

## 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 de 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 :

*N. Gorrite*

Le chancelier :

*V. Grandjean*