

Résultats du sondage 2013 sur les prix pratiqués dans les établissements publics du canton de Fribourg

Comme vous le savez, GastroFribourg, en collaboration avec Gastroconsult SA, a organisé, en 2013, un sondage auprès de ses membres sur les prix pratiqués dans les établissements publics du canton de Fribourg. Un formulaire type a été envoyé à tous les membres de GastroFribourg le 16 août 2013. 191 formulaires ont été retournés, ce qui représente 33% des envois. Ce sondage peut donc être considéré comme représentatif et crédible.

PRIX

Ce sondage a permis de dégager les prix moyens ainsi que le prix le plus bas et le prix le plus haut, pratiqués dans les établissements :

Café : 3.70 (3.00 / 5.80)

Menu du jour sans dessert : 17.65 (15.50 / 21.50)

Bière suisse à la pression (3 dl) : 3.90 (3.40 / 5.00)

Eau minérale

- verre de 3 dl : 3.60 (2.80 / 4.20)
- bouteille de 33 cl : 4.40 (3.30 / 5.80)
- litre : 9.45 (4.00 / 12.00)

La moyenne du prix de vente du vin se situe entre

- 3.60 et 4.50 par dl pour les vins ouverts
- 5.00 et 7.00 par dl pour la qualité bouteille

Remarques: Le prix moyen et le prix médian sont quasi identiques. Les prix sont mentionnés en CHF.

Les fourchettes de prix figurant ci-dessus prouvent que les restaurateurs du canton de Fribourg usent largement de la liberté qui est la leur de fixer leurs prix en fonction du type d'établissement qu'ils exploitent et des charges qui y sont liées. Il y a lieu toutefois de rappeler que la pratique de prix trop bas ne correspondant pas au marché est de nature à nuire à l'équilibre financier d'une entreprise, qu'elle constitue souvent une forme de concurrence déloyale et qu'elle est, à terme, contre-productive.

Le sondage a par ailleurs révélé des faits intéressants :

- 82% des membres proposent à leur clientèle des vins du Vully
- 70% des établissements ont une fermeture hebdomadaire dont
 - 39% ferment un jour
 - 22% ferment un jour et demi
 - 39% ferment deux jours
- 11% des établissements sont fermés l'après-midi

A la question « Faites-vous payer la carafe d'eau ? »

- 65% des personnes interrogées ont répondu « non »
- 50% des 35% des personnes ayant répondu « oui », ont mentionné qu'elles ne la facturaient que dans les cas où aucune autre boisson payante n'était commandée.

Il est permis de s'étonner que les restaurateurs offrent gratuitement ce service dans la mesure où, comme l'attestent nos statistiques,

- les recettes par client ont baissé d'environ 10%
- les salaires minimaux ont augmenté d'environ 20% sur les dix dernières années
- depuis le 1^{er} janvier 2010, la cinquième semaine de vacances est accordée à tous les collaborateurs
- les revenus d'un couple de restaurateurs indépendants oscillent entre CHF 70'000.- et CHF 90'000.-
- près de 60% des établissements seraient dans les chiffres rouges après paiement du salaire de l'entrepreneur si les intérêts sur les fonds propres étaient calculés.

Sur la base de nos calculs, le prix du verre ou de la carafe d'eau se compose de :

- 0 %** prix de revient de l'eau
- 69 %** coût du personnel
- 10 %** frais généraux
- 13 %** charges financières et immobilières
- 8 %** TVA et autres taxes

GastroFribourg et Gastroconsult SA tenaient à prendre position sur ce sujet sensible. L'affiche que nous avons créée pour la circonstance doit à la fois déculpabiliser les restaurateurs qui facturent la carafe d'eau et informer le client du coût réel de l'eau au restaurant.

Nous saisissons cette occasion pour vous rappeler que tout restaurateur est libre de facturer ou d'offrir l'eau en carafe. L'exemple que donne GastroFribourg dans son modèle reste un prix indicatif que chaque restaurateur doit adapter en fonction de son établissement et de ses propres coûts.

Nous rappelons également que, en cas de facturation de la carafe d'eau, le prix de celle-ci doit absolument figurer sur la carte, comme l'exige l'ordonnance fédérale sur l'indication des prix (OIP) du 11 décembre 1978.