

# Rapport annuel 2024

# SOMMAIRE

	Pages
2024 en chiffres-clés	<b>3</b>
Pôle de compétences	<b>4</b>
Formation	<b>5-8</b>
Défense de la branche	<b>9-12</b>
Promotion	<b>13-15</b>
Organes et vie associative	<b>16-20</b>
Résultats et Bilan 2024	<b>21-22</b>
Impressum	<b>23</b>

# 2024 en chiffres-clés

**1'892 établissements** étaient affiliés à la caisse d'allocations familiales de GastroVaud (+1,78%)

**CHF 660'891'500.-** de masse salariale ont été déclarés par les affiliés vaudois à la Caisse d'allocations familiales de GastroVaud (-2,16%)

**CHF 253'491.-** de bénéfice net ont été enregistrés par GastroVaud en 2024 (+6,3%)

**664** apprentis sont venus à Pully suivre les cours interentreprises délivrés par HGF Vaud (-10,3%)

**442 certificats cantonaux** d'aptitude (CCA) ont été délivrés aux participants à l'issue des cours organisés par GastroVaud (-9,2%)

**55%** des participants ayant obtenu leur CCA en 2024 sont détenteurs d'un passeport à croix blanche

**250 personnes** ont suivi le nouveau cours dédié à la connaissance des vins, organisé en collaboration entre l'OVV, GastroVaud et la Haute Ecole de Changins

**8 entités** composent la nouvelle Fédération des Métiers de l'Accueil et du Goût: GastroVaud, les Artisans boulangers-confiseurs vaudois (ABPCV), les Maîtres bouchers-charcutiers vaudois (AVMBC), l'Association Charcuterie Vaudoise IGP, l'Association Romande des Hôteliers (ARH), Hotel & Gastro formation Vaud, Boulangerie & Confiserie formation Vaud et la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche.

# Pôle de compétences

## Seul, on va plus vite. Mais à plusieurs, on va plus loin. La Fédération des Métiers de l'Accueil et du Goût (FMAG) est donc née!

Le rideau s'est levé sur un nouveau-né prometteur: la Fédération des Métiers de l'Accueil et du Goût (FMAG), officiellement fondée le 21 novembre 2024 (et inaugurée le 30 janvier 2025) par huit entités: GastroVaud, les Artisans boulangers-confiseurs vaudois (ABPCV), les Maîtres bouchers-charcutiers vaudois (AVMBC), l'Association Charcuterie Vaudoise IGP, l'Association Romande des Hôteliers (ARH), Hotel & Gastro formation Vaud, Boulangerie & Confiserie formation Vaud et la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche.

Sa mission? Promouvoir une vision transversale, renforcer la coordination des activités et devenir un interlocuteur privilégié pour répondre aux enjeux administratifs, économiques, politiques et de formation des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la gastronomie.

Présidée par Gilles Meystre, président de GastroVaud et dirigée par **Roman Helfer**, la Fédération des Métiers de l'Accueil et du Goût a son siège à Pully, sur le site de GastroVaud, au cœur même de l'écosystème des artisans de la table.

Plus d'informations sous [www.federation-mag.ch](http://www.federation-mag.ch)

# FMAG

FÉDÉRATION DES MÉTIERS  
DE L'ACCUEIL ET DU GOÛT



*Le Conseil de la FMAG, de g. à dr., F. Guilloud, L. Buet, J. Aeby, N. Ming, J. Froidevaux, Y. Girard, G. Meystre, R. Helfer (directeur), E. Leuba, accompagnés du conseiller d'Etat Frédéric Borloz lors du lancement officiel de la Fédération.*

# Formation

## COURS CRH: retour progressif à la normale

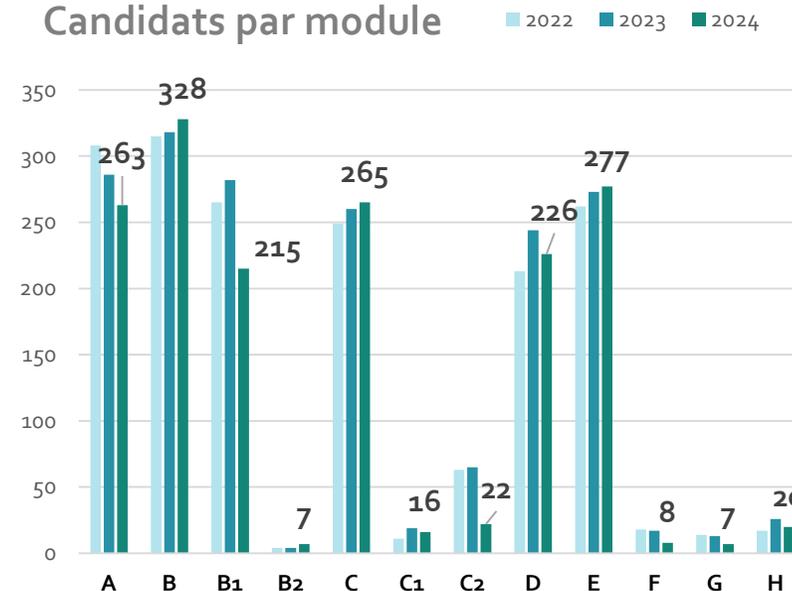
Après deux années exceptionnelles, l'année 2024 marque un début de retour à la normalité. Le nombre de participants aux cours destinés à l'obtention du **Certificat cantonal d'aptitudes (CCA)** a en effet diminué, selon les points de pourcentage suivants:

<b>Module A</b> – Prescriptions d'hygiène:	-8,0 points
<b>Module B1</b> – LADB:	-23,8 points
<b>Module C1</b> – Droit des contrats, bail et reprise:	-15,8 points
<b>Module C2</b> – Dt. du travail, salaires, assur. soc.:	-66,2 points
<b>Module D</b> – Comptabilité:	-7,4 points

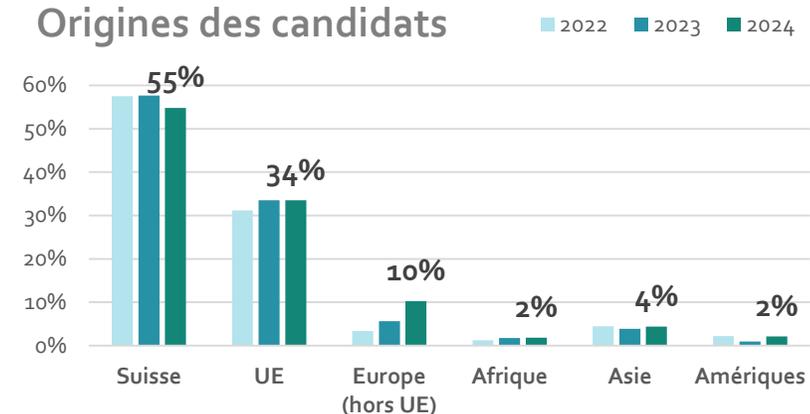
Les hausses constatées pour les modules B, B2, C et E demeurent dans des amplitudes de variations habituelles. S'agissant des trois modules facultatifs (F - Conduite et organisation d'un établissement, G - Vente, service et tourisme, et H - Cuisine), ils enregistrent des baisses significatives de -23,1 points (H), -46,2 points (G) et -52,9 points (F). Principale explication: la faible disponibilité des exploitants, qui ne peuvent quitter leur établissement pour se former durant 7 à 10 jours sans compromettre leurs affaires.

Au final, **442 certificats cantonaux d'aptitude (CCA)** ont été délivrés en 2024, soit -9,2% par rapport à 2023. En termes d'origines, les détenteurs d'un **passport à croix blanche sont toujours majoritaires mais en diminution** (-3 points de pourcentage). Les ressortissants européens hors UE poursuivent leur progression avec +4 points entre 2023 et 2024.

## Candidats par module



## Origines des candidats



# Formation

## Autres cours (hors cours LADB)

Grâce à une demande moins soutenue que l'année précédente dans le domaine des cours préparatoires au Certificat cantonal d'aptitudes (CCA), GastroVaud a pu proposer un nombre plus important de cours facultatifs, destinés au grand public et à la formation continue des exploitants:



### 10 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



### 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



### 1 Ressources humaines et recrutement

Cible: restaurateurs soucieux d'améliorer leurs techniques de recrutement et connaissances RH



### 1 Digital Marketing

Cible: restaurateurs désireux de renforcer leurs compétences dans le domaine numérique et leur visibilité sur les réseaux sociaux



### 1 Identité visuelle et design des cartes de mets

Cible: restaurateurs désireux de renforcer leurs connaissances en matière de corporate identity et de présentation de leur carte des mets



### 1 Maîtriser l'art du café

Cible: établissements souhaitant élargir et perfectionner leur offre de cafés

# Formation

## Collaboration avec Changins et l'OVV

Sous l'impulsion de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV), l'Office des vins vaudois, la Haute Ecole de Changins et GastroVaud ont lancé en 2024 un nouveau cours dédié aux vins vaudois et destiné aux personnes de service.

Financée par le Plan cantonal de relance de la viticulture, cette formation a rencontré un très vif succès en 2024, puisqu'elle a accueilli **250 professionnels** de la restauration sur 16 sessions, à Changins.

**Intégralement offerte aux participants et condensée sur deux jours**, elle vise à:

- offrir une formation de base de qualité et attractive pour le personnel de service
- créer une communauté grâce à un système d'alumni, pour conserver le contact avec le personnel de service
- perfectionner l'art de la dégustation, approfondir les connaissances du terroir mais également les techniques de service, de stockage et la gestion des marges pour mieux valoriser les vins vaudois au quotidien.

Objectif 2025: former 250 nouveaux participants, afin de consolider la place des vins vaudois dans les établissements et le nombre de leurs ambassadeurs.



## «Le b.a-ba d'un extra» s'exporte!

Conçu par GastroVaud et dispensé en avril 2023 pour lutter contre la pénurie de main d'œuvre, le cours «Le b.a-ba d'un extra» avait alors rassemblé **près de 250 étudiants** à l'Université de Lausanne.

Les bonnes idées étant contagieuses, ce cours a été répliqué en 2024 à **Genève, Fribourg et Neuchâtel**, trois cantons également universitaires, sous l'impulsion des trois sections cantonales de GastroSuisse.

# Formation

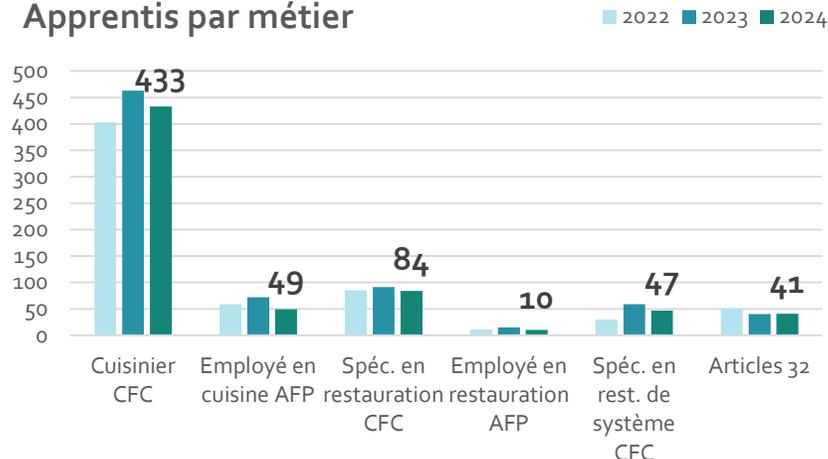
## Apprentissage: attractivité en baisse

En 2024, **664** apprentis ont participé aux cours interentreprises (CIE) délivrés à Pully par Hotel & Gastro formation Vaud, soit un effectif total en **baisse de 10,3%** par rapport à 2023. Cette diminution, qui contraste avec la hausse de 16% enregistrée en 2023, touche l'ensemble des formations, CFC (sur 3 ans) et AFP sur (2 ans) confondus, à l'exception des articles 32 (+ 1 unité). C'est donc l'attractivité générale de la branche qui doit être renforcée, au-delà des métiers concernés.

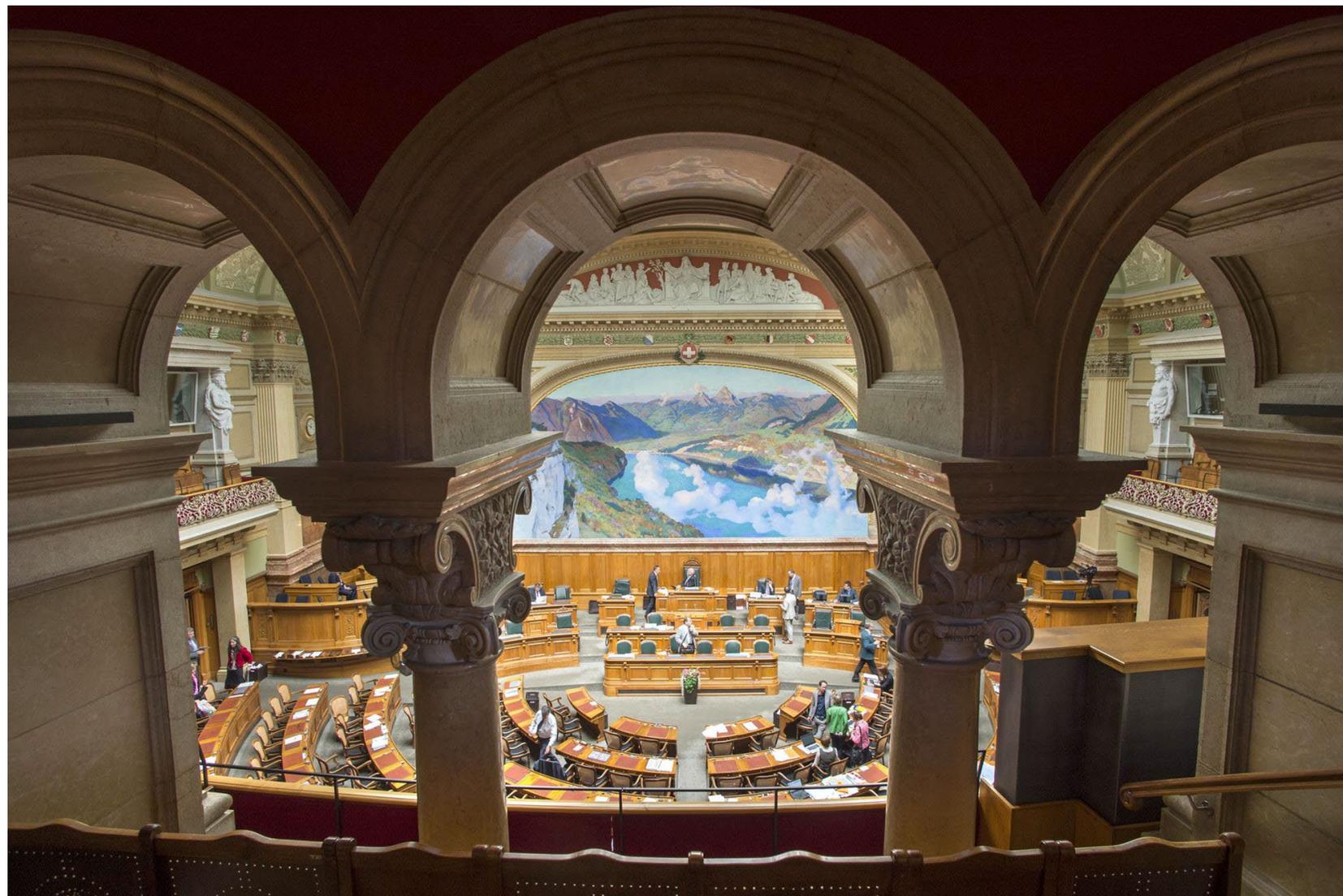
## Salon des Métiers: barre symbolique des 50'000 visiteurs franchie

Le Salon des Métiers 2024 s'est clôturé sur un nouveau record de fréquentation, confirmant la place centrale de cet événement pour les jeunes et les professionnels de Suisse romande. Avec **50'899 visiteurs**, la progression du nombre de participants témoigne de l'importance grandissante de ce rendez-vous pour l'orientation et la formation professionnelle. Les métiers de bouche y tenaient un stand commun, sous la houlette de la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche et de son président, **Yves Girard** (photo ci-contre).

## Apprentis par métier



# Défense de la branche



# Défense de la branche

## Cas de rigueur: très large soutien

Le 30 mai 2024, le Conseil national a soutenu à une très large majorité (150 OUI, 28 NON et 7 abstentions) la motion de la Conseillère nationale Johanna Gapany, déposée après discussions avec GastroVaud et GastroFribourg.

Objectif: éviter aux restaurateurs qui cessent leurs activités pour causes de départ à la retraite, de maladie, de décès ou de fin de bail de devoir rembourser les indemnités pour cas de rigueur reçues durant la pandémie. Le Conseil des Etats avait, de son côté, soutenu le texte à l'unanimité. Une issue bienvenue mais hélas tardive, rythme parlementaire oblige.

TOTAL / TOTALE	
Ja / Oui / Si / Gea	150
Nein / Non / No / Na	28
Enth. / Abst. / Ast. / Abst.	7

## LPP et biodiversité: 2 NON bienvenus



Le 22 septembre 2024, les citoyens suisses étaient invités à se prononcer sur deux objets touchant directement la branche de l'hôtellerie-restauration: la réforme bâclée de la Loi sur la prévoyance professionnelle (LPP) et l'initiative extrémiste sur la biodiversité.

Ces deux objets ont été sèchement refusés, par respectivement 69% et 63% des voix. GastroSuisse et le Centre patronal ont mené une campagne commune contre la réforme de la LPP, et se retrouvaient, une fois n'est pas coutume, dans le même camp que l'Union syndicale suisse.

# Défense de la branche

## Communes sensibilisées au rôle essentiel des auberges communales



Nombreuses sont les communes qui s'interrogent sur l'avenir de leur auberge. Fin de bail, départ de l'exploitant, remise pour cause d'âge sont autant d'occasions où des questions se posent. Faut-il investir et rénover? Ou transformer le bâtiment en logements? Et comment dénicher un nouvel exploitant?

GastroVaud a répondu à ces questions lors d'un séminaire annuel organisé le 8 octobre 2024, devant quelque **30 élus et responsables locaux**, avec la précieuse collaboration de Me Olivier Rodondi, avocat spécialisé dans les marchés publics et de Remi Susset, fondé de pouvoir chez GastroConsult et spécialisé dans la remise d'établissements.

## Achats-tests de tabac: nettes améliorations en 2024

Des achats-tests de tabac ont à nouveau été réalisés en 2024 dans le canton de Vaud par des jeunes de 14 à 17 ans, selon la technique du client mystère. Ces achats ont été effectués auprès des établissements qui étaient en infraction lors de la précédente vague de contrôles de 2023.

Publié le 11 décembre 2024, un communiqué de presse du Canton mentionnait ce qui suit: "(...) **les efforts entrepris par le milieu de la restauration ont notamment permis de réduire l'écart constaté lors de la première vague entre la vente directe et celle effectuée par le biais d'appareils automatiques situés dans les établissements publics. Cette évolution positive qui dénote une prise de conscience des acteurs de la branche est saluée par le Canton**". On ne se reposera toutefois pas sur ces lauriers: les achats-tests se poursuivent en 2025, tant sur la vente d'alcool que sur la vente de tabac. **Vigilance toujours de mise, donc!**

# Défense de la branche

## La restauration: premier pilier de la valeur ajoutée touristique vaudoise

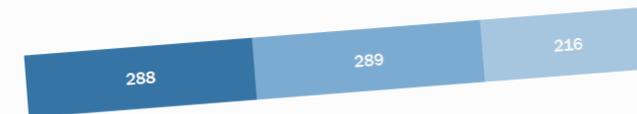
Le tourisme s'impose comme un moteur incontournable de l'économie vaudoise, bénéficiant à un large éventail d'acteurs et dynamisant de multiples secteurs. Présentée le 4 novembre 2024 (*photo ci-dessous*), une étude menée par BAK Economics, à la demande de Vaud Promotion, de l'Association Romande des Hôteliers (ARH) et de GastroVaud, a révélé que la demande touristique a généré une **valeur ajoutée brute de CHF 1,6 milliard** en 2023.

Cette étude visait trois objectifs principaux : fournir des données actualisées sur le secteur, établir un référentiel post-COVID, et situer la place du tourisme dans l'économie cantonale.

Parmi les enseignements tirés, on relèvera principalement que la restauration génère une **valeur ajoutée de CHF 289 millions**, devant l'hébergement (CHF 288 millions) et les autres prestataires touristiques. Ce chiffre ne tient pas compte de la valeur ajoutée de la restauration hors demande touristique, qui ne faisait pas partie du périmètre de l'étude.



### Valeur ajoutée du tourisme par secteur



Le secteur de l'hébergement génère 288 millions de CHF, soit 36% de la valeur ajoutée directe du tourisme, grâce aux nuitées des touristes.

La demande des touristes dans la restauration génère une valeur ajoutée similaire à celle des nuitées.

Pour les autres prestataires touristiques (transport, culture, etc.) ainsi que pour les branches proches du tourisme comme le commerce de détail, le tourisme génère au total 216 millions de CHF de valeur ajoutée.

577 millions de francs de valeur ajoutée directement générés dans l'hébergement/restauration.

Au total, l'économie touristique du Canton de Vaud génère une valeur ajoutée de **793 Mio. CHF**

Importance de l'industrie touristique 2023  
Part de la valeur ajoutée directe du tourisme dans l'ensemble de l'économie **1,2%**

# Promotion de la branche

## Journée du papet (24 janvier 2024)

Une nouvelle fois, saucisses aux choux et papet ont réjoui, réchauffé les cœurs et rassemblé les générations, à l'occasion de la Journée du papet de GastroVaud et de ses sections, organisée en l'honneur de nos traditions vaudoises et de l'Indépendance du Canton. **3000 personnes** en ont profité, dans 9 villes vaudoises!

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



## Campagne en ligne avec Blick.ch

Dans l'objectif de soutenir la marche des affaires de ses membres, GastroVaud leur a proposé de participer à quatre séries de promotion d'établissements diffusées sur Blick.ch et les réseaux sociaux de Vaud Promotion, deux au début de l'été et deux à la veille de l'automne:

- Les pépites panoramiques
- Les pépites urbaines
- Les pépites tendances et design
- Les pépites villageoises.

Une manière originale de leur donner de la visibilité et de démontrer la diversité de l'offre vaudoise, en touchant un large public.



# Promotion active de nos membres, pour contrer la morosité ambiante

À l'heure où les oracles digitaux valent paroles d'évangile et où les algorithmes dictent la visibilité des événements sur nos smartphones, GastroVaud a souhaité renouer avec une recette éprouvée: celle du papier. En partenariat avec 24 Heures, GastroVaud a édité en mai 2024 un «Agenda gourmand» encarté dans le quotidien, dans le but de permettre aux lecteurs de faire le plein de bonnes idées et de découvertes, et surtout, de consommer dans les restaurants membres de l'association.

# Promotion de la branche



Cet agenda présentait plus de 60 restaurants intéressés par la démarche et près de 200 événements gourmands organisés de mai à décembre 2024 aux quatre coins du canton. Nos vifs remerciements aux annonceurs, qui ont permis de financer les deux tiers du budget de l'opération: OVV, Interprofession du Gruyère, Terravin, Changins, Lausanne à Table, CGN, MOB, MBC, Swiss Wine, Lausanne Sport, Vacherin Mont d'Or, Charcuterie vaudoise IGP, Bô Noël, Vaud Promotion et Lunch Check Suisse.



# Promotion de la branche

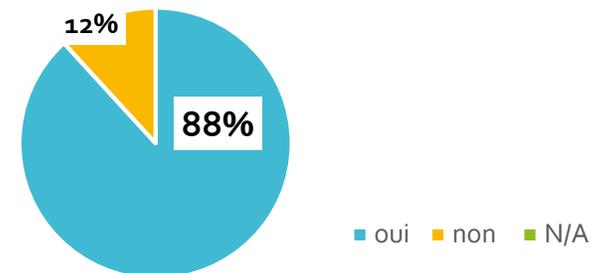
## Pintes ouvertes: 7<sup>e</sup> édition réussie!



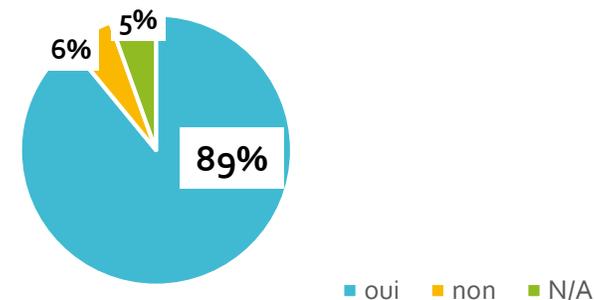
La septième édition des Pintes ouvertes vaudoises s'est déroulée du 5 au 7 décembre dans plus de 80 restaurants participants. Objectifs: convier plus de 10'000 clients gourmands à déguster pour 20 francs seulement du saucisson sec vaudois IGP accompagné de cornichons, une fondue 100% Gruyère AOP vaudois, le pain de l'artisan boulanger, des pommes de terre grenailles vaudoises, ainsi qu'un verre de chasselas.

Une opération pleinement réussie, rendue possible grâce à nos nombreux partenaires (*ci-dessus, entourant les conseillères d'Etat Christelle Luisier et Valérie Dittli, lors du lancement*): Charcuterie vaudoise IGP, l'Interprofession du Gruyère, les Artisans Boulangers Pâtisseries Confiseurs vaudois, la Fédération vaudoise des producteurs de légumes, l'OVV, Reitzel et Vaud Promotion.

Les Pintes ouvertes vous ont-elles amené de nouveaux clients?



En 2025, participerez-vous à la 8<sup>e</sup> édition des Pintes ouvertes?



*Selon l'enquête réalisée aux lendemains de la manifestation, la satisfaction était de mise chez les restaurateurs participants.*

# Organes et vie associative

## Changements à la tête de GastroSuisse: un Vaudois à la vice-présidence



Après 10 années passées sous la conduite de Casimir Platzer, les Délégués de GastroSuisse ont élu un nouveau Conseil pour trois ans, le 18 juin 2024 à Neuchâtel. Le Zurichois **Beat Imhof** a été élu à la présidence et le Vaudois **Gilles Meystre** à la vice-présidence. Daniela Segmüller (ZH), David Maye (NE) et Samuel Vörös (LU) ont été élus pour la première fois au Conseil, en remplacement de Muriel Hauser (FR), Moritz Rogger (LU) et Massimo Suter (TI). Bruno Lustenberger (AG), Maurus Ebnetter (BS), André Roduit (VS) et Esther Friedli (SG) ont quant à eux été réélus.

# Organes et vie associative



C'est sur le site du Rallye des Jeunesses campagnardes vaudoises à Bioley-Magnoux/Ogens que se sont déroulées les Assises 2024 de GastroVaud. Le soleil du matin a fait place, en fin d'après-midi, à une grêle d'enfer!

# Organes et vie associative

## Assises entre copeaux et grêle...

Entre soleil, copeaux et grêle, les Assises 2024 de GastroVaud resteront dans toutes les mémoires! Organisées le 15 mai sur le site du Rallye des Jeunesses campagnardes vaudoises à Bioley-Magnoux, cette journée a rassemblé plus de 300 personnes, dans une ambiance authentique et festive.

Devant un large parterre de représentants économiques et politiques vaudois, elle fut l'occasion de s'intéresser de plus près à la fameuse **génération Z**, et de remettre leur diplôme aux membres les plus endurants (20 et 35 ans d'affiliation). Enfin, GastroVaud a élevé **M. Pantaleo Cananiello, dit «Nino»** en qualité de nouveau membre d'honneur, en hommage à sa trajectoire exceptionnelle.

**12 nouveaux diplômés G1**  
Michele ANIELLO  
Lucie COLAS  
Sylvie FERRARI  
Paula C. FRISE-GOUVEIA DA SILVA  
Laurent HANSEN  
Nicolas Oscar HERNAN  
Coline KLINKE  
Wafaa MAGNIN  
Romain MICELI  
Catherine THOMAS  
Jacky TRESCH  
Sylvie VERNEZ-HAENNI



# Organes et vie associative

## Statuts révisés pour inclure tous les segments de la branche

Réunis en Assemblée générale d'automne le 9 décembre 2024 à Pully, les Délégués de GastroVaud ont ratifié plusieurs modifications apportées aux statuts de l'association, inchangés depuis 2013. Cette révision visait à:

- offrir une plus grande place à l'**ensemble des segments constitutifs de notre branche**, et non seulement à la restauration traditionnelle;
- préciser les **compétences financières** des organes de l'association, conformément aux règles en vigueur en matière de gouvernance;
- être en mesure d'offrir une place à des **publics spécifiques** qui ne répondent pas aux critères d'affiliation d'un exploitant (entreprises partenaires, diplômés sans établissement, etc.);
- adapter les statuts cantonaux aux récentes modifications apportées aux statuts de GastroSuisse.

La Commission ad hoc chargée de cette révision, composée de Mmes **Susan Sax** (jusqu'en 2023) et **Audrey Brayelle**, ainsi que de MM. **Alexandre Belet**, **Michel Emmett**, **Ulrich Kohler**, **Christophe Roduit** et **Olivier Duvoisin**, s'est réunie à plus de 10 reprises et a rendu ses travaux fin 2024. Nos plus vifs remerciements à chacun!

## GastroVaud se dote d'un coordinateur des sections

Au nombre de 11, les sections qui composent l'ancrage géographique de GastroVaud sont une réelle opportunité, à l'heure où la plupart des échanges se numérisent et où le contact se perd.



Pour autant, en cette période de pénurie de personnel qualifié et de forte pression sur les établissements, les présidents de section sont souvent accaparés par la marche de leurs propres affaires et ne peuvent pas consacrer toujours le temps nécessaire à leur association.

Afin de leur apporter un appui, le Comité cantonal a donc décidé de recruter et de rémunérer un coordinateur des sections. La fonction incombe depuis le 15 août 2024 à **Michel Emmett**, également président de la section du Gros-de-Vaud.

# Organes et vie associative

## Organes de GastroVaud et composition

**BUREAU DU COMITÉ CANTONAL:** Gilles Meystre président, Rui Pereira vice-président, Michel Emmett caissier, Hans Haueter trésorier, et Olivier Duvoisin directeur (sans droit de vote).

**COMITÉ CANTONAL:** AIGLE, Julien Reichenbach, 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 Brayelle, PAYS-D'ENHAUT, Andreas Henchoz, RIVIERA, Rui Pereira, AVESA, Edi Canderan.

**COMMISSION DE GESTION (2024-2025):** Claudia Hiernard présidente, Thierry Dedenon et Walter Marchionno membres, Victor Bavaud membre suppléant.

**COMITÉ DE LA CAISSE D'ALLOCATIONS FAMILIALES:** Olivier Duvoisin président, Gilles Meystre, Rui Pereira, Michel Emmett et Hans Haueter, membres.

## Représentations de GastroVaud dans d'autres entités

**GASTROSUISSE:** Gilles Meystre, vice-président (depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2024), président de la Commission Fonds politique, membre du Comité de la caisse de compensation GastroSocial. Michel Emmett, membre de la Conférence des présidents cantonaux. Olivier Duvoisin, membre de la Conférence des administrateurs et secrétaires.

**FÉDÉRATION DES MÉTIERS DE L'ACCUEIL ET DU GOÛT (FMAG):** Gilles Meystre, président, Roman Helfer, directeur

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

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

**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

**COMMISSION DE SURVEILLANCE DU TRAVAIL ILLICITE:** Gilles Meystre et Olivier Duvoisin, représentants de GastroVaud

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

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

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

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

# Résultats 2024

	COMPTES		BUDGET	
	2023	2024	2024	2025
<b>PRODUITS</b>				
Cotisations, subventions, autres recettes	2 185 146,12	2 144 522,50	1 828 500,00	1 816 500,00
Finances Centre professionnel	2 071 736,55	1 912 755,72	1 595 000,00	1 495 000,00
Produits locations	935 386,00	1 058 897,25	1 009 600,00	1 031 000,00
Valeurs locatives	190 000,00	255 000,00	255 000,00	255 000,00
<b>TOTAL PRODUITS</b>	<b>5 382 268,67</b>	<b>5 371 175,47</b>	<b>4 688 100,00</b>	<b>4 597 500,00</b>
<b>CHARGES (après imputations internes)</b>				
Cotisations ristournées, rétrocessions	705 053,75	701 968,40	635 000,00	635 000,00
Assemblées et comités	279 638,70	191 142,80	256 000,00	243 000,00
Salaires et charges sociales	613 204,20	586 431,45	668 000,00	735 000,00
Formation continue	9 023,40	14 356,60	8 000,00	8 000,00
Honoraires de tiers	68 793,95	31 947,85	38 000,00	58 000,00
Loyer (valeur locative)	45 000,00	45 000,00	45 000,00	45 000,00
Frais de bureau et imprimés	62 562,49	77 433,06	69 000,00	69 000,00
Frais de port	9 400,70	12 937,25	20 000,00	20 000,00
Cotisations et subsides	25 080,00	22 293,00	23 000,00	23 000,00
Mobilier/Mat, entretien informatique	102 152,60	121 636,95	105 000,00	105 000,00
Site internet, communications membres	57 131,75	67 426,10	40 000,00	55 000,00
Gestion de projets	120 133,55	113 124,25	110 000,00	115 000,00
Frais d'enseignement	1 164 373,77	1 146 271,16	1 228 000,00	1 203 000,00
Charges financières	179 642,19	178 366,35	335 000,00	185 000,00
Charges foncières et d'entretien	867 748,07	858 944,59	653 000,00	695 000,00
Impôts	24 858,20	208 405,00	80 000,00	80 000,00
Attributions aux fonds	400 000,00	150 000,00	-	-
Amortissements	410 000,00	590 000,00	360 000,00	310 000,00
<b>TOTAL CHARGES</b>	<b>5 143 797,32</b>	<b>5 117 684,81</b>	<b>4 673 000,00</b>	<b>4 584 000,00</b>
<b>Excédent de produits attribué au capital</b>	<b>238 471,35</b>	<b>253 490,66</b>	<b>15 100,00</b>	<b>13 500,00</b>

## Un excellent millésime

Après un exercice 2023 d'exception, l'exercice sous revue peut être qualifié d'excellent. Avec un **total de produits de CHF 5'371'175.-**, les revenus restent en effet quasiment identiques à ceux de 2023 (-0,2%), alors que le **total des charges de CHF 5'117'685.-** est inférieur de -0,5% à l'exercice précédent.

L'exercice 2024 clôture sur un **bénéfice net de CHF 253'491.-**, supérieur de 6,3% au bénéfice 2023, après comptabilisation des principales mesures suivantes:

- l'attribution de CHF 150'000.- au Fonds de **défense des intérêts des membres**, en vue de la future campagne de votation contre l'instauration d'un salaire minimum cantonal;
- des **amortissements** (immeubles et installations) pour un total de CHF 590'000.-.

## Exonération de la cotisation cantonale 2025

Pour rappel, en raison de la morosité ambiante et par souci de **faire profiter ses membres de la santé financière de leur association**, les délégués 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.

# Bilan 2024

	2023		2024	
	ACTIFS	PASSIFS	ACTIFS	PASSIFS
<b>ACTIFS</b>				
<b>Disponibles</b>				
Trésorerie	1 071 468,12		830 784,39	
<b>Réalisables</b>				
Débiteurs	368 495,70		202 240,22	
Autres créances à ct	422 157,50		476 886,86	
Stocks	21 175,25		23 555,00	
Actifs de régularisation	459 154,47		343 762,74	
<b>Immobilisations</b>				
Titres et placements	252 815,00		228 175,00	
Equipements Centre professionnel	262 789,80		186 589,80	
Mobilier	1,00		1,00	
Installations & programmes informatiques	1,00		1,00	
Terrains et immeubles à Pully	25 733 353,92		25 892 101,67	
<b>PASSIFS</b>				
<b>Exigibles à court terme</b>				
Créanciers divers		167 234,45		55 434,60
Passifs de régularisation		1 291 088,59		1 381 326,05
Compte courant CAF GastroVaud		677 804,86		227 804,86
<b>Exigibles à long terme</b>				
Engagements sur immobilisations		16 582 402,92		16 301 400,57
<b>Fonds et réserves</b>				
Fonds de défense des intérêts des membres		613 978,35		763 978,35
Fonds pour la formation		455 000,00		455 000,00
Fonds pour Pôle		250 000,00		250 000,00
Fonds d'entretien immeuble II		350 000,00		350 000,00
Réserve pour l'informatique et téléphone		92 000,00		92 000,00
Différence sur cours de titres		269 145,00		210 905,00
<b>Capital</b>		7 842 757,59		8 096 248,25
<b>TOTAL BILAN</b>	<b>28 591 411,76</b>	<b>28 591 411,76</b>	<b>28 184 097,68</b>	<b>28 184 097,68</b>

Chiffres sous réserve de leur approbation par l'Assemblée générale du 30 avril 2025.

GASTROVAUD

L'art de l'accueil depuis 1892

## 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 2025