



# Des fourneaux sous haute pression

VINCENT CAILLE

Entre évolution des pratiques, pression économique et incertitudes réglementaires, GastroFribourg mise sur l'adaptation et la relève pour permettre à la branche de faire face aux défis.

**ROMONT.** «Il ne faut pas réinventer la restauration, mais savoir s'adapter.» Xavier Pirlet, secrétaire général de GastroFribourg, ne dramatise pas, mais alerte. Lundi à Romont, lors de l'assemblée générale de l'association patronale, la faïtière a dressé un constat sans détour: la branche tient encore debout, mais vacille. Inflation, changement des habitudes de consommation... les signaux d'alerte s'accumulent. L'association compte toujours 670 membres (-3 en un an), mais la pression monte.

Les effectifs augmentent (+ 2,9%, soit 4862 employés), mais la masse salariale recule (-1,9%, à 180,9 millions). Plus de contrats, mais des volumes horaires ou des salaires en baisse. «Les gens sortent moins, dépensent moins, sautent les extras. Cela se répercute sur la fréquentation, mais surtout sur le ticket moyen», résume Xavier Pirlet.

Dans ce contexte, l'adaptation devient vitale. «Ceux qui prennent ces virages s'en sortent mieux. Les autres s'épuisent. Il faut savoir modifier ses

horaires, repenser son offre. La rigidité coûte cher.»

## Abandons en hausse

Face à ces tensions, GastroFribourg mise sur un levier central: la relève. Le Trophée des nouveaux talents a tenu sa 2<sup>e</sup> édition, le Pavillon des métiers de bouche a animé le Salon des goûts et terroirs, et un cours accéléré pour étudiants a fait ses débuts (20 participants). L'objectif? Susciter des vocations, pallier la pénurie et revaloriser l'image du métier. «Sur le Pavillon des métiers de bouche, nous avons voulu mettre en avant le travail de nos apprentis.»

Mais l'élan reste fragile. En 2024, 102 contrats d'apprentissage ont été signés (-6,4%) et le taux d'abandon grimpe à 14%, contre 11% l'année précédente. Pour autant, le total des apprentis ayant pris part aux cours interentreprises a augmenté (252, + 7,7%), dans les nouvelles installations du Campus du Vivier, à Villaz-Saint-Pierre.

Du côté de la formation obligatoire – celle destinée aux futurs tenanciers – 94 participants ont suivi les 22,5 jours de cours. «C'est une formation qui a connu un regain d'intérêt depuis la période Covid.»

Mais l'avenir ne se joue pas qu'aux fourneaux. La pression réglementaire s'intensifie. GastroFribourg alerte sur les contrôles renforcés liés au travail au noir, et s'inquiète de la nouvelle loi fédérale sur la faillite des débiteurs publics, qui remplace la saisie simple par une mise en faillite directe pour les dettes fiscales ou sociales. «Pas de raz-de-marée attendu, mais il faut prévenir. Mieux vaut conseiller nos membres que les voir s'enlisier.»

Autre sujet sensible: l'initiative cantonale sur le salaire minimum. La faïtière la juge «superflue», sa convention collective datant de 1974 garantissant déjà des minima. «Chez nous, les collaborateurs ont cinq semaines de vacances, un treizième salaire, des jours fériés payés. C'est un modèle complet. Généraliser un seuil unique serait une double peine.» Et de conclure: «Avec une hausse de 21% pour certaines fonctions, un nouveau salarié se rapprocherait du salaire d'un titulaire de CFC. On décourage la formation. Et on fragilise un pilier déjà sous tension.»



«Les gens sortent moins, dépensent moins, sautent les extras. Cela se répercute sur la fréquentation, mais surtout sur le ticket moyen»

**XAVIER PIRLET**