainsi que le 1^{er} décembre, c'est dans le canton de Vaud que la réunion a eu lieu, sous l'égide organisationnelle de GastroVaud et de son directeur, **Olivier Duvoisin**. Nos remerciements au Musée Olympique et à l'hôtel Mövenpick, où se sont déroulés les trois jours, à l'entière satisfaction de nos hôtes.

LA PANDÉMIE EN QUELQUES DATES-CLÉS

13 janvier 2021: appel à l'aide entendu

Le Conseil fédéral maintient la fermeture des restaurants jusqu'à la fin février. Bien que cela empire la situation, cette mauvaise nouvelle est accompagnée d'une annonce favorable à l'hôtellerie-restauration: l'assouplissement de la réglementation des cas de rigueur et l'augmentation des contributions à fonds perdu.

17 février 2021: des « si » et des « mais »...

En conférence de presse, le Conseil fédéral laisse entrevoir la perspective d'un léger assouplissement, mais seulement pour quelques branches. L'hôtellerie-restauration est une fois de plus laissée pour compte. Les restaurants doivent rester fermés «jusqu'au 1^{er} avril au moins», compte tenu de l'arrivée de nouveaux variants.

19 mars 2021: la douche froide

Alors qu'il avait finalement laissé entendre, début mars, qu'il pourrait rouvrir les terrasses à compter du 22 mars, le Conseil fédéral y renonce, après consultation des cantons: aucune ouverture n'est acceptée, ni en intérieur, ni en extérieur... L'impatience et la grogne croissent.

19 avril 2021: clients autorisés en terrasses

Premier assouplissement bien timide: désormais, l'accueil des clients est possible, mais... exclusivement sur les terrasses des établissements! Réaction mitigée de GastroSuisse, qui déplore l'inégalité de traitement avec d'autres espaces intérieurs (cinémas, salles de fitness), qui, eux, peuvent accueillir des clients.

31 mai 2021: accueil à l'intérieur enfin autorisé

Enfin! Après des mois de fermeture totale puis partielle, les établissements peuvent à nouveau accueillir leurs clients en intérieur, moyennant des règles strictes (traçage de chaque client, maximum 4 personnes par table, 1,5 m entre tables ou plexiglas). Leur fermeture obligatoire entre 23h et 6h est abrogée.

13 juin 2021: 60,2% de OUI à la loi COVID

Soumise en votation populaire pour cause de référendum, la loi COVID passe nettement la rampe. Par 60,2% des voix, les Suisses acceptent donc les mesures d'aide économique inscrites dans la loi, au grand soulagement de GastroSuisse.

26 juin 2021: nouveaux assouplissements

Le Conseil fédéral desserre l'étau sanitaire. A l'extérieur, l'ensemble des restrictions tombent, exception faite de la distance entre groupes de clients. A l'intérieur, il est désormais

possible d'accueillir des groupes de clients plus importants qu'auparavant et les discothèques peuvent réouvrir. Partout, les masques doivent néanmoins être portés. L'obligation de traçage se résume désormais à une seule personne et plusieurs assouplissements sont décidés pour les manifestations.

25 août 2021: la menace du certificat se précise

Recrudescence des infections, suite aux vacances estivales. En conférence de presse, le Conseil fédéral annonce sa volonté de rendre le certificat COVID obligatoire. GastroSuisse s'y oppose, jugeant la mesure à la fois contraire à la vocation de la branche et discriminatoire.

13 septembre 2021: certificat COVID obligatoire

A compter du 13 septembre, chaque client a l'obligation de présenter un certificat COVID pour entrer dans un établissement public. En clair, toute personne non vaccinée, ni guérie ni testée en est exclue. GastroSuisse déplore cette décision, alors que la situation sanitaire dans les hôpitaux ne s'est pas aggravée.

11 octobre 2021: tests COVID payants

L'étau se resserre en matière de tests. Le Conseil fédéral les rend désormais payants, ce qui freine indirectement l'accès aux établissements publics.

28 novembre 2021: loi COVID-19 acceptée

Attaquées par référendum, les modifications apportées par le Parlement à la loi COVID-19 sont une nouvelle fois acceptées par le peuple suisse, par 62% des voix.

3 décembre 2021: 3G ou 2G et fin des quarantaines

Les établissements ont le choix entre la 2G (clients vaccinés ou guéris exclusivement, avec consommation debout possible, sans masque) ou la 3G (clients vaccinés, guéris et testés, mais consommation assise exclusivement). Bars et clubs évitent la pire, la consommation assise n'étant pas rendue obligatoire partout. En outre, les personnes entrant sur le territoire suisse ne sont plus soumises à une quarantaine, mais uniquement au devoir de se faire tester.

20 décembre 2021: 2G et 2G+ obligatoires

Seuls les clients vaccinés et guéris sont désormais autorisés à fréquenter les établissements publics. Dans ceux où il n'est pas possible de porter le masque (discothèques), la règle des 2G+ (personnes vaccinées ou guéries et présentation d'un test négatif) entre en vigueur. Conséquences: une nouvelle vague d'annulations et une fréquentation encore ralentie.

PLAT DE RÉSISTANCE: DÉFENSE DE LA BRANCHE ET APPUI AUX MEMBRES

Pour GastroVaud, l'année 2021 n'a guère différé de 2020 en termes de priorités. L'effort principal a porté sur la défense de la branche et l'appui aux membres. Lobbying et communication ont ainsi constitué le principal plat de résistance de l'association.

Cas de rigueur: règles du jeu fluctuantes et imparfaites

Il aura fallu attendre le début de l'année 2021 pour que les revendications exprimées en 2020 se concrétisent enfin. Début janvier, le Conseil fédéral abaissait ainsi le seuil d'accès aux indemnisations et élevait le plafond des aides pour cas de rigueur. De son côté, le Canton lançait, avant de nombreux autres, sa plateforme de dépôt des demandes en ligne, et proposait deux méthodes: l'une basée sur un taux forfaitaire lié à la moyenne des charges fixes de la branche (25% du chiffre d'affaires), l'autre sur les charges effectives. Le lobbying de GastroSuisse et de GastroVaud portait donc ses premiers fruits. Cependant, de nombreux points nécessitaient encore des corrections: l'exclusion des jeunes entreprises d'une part, totalement injuste, et la durée des aides, d'autre part. On rappellera en effet que les montants libérés par la Confédération au titre des cas de rigueur étaient initialement prévus pour une pandémie limitée dans le temps. Or, la crise s'est prolongée et les contraintes imposées à la branche ont lourdement pesé sur ses résultats, en particulier dans les secteurs des **bars, clubs et traiteurs** frappés par des règles encore plus strictes que les autres (limitation des groupes, quarantaines, 2G avant les autres, etc.). Alors que la levée totale des restrictions n'est tombée qu'en février 2022 seulement, le

système d'indemnisation n'a d'abord couvert que le 1^{er} semestre 2021. A la demande insistante de GastroVaud, le Canton de Vaud a néanmoins accepté d'indemniser rétroactivement le second. A l'heure de rédiger ces lignes,

l'incertitude demeure encore sur l'indemnisation des deux premiers mois de l'année 2022, toujours soumis à des restrictions sanitaires.

6



Action «coup de poing» de GastroVaud, pour attirer l'attention des politiques et des médias sur la situation catastrophique de la branche en janvier 2021



Informer en temps réel

Dans un contexte d'évolution permanente des règles en vigueur, GastroVaud n'a pas ménagé ses efforts pour informer ses membres en temps réel. Un accent tout particulier a été mis sur l'utilisation des outils numériques. Des newsletters diffusées toutes les deux semaines, complétées par des publications sur les réseaux sociaux, ont délivré durant toute l'année 2021 conseils et marches à suivre, au gré de l'évolution de la pandémie et des contraintes imposées à la branche. Des sondages en ligne ont également permis de cerner concrètement les besoins des membres et de présenter des chiffres précis aux autorités, en appui de nos revendications. Conséquence directe du renforcement de l'activité communicationnelle de l'association: la multiplication des questions posées au secrétariat de GastroVaud, et souvent même sur les messageries (SMS, Messenger, WhatsApp, LinkedIn) de la Présidence, qui s'y sont pliés de bonne grâce, vu les enjeux!

LES PINTES OUVERTES: ÉLIXIR CONTRE LA GRISAILLE!

En 2019, 12'000 personnes s'étaient rassemblées pour faire la fête aux valeurs de convivialité, de proximité et d'authenticité, à l'occasion de la 3^e édition des Pintes ouvertes vaudoises. Après l'annulation de l'édition 2020 et une reprise contrastée, GastroVaud a tenu, fin 2021, à rallumer la flamme... et les réchauds! Le concept est resté presque inchangé: convier les clients gourmands à déguster pour CHF 20.- seulement du saucisson sec vaudois IGP et ses cornichons, une fondue 100% Gruyère AOP vaudois, le pain de l'artisan boulanger, ainsi qu'un verre de chasselas. Nouveauté cette année:

possibilité était donnée aux clients de remplacer le pain par de la pomme de terre vaudoise, offerte par un nouveau partenaire, la **Fédération vaudoise des producteurs de légumes**. Au final, ce sont 2 tonnes de Gruyère AOP vaudois, 2'500 saucissons vaudois IGP, 1,3 tonne de pain, 1,3 tonne de pommes de terre, 500 bocaux de cornichons, courgettes et oignons Hugo, et plusieurs milliers de décilitre de chasselas qui ont ravi quelque 10'000 clients, dans les 100 restaurants participants à l'opération.

Collaboration avec les agents d'affaires brevetés

Les complications économiques ont mis en danger un nombre important d'établissements publics, au risque souvent d'être menacés de faillite par manque de liquidités. Pourtant, l'accumulation d'im- payés et de poursuites n'est pas nécessairement fatale, à condition d'être correctement conseillé et d'agir à temps. Approchée par l'**Association vaudoise des agents d'affaires brevetés** pour proposer une offre de consultation juridique à tarif préférentiel, GastroVaud a relayé par deux fois la proposition à ses membres, en février et en juin 2021.



Petits et grands gestes de solidarité: MERCI!

Dans le suivi des appels lancés par GastroVaud aux communes vaudoises, de nombreux gestes de solidarité ont été faits en faveur de la branche et de ses membres. A **Yverdon**, la Municipalité a notamment lancé les «Assiettes solidaires», un service gratuit de livraison de repas à domicile, effectué par les employés communaux en faveur des restaurateurs et des habitants. A **Lausanne**, le Direction de l'économie a proposé 500 «check-up» financiers gratuits visant à identifier les aides auxquelles pouvaient prétendre les indépendants, en partenariat avec des fiduciaires de la place. **Nyon** a débloqué CHF 500'000.- pour apporter une aide à fonds perdu aux entreprises nyonnaises, pour lesquelles les aides déployées par la Confédération et le

Canton s'avéraient soit inaccessibles, soit insuffisantes pour faire face à leurs charges. De **nombreuses communes** ont également mis en place des systèmes de bons à faire valoir chez les restaurateurs et commerçants locaux, abandonné la perception de certaines taxes et facilité l'installation de terrasses sur le domaine public. Enfin, à la demande de GastroVaud, l'**Etat de Vaud** a réduit le montant de l'émolument de surveillance perçu chaque année dans les établissements et retardé sa perception, en raison des fermetures ordonnées. Les chaufferettes électriques, interdites en temps normal, ont également été tolérées. GastroVaud adresse toute sa reconnaissance aux autorités cantonales et communales pour l'ensemble de ces soutiens, multiformes et divers, manifestés durant cette année 2021.

Loterie romande, OVV et Rotary en appui



Aux mesures de soutien des acteurs publics se sont ajoutées celles d'acteurs privés, bien conscients des difficultés de la branche. Dans le canton de Vaud, on soulignera en particulier l'appui de trois entités: la Loterie romande, l'OVV et le Rotary Club Lausanne Léman. En avril 2021, la **Loterie Romande** a en effet apporté une aide exceptionnelle de CHF 3,5 millions pour soutenir plus de 800 cafés et restaurants romands composant son réseau

de distribution. Chaque établissement a reçu une aide financière de CHF 1'000.- à 8'000.-, selon le nombre et le type de jeux proposés. En juin 2021, l'**OVV** a pour sa part lancé l'action «Vaud Vins, Vaud Bistrots», qui proposait 1400 bons chez des vigneron vaudois d'une valeur de CHF 250.- au prix de 175.-/bon, soit une réduction de 30%. Le 23 juin 2021 enfin, le **Rotary Club Lausanne Léman** offrait un chèque de CHF 5'000.- à GastroVaud et à sa section lausannoise, suite à la vente de gels hydroalcooliques réalisée bénévolement dans la rue par ses membres un samedi matin de février à Lausanne. Cette somme a été reversée aux 124 apprentis formés dans des établissements publics lausannois, sous forme de bons d'achat à faire valoir chez les membres affiliés à GastroLausanne. Nos plus vifs remerciements à ces trois entités pour leur appui et leur solidarité!



Fortes sollicitations médiatiques

Les médias ont commenté en continu les effets économiques de la pandémie. Aux premières loges des secteurs les plus pénalisés par la crise, la restauration a tout naturellement fait l'objet d'une attention particulière. La visibilité de GastroVaud, principale section romande, a donc été démultipliée, que ce soit dans la presse écrite ou les médias audiovisuels.

Activités promotionnelle et associative réduites

Corollaire des restrictions sanitaires, la réduction du nombre d'activités de promotion de la branche initiées par GastroVaud depuis 2017 auprès du grand public. La **Journée du Papet**, qui se tient le 24 janvier de chaque année, n'a pas pu avoir lieu, ainsi que diverses collaborations avec d'autres entités (**Lausanne à Table** par exemple). En revanche, les 2, 3 et 4 décembre 2021, les **Pintes ouvertes** ont pu être organisées grâce aux assouplissements sanitaires d'une part, et à la participation de nombreux partenaires, historiques et nouveaux. Au niveau associatif, l'**Assemblée générale** de GastroVaud en mai 2021 s'est tenue par correspondance. L'**Assemblée des Délégués** de GastroSuisse, initialement prévue en mai 2020 puis en mai 2021 à Montreux, s'est finalement tenue le 18 mai à Berne au Kursaal, sans repas de gala ni partie récréative.



Et l'**Assemblée publique** de GastroVaud s'est quant à elle faite par écrit en juillet 2021. Néanmoins, à la faveur des assouplissements décidés en fin d'année pour l'accueil des groupes, GastroVaud a eu l'honneur d'organiser et d'accueillir le Conseil et la **Conférence des Présidents** de GastroSuisse à Lausanne, les 29, 30 novembre et le 1^{er} décembre 2021.

LES PINTES OUVERTES: ÉLIXIR CONTRE LA GRISAILLE! (suite de la page 7)

TROIS ACTIONS SPECIALES... PREUVES QUE LE CAQUELON CRÉE L'ÉMULATION!

Trois actions spéciales ont rythmé l'événement cette année:



La jeunesse de Daillens, dégustant la fondue 100% Gruyère vaudois lors des Pintes ouvertes 2021.

Gryon Diablerets, 1 soirée VIP au MAD pour 30 personnes, 30 billets VIP pour un match du LS, 30 entrées aux Bains de Villars et 1 dégustation collective de bières chez Amstein.

Fondue géante au stade de la Tuilière

La fondue étant meilleure savourée à plusieurs et en équipe, les Pintes ouvertes ont, comme en 2019, bénéficié du partenariat sportif du Lausanne-Sport. Le club a joué à fond la carte de l'opération, en organisant une fondue géante le dimanche 5 décembre au Stade de la Tuilière.

9

Forfait spécial destiné aux Jeunesses campagnardes vaudoises

Pour renouer le lien qui unit traditionnellement les sociétés de jeunesse et les restaurants locaux après des mois de séparation, GastroVaud proposait cette année un forfait exclusif réservé aux sociétés membres de la Fédération Vaudoise des Jeunesses Campagnardes (FVJC). Une bière d'accueil complétait le menu de base et un concours exclusif permettait aux sociétés participantes, en contrepartie d'un selfie de groupe, de gagner 30 skipass d'une journée à Villars-

Grand concours pour les clients gourmands

Enfin, 20'000 sets de tables munis d'un grand concours ont été distribués dans les établissements participants. A la clé: un menu gastronomique suivi d'une nuitée pour 2 personnes en Junior suite à l'Hôtel Carlton Lausanne offert par Swica, des packs et entrées à l'espace VIP et aux matchs du Lausanne-Sport, 1 maillot du LS, des bons repas et des cartons de vins offerts par l'OVV.

Avec le soutien de:



RYTHMÉE PAR LA VALSE DES CONTRAINTES SANITAIRES

La poursuite de la pandémie a à nouveau impacté les formations proposées dans le cadre du Centre professionnel. Cours CRH, cours de formation continue et cours interentreprises ont tous été rythmés par la valse des contraintes sanitaires, les malades et la nécessité d'innover.

381 certificats cantonaux d'aptitude délivrés

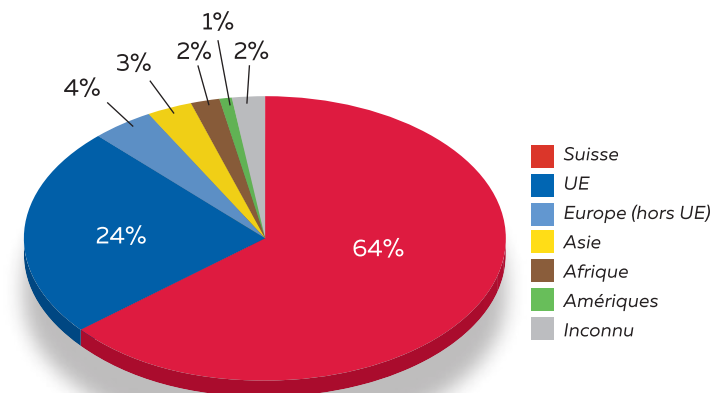
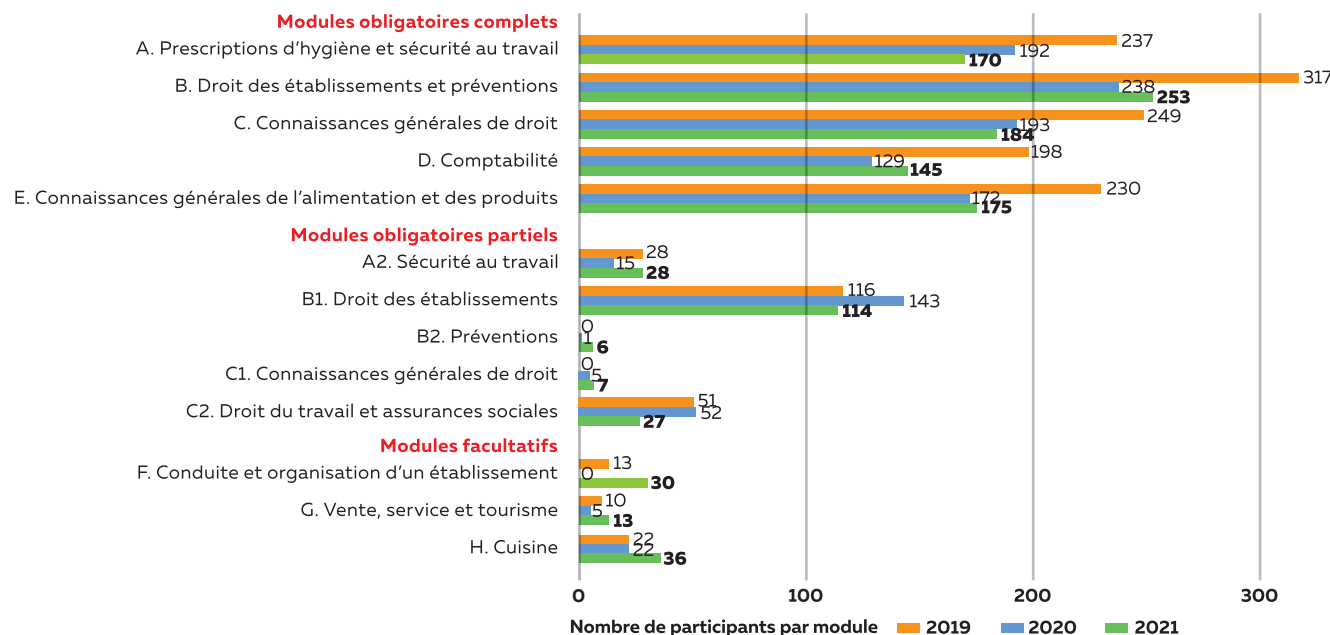
455 candidats ont suivi les cours CRH en 2021, dont 381 ont obtenu le Certificat cantonal d'aptitude (CCA). L'organisation des cours s'est révélée complexe, puisqu'il a fallu, comme en 2020, à la fois réduire les effectifs pour respecter les distances sanitaires requises et tenir compte des absences, tant parmi les enseignants

que chez les participants, pour cause de quarantaines et d'isolements. Afin de répondre à la demande, restée forte malgré le COVID, une session de cours supplémentaires a été mise sur pied durant l'été, et la majorité des modules ont été proposés en présentiel et en visioconférence, grâce à la plateforme d'apprentissage **Kinaps**. Cette technologie a permis d'étendre les salles de classe au domicile des participants et de leur éviter de mettre fin à leur formation,

en cas de maladie ou de quarantaine. Comme de coutume, le module B. Droit des établissements et préventions a accueilli le plus grand nombre de candidats (253), suivi du module C. Connaissances générales de droit (184) et E. Connaissances générales de l'alimentation et des produits (175). Les différences d'effectifs entre modules tiennent à l'octroi de dispenses par la **Police cantonale du commerce**, selon le parcours initial des participants.

Cours CRH: deux tiers de Suisses

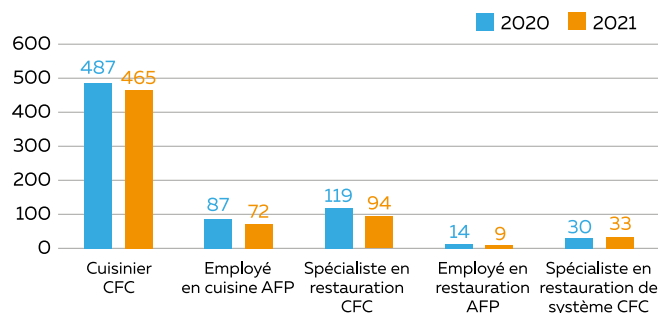
A millésime exceptionnel, statistiques exceptionnelles. Pour la première fois depuis de nombreuses années, le nombre de participants au cours de cafetiers, restaurateurs et hôteliers (CRH) qui présentent un passeport à croix blanche est nettement supérieur à celui des ressortissants étrangers. Les participants suisses représentent 64% de l'ensemble, contre 58% en 2020. Explication: les restrictions aux frontières ont probablement freiné l'installation de futurs exploitants en provenance des pays voisins.



Apprentis sous pression

Les apprentis de la branche ont souffert durant cette année 2021. Pour nombre d'entre eux, la fermeture des restaurants durant le 1^{er} trimestre ne leur a pas permis de pratiquer leur métier comme il se doit. Pour pallier à cette situation, plusieurs actions ont été lancées par **Hotel & Gastro Formation VD (HGF)**, en étroite collaboration avec la Direction de l'enseignement post-obligatoire: cours de perfectionnement, restaurant « éphémère » permettant l'entraînement des jeunes en formation, stages proposés en institution, ainsi que des cours de préparation aux examens à l'**Ecole professionnelle de Montreux (EPM)**. Les commissaires d'apprentissage ont en outre été fortement sollicités, en raison des difficultés vécues au jour le jour par les jeunes dans le contexte particulier de la pandémie (absence, maladie, démotivation, ruptures de contrats d'apprentissage, solitude, manque de perspectives). Enfin, l'EPM a doublé les effectifs des consultations (psychologue et médiateur) proposées dans l'établissement, afin de répondre à la hausse des demandes chez les apprentis. Crucial pour la relève de nos métiers, le recrutement de nouveaux apprentis a lui aussi été pénalisé, sous le double effet de patrons formateurs avant tout préoccupés par la survie de leur établissement et de parents qui ont parfois dissuadé leurs enfants de choisir l'hôtellerie-restauration, devenue branche « à risque » depuis mars 2020... Afin d'éviter une trop grande hémorragie, l'**Etat de Vaud** a accepté de prolonger jusqu'au 31 octobre la période de signature des contrats d'apprentissage. De son côté, HGF a proposé aux jeunes intéressés des webinaires de présentation des métiers de cuisinier et de spécialiste en restauration de système.

Effectif des apprentis en baisse de 8,7%



Salon des métiers et de la formation

Annulé en 2020, le traditionnel Salon des métiers et de la formation s'est déroulé du 16 au 21 novembre 2021, à Beaulieu-Lausanne. Offrant l'occasion de découvrir plus de 540 métiers et formations, d'échanger avec les apprentis actuels et de repartir avec une idée plus précise des orientations offertes dans chaque branche, cette édition a rassemblé **46'597 visiteurs**, 14'207 élèves et 885 enseignants. Les métiers de bouche y ont tenu leur stand commun, organisé par **Yves Girard**, président de la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche.



Franc succès pour «La Table de Gaël»!

Dans le but de décroquer les savoirs et d'en faire profiter le grand public, GastroVaud a initié en 2021 un nouveau cours: **«La Table de Gaël»**. Le concept: sous la houlette de Gaël Brandy, le chef bien connu de la Pinte vaudoise, quinze participants concoctent 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. Quatre éditions ont pu avoir lieu en 2021, trois pour adultes, et un pour les petits chefs en culottes courtes, avec le soutien d'**Aligro** et de **Chic Kids**.

11

Nouveau cours «Produits du terroir et accords mets-vins»

La connaissance de nos produits vaudois – tant liquides que solides – fait parfois défaut au sein du personnel de salle. Afin d'y remédier, GastroVaud, en collaboration avec l'ARH (Association Romande des Hôteliers), a lancé un nouveau cours d'une journée, qui permet d'appréhender toute la diversité de nos vins et de nos produits. Et... de les déguster, évidemment! Avec la participation de **Gaël Brandy** et de **Chloé Paccot**, vicultrice passionnée et fille du fameux Raymond Paccot.

LE CENTRE DE COMPÉTENCES PREND FORME!

12

Après des mois de procédures diverses liées à des oppositions, les travaux destinés à la construction de deux nouveaux bâtiments au n° 48 de l'avenue du Général Guisan ont enfin pu débuter. Le futur Centre de compétences des métiers de l'accueil et du goût prend forme!

Les travaux de démolition du bâtiment sis sur la parcelle ont démarré en novembre 2020, suivis du terrassement et de la pose des fondations. Un ouvrage complexe, compte tenu de la nature du sol d'une part, et du voisinage rapproché d'autre part.

L'évolution du marché immobilier, marqué par une forte demande d'appartements et un ralentissement de la demande en surfaces administratives, a conduit le Comité cantonal de GastroVaud à modifier l'affectation de certains étages des bâtiments. Ainsi, deux étages du bâtiment Sud, initialement dédiés à des bureaux, proposeront quatre appartements en location, complétés par deux autres dans le bâtiment Nord.

L'architecture de la façade a été révisée, afin d'ajouter quatre balcons et de renforcer la valeur des appartements. Une mise à l'enquête complémentaire a été rendue nécessaire et a débouché, au courant de l'été 2021, sur de nouvelles oppositions, finalement levées. Enfin, la crise sanitaire n'a pas été sans conséquence sur le projet, qui souffre de légers retards dus à la pénurie de matières premières (aluminium) chez certains mandataires.

L'inauguration interviendra durant l'été 2022, en présence de **nouvelles associations** qui donneront corps à un pôle entièrement dédié à la promotion et aux artisans de la table de notre canton.



**Caisse d'allocations familiales
GASTROVAUD**

L'évolution de la masse salariale et du nombre d'établissements affiliés à la Caisse d'allocations de GastroVaud (administrée par Gastrosocial) présente une image similaire à de nombreux autres cantons. Malgré les mesures de soutien, la masse salariale soumise à l'AVS en 2021 était en baisse d'environ 4,8% au niveau suisse, contre 7,14% au niveau vaudois. Quant au nombre d'établissements, il accusait une réduction de 1,95%, après plusieurs années de hausse constante. Une tendance naturellement due à la pandémie, dont les effets pourraient également se faire ressentir en 2022.

Résultats 2021

14

	2020	2021	Différence
Prestations mensuelles et allocations uniques			
- pour le 1 ^{er} et le 2 ^e enfant <= 16 ans	300	300	
- dès le 3 ^e enfant <= 16 ans	340	340	
- pour le 1 ^{er} et le 2 ^e enfant en formation prof.	400	400	
- dès le 3 ^e enfant en formation prof.	440	440	
Allocations de naissance	1 500	1 500	
Indicateurs-clés			
Nombre d'établissements (au 31.12)	1 793	1 758	-1,95%
Masse salariale	575 633 700	534 526 600	-7,14%
Taux de cot.employeurs	2,41%	2,41%	
Cot. nettes employeurs	13 819 040	12 853 972	-7%
Alloc. familiales employeurs	-15 405 973	-14 476 490	
Fonds cantonal de surcompensation	1 123 228	3 407 140	
Résultat brut	-501 305	1 794 922	
Résultat net	-698 669	1 599 187	
Réserve de fluctuation après répartition	4 545 381	6 144 568	35,18%
en % de la charge annuelle	32,01%	41,15%	

Pleine page publiée par 24 Heures, à l'occasion de l'une des semaines spéciales organisées par le label, consacrée à la saucisse aux choux.

LABEL FAIT MAISON: **Cap sur la Suisse alémanique**



Le label Fait Maison, administré par GastroVaud et conduit depuis Pully, a enregistré une forte croissance depuis mars 2020: 230 nouvelles demandes d'adhésion ont en effet été enregistrées en deux ans. Contre toute attente, le COVID n'a donc pas freiné l'intérêt des établissements.

Au contraire, il a sans doute offert le temps nécessaire aux chefs pour s'interroger sur leurs pratiques et sur leurs cartes. De son côté, le Comité de pilotage du label a décidé de franchir la frontière de la Sarine pour s'établir en Suisse alémanique, avec un objectif de 1000 labellisés au total d'ici 2024. 16 établissements y sont d'ores et déjà enregistrés. Siège des organisations qui pilotent le label (FRC, Semaine du Goût, Slow Food et GastroVaud), le

canton de Vaud compte logiquement le plus grand nombre d'adhérents (206), suivi de Genève (68) et du Valais (41). Sur l'ensemble de la Suisse, le nombre total de labellisés s'élève à 385. En outre, 76 établissements sont en cours de labellisation, soit un total de 461 restaurants. Nos remerciements à **Carine Rouge**, cheffe de projet efficace et passionnée, et à **Manuela Lavanchy**, nouvelle venue en charge de la coordination du projet en Suisse allemande.



Organes et représentations

Organes de GastroVaud

COMMISSION DE GESTION 2021-2022

Nicoline Anjema Robin, présidente
Christophe Roduit, membre
Carline Cuénoud, membre
Marli Bettex, membre suppléante

COMITÉ DE LA CAISSE D'ALLOCATIONS FAMILIALES GASTROVAUD

Olivier Duvoisin, 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, caissier
José Cruz, (*dir. GastroConsult Pully*), trésorier (*sans droit de vote*)
Olivier Duvoisin, (*directeur*), membre (*sans droit de vote*)

Comité cantonal (au 31.12.2021)

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)

Olivier Duvoisin, 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 31.12.2021)

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, chef étoilé, 2011
Louis Despont, ancien collaborateur SWICA, 2008
Hans-Juerg Wehrli, ancien directeur de la Caisse AVS
GastroSocial, 2005
René Thévenaz, ancien membre du comité directeur
GastroVaud, 2002
Gil Banderet, ancienne secrétaire générale, 1995
André Ganguillet, ancien réviseur Caisse AVS GastroSuisse, 1985
Alain Burnand, pasteur, ancien aumônier de GastroVaud, 1980
Frédé Girardet, chef étoilé, 1979

BILAN 2021

16

	2020		2021	
ACTIFS (en francs)	ACTIFS	PASSIFS	ACTIFS	PASSIFS
Disponible				
Trésorerie	3 300 894.75		41 364.94	
Réalisable				
Débiteurs	534 944.75		408 552.75	
Stocks	24 578.25		22 112.90	
Actifs de régularisation	430 458.16		469 113.47	
Immobilisations				
Titres et placements	383 300.10		164 964.00	
Equipements Centre professionnel	1.00		1.00	
Mobilier	26 001.00		16 001.00	
Installations & programmes informatiques	1.00		1.00	
Terrains et immeubles à Pully	17 262 245.40		21 442 189.98	
PASSIFS (en francs)				
Exigible à court terme				
Banque Cantonale Vaudoise		-		74 949.07
Créanciers divers		19 809.85		20 670.85
Passifs de régularisation		1 241 161.40		1 109 338.10
Compte courant CAF GastroVaud		2 633 000.20		1 127 804.86
Exigible à long terme				
Engagements sur immobilisations		9 400 093.85		11 512 210.23
Fonds et réserves				
Fonds de défense des intérêts des membres		463 978.35		463 978.35
Fonds pour la formation		455 000.00		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		240 709.00		181 294.00
Capital		7 216 671.76		7 327 055.58
Total Bilan	21 962 424.41	21 962 424.41	22 564 301.04	22 564 301.04

COMPTE DE RESULTAT 2021

	COMPTES		BUDGET	
	2020	2021	2021	2022
PRODUITS (en francs)				
Cotisations, subventions, autres recettes	1 882 581.75	1 860 016.11	1 730 500.00	1 730 500.00
Finances Centre professionnel	1 405 001.25	1 236 187.61	1 295 000.00	1 395 000.00
Produits locations	530 080.50	490 659.90	490 000.00	776 000.00
Valeurs locatives	190 000.00	190 000.00	190 000.00	190 000.00
Total produits	4 007 663.50	3 776 863.62	3 705 500.00	4 091 500.00
CHARGES (après imputations internes)				
Cotisations ristournées, rétrocessions	622 644.70	619 971.85	588 000.00	588 000.00
Assemblées et comités	86 396.30	168 165.85	228 000.00	268 000.00
Commissions et délégations	2 548.75	8 485.60	20 500.00	23 500.00
Salaires et charges sociales	599 711.10	631 105.60	606 000.00	606 000.00
Formation continue	-	6 886.65	8 000.00	8 000.00
Honoraires de tiers	41 302.95	34 981.00	38 000.00	38 000.00
Loyer (valeur locative)	45 000.00	45 000.00	45 000.00	45 000.00
Frais de bureau et imprimés	58 556.30	53 710.95	70 500.00	70 500.00
Frais de port	19 943.44	12 804.81	20 000.00	20 000.00
Cotisations et subsides	21 025.00	21 014.00	22 000.00	22 000.00
Mobilier/Matériel, entretien informatique	57 601.05	129 458.81	65 000.00	65 000.00
Site internet, communication membres	9 742.65	8 412.95	15 000.00	15 000.00
Marketing et communication	-	6 043.85	25 000.00	25 000.00
Gestion de projets	106 328.35	79 314.25	110 000.00	110 000.00
Frais d'enseignement	973 401.17	1 075 170.58	1 015 000.00	1 075 000.00
Charges financières	209 114.15	130 505.45	145 000.00	235 000.00
Charges foncières et d'entretien	393 468.79	308 888.60	345 000.00	430 000.00
Impôts	66 561.00	66 559.00	72 000.00	72 000.00
Attributions aux Fonds	150 000.00	-	-	-
Amortissements	396 500.00	260 000.00	260 000.00	370 000.00
Total charges	3 859 845.70	3 666 479.80	3 698 000.00	4 086 000.00
Excédent de produits attribué au capital	147 817.80	110 383.82	7 500.00	5 500.00

Chiffres sous réserve de leur acceptation par
l'Assemblée des délégués du 13 avril 2022.

