

*Date de dépôt : 9 mai 2013*

## **Rapport**

**de la Commission de l'économie chargée d'étudier le projet de loi de 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 modifiant la loi sur les heures d'ouverture des magasins (LHOM) (I 1 05)**

*Rapport de majorité de M. Serge Hiltpold (page 1)*

*Rapport de première minorité de M. Roger Deneys (page 22)*

*Rapport de seconde minorité de M. François Lefort (page 29)*

### **RAPPORT DE LA MAJORITÉ**

#### **Rapport de M. Serge Hiltpold**

Mesdames et

Messieurs les députés,

La Commission de l'économie s'est réunie à 7 reprises (les 3, 17, 24 septembre 2012, le 1<sup>er</sup> et 8 octobre 2012, le 5 novembre 2012, puis le 10 décembre 2012) pour étudier ce projet de loi sous les présidences successives et efficaces de M<sup>me</sup> Esther Hartmann et de M. Edouard Cuendet. Ont assistés aux travaux M. le Conseiller d'Etat Pierre-François Unger et M<sup>mes</sup> Marie Barbey et Pauline Borsinger, secrétaires adjointes (DARES). Les procès-verbaux de séance ont été tenus avec exactitude par M. Hubert Demain, que je remercie au nom de la commission.

## 1. Séance du 3 septembre 2012 - Présentation du projet de loi

M. Cuendet précise que ce projet de loi a pour but le soutien des petits commerces, et plus particulièrement des boulangeries, afin que ces dernières puissent avoir la possibilité d'ouvrir un jour supplémentaire dans la semaine. En effet, la possibilité d'ouverture des shops 7 jours sur 7, non astreints à la fermeture obligatoire d'un jour par semaine, crée une situation de concurrence déloyale. A cela s'ajoute la proximité des frontières et des commerces de France voisine, qui ouvrent tous les jours.

Il convient donc de donner les mêmes « armes » aux petits commerces locaux qui le souhaitent, en soulignant avec insistance que projet de loi n'entraîne bien évidemment aucune modification des normes relatives à la **durée légale** du travail ainsi qu'aux conditions régies par les conventions collectives.

Sa mise en œuvre pour les boulangers volontaires devrait avoir un impact positif en matière de **créations de postes de travail** supplémentaires. Il rejoint la volonté clairement exprimée par le pouvoir politique de soutenir les producteurs locaux (notamment au travers des labels GRTA).

Après cette limpide présentation, une commissaire (Ve) doute de la vraie nature de ce projet de loi et note une volonté de découper la loi sur l'ouverture des magasins (LHOM) récemment refusée en votation populaire. Il lui est répondu par la négative et que ce projet de loi n'a d'autre intention que de favoriser le fonctionnement du commerce de proximité et d'essayer d'avantager un tant soit peu la production locale.

Un commissaire (PLR) conteste cette volonté et souligne la nécessité pour ces artisans de pouvoir valoriser le mieux possible leur production. On parle souvent de la revalorisation des métiers manuels et il s'étonne du manque d'ouverture d'esprit de la part du groupe des verts à cette branche des métiers de bouche. Ce projet n'est aucunement un « cheval de Troie » pour la LHOM.

Un commissaire (Ve) rappelle qu'au centre-ville, la concurrence est essentiellement constituée des dépanneurs qui ont le droit d'ouvrir 7/7 alors que ce n'est pas le cas des boulangeries. A contrario, dans certains endroits les shops sont pratiquement les seuls commerces de proximité sans nuire à d'autres.

## 2. Audition de MM. Alain Jenny et Stéphane Oberson, membres de l'association patronale des boulangers Genève

M. Oberson confirme, à titre personnel, subir la pression directe de deux shops de stations d'essence qui vendent du pain et divers autres produits de boulangerie de 6 à 22H et cela 7 jours sur 7. Cette situation a été précédemment l'objet d'une sollicitation auprès du service du commerce de manière à régulariser les normes applicables aux uns et aux autres, c'est-à-dire d'entrevoir la possibilité d'ouvrir les boulangeries un septième jour – et cette ouverture a été refusée par cette autorité. D'où l'idée de ce projet de loi visant à modifier la réglementation existante.

Il évoque la possibilité de vendre et de produire le pain quotidien et de pouvoir régler les aspects permettant le développement d'une concurrence loyale avec les commerces précédemment décrits (soutenus par de grandes enseignes de la distribution). Dans les faits, ils ne constituent plus un service accessoire à l'achat d'essence, mais au contraire sont l'occasion d'ouvrir de nouveaux supermarchés dont le chiffre d'affaires est supérieur à la vente d'essence. Il s'agit également de lutter contre le développement peu contrôlé des dépanneurs, qui ne semblent pas très empressés de respecter les règles en vigueur. Il remarque que de prévoir un fonctionnement continu serait une plus-value intéressante notamment pour le service à la clientèle internationale présente à Genève. De plus, cette loi pourrait contribuer à lutter contre le développement des **achats transfrontaliers** qui ont souvent pour origine des facilités accrues que n'offre malheureusement pas le commerce genevois et une baisse de l'Euro sensiblement nuisible pour l'économie locale.

D'un point de vue économique, cette possibilité d'une ouverture 7/7, devrait déboucher sur la **création d'emplois fixes et temporaires**, principalement auprès d'une population qui en a besoin, les étudiants. Il est fondamental de relever que ce changement légal ne constituerait en réalité pas de grands changements sur les habitudes de l'entreprise dans la mesure où les **laboratoires** fonctionnent très souvent 7 jours sur 7 afin notamment de répondre aux commandes des clients externes (hôtellerie, EMS, hôpitaux).

Il ajoute que cette modification légale n'aura aucun impact sur le respect des règles en vigueur dans les CCT. Sur le plan de la marche de l'entreprise et de sa viabilité, lui permettre d'ouvrir un 7<sup>e</sup> jour constitue un avantage en termes de répartition des coûts et de possibilités d'investissements. Il rappelle que la faculté d'ouvrir le 7<sup>ème</sup> jour était déjà offerte mais impliquait de ne faire appel qu'aux membres de la famille proche du boulanger – ce qui bien entendu limitait considérablement cette possibilité.

Un commissaire (UDC) aimerait connaître combien d'emplois pourraient être créés avec l'aide de ce projet de loi. Il lui est répondu qu'il est difficile de quantifier ces nouveaux engagements, chaque patron boulanger n'allant pas nécessairement ouvrir l'ensemble de ses magasins, élément de décision qui sera déterminé en fonction des quartiers et des emplacements des commerces.

Pour un commissaire (Ve) cette nouvelle possibilité semble favoriser les patrons propriétaires multiples alors que les indépendants ne seraient pas en mesure de bénéficier de cette ouverture faute de disposer de moyens financiers et logistiques suffisants. Il lui est répondu que l'association professionnelle regroupe 120 magasins pour 70 boulangers propriétaires et que leur position est extrêmement claire, cette proposition de projet de loi ayant fait l'objet d'un vote quasi unanime au sein même de l'association ...

M. Jenny confirme que cette nouvelle possibilité donnerait principalement du travail pour des étudiants, situation qui fonctionne déjà à parfaite satisfaction actuellement. Il poursuit son intervention en militant en faveur des qualités d'une production locale respectant les normes sociales du canton et utilisant des intrants indigènes (farine suisse), dénonçant la production lointaine d'une qualité inférieure. Quant aux shops, ils vendent des produits industriels souvent élaborés à l'étranger (pâtons surgelés permettant un prix de vente 30 à 40% moins élevé). Il s'agit donc de savoir s'il y a une volonté politique de soutenir la production locale, notamment avec les labels GRTA.

Sur les diverses questions des commissaires concernant la problématique du temps de travail et des CCT, les auditionnés ressentent l'impression d'une nette différence de traitement dès lors que de nombreuses activités et métiers peuvent s'exercer selon différentes modalités pratiques (qu'il suffise de penser au personnel hospitalier et à ses différentes catégories) alors que l'on semble refuser cette flexibilité aux boulangers en invoquant des craintes qui ne surviennent pas pour les autres secteurs d'activité. M. Jenny précise qu'une partie du personnel, celui destiné à la vente est évidemment soumis à la convention collective de ce secteur, alors que les artisans boulangers dépendent de la convention collective de leur branche. Il est mentionné que tous les boulangers des autres cantons ont le droit d'ouvrir 7/7 contrairement à Genève.

Un commissaire (PLR) souligne l'importance de pouvoir fidéliser sa clientèle en magasin tous les jours de la semaine, notamment avec ce critère de proximité, en insistant sur le fait que les laboratoires de production sont généralement ouverts 7 jours sur 7 et que ce **choix** économique se fera différemment selon tel ou tel patron.

Un commissaire (S) remarque que le ciblage mériterait une formulation plus précise dans la mesure où l'appellation de boulangerie ne semble pas être protégée et ouvrira alors cette possibilité de facto à l'ensemble des producteurs de produits de boulangerie notamment sur une base de pâtons surgelés. De plus, les autorisations finalement consenties aux shops ont visiblement un effet pervers; en leur offrant plus de liberté, on a accru les risques liés à la libéralisation ceux justement que l'on s'apprête à valider au travers de cette loi.

Un commissaire (PLR) s'interroge sur le modèle de développement des entreprises du secteur de la boulangerie et quelles tendances se dessinent. Il lui est répondu que la tendance générale va plutôt dans le sens de propriétaires multiples. S'agissant de la main d'œuvre, M. Oberson mentionne qu'à titre personnel, il emploie déjà 5 étudiantes et une demandeuse d'emploi en fin de droit sur la base d'un partenariat avec l'Etat. Ces quotas pourront être augmentés, sans omettre la voie de la formation professionnelle et de la production locale. Cette **sensibilité** est en développement auprès des consommateurs.

Un commissaire (Ve) s'interroge si les boulangers utilisent vraiment la possibilité d'ouvrir de manière plus étendue pendant les périodes des Fêtes. Ce qui ne semble pas être le cas, car ce genre d'habitude s'envisage plutôt dans la durée avec une régularité. De plus, les fêtes ne sont plus nécessairement le point d'orgue de la consommation de pain et viennoiseries et le commerce est également rythmé par d'autres manifestations ou événements.

Le travail du dimanche en « famille » est évoqué par différents commissaires, notamment dans sa dimension élargie. Il est souligné que cette définition est très restreinte et ne permet pas d'envisager d'y avoir recours pour compenser le travail supplémentaire qui proviendrait d'un jour d'ouverture supplémentaire. Tous les boulangers ne peuvent pas l'utiliser et cette pratique à de moins en moins d'adeptes, sauf pour les dépanneurs dont l'interprétation « large » de la famille ou de la législation sur les SA (tous administrateurs, car tous détenteurs d'une part sociale) semble susciter des vocations pour le travail dominical...

### **3. Séances du 17 & 24 septembre 2012 – Audition de M<sup>mes</sup> Marguerite Bouget, Syna, Emmanuelle Joz-Rolland, et de MM. Sylvain Tarrit, Sit et de Joël Varone, Unia**

Dans un contexte de négociation **d'un accord global** entre partenaires sociaux sur les heures d'ouvertures des commerces, et après avoir remis une

prise de position de la CGAS annexée au présent rapport, les auditionnés sont manifestement contre ce projet de loi pour les raisons ainsi résumées :

- Sur l'argument de la distorsion de concurrence, seuls les shops situés sur les axes d'autoroutes ou le long d'axes de circulation importants à forte fréquentation touristique peuvent employer du personnel le dimanche, précisant que 23 shops de stations-services membre de l'AGEMS (sur 62) ont l'interdiction d'employer du personnel le dimanche
- L'utilisation de la modification de l'article 4 lettre b de la LHOM permettant de déroger aux obligations de fermeture pour autant que du personnel ne soit pas employé, ne semble pas être suffisamment utilisé par les artisans boulangers
- Les statistiques sur les achats transfrontaliers démontreraient que les achats s'effectueraient les mercredis et samedis et principalement sur les produits carnés et laitiers
- La création d'emploi serait marginale et à contrario favoriserait la pression sur les travailleurs en place
- Aucun indice ne démontrerait le besoin d'ouvrir les boulangeries 7/7
- Toutes les boulangeries n'utilisent pas des farines locales et notamment le label GRTA
- Finalement, il menacerait la signature d'un accord global sur les heures d'ouverture des commerces

En réponse à quelles études ont été menées dans le cadre des impacts liés à la problématique LHOM, il est rétorqué que diverses évaluations ont été entreprises, dont une étude de 2010 à l'origine de la chambre de commerce de Haute-Savoie.

Un commissaire (MCG) rappelle que les craintes syndicales ne paraissent pas fondées en termes d'aggravation des conditions de travail dès lors que les conventions collectives seront respectées et que la faculté d'ouvrir sept jours sur sept ne coïncide pas véritablement avec une extension des horaires de travail. Il craint l'amalgame et souligne le côté positif de pouvoir engager des étudiants. Pour M. Varone, ce projet de loi reflète clairement la volonté de remodeler la LHOM. Même si les conventions collectives devraient par hypothèse être respectées, ce projet de loi aura pour résultat d'étendre la plage horaire des boulangers et respectivement des répercussions négatives sur les conditions de travail. Il répète qu'un éventuel échec de la négociation globale, et des conventions cadres auraient des conséquences notables, liées à une mise en danger de l'ensemble du processus par une seule association. Pour le

personnel de la boulangerie, l'absence d'une convention collective cadre, aura pour conséquence la possibilité d'une répartition de la semaine de travail sur 6 jours (alors que la convention collective actuelle en indique 5) – sans possibilité d'un jour fixe de congé. Un autre impact touchera le salaire minimum, plus élevé dans la convention cadre que dans la convention actuelle qui ne s'applique par ailleurs qu'au personnel qualifié. Différents minima sociaux sont prévus dans la convention cadre et l'échec des négociations en cours remettrait en cause ces différents avantages.

M<sup>me</sup> Joz-Rolland rappelle par que la CCT s'appliquant aux boulangers n'est adoptée et valable que pour environ 40 % des boulangeries. Il faut donc également admettre que pour les boulangeries non couvertes rien n'empêchera l'extension des heures. On ne peut pas affirmer à ce stade vu la faible couverture que le changement induit par cette loi n'aura pas de conséquence sur l'ensemble du personnel travaillant dans les boulangeries.

Un commissaire (Ve) revient sur la couverture de 40 % valables pour la convention nationale et les boulangers membres de l'association et M. Tarrit indique que 60 % des boulangers à Genève n'en sont pas membres, et ne sont donc pas soumis à la convention collective de la boulangerie. La signature d'une convention collective étendue aurait évidemment un meilleur effet de protection. A la question de savoir si les permissions supplémentaires d'ouverture qui jalonnent le calendrier annuel, à raison de pratiquement 14 semaines à plein temps, 7/7 sont déjà utilisées par les boulangers, M. Varone indique que tous ces éléments d'appréciation ne sont pas connus à ce jour. Cependant ce projet de loi semble favoriser les plus grandes structures par rapport aux « petits indépendants ». M. Unger confirme l'absence d'un recensement, mais imagine que l'on peut situer la proportion dans une fourchette d'une boulangerie sur cinq ouverte le dimanche.

Un commissaire (PLR) revient sur l'une des idées de base de ce projet qui doit remédier à une situation de concurrence déloyale. Les initiateurs se battent pour conserver une part de clientèle qui risque de prendre ses habitudes auprès d'autres commerces. En réponse à cela, les syndicats articulent ici une autre argumentation fondée sur les aspects de protection du personnel, il semble donc que les deux préoccupations peuvent être considérées simultanément et même trouver une voie de concertation. Par ailleurs, à la question de l'éventuelle suppression de la LHOM grâce à l'application d'une CCT plus adaptée, les syndicats répondent que cette suppression est inenvisageable car elle constitue une protection pérenne au contraire d'une convention limitée dans le temps. Il lui semble qu'un assouplissement de la LHOM pourrait être imaginé à la condition de la signature d'une CCT. M. Varone ne refuse pas l'idée d'une telle réflexion

mais rappelle que les voies légales sur le plan cantonal sont assez étroites, à l'exception de la mise en œuvre relative à 4 dimanches par an qui conserve, hors des prescriptions fédérales, une latitude d'application. Concernant le lien entre les deux préoccupations citées plus haut, M. Unger n'est absolument pas convaincu de son existence, **le Tribunal fédéral s'est constamment exprimé en sens contraire.**

Après diverses interventions techniques et analyses des moult conventions régissant le domaine spécifique du secteur de la boulangerie, les syndicats soulignent en conclusion que les 10 votations de modifications liées à la LHOM ont été constamment repoussées par la population.

#### **4. Séance du 1<sup>er</sup> octobre 2012 – Visite de la boulangerie-Pâtisserie de M. Alain Jenny**

Accueillis dans les locaux de M. Jenny, les commissaires ont eu ainsi l'occasion de se plonger dans le cadre d'une boulangerie de quartier, avec la visite du laboratoire et de ses moyens de production. Un échange fructueux a eu lieu avec le personnel et les représentants patronaux cités précédemment dans ce rapport. Je tiens un fois encore à remercier MM. Jenny et Oberson pour la qualité de leur accueil et de leur disponibilité.

Il ressort dans le cadre de cette visite que cette boulangerie, comme certainement beaucoup d'autres a **diversifié** ses prestations au-delà de la « simple boulangerie », notamment avec un petit tea-room et un service traiteur pour une clientèle externe. (Lunches pour le midi, apéritifs & divers événements). Dans les grandes lignes, le laboratoire fonctionne sept jours sur sept et le jour de fermeture est le samedi pour la vente. Le travail du dimanche est assuré avec l'aide d'étudiants. M. Oberson ajoute encore que les ouvertures ne sont pas toutes identiques dans ses divers magasins, ceci étant dû principalement aux différents emplacements et mode de consommation. Une possibilité de pouvoir par exemple ouvrir le lundi serait bénéfique pour sa clientèle de bureaux, hôtels et diverses administrations proches. De même une adaptation des horaires actuels au besoin des clients serait profitable avec une fermeture plus rapide pour s'adapter aux horaires de bureau.

Un commissaire (Sc) entame le débat des conventions de travail du personnel et les catégories de conventions collectives applicables à l'un ou l'autre type de personnel (vente/production). Il est confirmé que les employés de la production sont soumis à la convention suisse de la boulangerie qui les autorise à travailler sept jours sur sept (par rotation). Une pointeuse a été installée de manière à calculer les heures de nuit majorées à 10 %, soit six

minutes/heure en jours de congés. Ce même commissaire observe que les syndicats semblent indiquer que les patrons boulangers ne souhaitent pas rejoindre la convention collective globale actuellement en cours de négociation. M Jenny nuance en précisant qu'il existe une convention collective suisse de la boulangerie pour le personnel de vente qui est considérée comme bien plus avantageuse sur certains points qu'une convention genevoise globale sur le personnel de vente de l'ensemble des secteurs. Par exemple, les jours de maladie sont dans la convention collective suisse remboursés à 90 % des le 30<sup>ème</sup> jour, alors que la convention genevoise prévoit seulement 80 % sur la totalité de la durée - inversement, la convention collective prévoit que les deux premiers jours ne sont pas pris en charge. Des discussions ont eu lieu sur ses aspects avec les syndicats et ont abouti à des accords.

S'agissant de l'historique du jour de fermeture fixe, M. Jenny rappelle qu'il a été décidé au sortir de la guerre, il y a plus de 60 ans afin de permettre une rotation lorsque plusieurs boulangers se situaient à proximité les uns des autres et ne correspond plus à la réalité économique de nos jours.

Un commissaire (PLR) souligne l'importance de cette diversification dans le métier de boulanger pâtissier et la solution de ce projet de loi semble parfaitement légitime ce d'autant que la plupart des autres cantons suisses a autorisation d'une ouverture 7/7 et qu'il s'agit une fois n'est pas coutume d'une spécificité genevoise.

## **5. Séances du 8 octobre et 12 novembre 2012**

Après avoir procédé à de nombreuses auditions et relevé la complexité des diverses conventions collectives (nationales, genevoises, puis d'entreprises), la commission a souhaité clarifier les différents documents reçus avec un demande complémentaire à l'OCIRT.

Le président procède toutefois au vote d'entrée en matière.

### **Vote d'entrée en matière sur le PL 10892**

Pour : 2 MCG, 1 UDC, 3 L, 2 R, 2 PDC

Contre : 2 S, 3 Ve

Abst. : -. [Adopté].

Un commissaire (S) regrette que le projet de loi ne distingue pas clairement la boulangerie traditionnelle, de la simple cuisson de pâtes surgelées et que de ce fait, divers commerces profiteront malencontreusement

de cette loi. Il réitère les réserves d'usage relatives aux projets de loi qui de manière générale abordent les aspects strictement dévolus au partenariat social et craint une instrumentalisation des rapports sociaux par les auteurs. Un commissaire (PLR) souligne que ce PL s'inscrit dans l'amélioration des conditions cadres des boulangers qui l'ont plébiscité.

Pour une commissaire (S), le secteur de la boulangerie ne semble pas très enclin à faire preuve de nouvelles idées et s'agissant de la concurrence déloyale avec les stations-service, elle est tempérée par la différence de qualité des produits. De plus certaines stations services ont passé des accords avec les boulangers (dépôts de pain). Cette problématique lui apparaît comme un vrai faux problème, mal posé, par une partie seulement des boulangers qui de surcroît n'est pas clairement organisée en faveur de ses employés. Les patrons boulangers n'apparaissent pas comme véritablement exemplaires vis-à-vis de leurs employés. Cette loi permettra aux patrons les moins regardants de s'engouffrer dans une nouvelle possibilité s'exerçant au détriment des employés... Après cette truculente intervention, un commissaire (PLR) dénote qu'après lecture des documents reçus par l'OCIRT concernant les CCT et des éléments complémentaires d'information reçus par la commission, ne pas voir dans quelle mesure le projet de loi sous sa forme actuelle serait de nature à véritablement mettre en péril les conventions collectives. Il souligne encore l'attitude négative du parti socialiste sur ce projet de loi et avoue ne pas comprendre quelles types d'activités ils soutenaient, après les attaques incessantes sur les secteurs financiers, bancaires, multinationales, pharmaceutiques, c'est maintenant au tour des PME, ce qui semble fort regrettable.

Un commissaire (Ve) constate certaines différences entre les CCT, dont certaines sont même plus favorables que celle de la boulangerie. Il comprend ainsi la volonté des syndicats quant à une harmonisation. Il souligne que la concurrence déloyale exercée par les shops, trouve son origine première dans l'exception légale qui a été précédemment acceptée par les partis qui aujourd'hui entendent revenir sur cette situation. Si l'idée est effectivement de la faire cesser, il aurait fallu prévoir un projet de loi **supprimant cette exception** offerte aux magasins accessoires.

M. le Conseiller d'Etat Unger rappelle invariablement à chaque fois que la commission est saisie d'une modification portant sur la LHOM que la loi fédérale sur le travail épuise complètement le droit cantonal; or, pour diverses raisons, on conserve à Genève la LHOM qui est devenue rituellement un outil pour les syndicats leur permettant d'influencer les négociations sur les conventions collectives. Il s'agit d'un cercle infernal. Dans le cadre actuel, il tentera une dernière concertation entre les partenaires sociaux.

Le Président suggère alors de se déterminer à la fois sur la tenue de cette réunion de la dernière chance, et sur la suspension des travaux dans l'attente de ce résultat :

**Vote sur la suspension provisoire des travaux dans l'attente des résultats de la réunion partenariale auprès du DARES**

Pour : 2 MCG, 1 UDC, 1 L, 1 R, 2 PDC, 3 Ve, 2 S

Contre : –

Abst. : 2 L, 1 R [**adopté**].

*Les travaux sur ce PL sont suspendus dans l'intervalle des résultats de cette réunion - toutefois, les auditions pourront se poursuivre.*

**6. Séance du 10 décembre 2012, vote final**

M. le Conseiller d'Etat Unger explique qu'après l'échec de la première négociation, la CRCT a été saisie en vue de l'établissement d'un contrat type. Ceci étant précisé, le Président propose d'entamer un tour de table avant de procéder au vote d'entrée en matière, les travaux ayant été suspendus jusqu'à présent.

Le groupe socialiste regrette cette absence de compromis entre les partenaires sociaux, il paraissait pourtant judicieux d'encourager les boulangers à rejoindre la convention collective commune. Le groupe relève néanmoins l'aspect paradoxal de cette situation qui voit par exemple la possibilité d'ouvrir et de faire fonctionner les laboratoires de fabrication alors que la surface commerciale doit rester fermée. De plus ce projet de loi risque de favoriser indirectement d'autres types de commerces situés en dehors de la fabrication traditionnelle, qui vendent des produits de boulangerie surgelés. Il suggère à tout le moins de prévoir au moment du vote des articles, un amendement non formulé à ce stade visant à exclure ce type de commerce du dispositif final. Tout en regrettant que l'extension de la convention collective ne se soit pas réalisée dans le secteur de la boulangerie, il imagine qu'une clause pourrait contribuer à rassurer les partenaires sociaux dès lors qu'il serait précisé qu'en tout état de cause le temps de travail de chaque employé est limité à cinq jours par semaine. Le groupe refusera l'entrée en matière.

Les Verts admettent que ce projet de loi soulève une véritable problématique, notamment vis-à-vis de la concurrence exercée par d'autres types de commerces actifs dans le secteur de la boulangerie mais qui sont

dépourvus de laboratoires de fabrication et qui se contentent de cuire des pâtons surgelés. Il existe dans ces cas, une situation objective de distorsion de concurrence. Toutefois, cette situation est aussi le reflet d'une précédente entorse qui amena à accepter le régime d'exception que connaissent les stations-service. Au fond, les boulangers demandent à pouvoir s'aligner sur ce régime qui n'aurait pas posé problème s'il n'avait pas été mis en place.

Il est remarqué que l'assouplissement sollicité, est en quelque sorte déjà en application avec la possibilité faite aux boulangers d'ouvrir leurs commerces 12 dimanches par an lors de trois périodes définies, sans compter la possibilité d'ouvrir le dimanche pour autant que les conditions de travail familial soient respectées. Dans ce dossier et à ce stade la meilleure solution devrait plutôt émerger d'une négociation entre les partenaires.

Pour terminer le groupe annonce qu'il proposera un amendement visant la suppression de l'alinéa 2 de l'article 6 c'est-à-dire la suppression de l'exception.

Le groupe démocrate-chrétien déclare être sensible à la situation de distorsion de concurrence décrite par les artisans boulangers et être favorable à l'entrée en matière.

Les groupes libéraux et radicaux insistent sur le soutien qu'il convient d'apporter aux artisans boulangers et d'améliorer leurs conditions cadres. Ce jour d'ouverture supplémentaire permettrait de pouvoir ouvrir également leur surface commerciale, dès lors que les laboratoires fonctionnent 7/7 et de pouvoir répondre à une clientèle dont les modes de vie ont changés. Toute création d'emplois dans les PME est positive et va dans le sens d'une diversification de l'économie. Les partenaires sociaux étant visiblement incapables de s'entendre, l'entrée en matière sur ce projet de loi sera soutenue.

Le groupe UDC observe la relative instrumentalisation de ce projet de loi par les syndicats, alors même que les engagements qui découleraient de l'application de cette mesure se limiteraient probablement à une catégorie particulière de personnel, à savoir la main-d'œuvre estudiantine. L'entrée en matière sur ce projet de loi sera également soutenue.

Pour le groupe MCG, il est favorable à ce projet de loi, comme le sont les artisans qui sont le plus concernés par le sujet.

Le Président fait confirmer l'entrée en matière :

**Vote d'entrée en matière sur le PL 10892**

Pour : 2 MCG, 1 UDC, 3 L, 2 R, 2 PDC

Contre : 2 S, 3 Ve

Abst. : –. [**Adopté**].

**Deuxième débat**

Le Président procède à la lecture successive des articles en sollicitant ses collègues pour d'éventuelles remarques, questions ou amendements.

**Titre et préambule**                      **Pas d'opposition - Adopté.**

**Art. 1 Modifications**

Un commissaire (Ve) propose un **amendement général** portant sur l'article 6 nouvelle teneur (*magasins accessoires aux stations-services*).

Il donne lecture de l'alinéa 2 de l'article 6 (*en substance, (...) la vente à titre accessoire peut bénéficier du régime d'exception sur les horaires de vente*) qu'il propose de remplacer par la teneur suivante : « (...) **ne** peut bénéficier du régime d'exception (...) ». Cette modification ayant pour conséquence de soumettre les magasins accessoires aux stations-services aux mêmes horaires.

Un commissaire (MCG) s'interroge sur sa traduction pratique pour les magasins de stations-services. Dès lors que des horaires différents seront appliqués sur la vente de certains produits par rapport à d'autres, il faudrait alors que les exploitants prévoient des séparations physiques entre les surfaces de ventes concernées et les produits incriminés – ce qui apparaît peu vraisemblable. Le Président passe au vote l'amendement :

Pour : 2 S, 3 Ve

Contre : 2 PDC, 2 R, 3 L, 1 UDC, 2 MCG

Abst. : – [refusé].

M. Unger rappelle à la suite de ce vote qu'à la lecture de la teneur de la loi fédérale correspondante, un tel amendement n'aurait pas été compatible avec la législation supérieure.

Ce même commissaire (Ve) propose un amendement général simplifié, à l'article 6, alinéa 2 qui consiste à maintenir l'autorisation : « (...) **à l'exception des produits de boulangerie** (...) » de manière à cibler la restriction uniquement sur ces articles.

Le Président passe au vote l'amendement :

|   |
|---|
| Pour : 2 S, 3 Ve<br>Contre : 2 PDC, 2 R, 3 L, 1 UDC, 2 MCG<br>Abst. : – [refusé]. |
|---|

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

Un commissaire (S) propose un amendement :

Art. 11 Boulangeries, pâtisseries et confiseries

**Les boulangeries, pâtisseries et confiseries équipées d'un laboratoire et dont le personnel, en vertu d'une convention collective ou d'un contrat individuel, est au bénéfice de la semaine de 5 jours de travail, peuvent être ouvertes le samedi et le dimanche jusqu'à 19h.**

Un commissaire (PLR) reste dubitatif vis-à-vis de cette proposition qui semble totalement ignorer la réalité vécue par les professionnels de la branche qui doivent souvent aménager et flexibiliser les horaires à certaines périodes de l'année, notamment aux abords des fêtes – en offrant par la suite (ou en prévision) les compensations correspondantes.

M. Unger souligne que cette clause apparaît comme limitative à l'activité des artisans boulangers et fait peser le risque d'une loi finalement complètement inapplicable. Il renvoie notamment à l'art.6, alinéa 4 du règlement. Le commissaire (S) précise que la durée de cinq jours ne porte évidemment pas sur une quelconque intention de limiter les horaires d'ouverture des commerces, mais vise seulement à s'assurer de la limitation du temps de travail appliqué au personnel. Toutefois afin d'éviter toute confusion, il propose de scinder l'amendement proposé en deux parties.

Le commissaire (S) reformule en divisant son amendement :

1<sup>ère</sup> partie de l'amendement :

**Les boulangeries, pâtisseries et confiseries équipées d'un laboratoire peuvent être ouvertes le samedi et le dimanche jusqu'à 19h.**

Pour : 2 Soc  
Contre : 2 PDC, 2 R, 3 L, 1 UDC  
Abst. : 3 Ve, 2 MCG [refusé].

2<sup>ème</sup> partie de l'amendement :

**Les boulangeries, pâtisseries et confiseries équipées d'un laboratoire et dont le personnel, en vertu d'une convention collective ou d'un contrat individuel, est au bénéfice de la semaine de 5 jours de travail, peuvent être ouvertes le samedi et le dimanche jusqu'à 19h.**

Pour : 2 Ve, 3 Soc, 2 MCG  
Contre : 2 PDC, 2 R, 2 L, 1 UDC  
Abst. : 1 L [refusé].

Vote sur l'article 11 :  
Pour : 2 PDC, 2 R, 3 L, 2 MCG, 1 UDC  
Contre : 2 S, 3 Ve  
Abst. : – [adopté].

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

Un commissaire (S) propose à nouveau les deux précédents amendements :

1<sup>er</sup> amendement :

**Les boulangeries, pâtisseries et confiseries équipées d'un laboratoire peuvent être ouvertes le samedi et le dimanche jusqu'à 19h.**

Pour : 2 Soc  
Contre : 2 PDC, 2 R, 3 L, 1 UDC  
Abst. : 3 Ve, 2 MCG [refusé].

2<sup>ème</sup> amendement :

**Les boulangeries, pâtisseries et confiseries équipées d'un laboratoire et dont le personnel, en vertu d'une convention collective ou d'un contrat individuel, est au bénéfice de la semaine de 5 jours de travail, peuvent être ouvertes le samedi et le dimanche jusqu'à 19h.**

Pour : 2 S, 3 Ve, 2 MCG  
Contre : 2 PDC, 2 R, 3 L, 1 UDC  
Abst. : – [refusé].

Vote sur l'article 22 :  
Pour : 2 PDC, 2 R, 3 L, 1 UDC, 2 MCG  
Contre : 2 S, 3 Ve  
Abst. : – [adopté].

## **Art. 2 Entrée en vigueur**

Pour : 2 Pdc, 2 R, 3 L, 1 UDC, 2 MCG  
Contre : 3 Ve  
Abst. : 2 S [adopté].

## **PL10982 - Troisième débat**

**Vote sur le PL 10982 dans son ensemble**  
Pour : 2 PDC, 2 R, 3 L, 1 UDC, 2 MCG  
Contre : 2 S, 3 Ve  
Abst. : – [adopté].

Le projet de loi est ainsi adopté par la majorité de la Commission de l'Economie qui recommande le débat en catégorie II.

Au bénéfice de ce qui vous a été exposé dans le présent rapport de majorité, je vous invite, Mesdames et Messieurs les députés, à soutenir ce PL 10982.

## **Projet de loi (10982)**

### **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.



## Communauté genevoise d'action syndicale

Organisation faîtière regroupant l'ensemble des syndicats de la République et canton de Genève // info@cgas.ch  
Rue des Terreaux-du-Temple 6, 1201 Genève - tél. 0041 22 731 84 30 fax 731 87 06 - ccp 85-412318-9

Genève, le 17 septembre 2012

PL10982 – LHOM (I 1 05)

### **Projet de loi modifiant la loi sur les heures d'ouverture des magasins**

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.

## Position CGAS

### De la distorsion de concurrence

Le projet de loi prétend répondre à la concurrence directe des shops de stations-services en considérant faussement que ces derniers bénéficient tous de la possibilité d'ouvrir 7 jours sur 7.

Or seuls les shops situés sur les axes 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 peuvent employer du personnel le dimanche. Cela ne correspond pas à la totalité des shops des stations services. Ainsi 23 shops de stations-services membre de l'association patronale (AGEMS) ont l'interdiction d'employer du personnel le dimanche.

D'autre part, il est faux de prétendre que les shops des stations de service constituent une concurrence directe aux boulangeries puisqu'ils offrent un achalandage bien plus large que les boulangeries.

En entrant en matière sur l'argument fallacieux de la distorsion de concurrence, on accepte de rentrer dans un cercle vicieux de dérégulation qui pourra alors amener à vider la LHOM de son sens.

De plus, il est à noter que les petits commerces rechignent à utiliser la modification de la LHOM introduite à l'initiative du député Guillaume Barrazone qui permet à tout commerce de déroger aux obligations de fermeture de la LHOM pour autant qu'ils n'emploient pas de personnel (article 4 lettre b). Une solution qui permettrait sans modification légale une ouverture des boulangeries dans le sens souhaité par ces derniers.

« Art. 4 Exceptions générales

Ne sont pas assujettis :

b) les magasins, à condition qu'ils n'occupent pas de personnel les dimanches et jours fériés légaux, ainsi qu'au-delà des heures de fermeture normales des magasins; ne sont pas considérés comme du personnel au sens de cette disposition les travailleurs exerçant une fonction dirigeante élevée au sens de la loi fédérale sur le travail dans l'industrie, l'artisanat et le commerce, du 13 mars 1964, et qui sont tenus de s'annoncer au département. »

Enfin, si vraiment il s'agissait de distorsion de concurrence, on se demande pourquoi les patrons boulangers ne prennent pas comme mesure première d'étendre la CCT boulangerie et d'aider par leur signature l'extension de la CCT cadre du commerce de détail. Des mesures à même de réduire concrètement la distorsion de concurrence en mettant tous les commerçants genevois sur un pied d'égalité.

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

Prétendre que l'ouverture des boulangeries 7 jours sur 7 va freiner le tourisme d'achat en France voisine relève de la malhonnêteté intellectuelle. Toutes les statistiques le prouvent : les achats frontaliers s'effectuent majoritairement les mercredis et samedis, portent avant tout sur des achats de produits carnés et laitiers nettement meilleurs marchés.

Faire croire qu'un Genevois va faire plus de 30 minutes de voiture pour aller acheter une baguette de pain dans un supermarché français parce qu'il ne trouve pas de boulangeries ouverte à Genève est ridicule.

## **Effet bénéfique pour l'emploi ?**

### **Effet maléfique sur les conditions de travail !**

L'ouverture des boulangeries sept jours sur sept n'aura qu'une influence marginale sur le nombre d'emplois. La production se fera sur le même nombre de jour qu'actuellement. La marchandise sera simplement laissée dans les frigidaires, et il suffira de quelques heures de travail le jour d'ouverture supplémentaire pour la cuire. Personne ne sera engagé pour ces quelques heures, en revanche une pression supplémentaire à la productivité sera exercée sur les boulangers déjà engagés. Idem pour la vente dans les magasins. Ouvrir un jour de plus par semaine représente 8 heures 40 de travail hebdomadaire, soit un poste à 20%, pour les boulangers qui respectent la CCT. Pour les autres, il suffira d'étendre encore un peu les heures de travail hebdomadaire.

Car contrairement à ce qui est indiqué dans l'exposé des motifs du PL 10982, cette CCT ne protège pas l'ensemble des employés en boulangerie puisque ce n'est pas une CCT étendue et qu'elle n'est signée que par environ 40% des patrons boulangers.

La modification de la LHOM comme le demande les initiants du PL 10982 aura comme seuls effets sur l'emploi la création de quelques jobs d'étudiant. Elle aura en revanche l'immense désavantage d'accroître encore la pression sur les travailleurs déjà en place.

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

La clientèle est une masse très silencieuse. Aucun indice n'indique qu'elle souhaite voir les boulangeries ouvrir 7 jours sur 7, ni étude statistique, ni rumeur insistante. Et si on assimile cette clientèle aux citoyennes et citoyens du canton, elle a déjà clairement exprimé son refus de voir les horaires des magasins se prolonger. De plus, il y a peu de chance que la clientèle des boulangeries se laisse plus séduire par le pain des stations services que par celui des

grandes surfaces. Acheter une fois son pain dans une station-service ne crée pas une habitude. Mais manger son pain sur deux jours est une pratique courante.

### **Soutien au label « Genève Région - Terre d'avenir »**

Là encore l'argument est des plus fallacieux. Le projet de loi ne conditionne pas les boulangeries souhaitant ouvrir 7 jours sur 7 à être partie prenante de ce label. Même s'ils le souhaitaient les boulangers n'auraient pas cette possibilité légale. De nombreuses boulangeries ne se fournissent pas avec des farines locales et le projet de loi ne changera donc rien à ce niveau. Cet argument revient à vouloir tromper les députés sur la marchandise, un procédé peu judicieux pour des commerçants...

### **Un projet qui fragmente le débat sur les heures d'ouverture des magasins**

Le projet de loi trouve son origine au sein de l'association faïtière des boulangers confiseurs et pâtisseries genevois. Il vise à répondre à une demande particulière les concernant seuls et n'a fait l'objet d'aucune discussion tant avec les autres associations patronales qu'avec les partenaires syndicaux qui travaillent depuis des années à l'obtention d'un consensus entre la thématique des heures d'ouverture des commerces d'un côté et la protection des salariés de l'ensemble de la branche du commerce de détail de l'autre via une CCT pérenne de force obligatoire.

### **Un projet de loi qui menace l'obtention d'un accord global sur les heures d'ouvertures des commerces**

Après l'échec d'un précédent projet de loi combattu par référendum en novembre 2010, des négociations sont cours pour faciliter un remodelage de l'actuelle LHOM vers des horaires étendus des commerces en décembre.

Un des principaux obstacles à l'aboutissement de ces négociations réside dans le manque de signataires patronaux pour accorder en échange d'une ouverture prolongée une extension des heures d'ouverture des commerces.

A l'heure actuelle, il manque 220 signataires patronaux.

En accordant à l'association faïtière des boulangers leurs désirs d'ouverture des magasins, il y a un risque de ne jamais pouvoir aboutir à un accord global sur la CCT-Cadre.

Déjà à l'heure actuelle, la Commission paritaire de la CCT-Cadre est en conflit avec les boulangers qui refusent d'appliquer pour leur personnel de vente le texte de la CCT-Cadre. Ces derniers ont manifesté à plusieurs occasions leur volonté de ne pas signer de nouvelle CCT. Nous avons essayé en juin quand nous avons appris l'existence du projet de loi d'inviter l'association des boulangers à participer aux actuelles négociations. En vain.

En entrant en matière sur des intérêts particuliers d'une partie des boulangers genevois, la présente Commission prend le risque :

1. d'empêcher un accord global sur les heures d'ouverture des commerces et de nuire ainsi aux intérêts des autres commerçants ;
2. d'empêcher la signature d'une Convention collective de travail étendue pour l'ensemble des salariés de la branche, faute de signataires patronaux suffisants. Une branche sujette à de la sous-enchère salariale.

**En conclusion :**

La CGAS estime qu'aucun des motifs en faveur du projet de loi 10982 n'est pertinent. Un doute pèse même sur la volonté de la majorité des patrons boulangers de voir la LHOM modifiée. En effet, aucune statistique ne nous a été fournie sur le nombre d'entre eux qui ouvrent le dimanche ou qui souhaiteraient ouvrir 7 jours sur 7. Ce qui est certain en revanche est qu'une telle loi ne peut avoir que des conséquences néfastes sur les employés de la boulangerie ainsi que sur l'ensemble des commerces du canton en rendant encore un peu plus difficile l'extension de la CCT cadre du commerce de détail.

La CGAS invite donc la commission de l'économie du Grand Conseil à rejeter ce projet de loi.

Date de dépôt : 21 mai 2013

## RAPPORT DE LA PREMIÈRE MINORITÉ

### Rapport de M. Roger Deneys

Mesdames et  
Messieurs les députés,

Les Socialistes ne sont pas défavorables *par principe* à l'ouverture 7 jours sur 7 des **authentiques** boulangeries genevoises qui offrent des produits artisanaux de qualité mais souhaitent qu'en cas de modifications des règles en vigueur, un accord entre partenaires sociaux soit conclu **préalablement** afin de répondre à la fois aux demandes – réelles ou supposées – des milieux patronaux mais aussi aux inquiétudes et demandes des collaboratrices et collaborateurs salarié-e-s qui travaillent dans ces commerces et qui ne souhaitent pas voir leurs conditions de travail – et de vie – se dégrader.

Mais avant même de savoir si les partenaires sociaux ont conclu un accord permettant d'encadrer d'éventuels nouveaux horaires et d'éventuelles nouvelles conditions de travail, il est certainement nécessaire de s'interroger aussi sur la pertinence économique dudit de ce projet de loi.

#### **1. Les arguments des auteurs et partisans du projet de loi : adapter les horaires des boulangeries à ceux des « shops » des stations-service. Pour ouvrir prochainement les boulangeries 24h/24 ?**

Dans l'exposé des motifs du projet de loi 10892, il est indiqué page 2 que « 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 »). »

Et que « 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. »

Lors de son audition en Commission de l'économie, le premier signataire du projet de loi indiquait également que « l'objectif primordial de ce projet de loi vise à soutenir les petits commerces et plus particulièrement ici les boulangeries de sorte qu'elles puissent fonctionner dans un mode de concurrence loyale avec certains de leurs concurrents inattendus à savoir les shops ouverts 7 jours sur 7 qui eux ne sont pas astreints contrairement aux boulangeries à l'obligation d'un jour de fermeture par semaine.

Or, les boulangeries subissent de ce fait une concurrence déloyale de la part de ces commerces qui à proximité directe vendent du pain et d'autres produits de boulangerie. Cette concurrence est évidemment renforcée par la proximité des frontières et le tourisme d'achat, en France. »

Lors de son audition, M Oberson, membre de l'association patronale des boulangers de Genève a également indiqué ceci :

« [En tant que] patron boulanger, il est propriétaire de quatre boulangeries à Genève et subit la pression directe de deux shops de stations d'essence qui vendent du pain et divers autre produits de boulangerie de 6 à 22H, 7 jours sur 7.

Cette situation a été précédemment l'objet d'une sollicitation auprès du service du commerce de manière à régulariser les normes applicables aux uns et aux autres, c'est-à-dire d'entrevoir la possibilité d'ouvrir les boulangeries un septième jour – et cette ouverture a été refusée par cette autorité. D'où l'idée de ce projet de loi visant à modifier la réglementation existante.

Plusieurs raisons motivent ce changement, d'abord et de façon symbolique la possibilité de vendre et de produire le pain quotidien. Ensuite de régler les aspects permettant le développement d'une concurrence loyale avec les commerces précédemment décrits - dont il rappelle à cette occasion qu'ils sont soutenus par de grandes enseignes de la distribution et ne constituent plus un service accessoire à l'achat d'essence à la pompe, mais au contraire l'occasion d'ouvrir de nouveaux supermarchés dont le chiffre d'affaires est supérieur à la vente d'essence.

Il s'agit également par le biais de cette loi de lutter contre le développement peu contrôlé des dépanneurs, qui ne semblent pas très empressés de respecter les règles en vigueur.

Prévoir un fonctionnement continu constitue aussi une adaptation aux nouveaux modes de consommation notamment ceux importés par la clientèle internationale très présente à Genève et dont les habitudes sont souvent contrariées par les coutumes genevoises.

Par ailleurs, cette loi peut probablement contribuer à lutter contre le développement des achats transfrontaliers qui ont souvent pour origine des facilités accrues que n'offre pas le commerce genevois.

Enfin, la possibilité d'une ouverture 7/7, devrait avoir des conséquences positives en matière de créations d'emplois fixes et temporaires, principalement auprès d'une population qui en a besoin, les étudiants.

Il ajoute pour terminer que ce changement légal ne constituerait en réalité pas de grands changements sur les habitudes de l'entreprise dans la mesure où les laboratoires fonctionnent très souvent 7 jours sur 7 afin notamment de répondre aux commandes des clients externes (hôtellerie, EMS, hôpitaux).

Il observe que cette modification légale n'aura évidemment aucun impact sur le respect des règles en vigueur dans les conventions collectives. Sur le plan de la marche de l'entreprise et de sa viabilité, lui permettre d'ouvrir un 7<sup>e</sup> jour constitue un avantage en termes de répartition des coûts et de possibilités d'investissements. Pour terminer, il signale que la faculté d'ouvrir le 7<sup>e</sup> jour était déjà offerte mais impliquait de ne faire appel qu'aux membres de la famille proche du boulanger – ce qui bien entendu limitait considérablement cette possibilité.

Plus tard, lors de la même audition, son collègue boulanger M. Jenny, également membre de l'association patronale, indique également qu'« [il] milite ardemment en faveur des qualités d'une production locale respectant les normes sociales du canton et utilisant des intrants indigènes (farine suisse), et dénonce la production lointaine d'une qualité inférieure. Les shops vendent eux des produits industriels souvent élaborés à l'étranger (pâtons surgelés permettant un prix de vente 30 à 40% moins élevé - en provenance d'Allemagne ou de Pologne ou du reste de la Suisse). Sans oublier l'aspect de formation assumé par les boulangers suisses afin d'assurer la pérennité du secteur. Pour pouvoir assumer toutes ces contraintes, les artisans doivent pouvoir compter sur une marge de manœuvre la plus ouverte possible. Pour la plupart, l'installation se borne à un four et un congélateur, y compris dans des boulangeries récemment rachetées mais qui furent traditionnelles, et sans que le client puissent s'en apercevoir car la qualité des pâtons surgelés s'est très nettement amélioré ces dernières années (les ingrédients restent néanmoins de moins bonne qualité). »

A cette lecture, l'objectif annoncé de ce projet de loi viserait à permettre aux boulangers de concurrencer « à armes égales » les shops des stations-service qui bénéficieraient d'un avantage concurrentiel indu en étant ouverts 7j/7.

M. Oberson, en évoquant sa situation particulière, note en particulier qu'il « subit la pression directe de deux shops de stations d'essence qui vendent du pain et divers autres produits de boulangerie de 6 à 22H, 7 jours sur 7. »

**Or la concurrence des shops sur les boulangeries, même si elle existe certainement au moins de façon marginale, n'est pas réellement démontrée ni surtout quantifiée.**

Elle est même contestée par les représentants des syndicats.

M. Tarrit, du SIT, déclarant notamment que « Les dépanneurs ne sont pas des concurrents directs des boulangers, quant à la qualité des produits de boulangerie vendus par les shops, elle n'est en rien comparable à celle produite par les boulangers ; la clientèle ne saurait s'y tromper. »

M. VARONE, d'UNIA affirmant que « les shops peuvent attirer les clients car ils vendent la quasi-totalité des produits d'épicerie, dont le pain - une ouverture 7/7 des boulangeries ne modifiera pas l'attractivité des shops vis-à-vis de tous les autres produits. Cette extension d'ouverture ne répond que très partiellement à la question de la concurrence déloyale. Quant au lien évident entre la protection des travailleurs et la problématique de la concurrence déloyale, il n'est plus à démontrer que les aspects de dumping salarial et de conditions de travail doivent être réglés par une convention minimale actuellement en négociation. La véritable concurrence déloyale pourrait venir de la pratique de salaires très bas de l'ordre de SFr 3000 par mois pour un plein temps. »)

**Mais même en admettant l'improbable et que cette concurrence soit réelle et importante, on peut s'interroger quant au moyen proposé ici par le PLR et ses amis de la droite économique pour réduire la concurrence entre les shops et les boulangeries : il faudrait que les boulangeries bénéficient des mêmes conditions d'exploitation que les shops des stations-service !**

Le problème est que dans le même temps, au niveau fédéral, le PLR, au lieu de réduire la concurrence – potentiellement déloyale - due aux shops, l'accroît en militant pour une extension des horaires d'ouverture des shops des stations-service à 7j/7 et 24h/24 !

**Ce projet de loi cantonal du PLR est donc victime des coups de boutoir successifs imposés par le PLR au niveau fédéral en matière de déréglementation des horaires d'ouverture, shops inclus, et ne répond donc en aucun cas à l'objectif annoncé de diminuer la concurrence dont seraient victimes les boulangeries !**

**Ou alors, pour être cohérent, le PLR doit déposer au niveau fédéral des propositions visant à réduire les horaires d'ouverture des shops, pas à les étendre !**

**2. Les laboratoires des boulangeries étant, eux, ouverts 7j/7, pourquoi ne pas permettre l'ouverture des boulangeries elles-mêmes selon les mêmes conditions ?**

Dans son intervention, M. Oberson indiquait que *« ce changement légal ne constituerait en réalité pas de grands changements sur les habitudes de l'entreprise dans la mesure où les laboratoires fonctionnent très souvent 7 jours sur 7 afin notamment de répondre aux commandes des clients externes (hôtellerie, EMS, hôpitaux). »*

Et M. Jenny indique qu'il *« milite ardemment en faveur des qualités d'une production locale respectant les normes sociales du canton et utilisant des intrants indigènes (farine suisse), et dénonce la production lointaine d'une qualité inférieure. Les shops vendent eux des produits industriels souvent élaborés à l'étranger (pâtons surgelés permettant un prix de vente 30 à 40% moins élevé - en provenance d'Allemagne ou de Pologne ou du reste de la Suisse). Sans oublier l'aspect de formation assumé par les boulangers suisses afin d'assurer la pérennité du secteur. Pour pouvoir assumer toutes ces contraintes, les artisans doivent pouvoir compter sur une marge de manœuvre la plus ouverte possible. Pour la plupart, l'installation se borne à un four et un congélateur, y compris dans des boulangeries récemment rachetées mais qui furent traditionnelles, et sans que le client puissent s'en apercevoir car la qualité des pâtons surgelés s'est très nettement amélioré ces dernières années (les ingrédients restent néanmoins de moins bonne qualité). »*

**Au nom d'un souci d'efficacité économique bien comprise et d'une défense des «authentiques boulangeries», on peut certainement discuter de l'absurdité que constitue l'impossibilité d'ouvrir le commerce de boulangerie 7j/7 alors que le laboratoire attendant l'est.**

**Mais s'il s'agit de défendre ce type de boulangeries authentiques, qui disposent d'un laboratoire de production et qui offrent des produits de grande qualité réalisés par des artisans remarquables, on peut s'interroger des possibilités qu'offre ce projet de loi : toutes les boulangeries, authentiques ou non, avec ou sans laboratoires, avec ou sans propre production, peuvent en bénéficier !**

Pour favoriser les authentiques boulangeries artisanales, il conviendrait alors de réduire la portée de ce projet de loi aux seules boulangeries réellement concernées : celles qui disposent d'un laboratoire sur site !

### **3. Amendements socialistes**

Au vu de ce qui précède, les Socialistes souhaitent que ce projet de loi réponde réellement aux objectifs annoncés par le PLR et ne constitue pas un prétexte et une occasion supplémentaire de libéraliser sans concertation ni accord les horaires d'ouverture des commerces, ici les boulangeries.

Nous déposerons certainement 2 amendements, probablement proches de ceux déposés en commission de l'économie, et visant à :

- garantir l'existence d'un accord entre partenaires sociaux préalablement à l'extension de horaires d'ouverture des boulangeries ;
- autoriser l'extension des horaires d'ouverture pour les seules boulangeries authentiques disposant d'un laboratoire sur site

Art. 11, (nouvelle teneur)

**Les boulangeries, pâtisseries et confiseries équipées d'un laboratoire sur site et dont le personnel, en vertu d'une convention collective ou d'un contrat individuel, est au bénéfice de la semaine de 5 jours de travail, peuvent être ouvertes le samedi et le dimanche jusqu'à 19h.**

Art. 22 (nouvelle teneur)

**Les boulangeries, pâtisseries et confiseries équipées d'un laboratoire sur site et dont le personnel, en vertu d'une convention collective ou d'un contrat individuel, est au bénéfice de la semaine de 5 jours de travail, peuvent être ouvertes le samedi et le dimanche jusqu'à 19h.**

### **4. Conclusion**

Compte tenu de l'attitude incohérente du PLR qui milite en faveur de l'extension des horaires d'ouverture des shops des stations-service au niveau fédéral et qui prétend lutter au niveau cantonal contre les effets pervers qui en résulteraient, les Socialistes doutent de la sincérité des intentions des auteurs du projet de loi et, dans sa formulation actuelle, n'y voient qu'une tentative supplémentaire de démanteler partiellement la LHOM. Et les Socialistes seraient donc enclins à refuser le projet de loi tel quel.

Soucieux des conditions-cadre des PME et des commerces genevois et ouverts à leur adaptation à un environnement en mutation, les Socialistes estiment cependant possible de répondre pragmatiquement aux demandes exprimées par les patrons boulangers en adoptant d'abord les amendements socialistes évoqués ci-dessus.

Nous espérons qu'une majorité du Grand Conseil aura la sagesse d'accepter les amendements socialistes, dans l'espoir de ne pas mettre davantage à mal le partenariat social, garant de la bonne santé du tissu économique genevois.

*Date de dépôt : 7 janvier 2013*

## RAPPORT DE LA SECONDE MINORITÉ

### **Rapport de M. François Lefort**

Mesdames et  
Messieurs les députés,

La Commission de l'économie s'est réunie en 7 séances les 3, 10 et 17 septembre, 1<sup>er</sup> et 8 octobre, 12 novembre et 10 décembre 2012, sous les présidences successives de M<sup>me</sup> Esther Hartmann et de M. Edouard Cuendet pour traiter du projet de loi 10982 modifiant la loi sur les heures d'ouverture des magasins (LHOM). Les débats se sont tenus, en tout ou partie, en présence de M. le conseiller d'Etat Pierre-François Unger (DARES), de M<sup>me</sup> Marie Barbey, secrétaire adjointe (DARES), et de Mme Pauline Borsinger, secrétaire adjointe (DARES).

Le procès-verbal a été tenu avec ses habituels sérieux et précision par M. Hubert Demain.

La minorité des Verts a été sensible à la problématique de distorsion de concurrence que subissent les artisans boulangers et pâtisseries du canton de par l'activité de cuisson et de vente de produits de boulangerie pâtisserie par les magasins accessoires des stations-services et autres commerces, concurrence permise d'ailleurs comme nous l'avons noté par l'actuelle LHOM.

Nous regrettons par ailleurs que la demande des artisans boulangers et pâtisseries n'ait pu être réglée par les discussions entre les partenaires sociaux, de façon à pouvoir bénéficier du cadre légal existant tout en pouvant étendre les heures d'ouverture. Il est en effet paradoxal de pouvoir faire fonctionner les laboratoires de fabrication alors que la surface commerciale doit rester fermée et que les magasins accessoires des stations-services puissent cuire et vendre des produits de boulangerie pendant leurs heures d'ouverture plus étendues que celles des boulangeries.

Notre compréhension de ce projet de loi est qu'il ne règle en rien le problème de concurrence dénoncé par les artisans boulangers, mais aussi qu'il va certainement accroître cette concurrence en offrant la possibilité d'horaires de vente étendue à d'autres types de commerces actifs dans le

secteur de la boulangerie, mais qui sont dépourvus de laboratoires de fabrication et qui se contentent de cuire des pâtons surgelés.

On peut à ce sujet parler d'une réelle situation objective de distorsion de concurrence, puisque ces produits surgelés sont généralement importés à des prix qui ne sont pas soutenables par les artisans boulangers genevois et critiquables par rapport aux critères du développement durables (qualité incertaine et non contrôlable, transports par la route, origine lointaine, conditions de travail).

Cette situation est le résultat du régime d'exception dont bénéficient les magasins accessoires des stations-services, régime d'exception dont les boulangers demandent à bénéficier également.

Par ailleurs, l'assouplissement sollicité est en partie déjà en force en réalité puisque possibilité est donnée aux boulangers et pâtisseries d'ouvrir le dimanche et de choisir un autre jour comme jour de fermeture. Les boulangeries et pâtisseries peuvent aussi ouvrir leurs commerces 12 dimanches par an en sus de leur horaire normal lors de trois périodes de fêtes définies,

### **Vote d'entrée en matière**

Pour : 10 (2 PDC, 2 R, 3 L, 1 UDC, 2 MCG)

Contre : 5 (2 S, 3 Ve)

Abst. : –

[adopté]

### **Deuxième débat**

De façon à résoudre la distorsion de concurrence dénoncée par les artisans boulangers et pâtisseries, les Verts ont proposé un premier amendement général remplaçant l'entier du projet de loi et portant sur l'article 6 (magasins accessoires aux stations-services).

La teneur de l'article 6 actuel :

#### **Art. 6 (Magasins accessoires aux stations-service)**

<sup>1</sup> Par stations-service, on entend les entreprises qui assurent la distribution de carburant, le service d'entretien, de réparation ou de dépannage de véhicules.

<sup>2</sup> La vente, à titre accessoire, d'articles qui ne sont pas en rapport direct avec les activités mentionnées à l'alinéa 1 peut bénéficier du régime d'exception prévu par l'article 4, lettre d, dans les limites des conditions posées par le règlement, concernant la limitation des

horaires de vente, de la surface de vente, ainsi que du type d'articles vendus.

Ce premier amendement portait sur l'alinéa 2 (nouvelle teneur en gras) :

<sup>2</sup> La vente, à titre accessoire, d'articles qui ne sont pas en rapport direct avec les activités mentionnées à l'alinéa 1 **ne** peut bénéficier du régime d'exception prévu par l'article 4, lettre d, dans les limites des conditions posées par le règlement, concernant la limitation des horaires de vente, de la surface de vente, ainsi que du type d'articles vendus.

Cette modification aurait pour conséquence de soumettre les magasins accessoires des stations-services aux mêmes horaires, que les autres magasins et donc des boulangeries.

### **Voter sur cet amendement**

Pour : 5 (2 S, 3 Ve)

Contre : 10 (2 PDC, 2 R, 3 L, 1 UDC, 2 MCG)

Abst. : –

[refusé]

Les Verts ont alors proposé un second amendement général simplifié, à l'article 6, alinéa 2, qui consiste à maintenir l'autorisation tout en ciblant la restriction uniquement sur les produits de boulangerie.

<sup>2</sup> La vente, à titre accessoire, d'articles qui ne sont pas en rapport direct avec les activités mentionnées à l'alinéa 1, **à l'exception des produits de boulangerie**, peut bénéficier du régime d'exception prévu par l'article 4, lettre d, dans les limites des conditions posées par le règlement, concernant la limitation des horaires de vente, de la surface de vente, ainsi que du type d'articles vendus

### **Vote sur cet amendement**

Pour : 5 (2 S, 3 Ve)

Contre : 10 (2 PDC, 2 R, 3 L, 1 UDC, 2 MCG)

Abst. : –

[refusé]

Les Verts ont également soutenu l'amendement socialiste aux articles 11 et 22 permettant dans certaines conditions l'ouverture des boulangeries équipées de laboratoires.

**Amendement Socialiste à l'article 11**

Les boulangeries, pâtisseries et confiseries équipées d'un laboratoire et dont le personnel, en vertu d'une convention collective ou d'un contrat individuel, est au bénéfice de la semaine de 5 jours de travail, peuvent être ouvertes le samedi et le dimanche jusqu'à 19h.

Pour : 7 (2 Ve, 3 S, 2 MCG)

Contre : 7 (2 PDC, 2 R, 2 L, 1 UDC)

Abst. : 1 (1 L)

[refusé]

**Amendement Socialiste à l'article 22**

Les boulangeries, pâtisseries et confiseries équipées d'un laboratoire et dont le personnel, en vertu d'une convention collective ou d'un contrat individuel, est au bénéfice de la semaine de 5 jours de travail, peuvent être ouvertes le samedi et le dimanche jusqu'à 19h.

Pour : 7 (2 S, 3 Ve, 2 MCG)

Contre : 8 (2 PDC, 2 R, 3 L, 1 UDC)

Abst. : –

[refusé]

**Troisième débat*****Vote sur le PL 10982 dans son ensemble***

Pour : 10 (2 PDC, 2 R, 3 L, 1 UDC, 2 MCG)

Contre : 5 (2 S, 3 Ve)

Abst. : –

[adopté]

Parce que ce projet de loi ne résout pas le problème de distorsion de concurrence mais qu'il pourrait même l'aggraver, les commissaires Verts regrettent ce vote et vous demandent, Mesdames et Messieurs les députés, de refuser ce projet de loi.