

CONSEIL COMMUNAL DE LAUSANNE

Rapport de la commission No 47

chargée de l'examen du postulat de M. Claude-Alain Voiblet intitulé « Food truck, quel statut pour ces restaurants sur roulettes ? »

qui a siégé le 22 juin de 9h.00 à 10h10 à la salle du 1^{er} étage de la rue du Port-Franc 18

Membres présents :

Madame Florence Bettschart-Narbel
Madame Eliane Aubert, remplaçant Monsieur Gilles Meystre
Madame Muriel Chenux Mesnier
Monsieur Pedro Martin, remplaçant Monsieur Roland Philipoz
Monsieur Namasivayam Thambilippai
Monsieur Claude-Alain Voiblet
Monsieur François Huguenet
Monsieur Johann Dupuis

Monsieur Jacques Pernet, rapporteur

Madame Alice Genoud, malade, s'est excusée le matin même

Participants de l'Administration communale :

Monsieur Marc Vuilleumier, directeur des sports, de l'intégration et de la protection de la population
Madame Florence Nicollier, cheffe du service de la police du commerce
Madame Christine Mounir, service de la police du commerce

Le Municipal en charge de la direction des sports, de l'intégration et de la protection de la population présente les collaboratrices qui l'entourent. Les notes de séance ont été tenues par Madame Christine Mounir que le soussigné remercie pour la promptitude avec laquelle les notes lui ont été envoyées et pour la qualité de son travail.

Le postulant précise, en ouverture de séance, qu'il n'a pas d'a priori par rapport à ce type de restauration. Il estime qu'elle a toute sa place et comprend le souci de la Municipalité d'animer la place de la Riponne. Il comprend aussi que ce type de restauration correspond à un nouvelle forme de restauration mais estime que beaucoup de questions se posent, notamment s'agissant du genre d'autorisation, des problèmes d'hygiène, de la gestion des déchets, du statut du personnel, des méthodes d'encaissements, etc. Une commission du Grand Conseil s'est également penchée sur ces questions par le biais d'un postulat qui pourra amener à compléter la législation, postulat qui a été envoyé au Conseil d'Etat. Le présent postulat va dans le sens d'une démarche harmonieuse entre le commerce normal et ce nouveau type de restauration et a pour but d'apporter une information complète. Dans son postulat, il pose plusieurs questions auxquelles la Municipalité pourra répondre à sa convenance.

Le rapporteur a reçu de la part de Monsieur Gilles Meystre, excusé et remplacé à cette séance, par ailleurs Président de GastroVaud, un dossier complet que GastroVaud avait édité en son temps. Ce dossier a été envoyé préalablement aux membres de la commission et copié par la Municipalité qui a mis plusieurs exemplaires à la disposition des participants au début de la séance.

Le Municipal voit dans ce postulat deux demandes.

1. L'une, plutôt d'ordre général, concerne la politique de la Ville s'agissant de l'implantation de ce type de restauration
2. l'autre, soulève des questions plus technique, mais relevant plutôt de la compétence cantonale.

Il rappelle que les food trucks existent depuis plusieurs années et sont régulièrement présents à certains endroits ainsi que dans le cadre de diverses manifestations (Festival de la Cité, par exemple). Leur installation à la place de la Riponne avait pour but de rendre la place plus conviviale. Ce type de restauration ponctuelle, de même que les deux food truck festivals remportent un vif succès.

Suite à quelques remarques émanant des milieux professionnels, GastroLausanne et GastroVaud sont informés des appels d'offres et tout le monde peut y répondre. La Municipalité veille à privilégier un certain tournus et accorde les autorisations dans ce sens.

Le Municipal admet que la situation administrative des food trucks est plus légère que celle des restaurants. Il souligne toutefois que l'exploitant repart avec ses déchets, qu'il n'a pas le droit de vendre de l'alcool et qu'il peut bénéficier de neuf places au maximum pour ses clients.

La Municipalité verra si elle souhaite étendre ce type d'activité à d'autres endroits.

Actuellement, les food trucks sont considérés comme des stands de marché et ne sont pas soumis à licence. Au contraire de la consommation de l'eau et de l'électricité qui a toujours été payante, la gratuité de l'occupation du domaine public a été admise durant la première saison. Les candidatures sont soumises au service cantonal des affaires vétérinaires (SCAV) à qui il revient d'effectuer les contrôles d'hygiène. Enfin, le personnel est soumis à la convention collective nationale de travail pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration (CCNT).

La discussion qui s'en est suivie a soulevé divers points ou remarques retranscrites ci-dessous :

- les aspects techniques relèvent de la compétence cantonale. En revanche, les points à aborder dans ce postulat sont les intentions de la Ville ; voir si elle entend soutenir cette activité et si oui, de quelle manière, dans quels endroits les autoriser à s'implanter, etc.
- Un commissaire propose qu'une charte soit créée pour fixer les conditions et guider le choix des candidats (éthiques, sociales, qualité, etc.)
- le food truck festival a attiré beaucoup de monde. L'ambiance y était dynamique et sympathique. En revanche, l'offre était très axée fast food (hot dogs, burgers, pizza) alors qu'il faudrait essayer de favoriser un autre type de nourriture plus éthique et locale.
- Le dossier de GastroVaud est salué par la plupart des participants, bien que l'un des commissaires n'est pas convaincu qu'il puisse y avoir une distorsion économique.
- l'exploitation d'un food truck est une micro entreprise et ériger trop de barrières serait néfaste à ce commerce.
- Une commissaire observe beaucoup de grogne parmi les restaurateurs traditionnels qui ont des contraintes que n'ont pas les food trucks, ce qui pourrait péjorer les conditions de travail (dumping salarial) et faire penser à ce qui se passe avec les taxis et Uber.
- Le contrôle du travail au noir est assuré par le Canton.
- Il est essentiel que ce type d'activité paie les impôts qui sont dus, respecte les règles d'hygiène, et soient soumis aux mêmes lois que les autres débits de nourriture.
- une formation, style licence expresse, devrait être exigée, en particulier au sujet de l'hygiène.
- Un commissaire se pose la question : faut-il se borner à 'autoriser' ou faudrait-il 'encourager' ? Encourager impliquerait plus de responsabilités pour la Municipalité.
- La situation n'est pas toujours claire compte tenu des différents règlements cantonaux et communaux.. Il y a un élément politique à savoir si l'on veut faire une action de promotion et encourager la pratique et si l'on se concentre sur la Riponne ou dans d'autres quartiers
- Une consultation parmi les quartiers devrait être menée afin de connaître leurs éventuels désirs en la matière

- la Ville ne devrait pas développer ce type d'activité partout et laisser des endroits sans offre de nourriture ou boissons.
- Une commissaire s'interroge sur la pérennisation de cette activité et sur les éventuels autres lieux. Malgré le franc succès du festival, elle pense que la Riponne n'est pas une solution pérenne et préférerait pérenniser des pavillons plutôt que des food trucks.
- L'offre devrait être plus diversifiée dans le but de responsabiliser les jeunes qui ont plus tendance à la 'malbouffe' et il serait bon que la Ville soit plus présente et plus impliquée par rapport à la jeunesse, et prodiguer des conseils sur la nourriture.
- On s'étonne de ne pas voir d'offre de cuisine asiatique dans les Food trucks ?
- Les Kebab ne peuvent pas être assimilés aux food trucks, ceux-là étant pour la plupart franchisés (donc de grandes entreprises) ce que ne sont pas les food trucks (plutôt entreprises familiales).

La Municipalité répond à diverses remarques ou questions de la manière suivante :

Monsieur le Municipal n'est pas partisan d'une installation de food trucks dans tous les parcs. Il ajoute que Lausanne est active dans le domaine (Semaine du goût par exemple). Il s'agit d'une tendance de société et les food trucks s'inscrivent dans cette volonté. S'agissant de la fiscalité, les exploitants de food trucks sont des commerçants indépendants qui ont la responsabilité de déclarer leurs revenus. Il souligne que l'activité de Uber pour les taxis est illégale alors que celle des food trucks est légale.

Pour répondre à la question précise d'une commissaire, Monsieur le Municipal informe que dans le cadre de l'enquête menée par l'émission « A bon entendeur », les food trucks installés à Lausanne ne présentaient pas de problèmes d'hygiène ; ce constat est donc rassurant. Il ajoute que les candidatures sont soumises au SCAV qui vérifie les éventuels antécédents relatifs à l'hygiène et contrôle le véhicule. Enfin, suite à une discussion, le canton s'oriente plutôt vers une formation moins poussée que celle d'un restaurateur.

Madame la cheffe de la Police du Commerce précise que les food trucks de la Riponne sont soumis aux mêmes règles que les vendeurs itinérants. Lors de manifestations, c'est l'organisateur qui choisit les participants, lesquels sont soumis aux conditions de l'autorisation de la manifestation. Elle précise que les contrôles relatifs au travail au noir sont du ressort de l'inspection cantonale, une commissaire ajoutant qu'il y a une forte demande de surveillance et pensant qu'une formation minimale serait une bonne chose.

Posant la question sur un sujet parallèle, un commissaire, fort de son expérience d'une grande manifestation avec plusieurs centaines de convives, demande à qui et où peuvent être donnés les restes de repas confectionnés. La Municipalité le dirige vers l'Association 'Mère Sofia' et la soupe populaire.

Le rapporteur, signalant sa profession d'hôtelier-restaurateur, explique qu'environ 40 % des restaurants changent de titulaire chaque année, phénomène que GastroVaud cherche à combattre par la formation. Il pense que les food trucks sont une tendance avec laquelle il faut apprendre à travailler. Il préfère que cette activité perdure pour que les exploitants en vivent dignement plutôt qu'ils fassent appel au social.

Au vote, c'est à l'unanimité que la commission accepte la prise en considération du postulat.

Jacques Pernet, rapporteur
17 juillet 2016