



**GASTROVAUD**  
L'art de l'accueil depuis 1892

**Rapport annuel 2023**

# SOMMAIRE

	Pages
Le Mot du Président	3
2023 en quelques chiffres	4
Pôle de compétences	5-6
Formation	7-11
Défense de la branche	12-14
Promotion	15-17
Organes et vie associative	18-20
Bilan et compte d'exploitation	21-22
Impressum	23

# Le Mot du Président



## Nous ne sommes toujours pas sortis de l'auberge...

C'est bien connu: les statistiques donnent un aperçu, mais... cachent l'essentiel! Et 2023 n'a pas contredit l'adage. Les données de l'année écoulée présentent en effet l'image globale d'une branche convalescente, qui se remet de la pandémie et de ses dégâts collatéraux. Lentement certes, mais sûrement. Pour preuve, la masse salariale des affiliés à nos caisses sociales a augmenté de 17.6% en 2023, et le nombre de participants à nos cours est resté très élevé (voir page suivante).

Pourtant, on est loin d'un monde où tout va pour le mieux... En grattant le vernis statistique, on découvre en effet l'essentiel: la pandémie a généré de lourds dégâts. Irréparables même, lorsque les revenus obtenus lors de la vente de son entreprise se retrouvent siphonnés par l'Etat, au motif que les aides à fonds perdus accordées durant le COVID interdisent la distribution d'un bénéfice de liquidation durant les 3 années qui suivent... Dégâts financiers donc. Et dégâts humains. Hélas, les statistiques ne diront jamais combien de restaurateurs ont perdu le feu sacré, après deux ans de pandémie, puis la succession des hausses des prix de l'énergie, des marchandises et des salaires. Mais en les côtoyant régulièrement, on sent leur moral en berne, leur chiffre d'affaires fragilisé et des habitudes de consommation «d'avant» modifiées fondamentalement.

Pour sortir de l'auberge, ni les prières, ni l'espoir d'un retour en arrière ne suffiront. Il faut multiplier les efforts de promotion, de formation, d'innovation et de lobbying. Et accepter la remise en question de certains modèles dépassés. Nous y travaillons, comme en attestent les actions conduites en 2023, présentées dans ce rapport. Churchill disait: **«Mieux vaut prendre le changement par la main, avant qu'il ne vous prenne par la gorge»**. Élémentaire, mon cher Winston!

**Gilles Meystre**

Président de GastroVaud, membre du Conseil de GastroSuisse

## 2023 en quelques chiffres

**1'859** affiliés vaudois à notre caisse GastroSocial (-0.1%)

**CHF 675'486'500.-** de masse salariale déclarée par les affiliés vaudois à nos caisses sociales (+17.6%)

**740** apprentis venus à Pully suivre les cours interentreprises délivrés par HGF Vaud (+16%)

**487** certificats cantonaux d'aptitude (cours CRH) délivrés par GastroVaud en 2023 (+3.6%)

**17** entités liées à l'HORECA désormais actives sur le site de Pully (+4)

**11** entités partenaires de l'opération «Pintes ouvertes vaudoises» en 2023 (+2)

**CHF 5'382'269.-** de chiffres d'affaires réalisé par GastroVaud en 2023 (+18%)

**CHF 238'471.-** de bénéfice net enregistré par GastroVaud en 2023 (-14%)

# Pôle de compétences

## 17 entités désormais réunies au sein d'un même écrin!

Depuis l'achèvement des travaux de construction des deux nouveaux bâtiments situés au no 48 de l'Avenue Général Guisan à Pully, plusieurs entités ont rejoint le site, constituant un pôle de compétences et de services diversifiés. La prochaine étape va consister à mutualiser certaines prestations, dans l'objectif d'en proposer de nouvelles, au bénéfice de la branche et de ses partenaires.



**VAUD**   
PROMOTION

 **HotellerieSuisse**  
Région Suisse romande

*Hotel & Gastro*  
*formation* by  
Hotel & Gastro Union  
GastroSuisse  
HotellerieSuisse

 **FONPRO**  
Fondation cantonale pour  
la formation professionnelle

**LUNCH-CHECK** 



**GASTRO**  **VAUD**  
L'art de l'accueil depuis 1892

*Hotel & Gastro*  
*formation* by *Vaud*  
Hotel & Gastro Union  
GastroVaud  
Hotellerie Romande

  
**BPC**  
Artisans boulangers-  
pâtisseries-confiseurs  
vaudois

  
**ANM**  
**BC**  
ASSOCIATION  
VAUDOISE  
DES BÂTIERS  
BOULANGERS  
PÂTISSIERES

**GASTRO**  **SUISSE**

**Gastroconsult** 

  
**FAIT**  
**MAISON**  
labelfaitmaison.ch

  
**La Pinte**  
**Vaudoise**  
Café - Restaurant

  
**Saucisson**  
**vaudois**  
www.charcuterie-vaudoise.ch

**SWICA**

 PME Fiduciaire &  
Révisions

 **SBC Fiduciaire**

**GASTRO**  **VAUD**  
L'art de l'accueil depuis 1892



Les deux bâtiments construits par GastroVaud à l'Avenue Général Guisan 48 à Pully, soit à quelques encablures de son siège historique, sont désormais complets. Ses surfaces administratives sont principalement louées à des acteurs faisant partie de l'écosystème de la formation, du tourisme et de l'HORECA vaudois: l'Association romande des hôteliers (ARH), Hotel & Gastro Formation Romandie, la Fonpro, Lunch Check et **Vaud Promotion**, dont les trois étages ont été inaugurés officiellement le 22 juin 2023 (photos ci-contre).



# Formations

## COURS CRH: nouvelle année d'exception!

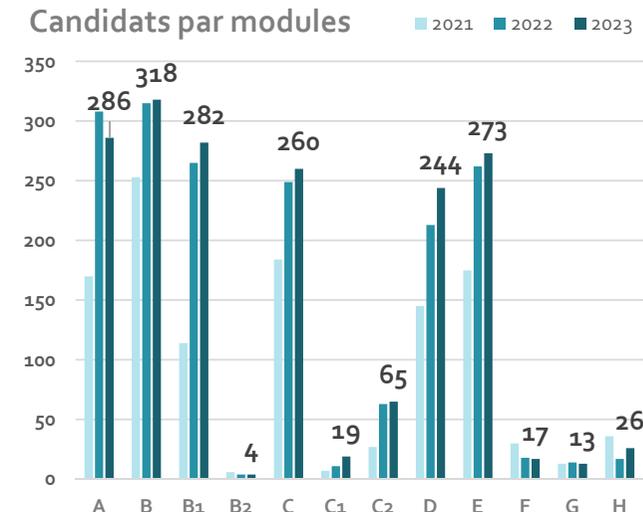
Après une année 2022 exceptionnelle, rebelote en 2023. Le nombre de participants aux cours destinés à l'obtention du **Certificat cantonal d'aptitude (CCA)** est demeuré extrêmement élevé, comme en atteste le graphique ci-contre.

En cause: un effet de rattrapage post-COVID, déjà ressenti en 2022. La fin des restrictions sanitaires a en effet permis d'inscrire davantage de candidats par session. Mais elle a exigé aussi l'ouverture de cours supplémentaires, afin de répondre à la demande et d'éviter une trop longue attente aux candidats.

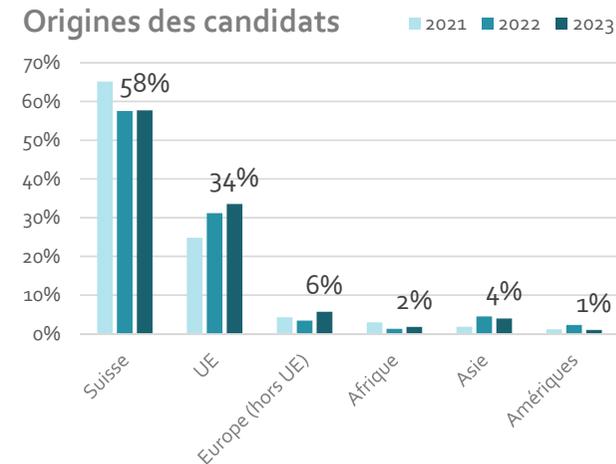
Au final, **487 certificats cantonaux d'aptitude (CCA)** ont été délivrés en 2023, soit **+3.6%** par rapport à 2022. Par type de licence, ils se répartissent de la façon suivante: 443 CCA «complets» (5 modules), 27 CCA «foodtruck», 16 CCA «buvette» et 1 CCA «caveau».

En termes d'origines, les candidats sont toujours majoritairement détenteurs d'un **passport à croix blanche** (58%, sans changement par rapport à 2022). Les ressortissants européens sont en hausse de 6 points de pourcentage (UE +3 points et hors UE idem).

Candidats par modules



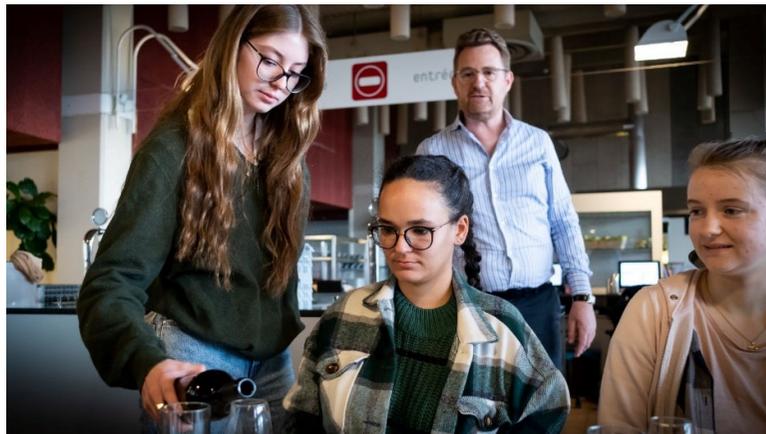
Origines des candidats



## 250 étudiants en renfort de la branche

Dans le but de fournir un appui concret à ses membres, GastroVaud a lancé une formation spécialement destinée aux étudiants de l'UNIL désireux de trouver un job d'appoint, en parallèle à leurs études: «Le b.a.ba d'un extra». Organisé en collaboration avec Hotel & Gastro Formation Vaud, l'UNIL, l'ARH et la société Artigus (exploitante du Restaurant de Dorigny), ce cours articulé sur trois soirs et délivré par MM. Benoît Riboulet et Jérôme Rottmeier, a rencontré un immense succès: plus de 250 étudiants l'ont suivi en avril 2023.

Le succès rencontré par l'opération a d'ailleurs motivé les associations cantonales GastroNeuchâtel et la SCRHG (Genève) à développer également cette formation, en collaboration avec les universités de Neuchâtel et Genève.

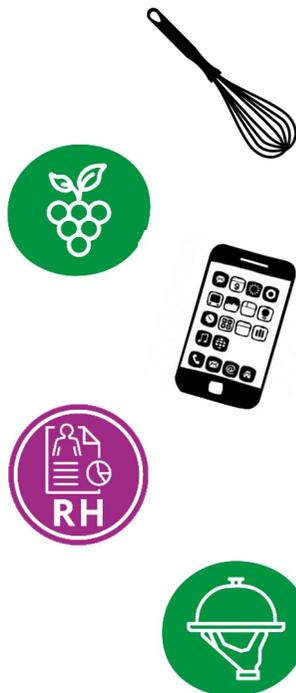


# Formations

# Formations

## Autres cours (hors cours CRH)

En 2023, même si l'activité de formation a consisté en priorité à répondre à la forte demande en cours CRH (certificat cantonal d'aptitude), GastroVaud a également proposé diverses formations destinées aux restaurateurs et au grand public:



- 9** **La Table de Gaël**  
Cibles: grand public et groupes de particuliers amateurs de soirées organisées autour des fourneaux de la Pinte vaudoise, avec le chef Gaël Brandy
- 2** **Journées d'introduction à l'œnotourisme**  
Cibles: vigneron, restaurateurs, hôteliers, producteurs du terroir, acteurs touristiques et culturels désireux de déployer une offre œnotouristique
- 1** **Digital Marketing**  
Cible: restaurateurs désireux de renforcer leurs compétences dans le domaine numérique et leur visibilité sur les réseaux sociaux
- 1** **Ressources humaines et recrutement**  
Cible: restaurateurs soucieux d'améliorer leurs techniques de recrutement et connaissances RH
- 2** **Connaissances des produits vaudois et accords mets-vins**  
Cible: collaborateurs de service désireux de développer leurs connaissances dans le domaine des produits vaudois et le conseil aux clients

# Formations

## Apprentis: effectifs en hausse

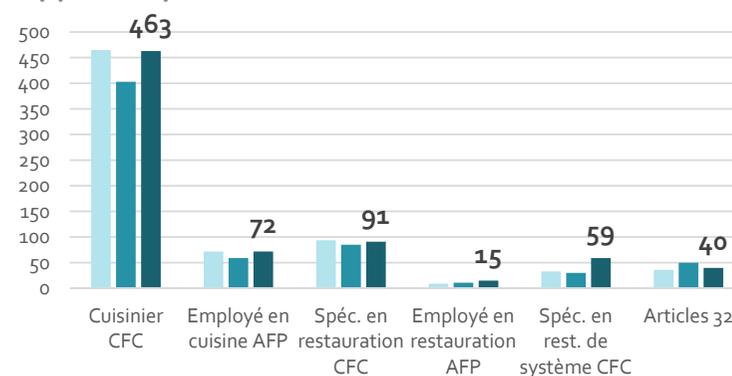
En 2023, **740** apprentis ont participé aux cours interentreprises (CIE) délivrés à Pully par **Hotel & Gastro Formation Vaud**, soit un effectif total en hausse de **16%** par rapport à l'année précédente. Cette progression réjouissante touche l'ensemble des formations, et en particulier celle de spécialiste en restauration de système, à l'exception des articles 32 (candidats libres aux examens avec expérience d'au moins 5 ans de pratique):

- Cuisinier CFC: +16%
- Employé en cuisine AFP: +22%
- Spéc. en restauration CFC: +7%
- Employé en restauration AFP: +36%
- Spéc. en rest. de système CFC: +97%
- Articles 32: -20%

## Salon des Métiers 2023: +3.8% de visiteurs

Le Salon des Métiers et de la Formation Lausanne 2023 a enregistré un nouveau record de fréquentation, avec **48'942** visiteurs, soit une hausse de **3.8%** par rapport à l'édition précédente. Les métiers de bouche y tenaient un stand commun (photos ci-contre).

Apprentis par métiers



# Formations

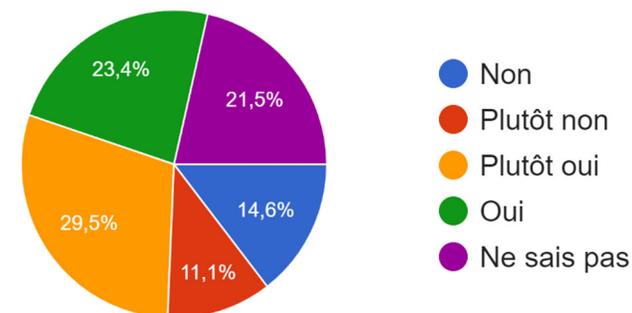
## Unis contre la pénurie de personnel

Le 25 septembre 2023 débutaient les formations *Aide de cuisine* et *Agent d'entretien* avec des participants en provenance d'**Ukraine**. C'est sous l'impulsion de GastroVaud et de la Direction générale de l'emploi et du marché du travail (DGEM) et en collaboration avec l'Etablissement vaudois d'accueil des migrants (EVAM) que **Hotel & Gastro Formation Romandie** a permis à dix-neuf personnes de se former dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, et à répondre ainsi aux difficultés de la branche dans le domaine du recrutement. La remise des diplômes s'est déroulée le 6 novembre 2023, en présence de **Mme Isabelle Moret**, cheffe du Département de l'Economie, de l'Innovation, de l'Emploi et du Patrimoine (photo ci-contre).

12 personnes ont suivi la formation d'*Aide de cuisine* et 7 personnes celle d'*Agent d'entretien polyvalent*. En plus des **cours théoriques et pratiques professionnels**, 5 jours de **cours de français** ont été ajoutés au cursus. Ce calibrage répond aux attentes des acteurs de la branche: dans un sondage réalisé en mars 2023, les prérequis attendus pour recruter des permis S étaient pour 76% des répondants des connaissances de base en français, et pour 61% des répondants, des connaissances de base dans leur domaine d'activité (cuisine, service ou intendance).

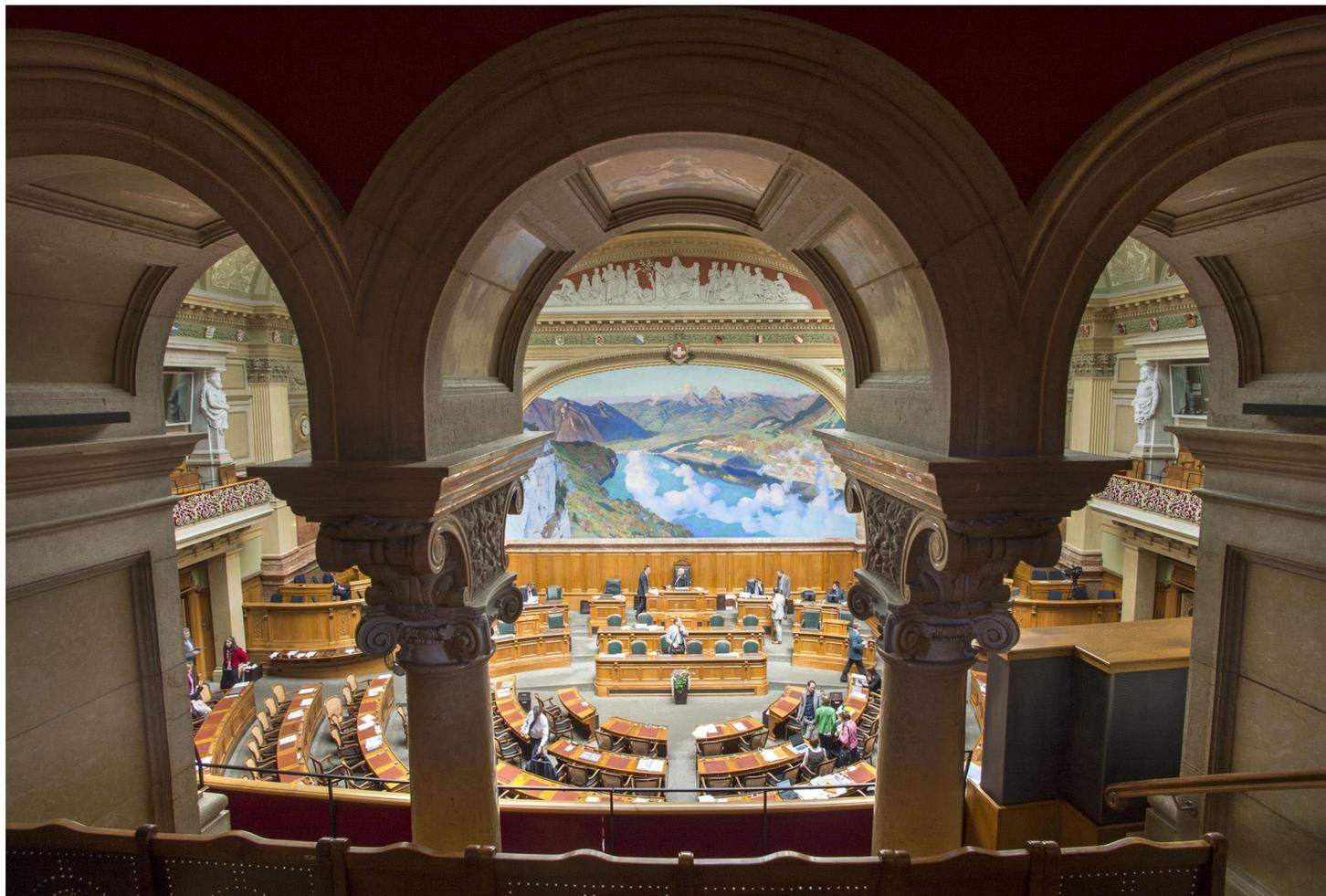


### Employabilité des réfugiés: restaurateurs plutôt ouverts



Sondage effectué du 7 au 15 mars 2023 via une newsletter envoyée à 1'500 adresses email d'affiliés GastroVaud.

# Défense de la branche



# Défense de la branche

## Elire, pour préserver nos libertés

Marquée par la pandémie, la législature 2019-2023 a montré à quel point le Parlement peut influencer notre quotidien. Appelé aux urnes pour renouveler sa composition, le peuple suisse était devant un choix crucial, le 22 octobre 2023. A cette occasion, GastroVaud a fait campagne pour des personnalités qui s'étaient montrées sensibles à la branche ou qui en sont issues. Newsletters et flyers ont été diffusés à l'ensemble de nos membres pour rappeler l'enjeu.

Sur les 17 candidats soutenus, 9 ont été élus. Il s'agit de Jacqueline de Quattro, Olivier Feller, Sophie Michaud Gigon, Laurent Wehrli, Jacques Nicolet, Samuel Bendahan, Daniel Ruch, Pascal Broulis et Michaël Buffat.



## Foie gras sauvé!

En février 2022, une motion déposée par Martin Haab (UDC/ZH) demandait au Conseil fédéral de rayer de la carte des menus le foie gras issu du gavage. Sous pression des Romands, un compromis a finalement été trouvé le 14 septembre 2023. Le foie gras ne disparaîtra pas de nos tables, mais sera uniquement soumis à régime de déclaration spécifique. Entre Suisse romande et Suisse alémanique, la crise... de foie n'aura donc pas lieu!

# Défense de la branche

## Des aides devenues semelles de plomb...

Tout le monde aurait voulu tourner la page... Mais le dossier des indemnités pour cas de rigueur (CDR) n'en finit pas de freiner les élans et de rappeler les deux ans de pandémie. Après dix mois passés à dénoncer les absurdités des règlements du SECO, GastroVaud et GastroSuisse ont obtenu l'oreille attentive de plusieurs élus, qui ont relayé nos préoccupations et cherché à modifier les principes ubuesques en vigueur. Courant 2023, le Conseiller national vaudois **Olivier Feller**, la Conseillère aux Etats fribourgeoise **Johanna Gapany** et le Conseiller national valaisan **Benjamin Roudit** ont tous trois déposé des textes cosignés par plusieurs élus de gauche comme de droite.

Ces textes ont le double avantage de redonner de la visibilité aux **injustices** liées au remboursement des indemnités et de contraindre le SECO à s'expliquer. La motion Gapany a obtenu le soutien des Commissions de l'Economie du Conseil des Etats (11 mars 2024) et du Conseil national (22 avril 2024).

Ces votes permettront-ils de changer la ligne du SECO en redonnant aux CDR leur sens initial: un instrument destiné à préserver le tissu économique et les emplois, plutôt qu'à le fragiliser? Affaire à suivre, en plénum cette fois.

## Restauration: «Too small to survive», vraiment?

**L'invité**  
**Gilles Meystre**  
Président  
de GastroVaud



Le régime des indemnités pour cas de rigueur (CDR) n'en finit pas d'alimenter l'actualité à la fois des associations et des autorités concernées, comme hélas des tribunaux. En cause: les règles imposées par le SECO aux cantons en matière de contrôle et de remboursement des CDR.

Présentées comme des montants à fonds perdu destinés à couvrir les charges fixes des commerces fermés d'autorité, ces indemnités prennent désormais un tout autre visage... Bouées de sauvetage hier, elles sont d'immenses semelles de plomb aujourd'hui. Dernier exemple en date: l'obligation faite à plusieurs restaurateurs en fin de carrière - et plus large- ment à tous les titulaires de CDR - de rem-

et les reprises sont plus difficiles. Les exploitants sortants sont donc déjà pénalisés, notamment du point de vue du gain réalisé à la vente. En exigeant le remboursement des indemnités en cas de cessation d'activités, l'Etat inflige donc une double peine au sortant.

2. Elle pénalise en particulier les petits indépendants. Pour tout repreneur, l'obligation de reprendre les devoirs du prédécesseur restreint sa marge de manœuvre et constitue un frein. Mais pour l'exploitant sortant, et en particulier s'il est indépendant, cette contrainte conduit à devoir choisir entre la peste et le choléra: voir diminuer le modeste gain réalisé à la vente (qui est souvent un élément de sa retraite), ou... continuer de travailler! «Marche ou crève»: tel est le message adressé à nos sexagénaires.

«Bouées de sauvetage hier, ces indemnités sont d'immenses semelles de plomb aujourd'hui.»

Enfin, elle fragilise plus globalement le tissu économique, puisqu'elle peut empêcher un repreneur d'acquiescer et conduire, alors, à la fermeture définitive, voire permanente, d'un établissement. Plutôt paradoxal, quand on se souvient que les aides avaient été créées précisément pour protéger le tissu économique et les emplois...

Les bénéficiaires de cas de rigueur ne sont malheureusement pas «too big to fail»... Mais sont-ils pour autant «too small to survive»? A l'heure où certaines failles se dessinent, de prochaines actions politiques et juridiques le diront.



# Promotion de la branche

## PINTES OUVERTES

DU JEUDI 30 NOVEMBRE  
AU SAMEDI 2 DÉCEMBRE

UN MENU CONVIVAL  
POUR 20.-

Infos et réservations:  
[pintesouvertes.ch](http://pintesouvertes.ch)

GASTROVAUD



GASTROVAUD  
L'art de l'accueil depuis 1892

# Promotion de la branche

## Milliers de gourmands aux rendez-vous!

### Pintes ouvertes (30 novembre au 2 décembre 2023)

Plus de 10'000 personnes se sont une nouvelle fois rassemblées pour faire la fête aux valeurs de convivialité, de proximité et d'authenticité, lors de la 6<sup>e</sup> édition des **Pintes ouvertes** vaudoises, qui se sont déroulées du 30 novembre au 2 décembre 2023.

Le concept: convier les clients gourmands à déguster pour 20 francs seulement du saucisson sec vaudois IGP accompagné de cornichons, une fondue 100% Gruyère AOP vaudois, le pain de l'artisan boulanger, ainsi qu'un verre de chasselas. Et pour les sans gluten, possibilité de remplacer le pain par de la pomme de terre «grenaille» vaudoise. Des produits plébiscités par les restaurateurs et proposés grâce à l'appui des **fidèles partenaires** de l'opération: l'Association Charcuterie vaudoise IGP, l'Interprofession du Gruyère, les Artisans Boulangers Pâtisseries Confiseurs vaudois, la Fédération vaudoise des producteurs de légumes, l'Office des Vins Vaudois, Hugo et Vaud Promotion.

1,9 tonne de Gruyère AOP vaudois, 2'300 saucissons vaudois IGP, 1,1 tonne de pain, 1,3 tonne de pommes de terre, et 10'000 dl de chasselas attendaient ainsi les clients dans les 90 restaurants participants, dont 23 nouveaux cette année.



### Journée du papet (24 janvier 2023)

On ne transige pas avec les traditions! Indépendance vaudoise oblige, les sections de GastroVaud ont distribué quelque **3'000 portions de succulent papet vaudois**, le 24 janvier 2023, dans 9 villes vaudoises.

La Fédération vaudoise des producteurs de légumes et l'Association Charcuterie vaudoise IGP ont joué le rôle de piliers de l'opération, en mettant à disposition 750 kilos de poireau cultivé dans le canton et 1500 boucles de saucisses aux choux munies de leur plomb IGP.

# Promotion de la branche

## Le label Fait Maison enfin reconnu par Berne!

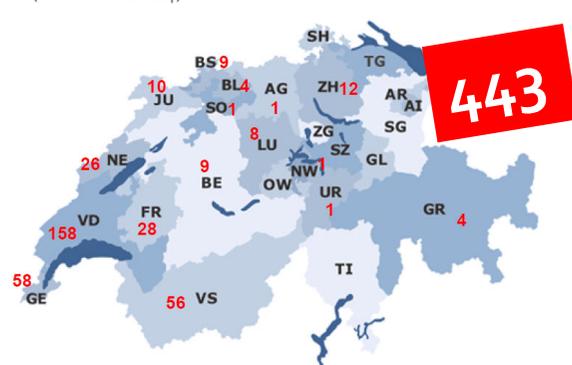
Alors qu'il n'avait trouvé aucune grâce aux yeux de l'administration fédérale lors de son lancement en 2017, le label Fait Maison a enfin obtenu en 2023 la reconnaissance qu'il mérite: un soutien financier de plus de CHF 500'000.- sur 5 ans du fonds fédéral Innotour.

Destinée à soutenir le déploiement du label en Suisse alémanique, cette enveloppe est la récompense du travail réalisé depuis sept ans pour promouvoir le savoir-faire des chefs et la transparence sur les cartes des restaurants.

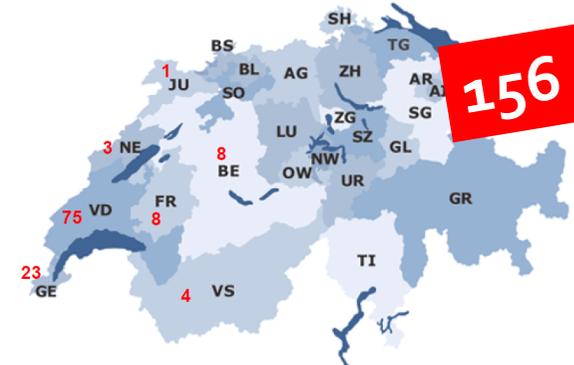
Conduit depuis Pully sous le patronage de GastroSuisse, de la Fédération romande des consommateurs, de Slow Food et de la Semaine du Goût, le label compte désormais quelque **600 adhérents**, en Suisse romande bien sûr, mais en Suisse allemande aussi, avec une forte progression dans les régions urbaines de Zurich, Bâle, Berne et Lucerne, et un vif intérêt dans les régions touristiques des Grisons et du Tessin. Objectif: **2'000 adhérents à l'horizon 2028**.

## Labellisés et en cours de labellisation par cantons

(état avril 2024)



Restaurants ouverts au public



Restauration collective

# Organes et vie associative



# Organes et vie associative

## Assises publiques à Château-d'Œx: une édition mémorable!

On entend dire parfois que les assemblées générales sont dépassées... Trop lentes, trop statutaires, trop formelles. Détrompez-vous! Celles de GastroVaud, depuis plusieurs années déjà, ont évacué les volets chiffrés. Dégagés les longs rapports d'activités. Agendé en d'autres jours, le vote des délégués. Car les assises de GastroVaud sont avant tout une fête, suivie d'un repas décontracté, sans cravate ni talons aiguilles!

Organisée par la section régionale du Pays-d'Enhaut sous la houlette de son président **Andreas Henchoz**, cette édition restera longtemps dans les mémoires, grâce à une météo idyllique et à l'atmosphère conviviale qui a régné durant toute cette journée du 7 juin 2023! La partie officielle fut l'occasion d'élever **José Cruz**, trésorier de GastroVaud depuis 1999, au rang de membre d'honneur, et de remettre leur diplôme à 16 lauréats du G1, ainsi que 7 diplômes d'endurance (20 et 35 ans de sociétariat).



# Organes et vie associative

## Organes de GastroVaud et composition

**BUREAU DU COMITÉ CANTONAL:** Gilles Meystre président, Rui Pereira vice-président, Michel Emmett, José Cruz trésorier (jusqu'au 30 juin 2023), Hans Haueter (dès le 1<sup>er</sup> juillet 2023), Olivier Duvoisin membre sans droit de vote.

**COMITÉ CANTONAL:** AIGLE, Joseph Pellegrino (jusqu'au 5 décembre 2023) puis Julien Reichenbach (depuis le 6 décembre 2023), BROYE-VULLY, Ulrich Kohler, GROS-DE-VAUD, Michel Emmett, JURA-NORD VAUDOIS, Dominique Bovet, LA CÔTE, Nicoline Anjema Robin, LAUSANNE, Alexandre Belet, LAVAUX-ORON, Laura Rod, MORGES-OUEST LAUSANNOIS, Audrey Jaccoud, PAYS-D'ENHAUT, Andreas Henchoz, RIVIERA, Rui Pereira, AVESA, Edi Canderan.

**COMMISSION DE GESTION (2023-2024):** Carline Cuénoud présidente, Claudia Hiernard et Thierry Dedenon, membres, Walter Marchionno, membre suppléant.

**COMITÉ DE LA CAISSE D'ALLOCATIONS FAMILIALES:** Olivier Duvoisin, président, Gilles Meystre, Rui Pereira, Michel Emmett, José Cruz (jusqu'au 30 juin 2023), Hans Haueter (dès le 1<sup>er</sup> juillet 2023), membres.

## Représentations de GastroVaud dans d'autres entités

**ARQHA:** Olivier Duvoisin, vice-président du Conseil de gérance

**ASSOCIATION VAUD ŒNOTOURISME:** Gilles Meystre, président

**COMMISSION CANTONALE D'EXAMEN CRH:** Laura Rod, membre

**COMMISSION PROFESSIONNELLE VAUDOISE (CVF):** Gilles Meystre, membre du Bureau, Olivier Duvoisin, membre

**ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE MONTREUX (EPM):** Olivier Duvoisin, membre du Conseil

**FONDATION VAUDOISE POUR LA FORMATION DES MÉTIERS DE BOUCHE:** Gilles Meystre, vice-président, Olivier Duvoisin, membre

**GASTROSUISSE:** Gilles Meystre, membre du Comité directeur, président de la Commission marketing, membre du Comité de la caisse de compensation GastroSocial, coordinateur des Présidents latins. Michel Emmett, membre de la Conférence des présidents cantonaux. Olivier Duvoisin, membre de la Conférence des administrateurs et secrétaires.

**GRANDS SITES DU GOÛT:** Gilles Meystre, membre du Comité

**HOTEL & GASTRO FORMATION VAUD (HGF):** Gilles Meystre, membre du Bureau

**LABEL FAIT MAISON:** Gilles Meystre, président du Comité de pilotage

**LUNCH-CHECK SUISSE:** Gilles Meystre, membre du Conseil d'administration

**SUISSE TOURISME:** Gilles Meystre, membre du Comité directeur (jusqu'au 5 avril 2023)

# Bilan 2023

	2022		2023	
	ACTIFS	PASSIFS	ACTIFS	PASSIFS
<b>ACTIFS</b>				
<b>Disponible</b>				
Trésorerie	1'560'492.65		1'071'468.12	
<b>Réalisable</b>				
Débiteurs	545'679.50		368'495.70	
Autres créances à ct envers des tirs	-		422'157.50	
Stocks	31'065.10		21'175.25	
Actifs de régularisation	537'849.50		459'154.47	
<b>Immobilisations</b>				
Titres et placements	206'798.00		252'815.00	
Equipements Centre professionnel	1.00		1.00	
Mobilier	6'001.00		262'789.80	
Installations & programmes informatique	1.00		1.00	
Terrains et immeubles à Pully	23'951'968.44		25'733'353.92	
<b>PASSIFS</b>				
<b>Exigible à court terme</b>				
Créanciers divers		23'793.70		167'234.45
Passifs de régularisation		1'092'760.55		1'291'088.59
Compte courant CAF GastroVaud		1'127'804.86		677'804.86
<b>Exigible à long terme</b>				
Engagements sur immobilisations		15'557'104.49		16'582'402.92
<b>Fonds et réserves</b>				
Fonds de défense des intérêts des membres		463'978.35		613'978.35
Fonds pour la formation		455'000.00		455'000.00
Fonds pour Pôle		-		250'000.00
Fonds d'entretien immeuble II		200'000.00		350'000.00
Réserve pour l'informatique et téléphone		92'000.00		92'000.00
Différence sur cours de titres		223'128.00		269'145.00
<b>Capital</b>		7'604'286.24		7'842'757.59
<b>TOTAL BILAN</b>	<b>26'839'856.19</b>	<b>26'839'856.19</b>	<b>28'591'411.76</b>	<b>28'591'411.76</b>

## Un exercice exceptionnel

L'exercice comptable 2023 peut être qualifié d'exceptionnel, comparé aux exercices précédents.

En effet, alors que les charges sont restées stables et maîtrisées, les **revenus** de l'association ont été marqués par des hausses importantes:

- **+53%** sur les **recettes immobilières**;
- **+10%** sur les recettes de **cours**;
- **+16%** sur les revenus tirés de notre **caisse d'allocations**;
- **+1%** sur les recettes de **cotisations**.

Ces hausses sont principalement dues à l'entrée en fonction des **deux nouveaux bâtiments** de GastroVaud générateurs de nouvelles recettes locatives, et à une forte demande dans le domaine des cours, par **effet de rattrapage** avec les deux années de pandémie, durant lesquelles l'offre en formation avait été restreinte.

Fort de ces résultats, le Comité cantonal a proposé diverses mesures à l'Assemblée générale ordinaire de GastroVaud, le 23 avril 2024, ratifiées à l'unanimité des délégués présents.

# Résultats 2023

	COMPTES		BUDGET	
	2022	2023	2023	2024
<b>PRODUITS</b>				
Cotisations, subventions, autres recettes	1'947'640.33	2'185'146.12	1'816'500.00	1'816'500.00
Finances Centre professionnel	1'877'752.03	2'071'736.55	1'395'000.00	1'595'000.00
Produits locations	546'525.75	935'386.00	983'600.00	1'009'600.00
Valeurs locatives	190'000.00	190'000.00	190'000.00	255'000.00
<b>TOTAL PRODUITS</b>	<b>4'561'918.11</b>	<b>5'382'268.67</b>	<b>4'385'100.00</b>	<b>4'676'100.00</b>
<b>CHARGES (après imputations internes)</b>				
Cotisations ristournées, rétrocessions	658'134.90	705'053.75	635'000.00	635'000.00
Assemblées et comités	217'975.35	279'638.70	268'000.00	243'000.00
Salaires et charges sociales	614'781.90	613'204.20	641'000.00	656'000.00
Formation continue	5'883.35	9'023.40	8'000.00	8'000.00
Honoraires de tiers	33'483.70	68'793.95	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	61'473.50	62'562.49	65'500.00	69'000.00
Frais de port	18'389.35	9'400.70	20'000.00	20'000.00
Cotisations et subsides	22'680.00	25'080.00	23'000.00	23'000.00
Mobilier/Mat, entretien informatique	112'503.15	102'152.60	80'000.00	105'000.00
Site internet, communications membres	63'722.60	57'131.75	40'000.00	40'000.00
Gestion de projets	126'352.10	120'133.55	110'000.00	110'000.00
Frais d'enseignement	1'261'626.11	1'164'373.77	1'087'000.00	1'228'000.00
Charges financières	153'545.09	179'642.19	330'000.00	335'000.00
Charges foncières et d'entretien	435'198.50	867'748.07	620'000.00	653'000.00
Impôts	83'927.85	24'858.20	72'000.00	80'000.00
Attributions aux Fonds	-	400'000.00	-	-
Amortissements	370'000.00	410'000.00	256'000.00	360'000.00
<b>TOTAL CHARGES</b>	<b>4'284'687.45</b>	<b>5'143'797.32</b>	<b>4'362'000.00</b>	<b>4'648'000.00</b>
<b>Excédent de produits attribué au capital</b>	<b>277'230.66</b>	<b>238'471.35</b>	<b>23'100.00</b>	<b>28'100.00</b>

Parmi ces mesures, on relèvera:

- la création d'un Fonds de CHF 250'000.- destiné au développement du **Pôle de compétences**;
- l'attribution de CHF 150'000.- au Fonds de **défense des intérêts des membres**;
- l'attribution de CHF 150'000.- supplémentaires au **Fonds d'entretien de l'immeuble** sis Général Guisan 42A, en prévision de sa rénovation;
- des **amortissements** (immeubles et installations) pour un total de CHF 410'000.-.

Après comptabilisation de ces mesures, le **bénéfice net 2023 s'élève à CHF 238'471.35.**

## Exonération de la cotisation cantonale 2025

Enfin, dans un contexte marqué par l'inflation, et par souci de **faire profiter ses membres de la santé financière de leur association**, les délégués de GastroVaud ont décidé à l'unanimité d'exonérer les membres du paiement de la cotisation cantonale de CHF 210.- en 2025. Le montant sera prélevé sur le Fonds de défense des intérêts des membres.

## Reconnaissance et remerciements à l'ensemble des collaboratrices et collaborateurs de GastroVaud, acteurs de ce millésime 2023!

De gauche à droite et de haut en bas:

**Gilles Meystre**, président, **Olivier Duvoisin**, directeur, **Coryne Eckert**, responsable communication, **Aurélie Dumauthioz**, responsable de la coordination des formations, **Fabienne Corbaz**, responsable de l'administration des cours CRH, **Joëlle Petitpierre**, comptable, **Viviane Béard**, secrétariat, **Manuel Da Cruz**, concierge, **Ahmet Ay**, concierge.

## IMPRESSUM

Rédaction-conception et réalisation: Gilles Meystre et Coryne Eckert

Crédits-photos: ARC Jean-Bernard Sieber – GastroVaud

A disposition sous forme électronique: [www.gastrovaud.ch](http://www.gastrovaud.ch)

© GastroVaud, avril 2024

