

DIRECTIVE Food trucks

n/réf. 2022 - 03

Lausanne, le 30 mars 2022

Directive relative à l'octroi d'une licence particulière de restauration mobile

Cette directive annule et remplace les directives précédentes relatives aux food trucks

I. Contexte légal :

En date du 20 décembre 2017, le Conseil d'Etat a adopté une révision partielle du règlement d'exécution du 9 décembre 2009 (ci-après : RLADB ; BLV 935.31.1) de la loi du 26 mars 2002 sur les auberges et les débits de boissons (ci-après : LADB ; BLV 935.31). Dite révision est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2018.

A compter du 1^{er} janvier 2018, les concepts de restauration mobile sont assimilés à des établissements au sens de la LADB et soumis à l'obligation de se pourvoir d'une licence :

Art. 5a RLADB - Restauration mobile

- ¹ Par restauration mobile, on entend 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.
- ² Les concepts de restauration mobile sont assimilés par analogie à des établissements et comme tels soumis aux mêmes exigences légales que ceux-ci.
- ³ Compte tenu de leur mode particulier d'exploitation, ils sont soumis à l'obtention d'une licence particulière (art. 21 de la loi).

Art. 21 LADB – Licence particulière

- ¹ Le département peut délivrer des licences particulières pour l'exploitation d'établissements de types spéciaux, notamment par leur nature ou leur horaire d'exploitation.

Conformément à l'article 15 du règlement de l'examen professionnel en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes et du diplôme pour licence du 23 septembre 2015 (ci-après : RCCAL ; BLV 935.31.2), la licence particulière pour restauration mobile implique le suivi et la réussite des modules :

- Module A - prescriptions d'hygiène
- Module B1 - droit des établissements
- Module C2 - droit du travail et assurances sociales

Les exerçants qui disposeraient déjà d'un certificat de capacité reconnu d'un autre canton ou qui seraient au bénéfice d'une formation d'école hôtelière suisse, peuvent obtenir une licence provisoire, à l'instar du régime appliqué aux exerçants d'établissements (art. 18 RCCAL).

La Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés (ci-après : CCNT) est applicable aux food trucks :

Art. 1 Champ d'application

¹ Ce contrat s'applique aux établissements proposant des prestations dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration (appelés ci-après « établissements d'hôtellerie et de restauration ») ainsi qu'à leurs travailleurs (y compris les travailleurs occupés à temps partiel et les auxiliaires). Sont réputés établissements d'hôtellerie et de restauration tous les établissements qui, à titre onéreux, hébergent des personnes ou servent des repas ou des boissons en vue de la consommation sur place. Les établissements qui livrent des repas prêts à la consommation sont assimilés aux établissements d'hôtellerie et de restauration. Une activité axée sur un but lucratif ne constitue pas une condition préalable.

² Ce contrat s'applique à l'ensemble de la Suisse.

En effet, le commentaire de la CCNT précise quant à l'article premier :

« En matière de gastronomie, la notion comprend en particulier les restaurants, les cafés, les tea-rooms, les bars, les clubs, les cantines et restaurants d'entreprises, les take-away, les food trucks et autres stands mobiles offrant des plats cuisinés, [...] »

Ainsi, le salaire minimum 2022, fixé par l'article 10 CCNT à 3477.-, soit 1738.50 pour un 50% doit être respecté pour les titulaires de l'autorisation d'exercer de licence de restauration mobile.

Ces derniers doivent exercer une présence effective correspondant au moins à 50% d'une activité à temps complet :

Art. 32 RLADB – Présence (art. 37 de la loi)

¹ Les titulaires d'autorisation d'exercer, qui ne sont pas également employeurs au sens de l'article 10d du présent règlement, doivent pouvoir démontrer qu'ils exercent une présence effective correspondant à 50% au moins d'une activité à temps complet dans l'établissement pour lequel ils ont obtenu une autorisation. Ils doivent être rémunérés conformément aux dispositions légales ou conventionnelles applicables.

Celle-ci est définie par l'article 15 de la CCNT :

Art. 15 Durée du travail/heures supplémentaires

¹ La durée moyenne de la semaine de travail, y compris le temps de présence, est pour tous les collaborateurs au maximum de :

- 42 heures par semaine
- 43,5 heures par semaine dans les établissements saisonniers selon l'annexe 1
- 45 heures par semaine dans les petits établissements selon l'annexe 1 (max :5 employés y compris l'employeur)

Ainsi, l'exerçant doit assurer une présence effective dans l'établissement de :

- 21 heures (respectivement 22,5 heures pour les petits établissements) : lorsque l'établissement est ouvert plus de 21 heures par semaine ;
- la totalité des heures d'ouverture : lorsque l'établissement est ouvert moins de 21 heures (respectivement 22,5 heures pour les petites établissements) par semaine.

Les considérations qui précèdent relatives au salaire minimum, ainsi qu'au taux de présence requis ne sont pas applicables aux exerçants qui cumulent la fonction d'exerçant et d'exploitant (et partant sont leur propre patron), ainsi qu'aux exerçants qui détiennent un pouvoir décisionnel déterminant au sein de la personne morale exploitante (administrateur de SA ou associé gérant de Sàrl), conformément à l'article 10d RLADB. Ces personnes sont alors dispensées de produire un contrat de travail.

En outre, pour rappel, la CCNT dispense également l'exerçant proche parent de l'exploitant de fournir un contrat de travail. Ces proches parents au sens de la CCNT ne concernent que les membres de la famille du chef d'établissement énumérés de manière exhaustive à l'article 2 alinéa 2 CCNT, à savoir le conjoint, le père et la mère, les frères et sœurs et les descendants directs.

Enfin, il sied de préciser qu'une licence particulière de restauration mobile est nécessaire pour toute exploitation de food truck, tant sur le domaine public que sur le domaine privé. La Municipalité est seule compétente pour octroyer des autorisations d'usage accru du domaine public. Quant au domaine privé, l'exerçant doit bénéficier de l'accord du propriétaire du fonds et s'annoncer à la Commune, autorité compétente pour définir les horaires d'exploitation.

II. Concept de restauration mobile et solutions pratiques retenues

Conformément à l'article 5a RLADB, un concept de restauration mobile comprend les éléments suivants :

1. la vente à l'emporter de mets et de boissons sans alcool ;
2. des mets cuisinés ou transformés sur place ;
3. dans un véhicule ou une remorque
4. dont l'équipement est adapté à la restauration.

1. Vente à l'emporter de mets

Un food truck fait de la vente à l'emporter et ne propose pas de consommation sur place. Cependant, une marge d'appréciation est laissée aux communes quant à la question de savoir si des tables et chaises peuvent être disposées autour du food truck, dans la limite de capacité de 9 personnes maximum, par application analogique de l'article 3 al. 1 lettre h LADB. Les spécificités liées à l'activité de traiteur sont réservées.

En outre, la licence de restauration mobile interdit la vente de boissons alcooliques à l'emporter (art. 5a LADB et 5a RLADB). Toutefois, les municipalités peuvent autoriser la vente à l'emporter de boissons alcooliques fermentées dans le cadre des autorisations de manifestations, de foires ou de marchés qu'elles délivrent (art. 5a al. 2 LADB).

En outre, il est possible qu'un permis temporaire délivré par une municipalité autorise la vente et la consommation sur place d'alcool lors d'une manifestation (art. 28 LADB).

2. Mets cuisinés ou transformés sur place

L'Office de la consommation, Inspection des denrées alimentaires (OFCO/IDA), est régulièrement sollicitée pour apprécier les termes « cuisinés et transformés ». Différentes situations lui ont été soumises, dont on peut évoquer la casuistique suivante :

Mets ou boissons soumis à licence :

- les barbes à papas
 - les churros
 - les marrons chauds
 - les paninis
 - les gaufres
 - les crêpes
- } y compris s'ils sont achetés « tout fait » et ne nécessitent qu'un réchauffage, l'OFCO/IDA considère que cela correspond à une transformation
-
- les jus de fruits préparés et/ou pressés sur place
 - les glaces confectionnées sur place (y compris préparation de coupes ou ajout de fruits)

Mets ou boissons ne nécessitant pas de licence :

- préparation et service de thés ou cafés (sans rien transformer dans le véhicule)
- jus de fruits déjà prêts (y compris si les jus sont présents en vrac et sont servis au verre)
- la vente de glaces (si le service se limite à mettre des boules dans un cornet ou un gobelet)
- la vente de fromage ou de viande (seule la découpe étant effectuée dans le véhicule)
- la vente de produits finis tels que sandwiches, salades, articles de boulangerie etc. qui sont fabriqués ailleurs.

L'analyse est faite, au cas par cas, au regard des installations présentes dans le véhicule. En cas de doute sur la qualification d'autres mets proposés dans un food truck, la question doit être soumise à l'OFCO/IDA par la Police cantonale du commerce (PCC).

3. Dans un véhicule et/ou une remorque

L'exploitation d'un food truck implique l'emploi d'un véhicule mobile (camion, remorque, vélo, triporteurs,...). Lorsque le véhicule est exploité durant une longue période au même endroit, sans être déplacé, il y a lieu de s'interroger sur son obligation à se pourvoir d'une licence. Dans ce cas, il appartient à l'exploitant d'apporter les preuves de son statut (absence d'immatriculation du véhicule, permis de circulation annulé, attestation de la commune).

A titre d'exemple, nous pouvons citer le cas d'un véhicule qui a été exploité durant toute la saison d'hiver au bas des pistes de ski, sans être déplacé. Il n'a dès lors pas été soumis à l'octroi d'une licence de restauration mobile, dans la mesure où il n'était pas exploité ailleurs durant le reste de l'année.

Il conviendra cependant de vérifier, dans ces cas-là, que l'exploitation n'est pas soumise à un autre type de licence (en cas de vente de boissons alcooliques ou de mobilier supérieur à 9 places par exemple).

Les stands et les tables avec tréteaux usuellement rencontrés sur les marchés ne sont quant à eux pas soumis à licence de restauration mobile, dans la mesure où il ne s'agit ni d'un véhicule ni d'une remorque.

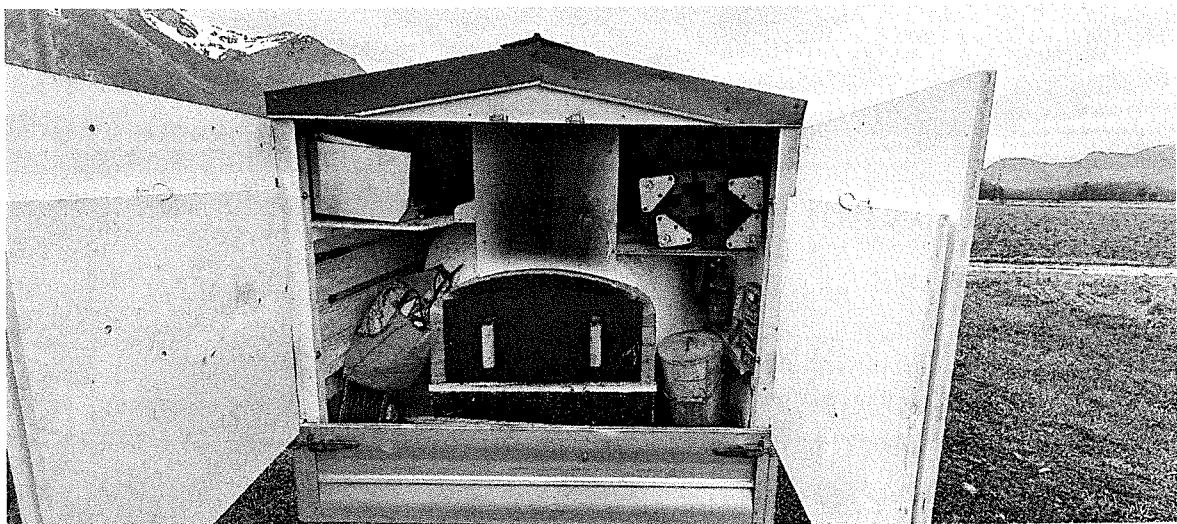
Nous rappelons à cet égard, qu'aucun travail de construction ou de démolition, en surface ou en sous-sol, modifiant de façon sensible la configuration, l'apparence ou l'affectation d'un terrain ou d'un bâtiment, ne peut être exécuté avant d'avoir été autorisé (article 103 de la loi du 4 décembre 1985 sur l'aménagement du territoire et les constructions). Les nouvelles constructions, les transformations, les agrandissements, etc. sont ainsi subordonnés à l'autorisation de la Municipalité. Seules les installations de minime importance ou mises en place pour une durée limitée de 3 mois au maximum (telles que constructions mobilières comme halles de fête, chapiteaux de cirque, tribunes et leurs installations annexes pour 3 mois au maximum) peuvent être dispensées d'autorisation (art. 103 al. 2 LATC et 68a al. 2 RLATC).

4. Equipement adapté à la restauration

L'article 5a RLADB précise encore que l'équipement du véhicule ou de la remorque doit être adapté à la restauration. A cet égard, l'OFCO est également sollicité pour juger si tel est le cas.

Il ressort cependant de notre casuistique que sont en principe adaptés à la restauration les véhicules équipés d'évier, de plaques de cuisson, de four, etc.

Ainsi, la remorque figurant sur la photo ci-dessous, équipée d'un four à pizza « non amovible » a été soumise à licence de restauration mobile.



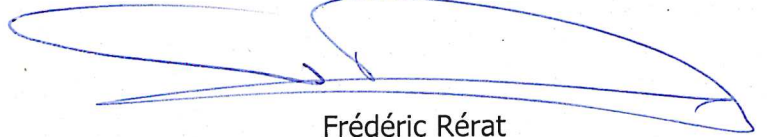
En revanche, si une remorque ne sert qu'à déplacer du matériel de préparation culinaire et que ce matériel est ensuite utilisé hors du véhicule (par exemple stand de nourriture sur les marchés), ce dernier n'est pas soumis à licence.

En cas de doute sur l'équipement d'un food truck, la question est soumise à l'OFCO/IDA par la PCC.

III. Entrée en vigueur

Dès signature.

Le Chef de la police cantonale
du commerce



Frédéric Rérat