

*Projet présenté par les députés :*

*M<sup>mes</sup> et MM. Jacques Jeannerat, Edouard Cuendet, Gabriel Barrillier, Pierre Weiss, Guillaume Barazzone, Christophe Aumeunier, Jean Romain, Stéphane Florey, Jacques Béné, Antoine Barde, Serge Hiltpold, Daniel Zaugg, Antoine Bertschy, Charles Selleger, Eric Bertinat, Frédéric Hohl, Michel Ducret, Alain Meylan, Eric Leyvraz, Bernhard Riedweg, Nathalie Schneuwly, Fabiano Forte, Philippe Morel, Anne Marie von Arx-Vernon, Serge Dal Busco et Guy Mettan*

*Date de dépôt : 29 mai 2012*

## **Projet de loi**

### **modifiant la loi sur les heures d'ouverture des magasins (LHOM) (I 1 05)**

Le GRAND CONSEIL de la République et canton de Genève décrète ce qui suit :

#### **Art. 1 Modifications**

La loi sur les heures d'ouverture des magasins (LHOM), du 15 novembre 1968, est modifiée comme suit :

#### **Art. 11 (nouvelle teneur, sans modification de la note)**

Les boulangeries, pâtisseries et confiseries peuvent être ouvertes le samedi et le dimanche jusqu'à 19h.

#### **Art. 22 (nouvelle teneur, sans modification de la note)**

Les boulangeries, pâtisseries et confiseries sont dispensées de l'obligation de fermeture le dimanche.

#### **Art. 2 Entrée en vigueur**

Le Conseil d'Etat fixe la date d'entrée en vigueur de la présente loi.

## ***EXPOSÉ DES MOTIFS***

Mesdames et  
Messieurs les députés,

Le présent projet de loi a pour but une adaptation de la législation s'appliquant aux boulangeries, pâtisseries et confiseries en matière de jours d'ouverture hebdomadaire.

La modification demandée constitue une priorité économique pour ces branches. Elle est nécessaire afin d'harmoniser les conditions qui leur sont applicables avec celles s'appliquant à une quarantaine<sup>1</sup> de stations-services sises sur le territoire cantonal et bénéficiant d'un non-assujettissement à la LHOM (ci-après, les « shops »).

Il en résulte une distorsion de concurrence à laquelle il importe de remédier car c'est précisément ce que le législateur a voulu éviter.

Par commodité, nous nous limiterons à ne citer, ci-après, que la branche de la boulangerie, étant précisé que cet exposé des motifs vise tout autant les pâtisseries et confiseries.

### **Remédier à une situation de distorsion de la concurrence**

La législation actuelle<sup>2</sup> a pour effet de permettre aux shops d'ouvrir 7j/7, en employant du personnel le dimanche, ce qui n'est pas le cas pour les boulangeries.

Or, le régime dont bénéficient désormais les shops entraîne une distorsion de concurrence vis-à-vis des boulangers, ce qu'avait précisément voulu éviter le législateur.

En effet, il apparaît qu'une part non négligeable et croissante de la clientèle de ces shops n'est pas constituée par des voyageurs, mais bel et bien par une clientèle se déplaçant uniquement dans le but de faire des achats de produits en principe proposés en boulangerie. Il s'agit là d'une clientèle à

---

<sup>1</sup> Chiffre obtenu auprès de l'OCIRT, début mai 2012.

<sup>2</sup> Articles 4, lit. a) et d) et 6, al. 2 LHOM ; Article 26 de l'ordonnance 2 relative à la loi sur le travail dans l'industrie, l'artisanat et le commerce prévoyant une exemption pour les entreprises de services aux voyageurs, à savoir « les magasins des stations-service situés sur les aires des autoroutes ou le long d'axes de circulation importants à forte fréquentation touristique, dont les marchandises ou les prestations répondent principalement aux besoins particuliers des voyageurs».

laquelle il n'était pas prévu initialement que ces shops s'adressent. Si l'on ne peut que prendre acte de ce fait, il convient d'en tirer les conséquences et donner la faculté aux boulangeries de pouvoir servir leur clientèle naturelle de façon équitable.

Cette situation est rendue d'autant plus critique par la proximité géographique de certains shops avec certaines boulangeries.

Ainsi, un client à la recherche d'une livre de pain et se dirigeant tout naturellement vers sa boulangerie préférée, pourra dans le même quartier trouver ladite boulangerie affichant « fermé », mais un shop l'accueillant à bras ouverts.

Ce cas s'est présenté à Cointrin par exemple. Ainsi, une boulangerie s'est vue littéralement entourée du jour au lendemain par deux de ces shops, la condamnant à voir l'ensemble de sa clientèle servie, un jour par semaine, par un concurrent dont le statut spécial lui offre une position encore plus dominante qu'elle ne l'ait déjà en temps ordinaire.

Cette nouvelle offre engendre un changement d'habitude chez certains consommateurs qui privilégieront de plus en plus l'achat de leur pain quotidien dans un de ces shop que l'on sait être toujours ouvert – sans d'ailleurs, comme on le constate de plus en plus souvent, lier ces achats à un plein d'essence...

S'il n'est pas question ici de remettre en cause les heures d'ouvertures et l'achalandage des shops, il convient néanmoins de permettre aux boulangeries de se battre à armes égales avec ces concurrents directs. La modification de loi proposée vise ainsi à remédier à une distorsion de concurrence que le législateur voulait précisément éviter.

La nécessité d'une adaptation de la loi n'en est rendue que plus pressante par le fait que, suivant l'évolution des débats aux Chambres fédérales, certains de ces shops pourraient se voir octroyer le droit d'ouvrir 24h/24.

### **Encourager l'achat de proximité**

La situation genevoise est rendue plus difficile encore par la proximité de la frontière. La presse s'en fait fréquemment l'écho et les statistiques conjoncturelles le prouvent : le tourisme d'achat est une réalité qui pèse, souvent lourdement, sur le chiffre d'affaires des commerces locaux. Or, si ce phénomène est indéniablement lié pour partie à des considérations de prix, plus ou moins fondées selon les produits, il faut également reconnaître que cette attractivité est également suscitée par l'ouverture 7j/7 de nombreux commerces, allant de la boulangerie au supermarché.

L'addition de ce facteur à celui de la distorsion de concurrence évoquée plus haut n'est, à l'évidence, pas de nature à favoriser le maintien de boulangeries de quartier à Genève.

### **Un effet bénéfique pour l'emploi**

La modification proposée aura également des retombées bénéfiques sur le marché de l'emploi, et ceci sans aucune possibilité de péjoration des conditions de travail des employés.

Il est en effet très important de souligner que ce projet de loi concerne spécifiquement les jours ouvrables et non la durée de travail. Loin de se réduire à une simple distinction sémantique, cette différence est capitale.

La durée du travail hebdomadaire, les obligations minimales en matière de repos et autres mesures de protection des travailleurs sont en effet solidement ancrés dans la législation tant cantonale que fédérale et ne sont pas concernés par ce projet de loi.

D'un côté, la Convention collective de travail de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse précise le nombre maximal d'heures de travail hebdomadaires. De l'autre, la loi fédérale sur le travail et ses ordonnances d'application constituent des garde-fous efficaces contre tout abus éventuel, car elles spécifient clairement les règles en matière d'heures de travail, de jours de repos hebdomadaires, etc.

Il s'en suit que, à droit du travail égal, davantage de jours ouvrables se traduira nécessairement par l'augmentation de l'offre en places de travail, en l'occurrence tant dans le domaine de la production que dans celui de la vente.

En ces temps de morosité économique, il serait incongru de ne pas profiter de l'occasion de créer des emplois supplémentaires. De nombreux étudiants seraient également ravis de voir s'étoffer quelque peu l'offre de travail d'appoint, notamment durant le weekend.

### **Une adaptation qui répond à une demande de la clientèle...**

L'expression « notre pain quotidien » est on ne peut plus à propos. Aucun autre aliment ne se conçoit autant sous l'angle de l'achat et de la consommation quotidienne. Ceci implique dès lors de laisser la possibilité aux boulangeries qui le souhaitent de produire et offrir leurs produits tous les jours.

Si la clientèle des boulangeries s'est habituée à l'ouverture de celles-ci le dimanche, peu de gens savent que le jour hebdomadaire de fermeture est imposé par la loi. De plus, parler comme on l'entend souvent de « jour de

repos » n'est pas sans induire en erreur. Comme mentionné plus haut, à droit du travail égal, une ouverture des boulangeries 7j/7 ne se traduira nullement en hausse du temps de travail, mais bel et bien en création de postes supplémentaires.

Par ailleurs, la clientèle peine souvent à comprendre pourquoi les boulangeries sont fermées un jour en semaine. Et, comme l'achat de pain se fait la plupart du temps sur une base quotidienne, le client s'en ira faire ses achats ailleurs.

Enfin, il est important de ne pas perdre de vue que Genève, canton à visée internationale s'il en est, abrite une population très hétérogène, avec des habitudes et demandes alimentaires qui représentent autant d'opportunités commerciales que de demandes à satisfaire.

### **... et des boulangers**

Certains artisans-boulangers non seulement voient avec consternation leur clientèle se diriger un jour par semaine vers la concurrence, mais craignent également l'impact commercial sur le long terme.

En effet, la réglementation actuelle empêche ces artisans de profiter d'un marché existant, marché qui est de plus en plus capté par divers acteurs dont certaines stations-service. Il s'agit-là d'une distorsion de concurrence cautionnée légalement.

En vertu de leur situation géographique, certains boulangers craignent à juste titre qu'à terme, l'habitude aidant, le consommateur finisse par se détourner durablement de leurs boulangeries pour se fournir uniquement auprès des shops. Les artisans-boulangers ne sont pas opposés, en soi, à la concurrence. Mais il faut que celle-ci se fasse selon des conditions équitables.

### **Soutien au label « Genève Région – Terre Avenir »**

Le canton de Genève a mis en place la marque « Genève Région – Terre Avenir », dont le but est de promouvoir les produits agricoles locaux dans le respect du principe de la production intégrée.

Se situant à une étape clé de la chaîne de production, les boulangeries sont un acteur incontournable en la matière. Rappelons à ce propos, qu'à la différence des shops, les boulangeries produisent les produits qu'ils proposent à leur clientèle.

« Genève Région – Terre Avenir » n'est pas un concept abstrait. Donner les moyens aux boulangeries de subsister, c'est encourager et promouvoir ce label auquel se réfèrent bon nombre de producteurs locaux qui contribuent, eux-aussi, à l'économie genevoise.

Au vu de ces explications, nous vous remercions, Mesdames et Messieurs les députés, de réserver un bon accueil au présent projet de loi.