

Communauté de transformation et de commercialisation

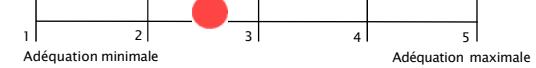
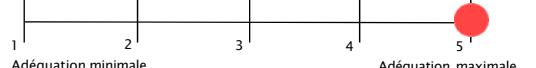
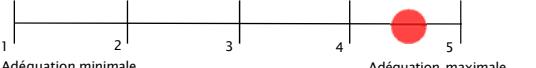
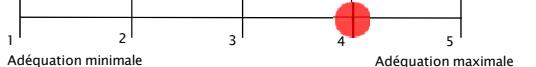
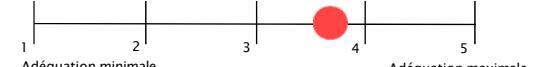
Toutes les informations



AGRIDEA

Communauté de transformation et de commercialisation

Service traiteur / Facteurs clés

Formes de collaboration : liste des principaux facteurs clés	
Forme de collaboration analysée : le service traiteur	
Facteurs de succès de la forme de collaboration	Adéquation de la forme de collaboration
Autonomie Permet une répartition claire des tâches et des responsabilités. Permet la spécialisation. Réglementation claire des compétences. Grande liberté entrepreneuriale des exploitations partenaires.	<i>Répartition des tâches et des responsabilités. Indépendance limitée (travail d'équipe).</i>  1 Adéquation minimale 5 Adéquation maximale
Reconnaissance sociale Le gain découlant de la collaboration est visible de l'extérieur. La fierté professionnelle est préservée si ce n'est accrue. La perte d'image en cas de dissolution de la collaboration est limitée et mesurable. Les partenaires connaissent des procédures de résolution des conflits constructifs.	<i>Gain de professionnalité Avantages économiques et sociaux Permet de réaliser des événements plus grands et plus complexes.</i>  1 Adéquation minimale 5 Adéquation maximale
Simplicité / clarté La forme de collaboration a des règles simples, faciles à comprendre ; la structure organisationnelle est simple. Peu d'accords sont nécessaires et le nombre des dispositions légales à respecter est raisonnable. Des services d'information compétents et fiables sont à disposition pour répondre aux questions.	<i>Création d'une entreprise/d'une forme de collaboration. Définition de l'offre et du standard de qualité. Formations, introductions et accords nécessaires.</i>  1 Adéquation minimale 5 Adéquation maximale
Introduction par étapes, testabilité Les exploitations peuvent récolter des expériences dans un cadre clairement délimité. Le processus peut être mis en œuvre par étapes.	<i>Commencer modestement, puis s'agrandir. Possibilité de développer l'offre.</i>  1 Adéquation minimale 5 Adéquation maximale
Rentabilité, gain visible Le gain identifié avec objectivité est intéressant et visible pour les exploitations partenaires. Le potentiel de risque de la nouvelle collaboration est connu et facile à appréhender par les partenaires.	<i>Gain d'efficience avec l'accroissement des compétences induit par la spécialisation et les échanges professionnels. Gain d'efficience grâce à des événements plus grands, le partage des coûts d'investissement, la planification commune des travaux, etc.</i>  1 Adéquation minimale 5 Adéquation maximale
Partenaires appropriés Aborder des partenaires potentiels est aisément (bas seuil d'inhibition) ; il est facile d'en trouver. Les différentes postures et valeurs des exploitations partenaires sont identifiées et reconnues.	<i>Intérêt commun pour le service traiteur. Gain de compétences avec spécialisations diverses. Définition d'un standard de qualité commun.</i>  1 Adéquation minimale 5 Adéquation maximale
Connaissances et compétences Des connaissances et/ou compétences manquantes peuvent être acquises/élaborées sans grand investissement.	<i>Se renseigner auprès d'autres services traiteurs. Conseil technique recommandé pour la création du service.</i>  1 Adéquation minimale 5 Adéquation maximale

Communauté de transformation et de commercialisation

Service traiteur / Description détaillée

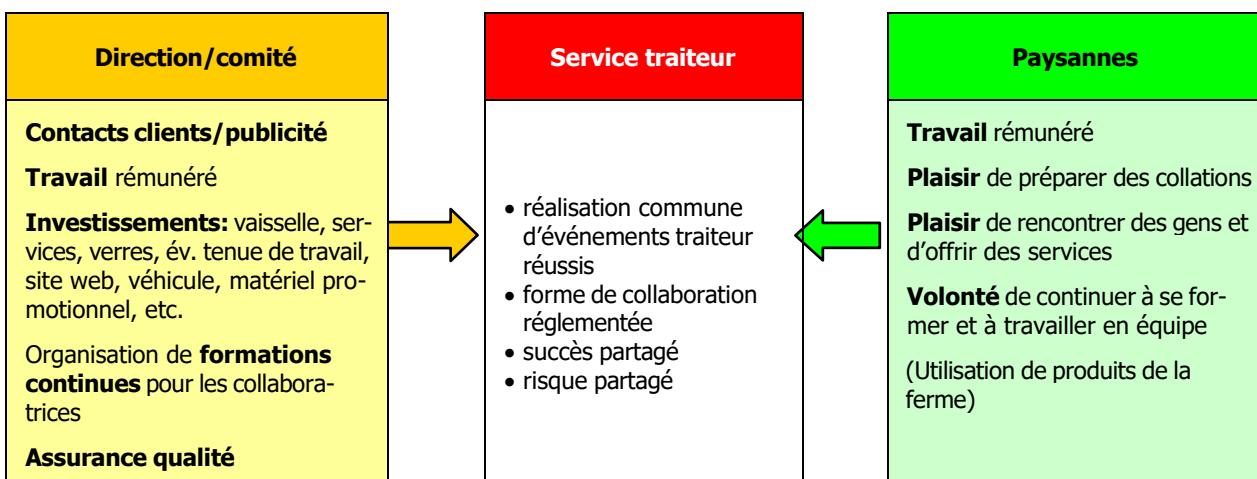
Qu'est-ce qu'un service traiteur communautaire ?

Au départ, l'idée germe de proposer à une large clientèle des collations/apéritifs à base de produits agricoles régionaux et saisonniers transformés. S'y ajoutent le plaisir des contacts humains ainsi que la perspective d'un travail à temps partiel avec un salaire équitable. Souvent, une femme paysanne se lance seule, en livrant ses propres produits transformés pour des événements dans la région. Ensuite, pour répondre à la demande croissante, elle cherche à collaborer avec d'autres paysannes.

Le service traiteur communautaire :

- gère des services professionnels de catering de A à Z et les coordonne de manière centralisée;
- est organisé en une forme juridique appropriée;
- offre aux paysannes qui aiment le contact et ont du plaisir à préparer des collations / apéritifs un travail à temps partiel avec une perspective de revenu correct;
- réduit le risque et les coûts d'investissement des partenaires;
- organise des formations continues et définit un standard de qualité uniforme.

Schéma de l'organisation d'un service traiteur



Recommandation : prendre contact avec un service de conseil compétent pour la création d'un service traiteur. Ces services connaissent les bases juridiques et contractuelles, les plans d'entreprise, les questions d'organisation du travail, etc. Les détails de la collaboration et de la procédure ultérieure pourront ensuite être élaborés dans le cadre de discussions entre les paysannes intéressées.

Remarque: les réflexions et documents relatifs à la création d'un service traiteur peuvent servir également pour la création d'une autre société de service (p. ex. un service d'économie domestique).

Avantages et inconvénients d'un service traiteur communautaire

Avantages	Désavantages
<ul style="list-style-type: none"> + Risque partagé. + Succès partagé. + Image professionnelle vis-à-vis de l'extérieur. + Plus de flexibilité dans la gestion de mandats. + Possibilité de rationaliser les processus de travail. + Avantages au niveau des achats et des ventes grâce à des quantités plus importantes. + Simplification du travail et décharge de travail. + Engagements réglés grâce aux plans de travail ; possibilité de refuser un mandat. + Salaire horaire fixe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Obligation de collaborer, communication franche et tolérance mutuelle. - Restriction de l'autonomie et de la liberté individuelle de décider. - Travail irrégulier, travail le week-end. - Salaire horaire fixe.

Quelle forme juridique pour un service traiteur?

Concernant le choix d'une forme juridique pour un projet de service traiteur communautaire, il s'agit non seulement de s'assurer contre les risques et de présenter une image professionnelle vis-à-vis de l'extérieur, mais aussi et surtout de régler clairement les objectifs, les structures, les responsabilités, les modalités de départ et d'admission, la répartition des coûts et des bénéfices, etc. au sein de l'équipe. Le droit suisse prévoit plusieurs formes juridiques pour ce type d'entreprise.

Solution non contractuelle

Dans la phase initiale, un projet de service traiteur communautaire peut très bien se passer de structures formelles : conventions orales entre les paysannes partenaires, facturation aux clients via l'entreprise responsable, décompte à l'interne avec factures pour livraisons/rémunération pour apports de travail entre l'entreprise responsable et les partenaires, etc. suffisent.

Stricto sensu, une telle organisation informelle correspond à une société simple selon le droit des obligations (art. 530 ss CO). Une société simple peut en effet prendre naissance tacitement, sans contrat écrit. En cas de doute, les quelques règles relatives à la société simple prévues dans le CO s'appliquent.

Cependant, si le projet s'avère prometteur et réalise un volume d'affaires croissant, il vaut la peine de régler la collaboration par un contrat écrit selon les besoins et souhaits des partenaires et de choisir une forme juridique idoine.

La société simple

La société simple (art. 530 ss CO) convient bien comme forme juridique pour un service traiteur. Elle peut être créée sans grand investissement et offre une marge de manœuvre relativement grande pour des solutions adaptées aux besoins et souhaits des membres.

La société en nom collectif

La société en nom collectif (art. 552 ss CO) offre une liberté conceptuelle aussi grande que la société simple mais est, dans de nombreuses situations, mieux adaptée aux liens économiques complexes et aux risques d'un service traiteur communautaire. De plus, avec la désignation «société en nom collectif» et l'inscription comme telle au registre du commerce, le service traiteur se présente de manière plus professionnelle envers l'extérieur.

La Sàrl, la SA

Pour régler les aspects «risques» et «responsabilités» de manière encore plus sûre et conférer au service traiteur communautaire une certaine indépendance et vie propre vis-à-vis des associées, on peut également opter pour une Sàrl (société à responsabilité limitée) ou même une SA (société anonyme).

Ne convient pas : l'association

Les associations (art. 60 ss CC) sont des organisations de personnes qui n'ont pas de but économique. Selon l'art. 60, al. 1, CC, il s'agit d'associations politiques, religieuses, scientifiques, artistiques, de bienfaisance, de récréation ou autres. Un service traiteur de femmes paysannes poursuit en principe un but économique et ne remplit donc pas les exigences légales du code civil. En cas de litige, le tribunal ne reconnaîtrait pas une telle association - cette forme juridique ne convient donc pas.

Pour en savoir plus sur les aspects juridiques et les formes de société :

→ Service traiteur / Bases légales (PDF)

Pour en savoir plus sur les aspects contractuels :

→ Service traiteur / Modèles de contrat (PDF)

Exemples pratiques de services traiteurs :

→ Service traiteur / Exemples de bonnes pratiques (PDF)

Offres de conseil concernant les services traiteurs :

→ Communauté de transformation et de commercialisation / Contacts et adresses (Lien)

Communauté de transformation et de commercialisation

Service traiteur / Conditions préalables

Conditions pour un service traiteur rentable

Conditions générales

Mettre sur pied et gérer un service traiteur en commun demande une bonne dose d'engagement et beaucoup de flexibilité. Les futures partenaires à un tel projet ont donc tout intérêt à en peser soigneusement les avantages et les inconvénients économiques à l'aide de calculs minutieux, mais aussi à discuter en détail des conséquences organisationnelles et humaines. Parmi les compétences personnelles et sociales les plus demandées, mentionnons en particulier:

- Le plaisir de recevoir et de servir, de travailler en équipe et de préparer des aliments.
 - Des compétences organisationnelles et la capacité d'organiser des événements festifs.
 - Une bonne entente, ce qui presuppose confiance mutuelle et bienveillance. Les partenaires doivent être capables de planifier et de décider ensemble. Une bonne culture du dialogue doit réigner au sein de la communauté, aussi dans les phases de travail intense.
 - Ensemble, les partenaires ont un grand réseau de clients potentiels.
 - L'équipe a un but fédérateur, une vision convaincante du « produit » commun.
-
- **Stratégie d'entreprise** : une stratégie commune est élaborée, à laquelle toutes les partenaires adhèrent. Elle doit permettre de développer le projet ensemble comme convenu.
 - **Compétences** : il est utile de connaître les compétences et les inclinaisons de toutes. Le travail sera ensuite réparti en fonction des connaissances, du savoir-faire et des préférences de chacune. Cela a un effet positif sur la qualité des produits et des services. Les compétences manquantes peuvent être acquises avec des formations ciblées.
 - **Collaboration** : les modalités de la collaboration sont fixées dans un contrat. Une démarche concertée garantit que les partenaires approuvent ces modalités et les respectent, et que les produits et services gagnent en qualité. Elle a également un effet positif sur la satisfaction des partenaires, car les règles du jeu sont claires, le travail est planifié en amont et les tâches sont partagées entre plusieurs personnes.
 - **Inventaire** : le style et la grandeur de l'inventaire (vaisselle, décoration, appareils, etc.) est en adéquation avec la stratégie d'entreprise. L'inventaire peut être acheté en commun ou loué à un tiers.
 - **Méthodes de production** : les produits pour le service traiteur sont préparés selon une philosophie commune et suivant la stratégie d'entreprise. Veut-on servir des produits biologiques, de saison ou régionaux, ou une combinaison des trois ? Est-on prêt à répondre avec créativité à la demande végane et végétarienne ? Quelle attention veut-on accorder aux aspects santé (p. ex. produits à faible teneur en sucre) et respect du produit (p. ex. produire avec un minimum de déchets) ? Veut-on uniquement nourrir le client ou lui vivre une expérience ?
 - **Publicité** : il est utile d'avoir un concept publicitaire, le but étant que la publicité soit au service de la stratégie de l'entreprise. L'élargissement du cercle des partenaires a pour effet une plus grande portée de la publicité.

Conditions juridiques

Pour en savoir plus sur les conditions juridiques d'un service traiteur :

[→ Service traiteur / Bases légales \(PDF\)](#)

Communauté de transformation et de commercialisation

Service traiteur / Bases légales

Droit des denrées alimentaires

Le service traiteur est soumis à la législation sur les denrées alimentaires, qui vise les objectifs suivants :

- la protection de la santé des consommateurs;
- la protection des consommateurs contre la tromperie;
- la garantie d'une manipulation de denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène.

Le service d'aliments et de boissons à des clients payants est soumis à autorisation cantonale. Il y a lieu, dans tous les cas, d'établir un plan d'autocontrôle (analyse des risques, plan de nettoyage, hygiène alimentaire et personnelle, traçabilité, etc.).

En outre, la vente de spiritueux requiert une patente ou une licence spéciale. La situation varie d'un canton à un autre
→ voir les lois cantonales sur l'hôtellerie et la restauration.

De même, les produits agricoles transformés sont soumis à la loi sur la responsabilité du fait des produits. C'est pourquoi il est conseillé de souscrire une assurance responsabilité civile spécifique.

Il n'est pas possible de présenter en détail ici toutes les dispositions légales relatives à la transformation et à la vente de denrées alimentaires et au secteur de la restauration. Nous renvoyons aux actes législatifs pertinents et aux informations fournies par les services de conseil/vulgarisation.

Bases légales pertinentes:

- Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (**LDAI**, RS 817.0)
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (**ODAOUs**, RS 817.022.21)
- Ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (**OHyg**, RS 817.024.1)
- Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (**OEDAI**, RS 817.022.21)
- Loi fédérale sur la responsabilité du fait des produits (**LRFP**, RS 221.112.944)
- Ordonnances sur des produits spécifiques (p. ex. ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale), etc.

Les bases légales mentionnées peuvent être consultées dans leur intégralité sur le site de la Confédération sous la rubrique Recueil systématique (recherche avec le titre de l'acte, son abréviation, le numéro RS ou un terme clé).

→ Pour les lois cantonales sur l'hôtellerie et la restauration, consulter les sites web des cantons.

→ Il est recommandé dans tous les cas de s'adresser au service cantonal de vulgarisation. Ces services connaissent bien la législation cantonale et sont souvent en contact direct avec l'inspecteur cantonal des denrées alimentaires.

Offres de conseil concernant les services traiteurs:

→ Communauté de transformation et de commercialisation / Contacts et adresses (Lien)

Droit agricole

Des mesures visant à diversifier les activités dans l'agriculture et les branches connexes peuvent être soutenues avec des aides à l'investissement en vertu de l'ordonnance sur les améliorations structurelles (**OAS**). Dans le cadre de sa politique agricole, le Conseil fédéral a prévu la possibilité d'octroyer des crédits d'investissement pour des mesures de construction et des installations destinées à une diversification des activités dans le secteur agricole et dans les branches connexes.

L'**OAS** (art. 41 al. 2 a et annexe 6 ch. 4) prévoit également l'octroi de contributions pour des formes de collaboration visant à réduire les frais de production. À certaines conditions, un service traiteur de femmes paysannes répond aux exigences requises pour pouvoir bénéficier d'une telle contribution.

Bases légales pertinentes :

- Loi fédérale sur l'agriculture (**LAgr**, RS 910.1)
- Ordonnance sur les améliorations structurelles dans l'agriculture (**OAS**, RS 913.1)

Les bases légales mentionnées peuvent être consultées dans leur intégralité sur le site de la Confédération sous la rubrique Recueil systématique (recherche avec le titre de l'acte, son abréviation, le numéro RS ou un terme clé).

→ Il est recommandé dans tous les cas de s'adresser au service cantonal de vulgarisation. Ces services connaissent les instruments de soutien mentionnés.

Offres de conseil concernant les services traiteurs :

→ [Communauté de transformation et de commercialisation / Contacts et adresses \(Lien\)](#)

Droit des sociétés

Quelle forme juridique pour un service traiteur ?

Comme la collaboration des paysannes dans le cadre d'un service traiteur est prévue pour durer un certain temps, il importe de bien en définir les modalités sur le plan juridique. Cela permet de couvrir au mieux les risques des exploitations concernées et d'éviter les malentendus.

Un projet de service traiteur débute souvent par la collaboration informelle entre collègues. Mais s'il prend de l'ampleur, avec un nombre croissant de partenaires et un volume de commande en hausse, il est vivement conseillé d'établir un contrat de société écrit, qui doit être daté et signé par les associées pour entrer en vigueur.

Le droit suisse offre un choix de différentes formes juridiques pour de tels modèles d'entreprise, dont les conditions-cadre sont fixées dans le code suisse des obligations (**CO**). Pour un service traiteur, on pourra opter pour l'entreprise individuelle, la société simple, la société en nom collectif, la société coopérative, la Sàrl ou la SA. Il est conseillé d'examiner soigneusement les conditions générales du projet avant de décider de la forme juridique. On recourra avec profit à un conseil spécialisé.

La société simple (art. 530 ss **CO**)

Cette société de personnes est la plus simple à fonder et aussi relativement facile à dissoudre. Une société simple peut prendre naissance même sans contrat écrit : toute association de personnes physiques ou morales qui, sans contrat écrit, poursuivent un but commun avec des moyens communs, est considérée comme une société simple (à moins de critères clairs indiquant une autre forme de société).

Il est néanmoins vivement recommandé d'établir un contrat écrit. C'est le seul moyen de s'assurer que toutes les parties connaissent les conditions de la collaboration telles qu'elles ont été convenues. En cas de conflit, ces conditions ne doivent pas être laborieusement reconstruites de mémoire, mais peuvent être lues directement dans le document contractuel.

La société simple est une société de personnes qui n'a pas de personnalité juridique propre. Chaque associé répond à titre principal, solidairement et sans limite des obligations de la société avec l'entier de sa fortune. La société simple ne peut pas être inscrite au registre du commerce ni avoir une raison sociale commune. (cf. Arthur Meier-Hayoz, Peter Forstmoser: «Schweizerisches Gesellschaftsrecht», Bern 2007)

La société en nom collectif (art. 552 ss CO)

La société en nom collectif convient particulièrement bien comme forme juridique lorsque plusieurs personnes veulent réunir leur force de travail, leur capital et leur bonne réputation pour gérer une entreprise commerciale. Une société en nom collectif peut être formée elle aussi sans contrat écrit, dès que les participants conviennent d'exploiter ensemble une entreprise en la forme commerciale. Et elle prend naissance même si les parties utilisent une mauvaise désignation (p. ex. se désignent par erreur de société simple).

Il est évidemment recommandé, pour la société en nom collectif également, de retenir dans un contrat écrit les conditions afférentes aux relations commerciales telles qu'elles ont été convenues.

La société en nom collectif est une communauté indivise de personnes physiques. En règle générale, elle poursuit des objectifs économiques et exploite à cette fin une entreprise en la forme commerciale. La société en nom collectif doit être inscrite au registre du commerce. Le CO a fixé certaines exigences formelles en ce qui concerne sa raison sociale et son siège.

La fortune sociale répond en premier lieu des obligations de la société en nom collectif. C'est seulement lorsque la fortune sociale ne suffit pas que les associés répondent solidairement et sans limite des obligations de la société avec leur fortune privée personnelle. Contrairement à la société simple, la société en nom collectif répond également des dommages résultant d'actes délictueux commis par un associé dans l'exercice de ses obligations professionnelles. (cf. Arthur Meier-Hayoz, Peter Forstmoser: «Schweizerisches Gesellschaftsrecht», Berne 2007)

La société coopérative (art. 828 ss CO)

La société coopérative place le soutien des membres et l'entraide économique au premier plan. Certaines valeurs comme la démocratie directe et le droit de codécision (le vote par tête) plaident aussi en faveur de la société coopérative. La création d'une coopérative passe par l'adoption de statuts dûment authentifiés et l'inscription au registre du commerce.

Le nombre minimum requis de sept membres au moment de la constitution et le « principe de la porte ouverte » (c.-à-d. pas de nombre fixe de membres, pas de capital social prédéterminé) montrent que la coopérative est une organisation d'entraide d'une certaine envergure, qui ne convient pas forcément pour une opération commerciale purement privée menée par un petit nombre de partenaires.

La société coopérative est une société formée par un nombre variable de personnes organisées corporativement, qui poursuit principalement des objectifs économiques dans un esprit d'entraide. Elle peut exploiter une entreprise commerciale et répond exclusivement à hauteur de son capital social (à moins que les statuts n'en disposent autrement). Les sociétés coopératives sont des personnes morales distinctes et doivent être inscrites au registre du commerce. (cf. Arthur Meier-Hayoz, Peter Forstmoser: «Schweizerisches Gesellschaftsrecht», Bern

La société à responsabilité limitée (Sàrl, art. 772 ss CO)

La Sàrl peut être comparée à une société anonyme à plus petite échelle. Comme les droits de vote des actionnaires d'une SA sont déterminés selon la valeur nominale de leurs actions, ceux des membres d'une Sàrl sont déterminés selon la valeur nominale de leurs parts sociales et, comme les actionnaires d'une SA, les associés d'une Sàrl ne doivent pas assumer de responsabilité personnelle, car les dettes de la société ne sont garanties que par l'actif social.

La société à responsabilité limitée peut être une option si l'entreprise commune poursuit un but purement commercial, si les partenaires encourent un risque financier accru en raison des investissements à faire, si les aspects agricoles et fonciers jouent un rôle mineur et si des apports financiers substantiels de tiers sont nécessaires. Sinon, on préférera sans doute se passer de la charge administrative relativement lourde d'une Sàrl.

La société à responsabilité limitée est une société en partie de capitaux et en partie de personnes, dotée d'une personnalité juridique propre, qui poursuit le plus souvent des objectifs économiques et exploite généralement une entreprise commerciale. Elle dispose d'un capital social d'un montant déterminé et ses dettes ne sont garanties que par l'actif social. La Sàrl doit être inscrite au registre du commerce. (cf. Arthur Meier-Hayoz, Peter Forstmoser: «Schweizerisches Gesellschaftsrecht», Bern 2007)

Tableau synoptique des exigences et conditions relatives aux formes juridiques les plus importantes

	Société simple	Société en nom collectif	Société coopérative	Société à responsabilité limitée
Bases légales	Art. 530ss CO	Art. 552ss CO	Art. 828 CO	Art. 772 ss CO
Personnalité juridique propre	Non	Non, mais souvent traitée comme telle	Oui	Oui
Fondation	Informelle, mais contrat écrit vivement conseillé	Informelle, mais contrat écrit vivement conseillé	Établissement et adoption de statuts, élection d'organes, libération du capital-actions, contrat écrit, inscription au registre du commerce	Établissement et adoption de statuts, élection d'organes, libération du capital social, contrat écrit, inscription au registre du commerce
Nombre minimum de fondateurs	2 personnes (physiques ou morales)	2 personnes physiques	7 personnes (physiques ou morales)	1 personne (physique ou morale)
Capital minimum	Facultatif, pas d'exigence minimale de fonds propres	Facultatif, pas d'exigence minimale de fonds propres	Facultatif (si prévu dans les statuts) ; capital variable	Au minimum 20 000 francs (libérés à 100%); pas de plafond
Responsabilité	Responsabilité personnelle, solidaire et sans limite des associés (pas de capital social)	Responsabilité de la société à hauteur du capital social; subsidiairement, responsabilité personnelle, solidaire et sans limite des associés	Pas de responsabilité en personnelle, à moins que les statuts n'en disposent autrement (responsabilité solidaire possible)	Pas de responsabilité personnelle, le capital social est entièrement libéré
Inscription au registre du commerce	Pas d'inscription possible	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire

Décider de la forme juridique idoine pour un service traiteur n'est pas chose aisée. Il vaut la peine de clarifier la question avec un conseiller spécialisé.

Offres de conseil concernant les services traiteurs :

→ Communauté de transformation et de commercialisation / Contacts et adresses (Lien)

Communauté de transformation et de commercialisation Service traiteur / Modèles de contrat

Généralités sur le contrat de société

Les contrats donnent un cadre clair et permettent ainsi, dans une large mesure, d'éviter des malentendus.

Constitution de l'entreprise

Comme la collaboration entre les associées d'un service traiteur est prévue pour durer un certain temps, il importe de bien définir les modalités de cette collaboration sur le plan juridique. Cela permet de couvrir au mieux les risques des paysannes concernées et d'éviter les malentendus.

Le droit suisse prévoit plusieurs formes juridiques pour les entreprises de ce type. Les conditions relatives à chacune sont fixées dans le code des obligations (**CO**). Les dispositions du **CO** laissent toutefois une très grande marge de manœuvre; une société simple, par exemple, peut prendre naissance sans contrat écrit.

Pour la constitution d'un service traiteur communautaire, il vaut toujours la peine de rédiger un contrat de société, qui entre en vigueur à la date de signature des associées.

Les dispositions contractuelles doivent être élaborées ensemble, comprises vraiment par toutes les associées et acceptées à l'unanimité. D'ailleurs: le processus de rapprochement entre les associées potentielles et de constitution de la future entreprise est crucial pour le succès du projet de collaboration. Il est donc important de consacrer suffisamment de temps et d'espace à cette partie de la phase de création.

Il va de soi aujourd'hui que les conjoints des associées participent aux négociations contractuelles et y contribuent. Leur attitude envers l'entreprise commune et leur confiance envers les autres partenaires ont une influence décisive sur la bonne entente entre les associées et donc aussi sur le succès du service traiteur.

Collaboratrices

L'emploi de collaboratrices externes est réglé par un contrat de travail (art. 319 ss **CO**).

Offre de services

Passer un accord écrit avec le client pour la prestation offerte et joindre les conditions générales de vente (sous forme d'annexe au contrat).

Adapter régulièrement les contrats aux changements de personnes et à l'évolution du contexte !

Si le contexte entrepreneurial ou les conditions-cadre changent au point que certaines clauses du contrat ne correspondent plus à la situation juridique ou économique, il convient de modifier le contrat.

Offres de conseil pour les services traiteurs :

→ Communauté de transformation et de commercialisation Service traiteur / Contacts et adresses (Lien)

Clauses du contrat

Contrat de société (p. ex. pour une société simple):

Un contrat de société doit contenir des clauses sur les points suivants:

- noms et adresses des parties au contrat,
- but de la société,
- processus de décision et droit de vote
- durée du contrat et conditions de résiliation,
- fonctions (direction, administration des commandes, service de comptabilité, gestionnaire du dépôt, etc.),
- organisation du travail,
- financement des investissements, remboursement, amortissement, imputation,
- décomptes,
- départ et résiliation / admissions, règles d'achat,
- dissolution et liquidation
- instance de conciliation
- annexes (formulaires pour la facturation des produits et services, inventaires, déroulements de travail, etc.)

Contrat de travail:

- nom et adresse des parties au contrat,
- fonction / type d'activité,
- date de l'entrée en service / début du contrat,
- taux d'occupation,
- salaire (mensuel, à l'heure)
- vacances, formation continue et autres absences (maladie, accident, service militaire, etc.),
- période d'essai,
- délai de résiliation,
- arrangements spéciaux / annexes

Accord concernant les commandes:

- nom et coordonnées du client,
- adresse de livraison / adresse de facturation,
- lieu, date et heure de l'événement,
- type d'événement (brunch, apéro, mariage, anniversaire...),
- nombre d'invités,
- accord clair sur l'offre (collation, boisson, etc.),
- accord clair sur l'infrastructure, la décoration,
- accord clair sur la livraison (le service traiteur livre la commande / le client vient la chercher lui-même),
- accord clair sur le service (service sur place, si oui, à quelles conditions ?),
- annexe : liste des prix et conditions générales.

Conditions générales:

- champ d'application,
- offre,
- écarts saisonniers,
- prix (qu'est-ce qui n'est pas inclus dans le prix?),
- organisation de la commande
- condition de livraison (indemnisation km, tarif horaire si livraison uniquement, ...),
- location de vaisselle/services/verres et nettoyage,
- conditions de paiement,
- annulation,
- responsabilité,
- for juridique.

Modèles de contrat

Des modèles de contrat sont proposés pour faciliter la rédaction d'un propre contrat de société. Ils ne peuvent cependant jamais être repris tels quels, car chaque société a une situation de départ différente. Autrement dit: tout contrat doit être élaboré en partant de la situation spécifique des parties au contrat et adapté à leurs réalités et souhaits individuels. Le respect des exigences légales d'une part et d'autre part le souci d'équité et d'adéquation des accords négociés entre les parties en pleine connaissance de leurs effets doivent être les seules balises

Exemples et modèles de contrat

Pourquoi s'évertuer à refaire ce qui a déjà été fait? Pouvoir s'appuyer sur des modèles et exemples de contrat est bien pratique, surtout pour une tâche aussi complexe que l'élaboration d'un contrat de société. Mais attention, un contrat ne doit jamais être signé les yeux fermés, sans examen soigneux et sans adaptation à la propre réalité. Les modèles et exemples de contrat peuvent servir tout au plus de fil rouge et doivent être impérativement rerdigés en fonction de la situation.

- De nombreux services de vulgarisation cantonaux mettent des modèles de contrat à disposition pour l'élaboration de solutions individuelles.
- Éventuellement demander des modèles de contrat à un autre service traiteur.
- On trouve également des modèles de contrat sur l'Internet; il faudra les adapter avec l'aide d'un spécialiste.

Exemples pratiques de services-traiteurs:

→ Services traiteurs / Exemples de bonnes pratiques (PDF)

Offres de conseil pour des services-traiteurs:

→ Communauté de transformation et de commercialisation Service traiteur / Contacts et adresses (Lien)

Communauté de transformation et de commercialisation

Service traiteur / Marché à suivre

Les huit étapes de la création d'un service traiteur

1. Formation d'un groupe de projet

Les personnes intéressées à créer un service traiteur commun forment un groupe de projet. Idéalement, elles ont des compétences et des atouts différents (gestion de projet, finance, production, expérience pratique, publicité, etc.) qui se complètent.

2. Collecte d'informations

Recueillir les informations écrites ou orales disponibles auprès des services suivants:

- services traiteurs existants
- service de vulgarisation agricole cantonal
- associations de femmes paysannes et de femmes rurales
- GastroSuisse
- Inspectorat cantonal des denrées alimentaires

3. Concrétisation du projet

Établir un dossier de projet contenant les éléments suivants:

- nom
- offre, généralités (stratégie, vision, mission)
- assortiment
- assurance qualité
- recrutement et formation continue
- publicité et communication

Établir un budget contenant les éléments suivants:

- coûts
- financement:
 - déterminé en partie par la forme juridique
 - subventions éventuelles
 - levée de fonds
 - crowdfunding
 - sponsoring

Déterminer l'assortiment (et son développement):

- recettes
- calculs
- dégustation et présentation: goût, aspect, décoration, ...
- traitement: chaîne du froid, maintien au chaud, emballage, transport, ...

4. Financement

Mettre sur pied le financement.

5. Obtenir les autorisations, licences, patentes ; régler les questions d'assurance

Les prescriptions relatives à l'obtention d'une autorisation, d'une licence ou d'une patente sont différentes d'un canton à un autre. Il est donc indispensable de consulter les services cantonaux compétents. Couverture des risques : consulter un courtier en assurances, év. souscrire une assurance RC produits ou chercher à obtenir l'extension de la RC professionnelle des entreprises participantes.

6. Choisir la forme juridique, créer l'entreprise, répartir les responsabilités

En concertation avec le service de vulgarisation agricole, choisir la forme juridique idoine et créer l'entreprise (voir Bases légales). Selon la forme juridique, nommer une gérante, une présidente, un comité et répartir les responsabilités.

7. Acheter l'inventaire, recruter et instruire le personnel, lancer la promotion du service traiteur

- acheter vaisselle, services, verres, linge de table, matériel de décoration, récipients de maintien au chaud, glacières, év. tenues de service, appareils ménagers, véhicule, etc.;
- recruter, instruire et former le personnel; passer des contrats;
- lancer la promotion: créer et mettre en ligne un site web, imprimer des prospectus publicitaires, actionner les réseaux.

8. Exploiter le service traiteur comme planifié

Le service traiteur peut démarrer – peut-être avec un événement promotionnel spécial ...

Communauté de transformation et de commercialisation Service traiteur / Durée

Durée et dissolution

Il n'existe pas de durée type pour un service traiteur. Lors de la constitution d'une telle entreprise, on espère généralement qu'elle va prospérer et durer.

Selon la forme juridique choisie, les membres peuvent néanmoins en déterminer le terme. Soit par une décision de dissolution, soit pour un motif de dissolution prévu dans les statuts, ou encore en fixant une durée contractuelle.

Phases temporelles possibles pour un service traiteur communautaire:

- 6 à 12 mois pour le processus de constitution,
- 5 à 15 ans pour la durée contractuelle, selon les ambitions, les investissements et les projets de vie des partenaires (toujours prévoir la possibilité de prolonger le contrat).

Motifs possibles de dissolution:

- pas de succès après x années,
- pas de candidates pour le comité ou la gérance,
- pas assez de membres / collaboratrices,
- faillite,
- autres motifs prévus par la loi.

Dissolution de la société simple

La société simple peut être dissoute pour un des motifs de dissolution prévus dans les statuts ou si les membres en décident ainsi d'un commun accord.

Par ailleurs, la société simple est dissoute de par la loi:

- si un associé décède et qu'il n'a pas été convenu au préalable que la société continuerait d'exister avec les héritiers;
- si la part de liquidation d'un associé est l'objet d'une exécution forcée, ou si un associé est déclaré en faillite ou est placé sous une curatelle de portée générale;
- si un juge prononce la dissolution pour un juste motif.

Dissolution de la société en nom collectif

La société en nom collectif est dissoute de par la loi en cas de faillite. Pour le reste, les dispositions régissant la société simple s'appliquent.

Dissolution de la Sàrl

La Sàrl peut être dissoute pour un des motifs de dissolution prévus dans les statuts, si l'assemblée générale en décide ainsi ou si la faillite est ouverte. Et par ailleurs, pour les autres motifs prévus par la loi.

Dissolution de la société coopérative

Comme la Sàrl, la société coopérative peut être dissoute pour un des motifs de dissolution prévus dans les statuts, si l'assemblée générale en décide ainsi ou si la faillite est ouverte. Et par ailleurs, pour les autres motifs prévus par la loi.

Pour en savoir plus sur les aspects juridiques:

→ Service traiteur / Bases légales (PDF)

Pour en savoir plus sur les aspects contractuels:

→ Service traiteur / Modèles de contrat (PDF)

Pour en savoir plus sur les modalités de sortie :

→ Service traiteur / Modalités de sortie (PDF)

Offres de conseil : → Service traiteur / Contacts et adresses (Lien)

Communauté de transformation et de commercialisation Service traiteur / Résolution de conflits

Situations critiques et mesures de prévention

Comme les situations critiques et les conflits possibles sont pratiquement les mêmes pour les services traiteurs que pour les communautés d'exploitation et les communautés partielles d'exploitation, nous renvoyons aux informations correspondantes données pour ces formes de collaboration interentreprises ainsi qu'aux informations générales sur la gestion des conflits :

Collaboration interentreprises :

→ Communauté d'exploitation / Résolution de conflits (PDF)

→ Communauté partielle d'exploitation / Résolution de conflits (PDF)

Site web sur les conflits : → Théorie des conflits (Lien)

Offres de conseil pour la gestion des conflits dans les services traiteurs communautaires :

→ Communauté de transformation et de commercialisation Service traiteur / Contacts et adresses (Lien)

Communauté de transformation et de commercialisation

Service traiteur / Modalités de sortie

Motifs légaux pour la dissolution d'une société

Suivant la situation, la dissolution d'une entreprise commune peut être planifiée à l'avance ou inattendue, simple ou compliquée, réglée à l'amiable ou de manière litigieuse. En fonction de la forme juridique, elle intervient sur décision des membres, suite à un événement prévu dans les statuts ou pour un motif légal.

Société simple

La société prend fin (art. 545ss CO):

- par le fait que le but social est atteint ou que la réalisation en est devenue impossible;
- par la mort de l'un des associés, à moins qu'il n'ait été convenu antérieurement que la société continuerait avec ses héritiers;
- par le fait que la part de liquidation d'un associé est l'objet d'une exécution forcée, ou que l'un des associés tombe en faillite ou est placé sous curatelle de portée générale;
- par la volonté unanime des associés;
- par l'expiration du temps pour lequel la société a été constituée;
- par la dénonciation du contrat par l'un des associés, si ce droit de dénonciation a été réservé dans les statuts, ou si la société a été formée soit pour une durée indéterminée, soit pour toute la vie de l'un des associés;
- par un jugement, dans les cas de dissolution pour cause de justes motifs.

Les conditions de sortie et de résiliation peuvent être fixées individuellement dans le contrat. Par exemple: «En cas de sortie avant le remboursement intégral des contributions financières pour cause d'un déménagement, de la vente de l'entreprise, d'un décès ou d'une exclusion, la contribution financière non encore remboursée est versée à la partie sortante aux frais des personnes restantes.»

Des principes similaires s'appliquent pour la dissolution d'une **société en nom collectif**.

Sociétés ayant une personnalité juridique propre (société coopérative, Sàrl, SA)

Les sociétés ayant une personnalité juridique propre sont conçues pour le long terme. Selon leur forme juridique (et leurs statuts), les associés peuvent vendre leurs parts sociales / actions à des tiers, quitter la société ou la réintégrer sans en affecter l'existence.

Ces sociétés peuvent évidemment être dissoutes dans certaines circonstances. La loi prévoit les motifs suivants:

La **Sàrl** (art. 828 CO) est dissoute:

- si une des causes de dissolution prévues dans les statuts se produit;
- si l'assemblée des associés le décide (la décision doit être authentifiée);
- si la faillite de la société est ouverte;
- pour les autres motifs prévus par la loi (décision judiciaire sur plainte).

La **société coopérative** (art. 911 OR) est dissoute:

- en conformité des statuts;
- par une décision de l'assemblée générale (la décision doit être authentifiée);
- par l'ouverture de la faillite;
- pour les autres motifs prévus par la loi.

Offres de conseil concernant les services traiteurs communautaires :

→ [Communauté de transformation et de commercialisation Service traiteur / Contacts et adresses \(Lien\)](#)

Régler la dissolution de la société au moment de sa constitution déjà

Société simple

Dès la constitution de la société, il faut envisager les modes de sa dissolution. Pour établir des contrats corrects et adaptés à la situation, il est essentiel que les parties concernées comprennent les modalités de la dissolution. Or, dans la pratique, on constate que les associés leur accordent souvent trop peu d'attention.

Pour une liquidation ordinaire de la société, le mieux est de s'en tenir autant que possible aux dispositions légales (art. 548 ss CO). On pourra toujours convenir de procéder différemment par la suite si nécessaire et par accord mutuel. Si les associés sont en désaccord, une solution à l'amiable ne sera plus guère possible au moment de la séparation. D'où l'importance de régler les dispositions relatives à la liquidation d'emblée, avec soin et bon sens.

Pour en savoir plus sur les règles contractuelles relatives à la dissolution d'une société simple:
→ [Services traiteurs / Modèles de contrat \(PDF\)](#)

Pour en savoir plus sur les bases légales de traiteurs services communautaires:
→ [Services traiteurs / Bases légales \(PDF\)](#)

Sàrl

La loi (art. 821 ss CO) ne laisse qu'une petite marge de manœuvre en ce qui concerne la dissolution et la liquidation d'une Sàrl. Quelques points peuvent néanmoins être réglés individuellement dans les statuts:

- le quorum spécifique pour décider de la dissolution (p. ex. la majorité des 2/3),
- la répartition du bénéfice de liquidation.

Société coopérative

Le CO prévoit des règles assez strictes également pour la dissolution (art. 911 CO) et la liquidation (art. 913 ss CO) d'une société coopérative, en disposant qu'elles doivent se faire selon les prescriptions très détaillées applicables aux sociétés anonymes (art. 736 ss CO).

La question de la répartition de l'éventuel bénéfice de liquidation demeure cependant ouverte; l'art. 913 délègue cette décision à la société (statuts) et ne fixe des règles que pour les cas où il n'y a pas de dispositions statutaires. Les modalités de la liquidation volontaire peuvent également être spécifiées dans les statuts. Il convient donc de régler dans les statuts au minimum les deux points suivants:

- le quorum spécifique pour décider de la dissolution,
- la répartition du bénéfice de liquidation.

Questions complémentaires

Hormis les points susmentionnés, la dissolution d'un service traiteur communautaire soulève un certain nombre d'autres questions qui doivent elles aussi être réglées au préalable dans les statuts:

- Que devient la marque/le nom du projet communautaire après sa dissolution?
- Que devient le site Internet?
- Que faire avec le fichier clients ?