

A tous les candidats et candidates à
la municipalité de Lausanne 2026

Lausanne, le 20 novembre 2025

Positionnement des candidats à la Municipalité de Lausanne 2026 sur les enjeux de la restauration lausannoise

Madame, Monsieur,

La restauration lausannoise traverse aujourd'hui une crise d'une ampleur inédite. En dehors même de la période de pandémie, notre branche n'a jamais connu un cumul de difficultés aussi profond.

Nos établissements, piliers de la convivialité, de la vie sociale et du dynamisme économique de la capitale vaudoise, sont confrontés à une série de défis majeurs :

- **Accessibilité et stationnement** : chantiers à répétition, fermetures de rues et rareté des places de parc rendent l'accès au centre-ville difficile pour la clientèle.
- **Concurrence diverse** : les grandes surfaces et les événements temporaires détournent une partie de la fréquentation vers des offres de restauration éphémères.
- **Évolution des modes de consommation** : le télétravail, la livraison à domicile et la consommation rapide réduisent la fréquentation des établissements physiques.
- **Augmentation des coûts** : la hausse des matières premières, des loyers et des charges énergétiques pèse lourdement sur les marges.
- **Pénurie de personnel** : depuis la crise sanitaire, recruter et fidéliser des collaborateurs qualifiés est devenu extrêmement difficile.

Face à cette accumulation de contraintes, **la survie de la branche est en jeu**. Ce n'est plus une question conjoncturelle, mais bien structurelle, qui met en péril un secteur essentiel à l'attractivité de Lausanne.

Depuis plusieurs années, **GastroLausanne**, section régionale de GastroVaud, œuvre au dialogue avec les autorités, participe à de nombreuses séances de travail et apporte des propositions concrètes pour concilier attractivité urbaine et vitalité économique. Cependant, force est de constater que les concertations menées débouchent trop rarement sur des mesures tangibles.

Le décalage entre la concertation et l'action concrète s'accroît, au détriment d'une branche qui emploie près de **7 % de la population active lausannoise**, soit plus de **7'000 personnes**, représentant **le deuxième secteur économique de la ville après le domaine médical**.

C'est dans ce contexte que nous vous adressons directement ce courrier, sans intermédiaire, afin de connaître votre **position claire** et vos **engagements concrets** sur les **19 points ci-joints**, élaborés avec nos membres et fondés sur la réalité du terrain.

Votre réponse écrite nous permettra :

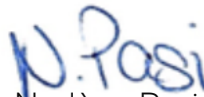
1. De publier un **document de synthèse neutre et transparent**, présentant les positions de chaque candidat à nos membres, sans déformation ni prise de position politique ;
2. De convenir, le cas échéant, d'un **entretien privé** pour approfondir vos propositions et favoriser un dialogue constructif.

Nous comptons sur votre **franchise** et votre **sens des responsabilités** pour contribuer à un échange sincère et utile, dans l'intérêt d'un secteur essentiel à la vie économique, sociale et touristique de Lausanne.

Nous vous remercions par avance pour le temps consacré à cette démarche et pour votre engagement en faveur d'un **commerce de proximité vivant, attractif et durable**.

Dans l'attente de votre réponse, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations les plus respectueuses.

Pour le comité de GastroLausanne



Nadège Pasi
Secrétaire générale

LES 19 POINTS SOUMIS À VOTRE POSITIONNEMENT

1. Gratuité du stationnement de surface entre 12h00 et 14h00

Objectif : relancer les déjeuners en ville sans surtaxe de stationnement.
Exemple : la ville de Sierre offre déjà la gratuité sur tous les horodateurs entre 12h00 et 13h30.

2. P+R gratuit pour les clients de restaurants

Permettre l'accès gratuit aux parkings P+R, sur réservation, pour le repas de midi (11h30-14h30), notamment pendant les fermetures de parkings centraux comme la Riponne.

Actuellement, les P+R sont gratuits le samedi ; il s'agit d'étendre cette mesure aux jours de semaine.

3. Gratuité des transports publics entre 11h30 et 14h30

Mesure inspirée de la Geneva Transport Card, afin de faciliter les déplacements en centre-ville et de favoriser la fréquentation des établissements.

4. Signalétique « Resto ouvert » et dispositifs d'information dans les zones de chantier

Mise en place de totems, panneaux et QR codes pour orienter la clientèle malgré les travaux.

Ces dispositifs devraient être prévus en amont de tout projet d'envergure.

5. Fonds de soutien ciblé

Création d'un fonds communal de soutien pour les restaurateurs impactés par des chantiers majeurs, sur le modèle des aides de 50 000 CHF attribuées aux marchands du marché.

6. Bons de consommation subventionnés

Relancer une opération type welQome, où 50 CHF achetés donnent droit à 100 CHF de consommation, financée par un fonds communal, afin de stimuler la consommation locale.

7. Suspension de certaines taxes (terrasses, déchets, eau, électricité)

Alléger les charges fixes des établissements en difficulté pendant la période de crise.

8. Calendrier clair des animations et co-programmation

Publier un calendrier prévisionnel des événements et les coordonner avec les restaurateurs pour maximiser les retombées économiques et la sérénité d'exploitation.

9. Subventions pour l'accessibilité PMR

Financer l'installation de rampes amovibles, la suppression de seuils, ou la création de menus accessibles (braille, QR code), à l'image du dispositif genevois.

10. Chemins piétons confortables et ombragés

Abaissier les trottoirs, ajouter des bancs et de la végétation pour rendre les parcours agréables en été.

11. « Semaine de la table » et « Nuits méditerranéennes »

Organiser des soirées thématiques avec horaires prolongés (par exemple jusqu'à 2h du matin sur certains week-ends, comme testé à Zurich – iamexpat.ch), afin de dynamiser le centre-ville.

12. Accompagnement énergétique (cuisine & froid)

Offrir des audits énergétiques et des kits d'économie d'énergie (LED, récupérateurs de chaleur), inspirés du programme Equiwatt, avec une approche proactive de la Ville.

13. Suppression du plafond de six manifestations extérieures

Permettre davantage d'initiatives festives organisées par les restaurateurs, afin d'égayer le centre-ville.

14. Terrasses pour bars de nuit autorisées de 18h00 à 22h00

Lever l'incohérence actuelle qui empêche les bars de nuit d'exploiter leurs terrasses alors qu'ils sont ouverts dès 18h00.

Refonte de certains règlements sujets à interprétation (terrasses surélevées, autorisations, etc.) dans un esprit de facilitation du commerce et de l'animation urbaine.

Pour rappel un lieu public, animé avec des restaurants et commerces ouverts, est un lieu sécurisé et sécurisant.

15. Réexamen des charges fiscales et communales spécifiques au secteur

Revoir de manière urgente les barèmes liés à la superficie, aux déchets, à l'eau, à l'électricité, etc., et prévoir des réductions ou suspensions temporaires.

16. Création d'un service administratif dédié à la restauration au sein du service de l'économie

Mettre en place un guichet unique transversal (pompiers, hygiène, urbanisme, etc.) offrant conseil et accompagnement pour faciliter la création ou la transformation de restaurants. Ce service viserait à aider les commerçants en amont, plutôt que de se limiter à des inspections et sanctions, et à accueillir favorablement les changements d'enseignes et de licence, comme le fait la ville de Zurich.

17. Amélioration de l'accessibilité pour les livreurs et les entreprises

Prévoir des zones ou créneaux de stationnement temporaires supplémentaires pour les livraisons et travaux, sans réduire les places existantes, afin d'éviter les retards, les amendes et le refus de certains prestataires d'intervenir.

18. Création d'un moratoire de cinq ans sur la création de nouveaux restaurants ou établissements

Instaurer un moratoire interdisant la construction ou le changement d'affectation dans le centre-ville, afin de stabiliser l'offre existante et préserver la viabilité économique des acteurs en place.

19. Libre à vous – vos propositions

Nous vous invitons vous, candidats à formuler votre propre mesure innovante pour soutenir la restauration et l'attractivité du centre-ville, en expliquant comment vous comptez la mettre en œuvre.