

PROCES-VERBAL DE ASSEMBLEE PUBLIQUE 2025

Le Président Cantonal M. André Roduit ouvre l'Assemblée Publique en saluant Mme Patricia Constantin, Présidente du Grand Conseil, le représentant du Conseil GastroSuisse et Président de GastroNeuchâtel, M. David Maye ainsi que ses collègues qui l'accompagnent. Il salue également Mme Fabienne Epiney, Directrice du Bureau Valaisan de GastroConsult, les représentants GastroSocial, les différents Service de l'Etat, les représentants de l'Economie : la Chambre Valaisanne de Commerce et d'Industrie, Union Valaisanne des Arts et Métiers, la Commission Valaisanne du Tourisme, ainsi que M. Beat Eggel, Président de l'Association Hôtelière du Valais et tous les Membres GastroValais.

C'est avec grand plaisir qu'il accueille toutes les personnes présentes à la 116^{ème} Assemblée Générale de GastroValais.

Le Président souhaite nous entretenir cette année des points suivants : situation GastroValais, défis, image de la branche, relève, situation GastroSuisse, sans oublier une petite couche de Politique.

Situation GastroValais

Ces prochaines années, nous allons devoir faire face à du renouvellement, des changements et de nouveaux défis.

Renouvellement : tout prochainement, les 2 collaborateurs du Secrétariat cantonal partiront à la retraite après plusieurs années de service. Dans un premier temps, l'année prochaine, ce sera Mme Monique Chambovey Formaz, qui s'occupe entre autres de la comptabilité et de la gestion des Membres, et dans un 2^{ème} temps Yves Cotter, secrétaire cantonale, en 2027.

Le Président cantonal arrive aussi au terme de son mandat en 2027, ainsi que de celui de Membre du Conseil GastroSuisse. Il demandera un demi-mandat supplémentaire en tant que Président cantonal, si celui-ci lui sera accordé, afin de pouvoir participer pleinement à la nouvelle organisation qui sera mise en place.

Il faudra procéder à l'engagement de nouveaux collaborateurs (1 ou 2), réfléchir à une éventuelle réorganisation du service et des renseignements aux Membres, en axant peut-être plus celui-ci vers l'utilisation du numérique. Des contacts ont déjà été pris avec GastroSuisse à ce sujet. Réfléchir également à des compétences complémentaires qui nous seraient utiles.

Le Groupe de Conduite travaille depuis un certain temps déjà sur le sujet. Le Président les en remercie.

Image de la branche/relève

Des sujets sur lesquels nous portons une attention toute particulière.

GastroSuisse a déjà mis en place le projet AVANTI. GastroValais se manifeste lors de la manifestation Your Challenge, manifestation qui a vécu un gros succès lors de sa dernière édition, ce qui est très réjouissant.

Nous avons également collaboré avec l'Association Hôtelière du Valais dans le but d'établir une campagne média mettant en valeur nos professions.

Il est très important de faire le nécessaire afin d'attirer les jeunes à accéder à nos métiers, en travaillant avec l'aide des médias, des formateurs professionnels, des parents et des jeunes eux-mêmes, en tenant compte de leur état d'esprit qui n'est pas forcément celui que nous avons... Mais qu'on le veuille ou non, c'est la fameuse générations Z qui nous succédera.

GastroSuisse :

Nouveau Vorstand, nouveau Président et bientôt nouveau Directeur. De nouvelles compétences et donc de nouvelles visions. Une nouvelle stratégie a été mise en place et sera validée en juillet prochain et appliquée en septembre.

Le nouveau Président Central, M. Beat Imhof, a rapidement pris ses marques. Il insuffle une nouvelle manière de travailler. Il n'était pas évident de succéder à une personnalité comme celle de l'ancien Président Central, M. Casimir Platzer.

Politique

Le Grand Conseil a été renouvelé. Plusieurs de nos représentants y siègeront en tant que Députés ou Députés suppléants.

Le Président relève, expérience faite, l'importance d'une représentation politique forte pour défendre les intérêts de nos professions. Le malheureux épisode du Covid nous l'a prouvé sans détour.

Au niveau cantonal, plusieurs sujets nous attendent, plus principalement la refonte de la Loi sur l'Hébergement et la Restauration. Nous allons bien entendu suivre de très près le sujet afin de pouvoir défendre au mieux les intérêts de nos Membres. Eviter les inégalités de traitements en est une de nos priorités. Il y en a d'autres, comme celle de pérenniser les acquis d'une Autorisation d'exploiter. Important d'éviter un trop grand démantèlement. Nos systèmes de formations doivent impérativement être maintenus.

Salaires minimums étatiques : à l'évidence, une fausse bonne idée. On nous fait souvent le reproche de mal payer notre personnel. Nous estimons que nos salaires sont plus que corrects et regrettons surtout le fait que ceux qui nous jettent la pierre ne relèvent jamais le 13^{ème} salaire que nous versons à nos employés dès le premier jour d'activité, les 5 semaines de vacances accordées, ce qui est unique en Suisse, et les jours fériés.

Pourquoi discuter de salaires minimaux cantonaux alors que nous disposons d'une Convention Collective performante ?

Nous devons disposer de personnel qualifié, mais également de « petites mains ». Mais que l'on ne nous dise pas que nous exploitons ceux-ci.

Il nous semble évident que ce n'est pas à l'Etat de définir les salaires, mais bien au marché ! Avec un salaire minimum imposé par l'Etat, il est fort à craindre qu'un nivellement pas le bas se concrétise, ce qui mettrait en péril tous nos efforts de formation !

TVA : le prolongement du taux préférentiel vient d'être accepté par le Conseil National : merci au Conseillers Nationaux Valaisans qui nous ont soutenus.

Foie gras : rösti graben culturel ! Problème dont on ne parle étonnement pratiquement jamais en Suisse allemande. Pourquoi les welches mangent du foie gras ? Se soucier du mal être des canards ? Alors à quand la défense des petits veaux nécessaires à la fabrication d'une fameuse saucisse ? C'est pourtant bien une spécialité de la Suisse alémanique !

GastroSuisse est très actif à ce sujet à la Berne Fédérale. Produire du foie gras OK, mais en le faisant dans le respect de l'être animal.

Mais attention : le Président relève que ce combat n'est pas gagné d'avance.

Pourboires : On revient sur une problématique qui a été réglée en 1974 déjà avec l'introduction du SERVICE COMPRIS.

Cet objet revient sur nos tables suite à la décision d'un restaurateur Zurichois de refuser tout paiement en liquide et qui s'est renseigné auprès de la Confédération pour savoir comment procéder avec les pourboires.

Une étude réalisée en Suisse fait ressortir qu'il y a 1 milliard de pourboires versés (pas uniquement dans la restauration). Il est clair que si l'on prélève 15 % de taxe sur les pourboires, les 150 millions que cela représenterait aiguissent certains appétits !

Pour l'instant nous avons réussi à bloquer la situation. Mais si cela revenait sur la table, l'on pourrait par exemple avancer qu'à chaque pourboire versé, cela correspondrait à un don et qu'une quittance peut être demandée.

Le Président estime que ce sujet n'en est pas un et qu'il est réglé depuis des années.

Il y beaucoup d'autres sujets qui pourraient être traités, mais cela prendrait beaucoup trop de temps...

Le Président termine son rapport en remerciant pour leur collaboration les Sections GastroSuisse, l'Ecole Hôtelière de Genève, GastroSuisse, GastroSocial, GastroConsult, M. Gabioud pour ses Audites, aux différents Services de l'Etat du Valais qui se montre souvent très réceptifs et qui prennent aussi bien des fois des décisions qui nous sont favorables, contrairement à certaines idées reçues.

Merci aux différents acteurs de l'économie, l'UVAM, la CVCI, la CVT, merci au Groupe de Conduite GastroValais, aux Membres de l'Assemblée des Présidents, au Directeur M. Steve Delasoie qui abat un énorme travail, et merci aux collaborateurs du Secrétariat Cantonal.

Message de Mme Patricia Constantin, Présidente du Grand Conseil

Madame Constantin salue les différentes personnalités présentes. Elle nous remercie pour notre accueil tout en se disant ravie et honorée d'apporter le message du Parlement valaisan.

Nous savons tous que les différents métiers de bouches du service et de l'accueil sont essentiels à l'activité économique de notre Canton, à notre culture, à notre art de vie. Ce sont pourtant des métiers qui rencontrent beaucoup de difficultés actuellement et qui sont en quête de reconnaissance et surtout de forces vives.

Elle tient à féliciter GastroValais pour son engagement de longue date à la défense des professions qu'elle représente.

Les difficultés de recrutements qui sont effectives dans nos professions ainsi que dans d'autres, doivent trouver des solutions. Mme Constantin tient à relever la lucidité et les activités de notre Association patronale pour justement trouver des solutions/propositions. Pour exemple la formation continue. Dans un monde qui évolue très rapidement, il faut savoir

s'adapter et GastroValais l'a bien compris. Mme Constantin a été impressionnée par les initiatives mise en place à ce sujet en proposant de nombreuses possibilités de se former, d'évoluer et de se constituer une trajectoire.

Mais GastroValais ne peut pas agir sans appui de la part des pouvoirs publics et des acteurs de l'économie. C'est ensemble que nous devons/pourrons améliorer la situation dans biens des domaines. Mme Constantin peut ici affirmer le soutien des Autorités cantonales et assure du souhait de vouloir continuer à collaborer étroitement.

Mme Constantin termine en nous remerciant pour notre résilience, notre engagement, et nous assure du soutien de l'Etat.

Message de M. David Maye, Membre du Vorstand GastroSuisse

M. Maye salue les personnalités présentes et nous remercie pour l'invitation.

Le Comité GastroSuisse s'engage toujours et sera toujours à nos côtés, ce qui est essentiel pour notre avenir. C'est un honneur pour lui d'apporter le message GastroSuisse, qui plus est, dans son Canton d'origine où il passe très régulièrement des séjours et pas toujours pour des motifs professionnels, mais surtout pour profiter des magnifiques paysages ainsi que des nombreux plaisirs gustatifs...

Il tient en préambule à remercier le Président Cantonal pour son soutien lors de ses premiers pas au sein du Vorstand. Son regard sur les enjeux en cours lui a été d'une grande aide.

Des remerciements également à M. Steve Delasoie, pour son dynamisme et son engagement total pour la formation, non seulement au niveau régional, mais dans tout le pays.

M. Maye n'ignore pas les défis qui se présentent à nous. De plus, le changement climatique affecte plus particulièrement notre Canton. La presse doit souvent en faire écho et la nature est particulièrement cruelle envers nous, et bien des établissements en font la triste expérience. Notre résilience l'impressionne. Nous innovons, nous travaillons avec une passion louable.

Trop souvent, GastroSuisse se fait percevoir comme une Association figée. Il faut changer cela avec les nouvelles possibilités qui existent, principalement en termes de communication. Il faut employer les nouveaux outils de travail qui sont désormais disponibles.

Mais l'image de notre secteur est difficile à faire évoluer. Trop peu de jeunes choisissent nos métiers, les parents y étant pour quelque chose, et trop de professionnels nous quittent. Il est évident que les parents en soient bien souvent la cause et il faut faire en sorte que cela change.

Il est vrai que nos métiers sont exigeants et ses exigences sortent quelque peu de l'ordinaire (horaires, disponibilités...). A nous donc de démontrer encore plus que nos métiers ont aussi des bons côtés non négligeables et peuvent apporter des satisfactions humaines de grandes valeurs.

GastroSuisse est bien consciente des difficultés de recrutement. Le projet AVANTI en est la preuve. M. Maye donne quelques explications sur ce programme qui se veut innovant dans la présentation de nos métiers. Quelques exemples en sont donnés. Il relève une nouvelle fois le très fort engagement de notre Directeur à ce sujet.

Il faut savoir que l'accueil, le plaisir, la valorisation ne pourront jamais être remplacés par l'Intelligence artificielle. A ce sujet, ce ne sont que les qualités humaines qui peuvent faire avancer dans le bon sens. L'Intelligence Artificielle nous facilitera grandement la tâche, mais pas dans tous les domaines.

M. Maye termine en nous remerciant pour notre accueil, notre engagement et notre travail quotidien. Restons unis, soyons fiers de nos métiers et avançons ensemble

Message de M. Christophe Darbellay, Conseiller d'Etat

M. Darbellay salue les personnalités présentes et nous remercie pour l'invitation. Il relève l'étroite collaboration constructive qui existe entre l'Etat du Valais et notre Association patronale. Point fort de ces dernières années : la gestion de la crise Covid.

Il revient sur la problématique des salaires minimaux relevée par le Président Cantonal tout à l'heure. Même si l'Etat du Valais n'a pas encore pris officiellement position, la décision semble déjà être claire. L'Etat ne souhaite pas devoir établir une liste de salaires minimaux. L'initiative et son contre-projet ne sera pas soutenue. Le Peuple devra se prononcer prochainement et M. Darbellay compte sur nous pour aboutir à un refus. Mais il n'y a pas besoin d'avoir la mémoire longue pour se rappeler que bien souvent le Peuple a un autre avis que les Gouvernements. Il faudra donc s'unir et défendre nos intérêts au travers d'une campagne solide. Il faut faire preuve de courage et engager les moyens nécessaires, financiers notamment, afin de pouvoir faire face à des adversaires solides.

M. Darbellay fait un plaidoyer pour l'aéroport de Sion en expliquant les retombées économiques d'un tel projet. Là aussi il faudra se battre pour obtenir gain de cause.

Pour ce qui nous concerne plus directement encore, les conditions liées à une demande d'Autorisation d'exploiter seront également rediscutées. Le but est de trouver une solution simple avec le moins d'exigences bureaucratiques possibles.

La situation économique actuelle est problématique. Le pouvoir d'achat des classes moyennes est mis à mal. Le domaine de la viticulture est également sous pression.

M. Darbellay nous invite à travailler avec les autres milieux concernés afin de favoriser l'utilisation des circuits courts, produits de proximité... Il faut soutenir les produits de proximités. Quand nous lisons les statistiques faisant ressortir une nette diminution de la consommation de vins valaisans, ce soutien paraît très important.

M. Darbellay nous félicite et nous remercie pour notre engagement pour préserver les conditions cadres et nous encourage à poursuivre nos efforts. De même pour notre engagement dans la formation professionnelle. Il faut absolument donner l'opportunité à nos jeunes d'obtenir des diplômes, attestations, certificats... ce qui fonctionne très bien en Valais (environ 90% des jeunes ont obtenu l'un de ces documents). Et il faut faire en sorte que cela dure, raison pour laquelle nos efforts dans le domaine sont fortement appréciés. Il est primordial également de faire en sorte que la transition école/entrée dans la vie professionnelle active, poursuite de la formation en étude, puisse se faire dans de bonnes conditions afin d'inciter les jeunes à entrer sans perte de temps dans la voie qu'ils ont choisie. Le rôle des orienteurs professionnels est déterminant à ce sujet. Cela a été dit et on le sait : les parents ont également un rôle déterminant à jouer.

Rapport du Directeur

Les activités ont été nombreuses. Elles peuvent être consultées sur notre rapport annuel. M. Delasoie relève, en particulier, les points suivants :

Mangas : énorme succès rencontré par les mangas. Ce sont plus de 9000 exemplaires qui ont été distribués dans 7 cantons, 3 zones linguistiques différentes, également à l'étranger (France), ce qui leur a été très utiles dans leur quête financière. Le montant reçu par nos voisins dépasse largement le nôtre...

Formation : nous avons pu présenter nos métiers dans 17 Cycles d'Orientation sur les 23 qui existent dans tout le Canton. Et ce sont 10 Ambassadeurs qui ont été précédemment formés qui ont assuré cette tâche. Jamais autant de jeunes n'avait pu être approchés.

Salon des métiers : 31000 visiteurs, un grand succès. Là aussi des mangas ont été largement distribués. Cela nous rassure, d'autant plus que 9000 jeunes ont dû visiter ce salon dans le cadre de leur scolarité. Et ces jeunes sont revenus en dehors de la visite « obligatoire » ! qui plus est, très souvent accompagnés de leurs parents. Cible atteinte.

Nous avons donc pu les accueillir comme il se devait sur notre nouveau stand qui a été élaboré avec bon nombre d'acteurs des Métiers de bouche. Diverses démonstrations pratiques ont été faites, ce qui a été très apprécié.

En outre, 25 Orienteurs Professionnels, ou psychologues en Orientation ont été sensibilisés à nos métiers. Lors d'une journée dédiée à une rencontre avec ceux-ci, un questionnaire issu d'une de nos enquêtes auprès des jeunes a été remis aux participants à cette journée. Les comparaisons de réponses ont été surprenantes, ce qui confirme que la présentation de nos métiers est indispensable.

Groupe Jeune : Il se réunit 2 fois par année pour traiter des thèmes actuels de la branche. En 2024 et 2025, les thèmes suivants ont été abordés :

- Création d'une boîte à outils pour aider/appuyer les restaurateurs en utilisant des moyens de communication plus modernes. Le coaching veut aussi être amélioré.
- Quel avenir pour les cafés de villages ? Les Cafés de villages disparaissent à grande vitesse. Quelques communes nous ont même interpellés à ce sujet. C'est volontiers que nous nous mettons à disposition de celles-ci dans le but de les conseiller avant qu'ils délivrent des Autorisations d'exploiter. Eviter par exemple de faire en sorte d'avoir 2 pizzerias à 50 mètres de distance...

Le Groupe Jeune se réunit 2 fois par année. Il est composé de Membres qui exploitent des établissements de types différents, ce qui élargi les discussions.

Nous voulons également contacter les banques afin qu'elles jouent un rôle plus prépondérant avec les jeunes cafetiers-restaurateurs qui ont besoin d'un soutien financier, afin d'éviter que les fonds propres exigés mettent un terme aux ambitions de ceux qui voudraient exploiter un établissement public, mais qui ne peuvent pas se lancer, faute de moyens financiers.

GastroValais est toujours à votre disposition. Pour preuve :

538 heures consacrées à répondre aux questions posées par les Membres, sans compter les heures réalisées par notre bureau satellite du Haut-Valais.

8 Newsletter réalisées, 52% de taux d'ouvertures. Réjouissant.

Fr. 24'000.—d'aides aux Membres frappés directement ou indirectement par les intempéries de 2024. Des travaux sont en cours à Berne avec la Chambre Valaisanne de Tourisme, afin que non seulement les employés soient soutenus, mais également les responsables d'établissements publics. Ils ne doivent pas être oubliés.

GastroValais intéresse loin à la ronde. Ses projets, en particulier la Reconnaissance d'Acquis Professionnels (RAP), projet qui permet aux personnes n'ayant pas les compétences requises pour obtenir un CFC, d'obtenir tout de même les qualifications nécessaires. Ce projet intéresse même l'UNESCO à Fribourg, Fribourg qui a obtenu le titre Ville du Goût de la part de l'UNESCO et qui doit établir un projet d'intégration sociale. Le Secrétariat d'Etat à l'Immigration est également très intéressé par ce qui est mis en place dans notre Canton. Certains Cantons, comme celui de Genève, ont repris le concept RAP. Les Associations Professionnelles ainsi que les médias si intéressent. Des conférences ont été données.

Nous devons actualiser l'image de notre branche qui est trop souvent décriée et souvent, malheureusement, à tort. Respect, travail d'équipe, passion, doivent effacer les anciens clichés.

Pour changer cette image, nous allons réaliser des vidéos, documents... Ceux-ci pourront être utilisés pour différents usages : diffusions sur les réseaux sociaux, dans les cinémas, à la télévision, dans les journaux, transports publics, campagnes d'affichages...

But : atteindre le « public cible » PARENTS, les jeunes étant déjà sensibilisés dans les écoles primaires, etc.

L'image de nos métiers doit être améliorée et conforme à la réalité, ce qui évitera des préjugés malheureux.

La diffusion des vidéos prévues ne peut se faire ce jour, mais des modèles sont présentés. Celles-ci, comme celles qui arriveront prochainement, veulent faire ressortir les avantages d'exercer nos métiers.

Monsieur Delasoie termine son rapport en disant que les projets sont nombreux et que les travaux vont se poursuivre pour aller de l'avant.

Comme convenu, cette Assemblée se termine par une table ouverte interactive sur le thème *Image de la branche en 2025*, Elle est animée par M. Frédéric Filippin de Canal 9. Les intervenants sont Mme Fiona Nicevic, Directrice du Hangar 41 à Sion, M. Beat Eggel, Directeur de l'Association Hôtelière du Valais, M. Stan Gabioud, Gabioud Consulting, M. Steve Delasoie, Directeur GastroValais.

Le secrétaire cantonal
Yves Cotter