Réponse au postulat de M. Claude-Alain Voiblet « "Food Truck", quel statut pour ces restaurants sur roulettes ? »

Rapport-préavis N° 2018/06

Lausanne, le 1er mars 2018

Madame la Présidente, Mesdames et Messieurs,

1. Objet du rapport-préavis

Le présent rapport-préavis a pour objet de préciser le statut légal actuel de ce mode de restauration itinérante.

Le postulat a été déposé le 19 janvier 2016 et renvoyé à la Municipalité pour étude et rapport le 22 novembre 2016.

Le postulat présenté par M. Claude-Alain Voiblet reprend à l'identique le texte du postulat de M. Michel Miéville déposé le 12 janvier 2016 au Grand Conseil. Dès lors, le rapport du Conseil d'Etat du 20 décembre 2017 ci-annexé répond également au présent postulat.

La Municipalité ne peut que faire siennes les réponses apportées à ces questions, d'autant plus que le Conseil d'Etat a fait entrer en vigueur au 1er janvier 2018 une nouvelle réglementation imposant à ces commerçants, dans un délai transitoire de deux ans, d'acquérir ou de justifier d'une formation reconnue et de se pourvoir d'une licence particulière de restauration mobile.

2. Réponse au postulat - statut légal actuel des food trucks

Le postulat demande à la Municipalité de préciser le statut des food trucks sous l'angle des autorisations ou encore de l'hygiène. A cet égard, différentes questions sont posées visant en particulier à comprendre quelles sont les licences et la formation nécessaires, ce qu'il en est de la facturation des emplacements et quelles sont les modalités pratiques relatives aux règles d'hygiène alimentaire et d'enlèvement des déchets.

1. Jusqu'au 31 décembre 2017, dans le Canton de Vaud, les food trucks étaient soumis aux règles du commerce itinérant.

En effet, dans les années 2000, le Parlement fédéral a voté divers textes visant à simplifier l'exercice du commerce et à décloisonner le marché intérieur suisse, en supprimant les règlementations cantonales faisant obstacle à la concurrence et à la mobilité professionnelle.

C'est dans ce contexte que la loi sur le commerce itinérant (LCI) a été adoptée le 23 mars 2001, puis l'ordonnance d'application (OCI) le 4 septembre 2002, les deux textes entrant en vigueur le 1er janvier 2003. Outre l'harmonisation au niveau fédéral du droit régissant le commerce itinérant, la LCI couvre exhaustivement toutes les activités professionnelles exercées de manière ambulante (en particulier l'uniformisation aux conditions d'accès).

Le 1er janvier 2003, la loi sur les auberges et les débits de boissons du 26 mars 2002 (LADB) est également entrée en vigueur, en présentant – dans le même esprit – un régime simplifié par une diminution drastique du nombre des licences. Le contexte légal s'est vu également allégé, cette

loi introduisant une extension de l'exemption aux établissements avec un nombre de places limitées (moins de 10 personnes) et/ou aux activités saisonnières (kiosque, roulottes notamment).

Dans ce contexte, les food trucks n'étaient pas tenus de se pourvoir d'une licence et l'autorisation communale était considérée comme suffisante pour exercer ce type d'activité. La possibilité de disposer d'une zone de consommation pour 9 personnes était possible, dès lors qu'aucune boisson alcoolique n'était proposée à la vente.

Aujourd'hui, le Conseil d'Etat a adopté, fin décembre 2017, diverses modifications du règlement d'exécution de la LADB et du règlement de l'examen professionnel en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes et du diplôme pour licence, afin de soumettre les exploitants de food trucks au régime de la licence particulière de restauration mobile et de leur imposer une formation. L'interdiction de vente de boissons alcooliques est maintenue. L'aménagement des espaces de consommation pour la clientèle (petites terrasses par exemple) est toujours possible.

2. Sous l'angle de l'hygiène, tous les véhicules ont toujours fait l'objet d'une obligation d'annonce préalable au Service cantonal de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV), contrôle qui s'étend aux conditions de stockage des denrées alimentaires. Ce service procède en outre à des contrôles inopinés durant l'exploitation.

S'agissant de la place de la Riponne, des tableaux électriques permettent d'alimenter les installations de réfrigération des food trucks, notamment pour maintenir la chaine du froid. Un point d'eau est également disponible.

3. Des camions itinérants de vente à l'emporter de denrées alimentaires destinées à la consommation immédiate ont été autorisés à Lausanne depuis de nombreuses années sur le domaine privé de particuliers, lorsque l'emplacement s'y prêtait.

S'agissant du domaine public et assimilé, le marché des food trucks de la Riponne a été proposé par le Service de l'économie dans le cadre d'une réflexion sur la revitalisation de cette place. Dès le printemps 2014, une dizaine d'installations mobiles y a été accueillies, chaque lundi, mardi, jeudi et vendredi (le mercredi et le samedi, la place est réservée pour le marché central). L'objectif visait à permettre une occupation diversifiée de l'espace public et à proposer à Lausanne un concept émergent et qualitatif, en misant sur la compétence des exploitants et l'originalité des mets proposés. Ainsi, l'intérêt du dispositif a été de créer un espace équivalent à celui d'une place de village, permettant les échanges et la convivialité.

En marge de chaque nouvelle saison (une hivernale et une estivale), un appel d'offres est lancé et les marchands itinérants intéressés peuvent déposer un dossier de candidature. Ces appels d'offres sont toujours transmis aux associations de cafetiers-restaurateurs ainsi qu'à la Fondation City Management, afin que ces organismes puissent les relayer auprès de leurs membres qui seraient intéressés à participer.

Ce type de restauration est devenu un objet de culture urbaine. Le concept, sur la place de la Riponne, a trouvé son public et le marché des food trucks s'est développé au-delà, avec l'émergence du « Food trucks Festival » à Lausanne, aujourd'hui « Le Miam » dont le succès, dans ce cadre aussi, ne se dément pas.

4. S'agissant d'un marché, les autorisations d'usage accru du domaine public et assimilé sont calquées sur celles des marchés alimentaires « ordinaires ». La taxe est perçue sur la base du règlement et tarif municipal sur l'occupation du domaine public et s'élève à CHF 0.50 par m^2 et par jour. Les coûts de mise à disposition de l'électricité et de l'eau sont facturés en sus.

Chaque marchand doit repartir avec ses déchets pour les déposer dans son point de collecte officiel.

3. Intentions

Conformément à ce qui a été annoncé dans le programme de législature 2016-2021 (chapitre 4 « Partager », p. 26 ch. 9), la Municipalité analyse les possibilités de mettre à disposition de la population un tournus de food trucks dans différents lieux de la ville. Certains endroits se prêteraient en effet particulièrement à la présence de ce type de prestations et il s'agirait de faciliter et de coordonner le dispositif afin de garantir sa qualité et sa diversité.

4. Cohérence avec le développement durable

La mise en œuvre d'un tel projet de partage de l'espace public au moyen de dispositifs éphémères (les food trucks quittent leurs emplacements tous les soirs) est en adéquation avec les objectifs poursuivis d'une consommation plus responsable, en particulier l'usage des espaces disponibles dans les places et lieux publics déjà existants sans avoir à recourir à des aménagements lourds.

Enfin, semblable offre à la population encourage également l'échange social et la convivialité, qui relèvent également de ces notions.

5. Aspects financiers

5.1 Incidences sur le budget d'investissement

Ce rapport-préavis n'a pas d'incidence sur le budget d'investissement de la Ville.

5.2 Incidences sur le budget de fonctionnement

Ce rapport-préavis n'a pas d'incidence sur le budget de fonctionnement de la Ville.

6. Conclusion

Eu égard à ce qui précède, la Municipalité vous prie, Madame la Présidente, Mesdames et Messieurs, de bien vouloir prendre la résolution suivante :

Le Conseil communal de Lausanne,

vu le rapport-préavis N° 2018/06 de la Municipalité, du 1er mars 2018 ;

ouï le rapport de la commission nommée pour examiner cette affaire ;

considérant que cet objet a été porté à l'ordre du jour,

décide :

d'accepter la réponse de la Municipalité au postulat de M. Claude-Alain Voiblet intitulé « "Food Truck", quel statut pour ces restaurants à roulettes ? ».

Au nom de la Municipalité :

Le syndic :
Grégoire Junod

Le secrétaire :
Simon Affolter

Annexe : rapport du Conseil d'Etat au Grand Conseil sur le postulat de M. Michel Miéville

RAPPORT DU CONSEIL D'ETAT AU GRAND CONSEIL
sur le postulat Michel Miéville - Food Truck : quel statut pour ces restaurants sur roulettes ?

Rappel

Postulat Michel Miéville "Food Truck quel statut pour ces restaurants sur roulettes ?".

Nous pouvons constater que la restauration " Food Truck " se développe de plus en plus au bord de nos routes et sur nos places de marché. Partant de ce constat, plusieurs questions se posent sur ce genre de restauration rapide sans statut légal officiel.

Dans la restauration officielle, les règles d'hygiène — le nombre de bassins pour le nettoyage des ustensiles, le papier essuie mains, la chaîne du froid, etc. — sont bien définies. Ces camions ou remorques sont le plus souvent dépourvus d'évier ou d'eau courante, indispensables pour garantir les règles élémentaires d'hygiène.

Un restaurateur a besoin d'une patente pour exploiter son établissement. Qu'en est-il de ces camions ou de ces remorques de plats cuisinés ? La gestion des déchets est aussi un souci, car nous retrouvons souvent les assiettes, les gobelets et les serviettes de ces camions — contrairement à ceux des restaurants conventionnels — dans les poubelles du domaine public.

C'est pourquoi je demande un rapport au Conseil d'État. Ne serait-il pas temps de réglementer ce type de restauration sur les points suivants ?

- Quelles sont les licences ou les autorisations nécessaires à l'exploitation de " Food Truck " ?

- Existe-il une formation pour ce genre de restauration ?

- Les emplacements choisis pour le stationnement de ce type de véhicules d'exploitation sont-ils soumis à des autorisations ?

- L'utilisation du domaine public est-elle facturée, en plus d'une location du lieu de stationnement qui est du domaine privé, et un émolument ou une taxe sont-ils perçus ?

- Comment la chaîne du froid est-elle garantie et contrôlée tout au long d'une journée d'exploitation ?

- Les règles élémentaires d'hygiène sont-elles respectées ?

- La gestion des déchets doit-elle forcément être à la charge de la collectivité ?

En sus, il paraît important de s'interroger sur le contrôle des recettes et sur l'imposition fiscale de ce type de restauration qui se déroule la plupart du temps sans justificatif du paiement.

Renvoi à une commission avec au moins 20 signatures.

Réponse

En date du 12 janvier 2016, le Député Michel Miéville a déposé un postulat intitulé " Food Truck quel statut pour ces restaurants sur roulettes ? ". Constatant le développement et la multiplication des Food Trucks, le postulant s'interroge tout d'abord sur le statut légal actuel de ce nouveau mode de restauration. Le Conseil d'Etat répond comme il suit aux différentes questions soulevées par le postulant.

1.

1. Quelles sont les licences ou les autorisations nécessaires à l'exploitation de " Food Truck " ?

En l'état de la législation vaudoise, les Food Trucks sont tenus, comme tout commerce de denrées alimentaires, d'annoncer préalablement leur activité au Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV), qui s'assurera par un contrôle in situ que les installations de préparation et de stockage des mets proposés sont suffisantes et conformes à la législation fédérale sur l'hygiène alimentaire. En revanche, dans la mesure où les Food Trucks doivent être appréhendés, du

point de vue de la loi du 26 mars 2002 sur les auberges et débits de boissons (LADB ; RSV 935.31), comme des structures mobiles ne permettant pas d'accueillir plus de 9 personnes, ils bénéficient de l'exception de l'article 3 alinéa 1 lettre h LADB et ne sont pas soumis à l'obligation de se pourvoir d'une licence.

2. Existe-il une formation pour ce genre de restauration ?

Puisqu'en l'état actuel de la législation vaudoise, l'exploitation d'un Food Truck n'est pas soumise à autorisation, la personne qui l'exploite n'a pas à justifier du suivi d'une formation obligatoire. Toutefois comme indiqué ci-dessous, sous point 2, des mesures sont prises en vue de soumettre également à autorisation et à formation la restauration mobile.

3. Les emplacements choisis pour le stationnement de ce type de véhicules d'exploitation sont – ils soumis à des autorisations ?

Les dispositions relatives à l'usage accru du domaine public sont de compétence communale. Il appartient donc à l'exploitant d'un Food Truck d'obtenir de la commune du lieu où il souhaite stationner son véhicule une autorisation pour usage accru du domaine public.

4. L'utilisation du domaine public est-elle facturée, en plus d'une location du lieu de stationnement qui est du domaine privé, et un émolument ou une taxe sont-ils perçus ?

Les modalités selon lesquelles l'exploitant d'un Food Truck peut obtenir une autorisation d'usage accru du domaine public et la question de savoir si cette autorisation donne prise à une taxe relève de la compétence de la commune dans laquelle le Food Truck stationne pour être exploité. La commune concernée est libre de prévoir ces modalités et le prélèvement de taxes liées à un tel mode d'exploitation dans son règlement.

5. Comment la chaîne du froid est-elle garantie et contrôlée tout au long d'une journée d'exploitation ?

Comme mentionné ci-dessus, un contrôle des installations est effectué par le SCAV préalablement au début de l'exploitation. Ce contrôle s'étend également aux conditions de stockage des denrées alimentaires proposées à la vente. Les exigences du service compétent, notamment en ce qui concerne la conservation des denrées alimentaires et le respect de la chaîne du froid, s'apprécient au cas par cas et dépendent étroitement du type de mets proposés par le Food Truck concerné. Le SCAV peut bien entendu procéder à des contrôles inopinés en cours d'exploitation.

6. Les règles élémentaires d'hygiène sont-elles respectées ?

L'expérience du SCAV sur le terrain tend à démontrer que les Food Trucks sont exploités de manière globalement conforme aux exigences posées par la législation fédérale en matière d'hygiène. Ils ne souffrent pas de la comparaison avec les établissements de restauration traditionnels, ni ne suscitent de préoccupations particulières.

7. La gestion des déchets doit-elle forcément être à la charge de la collectivité ?

Sur ce point également, il convient de rappeler que la gestion des déchets, comme l'usage accru du domaine public, s'inscrit dans le domaine de compétence de la commune qui autorise le stationnement du véhicule. On peut imaginer qu'une commune lie l'autorisation de stationner un Food Truck sur son territoire au paiement d'une taxe relative au traitement des déchets supplémentaires générés par son exploitation.

8. Enfin le postulant s'interroge sur l'imposition fiscale de ce type de restauration qui se déroule la plupart du temps sans justificatif du paiement.

Sur ce dernier point, il sied simplement de rappeler qu'il est de la responsabilité de l'exploitant d'un Food Truck, comme de celui d'un établissement traditionnel ou d'un commerce, de porter dans sa comptabilité et de déclarer les revenus qu'il réalise, comme n'importe quel contribuable, à défaut de quoi il s'expose aux mêmes sanctions que toute personne qui dissimulerait au fisc tout ou partie de sa substance taxable.

2.

Parallèlement aux questions techniques ci-dessus, le postulant invite le Conseil d'Etat à examiner si la réglementation sur les Food Trucks est suffisante. Face aux enjeux résultant des questions susmentionnées, le Conseil d'Etat identifie la nécessité d'introduire un régime d'autorisation spécifique à l'exploitation des Food Trucks, à l'instar notamment du Canton de Fribourg.

Après analyse juridique approfondie, il apparaît que l'introduction d'un tel régime d'autorisation ne nécessite pas de modification de la LADB. En effet, celle-ci réserve expressément à son article 21 la possibilité pour le département compétent de délivrer des licences particulières pour l'exploitation d'établissements de types spéciaux. Sur cette base légale, le Département de l'économie, de l'innovation et du sport (DEIS) dispose de la compétence de créer rapidement une licence adaptée au mode d'exploitation particulier d'un Food Truck, solution pragmatique répondant aux attentes de la branche, notamment GastroVaud. Néanmoins, l'introduction d'un tel régime d'autorisation implique une double modification réglementaire :

- d'une part la notion de Food Truck doit être traduite dans le règlement d'exécution de la loi du 26 mars 2002 sur les auberges et les débits de boissons (RLADB ; RSV 935.31.1) ;
- d'autre part la formation obligatoire que les exploitants de Food Trucks devront suivre doit être insérée dans le Règlement de l'examen professionnel en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes et du diplôme pour licence (RCCAL ; RSV 935.31.2).

2.1 Modification du RLADB et introduction d'une licence particulière de restauration mobile

La création d'une licence particulière de restauration mobile, en application de l'article 21 LADB, répond utilement à la plupart des questions soulevées par le postulant (licence, formation et contrôle d'hygiène). On rappelle ici que les questions de l'usage accru du domaine public et du prélèvement d'éventuelles taxes liées à la gestion des déchets relèvent en revanche de la compétence communale.

Ainsi, l'article 5a RLADB prévoit désormais que la " restauration mobile " est soumise à autorisation, soit tout concept proposant la vente à l'emporter de boissons sans alcool et de mets cuisinés ou transformés dans un véhicule ou une remorque dont l'équipement est adapté à la restauration. En application de l'article 15 du règlement du 20 décembre 2006 sur la taxe, les émoluments et les contributions à percevoir en application de la LADB (RE-LADB ; RSV 935.31.5), un émolument de délivrance de CHF 500.- sera perçu pour la licence particulière de restauration mobile. Quant à l'article 20 RE-LADB, il prévoit un émolument de surveillance cantonal annuel de CHF 195.-. Ce système d'émoluments permettra de financer l'octroi de ces licences particulières de restauration mobile.

Outre cet article 5a nouveau RLADB, il a été apporté un certain nombre de simplifications à ce règlement d'exécution, à savoir les articles 3, 11, 12, 13, 14 et 35 qui ont été modifiés ou abrogés en accord avec le SCAV. Des dispositions réglementaires excessivement compliquées ont été remplacées par des articles qui renvoient à la compétence du SCAV de statuer au cas par cas, en application de la législation fédérale en matière d'hygiène alimentaire, sur la conformité des installations techniques et des locaux d'un établissement, en fonction des mets et des denrées alimentaires que les futurs exploitants déclareront préalablement vouloir servir dans leur établissement.

L'article 38 RLADB relatif aux sanitaires a été allégé pour les " petits établissements " jusqu'à 20 personnes (1 seul sanitaire homme/femme et accessible aux handicapés) pour tenir compte de la réalité du terrain. Enfin la rédaction des articles 43 et 45 a été améliorée et simplifiée.

2.2 Modification du RCCAL et introduction d'une formation obligatoire pour exploiter un Food Truck

L'introduction d'une licence particulière de restauration mobile implique que celle-ci ne soit délivrée que moyennant le suivi d'une formation obligatoire dont il est nécessaire de déterminer les modalités et les exigences. D'emblée, et pour répondre à l'une des préoccupations du postulant, il a paru indispensable de prévoir a minima des cours d'hygiène obligatoires. Dans un souci de poser des exigences comparables à celles du Canton de Fribourg, il a paru opportun d'y ajouter le cours relatif à la LADB, puis celui concernant le droit du travail et les assurances sociales, pour façonner une formation d'une durée totale de 12 jours de cours (la formation complète de cafetier-restaurateur est de 26 jours). La durée de 12 jours de cours est équivalente à celle exigée par le Canton de Fribourg.

Pour adapter les cours de formation professionnelle à cette licence particulière de restauration mobile, les modules obligatoires B et C ont été scindés en deux, soit B1 pour la LADB (cours de 1 jour), B2 pour les questions de prévention (cours de 3 jours), C1 pour les connaissances générales de droit (cours de 3 jours), C2 pour le droit du travail et les assurances sociales (cours de 6 jours). Les prétendants à une licence de restauration mobile devront donc suivre les cours des modules obligatoires A (prescription d'hygiène, 5 jours), B1 (LADB, 1 jour) et C2 (droit du travail et assurances sociales, 6 jours), soit 12 jours de cours pour le prix de CHF 2'100.- environ. Les articles 11 et 15 RCCAL ont été modifiés en conséquence.

En outre, certains articles du RCCAL ont été améliorés ou simplifiés : l'article 18 RCCAL relatif aux licences provisoires a été complété, les articles 19 à 21 (dispenses) ont été simplifiés, les articles 25 et 29 (tricherie) ont été précisés.

Enfin l'article 35, qui prévoit le délai transitoire de 2 ans pour obtenir le certificat cantonal d'aptitudes de restauration mobile, offre un délai suffisant jusqu'au 31 décembre 2019 aux candidats pour se former sans précipitation. GastroVaud disposera de son côté de deux ans pour offrir cette formation spécifique à une centaine de candidats selon les estimations du terrain. Certains exploitants de restauration mobile ont d'ores et déjà pris les devants en suivant le cours de prescription d'hygiène.

* * *

Par ces deux modifications réglementaires, le Conseil d'Etat estime répondre pleinement aux préoccupations du postulant et formalise un régime d'autorisation pondéré et adapté au modèle d'exploitation particulier des Food Trucks.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 20 décembre 2017.

La présidente :	Le chancelier :
N. Gorrite	*V. Grandjean*