



**COMMUNICATION
DE LA MUNICIPALITE
AU CONSEIL COMMUNAL**

RI 10/2026

Vevey, le 1^{er} juin 2026

Réponse à l'interpellation de Madame Sandra Marques (PLR), intitulée « Marché populaire ou marché sous pression ? »

Madame la Présidente, Mesdames, Messieurs,

L'interpellation mentionnée en titre a été déposée à la séance du Conseil communal du 7 mai 2026 par Madame Sandra Marques, au nom du groupe PLR Vevey. Par cette interpellation, l'auteure s'interroge sur l'organisation actuelle du marché sur la Place du Marché, en particulier sur les conditions d'équilibre entre les différents acteurs économiques, ainsi que sur les mesures mises en place par la Municipalité pour en assurer le bon fonctionnement.

Le marché de Vevey constitue un pilier du dynamisme du centre-ville et un élément fort de l'identité locale. Il participe à l'animation de l'espace public, valorise les circuits courts et contribue de manière significative à l'attractivité économique et touristique de la ville.

La Municipalité est pleinement consciente de la nécessité de maintenir un équilibre entre les différentes formes d'activités économiques présentes sur la place du Marché, en particulier dans le contexte actuel marqué par les travaux en cours, qui influencent temporairement l'accessibilité et les flux de clientèle.

Dans cette perspective, elle souligne que des réflexions approfondies sont menées depuis 2024, en concertation avec les associations concernées, afin d'adapter l'organisation du marché aux évolutions des pratiques et aux attentes des acteurs économiques locaux.

La Municipalité tient à relever que le marché ne connaît pas de dérive structurelle, mais fait l'objet d'ajustements continus afin de préserver son identité et son équilibre.

Réponses aux questions

- 1. Quels sont les montants perçus pour l'occupation du domaine public par les stands proposant des produits prêts à l'emporter lors des marchés, et selon quels critères ces montants sont-ils fixés ?**

Les montants perçus pour l'occupation du domaine public dans le cadre des marchés sont fixés dans les prescriptions relatives aux émoluments et aux frais applicables aux prestations fournies par les services de l'Association de communes Sécurité Riviera.

A titre indicatif, les tarifs actuellement en vigueur sont les suivants.

Pour les boulangers, charcutiers, fromagers, grainiers et étalagistes divers :

- abonnement annuel par jour de présence hebdomadaire : CHF 100. – par mètre linéaire ;
- présence ponctuelle : CHF 5. – par mètre linéaire et par marché.

Pour les horticulteurs et primeurs :

- abonnement annuel par jour de présence hebdomadaire : CHF 45. – par mètre linéaire ;
- présence ponctuelle : CHF 5. – par mètre linéaire et par marché.

En complément, un forfait pour la consommation d'électricité est perçu conformément aux prescriptions d'application relatives aux marchés de Vevey, selon les montants suivants :

- forfait annuel (230 V) : CHF 50. – ;
- forfait annuel (380 V) : CHF 215. – ;
- forfait par marché (230 V) : CHF 8. – ;
- forfait par marché (380 V) : CHF 15. – .

Ces tarifs tiennent compte de la nature de l'activité, de la surface occupée ainsi que de la fréquence de présence des exposants.

2. Existe-t-il un nombre maximum d'autorisations délivrées, notamment par type d'activité, et le cas échéant, quels en sont les critères de répartition ?

La délivrance des autorisations s'inscrit dans un cadre régulé visant à garantir la qualité et la diversité de l'offre.

Dans ce contexte, la Municipalité a pris des décisions concrètes en 2025 afin de mieux encadrer la présence des stands de produits prêts à consommer.

En particulier, elle a décidé de limiter la participation des stands de prêt à manger dits « ponctuels » à un tiers du nombre de stands traditionnels, afin de préserver l'équilibre et l'identité du marché.

Cette mesure répond directement aux préoccupations exprimées tant par les marchands que par les représentants des commerces locaux et permet d'éviter une concentration excessive d'activités similaires.

Par ailleurs, les réflexions engagées ont permis de confirmer la nécessité :

- de distinguer clairement les activités traditionnelles et celles de restauration à l'emporter
- d'adapter les emplacements et les horaires en fonction des usages constatés

Ces éléments seront consolidés dans le cadre de la révision des prescriptions.

3. Comment la Municipalité garantit-elle le rôle de soutien au commerce local — en particulier aux restaurateurs — lorsque des activités similaires sont autorisées à proximité immédiate ?

La Municipalité accorde une attention particulière à la situation des établissements sédentaires, notamment les restaurateurs situés à proximité du marché. Il convient de relever que le marché contribue à l'attractivité globale du centre-ville et génère des flux de visiteurs dont bénéficient également les établissements de restauration à proximité.

Plusieurs mesures concrètes ont été prises dans ce sens :

- D'une part, la limitation du nombre de stands de restauration à l'emporter à un tiers des stands traditionnels permet de contenir la pression concurrentielle et de préserver l'identité du marché.
- D'autre part, la Municipalité porte une attention particulière à l'ensemble des activités organisées sur l'espace public du centre-ville. Dans ce cadre, elle veille systématiquement à ce que les projets de manifestations ou d'installations éphémères soient conçus dans un esprit de complémentarité avec les restaurateurs en place, afin d'éviter toute situation de concurrence directe.

Cette approche se traduit notamment par :

- une analyse des concepts de restauration proposés lors d'événements ;
- une incitation à développer des synergies avec l'offre existante ;
- une vigilance accrue dans les périodes sensibles, notamment durant les travaux.

Enfin, dans le contexte du chantier de la Place du Marché, la Municipalité a mis en œuvre un ensemble de mesures de soutien significatives. En particulier, l'exonération des taxes d'occupation du domaine public pour les terrasses des établissements publics est prévue pour toute la durée des travaux, soit 36 mois.

Cette mesure s'inscrit dans un dispositif plus large visant à atténuer l'impact économique du chantier, incluant également des réflexions sur la mobilité, l'accessibilité et le maintien de l'attractivité du centre-ville.

4. Une analyse comparative avec d'autres villes a-t-elle été menée afin d'évaluer l'équilibre et la diversification de l'offre proposée sur les marchés ?

La Municipalité suit les pratiques d'autres villes confrontées à des enjeux similaires et s'en inspire dans ses réflexions.

Toutefois, elle veille à adapter ces approches aux spécificités locales, notamment à la configuration de la place du Marché et à son rôle central dans l'accueil de manifestations d'envergure.

5. La Municipalité envisage-t-elle une stratégie visant à diversifier davantage les exposants afin d'élargir l'offre, tout en préservant un équilibre avec les commerces existants ?

La diversification de l'offre constitue un objectif central de la politique du marché. Les travaux menés depuis 2024, en concertation avec les représentants des marchands, ont mis en évidence la nécessité de préserver une offre variée, tout en évitant une évolution vers une prédominance de la restauration à l'emporter.

C'est précisément dans cet esprit que la Municipalité a introduit une limitation quantitative des stands de prêt à manger et engagé une réorganisation des emplacements et des horaires. La révision des prescriptions, prévue à l'issue des travaux, permettra d'ancrer ces principes de manière durable et de renforcer la complémentarité entre le marché et les commerces du centre-ville.

6. Quels dispositifs de contrôle la Municipalité met-elle en place afin de garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire par les stands présents sur le marché qui proposent des plats à emporter, et à quelle fréquence ces contrôles sont-ils effectués ?

Les stands proposant des denrées alimentaires sont soumis aux exigences légales en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Dans le canton de Vaud, les contrôles en la matière relèvent de la compétence de l'Office de la consommation (OFCO), qui intervient conformément aux normes cantonales et fédérales en vigueur.

Dans le cadre des procédures d'autorisation, une attention particulière est portée au respect de ces obligations. En particulier, pour les stands proposant des produits prêts à consommer, une copie de l'accusé de réception de l'annonce auprès de l'Office de la consommation est requise, conformément à la législation en vigueur.

S'agissant des food trucks, cette exigence est intégrée dans la procédure de délivrance de la licence de restauration mobile, laquelle comprend l'annonce auprès des autorités compétentes.

Conclusion

La Municipalité partage pleinement les préoccupations exprimées et agit de manière proactive pour préserver l'équilibre entre attractivité du marché, diversité de l'offre et soutien au tissu économique local.

Les décisions prises depuis 2024, notamment en matière de limitation des stands de restauration à l'emporter, témoignent de cette volonté d'encadrement et d'adaptation continue.

La finalisation des nouvelles prescriptions du marché, à l'issue des travaux, permettra de consolider ce cadre et de répondre de manière durable aux enjeux soulevés.

La Municipalité veille ainsi à ce que le marché demeure un facteur de dynamisme collectif, au bénéfice complémentaire de l'ensemble du tissu économique local.

Ainsi adopté en séance de Municipalité, le 1^{er} juin 2026

Au nom de la Municipalité
le Syndic le Secrétaire



Yvan Luccarini Nicolas Croce

Membre de la Municipalité délégué : M. Vincent Imhof

Annexe : Interpellation

Marché populaire ou marché sous pression ?

Un marché populaire local doit avant tout être un moteur de vie pour le centre-ville : un lieu qui soutient les commerçants de proximité, attire la population et renforce le dynamisme économique local.

En Suisse, l'utilisation du domaine public s'inscrit dans un cadre clair, fondé sur l'égalité de traitement et une concurrence loyale entre les acteurs économiques. Dans cet esprit, un marché doit créer de la valeur pour celles et ceux qui font vivre la ville au quotidien — et non fragiliser un équilibre déjà délicat.

Or, la situation actuelle sur la Place du Marché à Vevey soulève plusieurs interrogations quant au respect de ces objectifs. Dans un rayon d'env. 500 mètres, il y a une vingtaine d'établissements de restauration qui dépendent directement de la fréquentation de ce pôle central, respectivement de la Place du Marché.

Dans le contexte des travaux en cours, l'accessibilité du site s'est fortement dégradée. Plusieurs restaurateurs constatent une baisse marquée de fréquentation notamment, un des points importants, est celui liée à la disparition progressive d'une clientèle fidèle composée de personnes âgées ou à mobilité réduite qui ne possèdent pas forcément un macaron « handicapé » qui permet une flexibilité au niveau du stationnement.

Parallèlement, la présence importante de stands alimentaires proposant de la vente à l'emporter accentue la pression concurrentielle sur les établissements fixes.

Contrairement à ces structures mobiles, les restaurateurs locaux assument des charges fixes importantes : loyers souvent élevés en centre-ville, salaires du personnel, investissements dans les infrastructures, ainsi que le respect d'exigences strictes en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de contrôles réguliers par les autorités compétentes.

À cela s'ajoutent des contraintes administratives et opérationnelles quotidiennes, qui garantissent la qualité et la sécurité de l'offre proposée à la population. Dans ce contexte, la différence de structure de coûts et de contraintes soulève une question légitime d'équité dans l'utilisation du domaine public et dans les conditions de concurrence.

Au vu de ce qui précède, je me permets de poser les questions suivantes à la Municipalité :

1. Quels sont les montants perçus pour l'occupation du domaine public par les stands proposant des produits prêts à l'emporter lors des marchés, et selon quels critères ces montants sont-ils fixés ?
2. Existe-t-il un nombre maximum d'autorisations délivrées, notamment par type d'activité, et le cas échéant, quels en sont les critères de répartition ?
3. Comment la Municipalité garantit-elle le rôle de soutien au commerce local — en particulier aux restaurateurs — lorsque des activités similaires sont autorisées à proximité immédiate ?
4. Une analyse comparative avec d'autres villes a-t-elle été menée afin d'évaluer l'équilibre et la diversification de l'offre proposée sur les marchés ?
5. La Municipalité envisage-t-elle une stratégie visant à diversifier davantage les exposants afin d'élargir l'offre, tout en préservant un équilibre avec les commerces existants ?
6. Quels dispositifs de contrôle la Municipalité met-elle en place afin de garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire par les stands présents sur le marché qui proposent des plats à emporter, et à quelle fréquence ces contrôles sont-ils effectués ?

Je remercie la Municipalité pour une réponse écrite.

Au nom du groupe PLR.Vevey

Sandra Marques

Présidente du Groupe PLR.Vevey