

Article 27

## Boulangeries, pâtisseries et confiseries

- <sup>1</sup> Sont applicables aux boulangeries, pâtisseries et confiseries, ainsi qu'aux travailleurs qu'elles affectent à la confection d'articles de boulangerie, pâtisserie et confiserie, l'art. 4 pour toute la nuit pendant deux jours par semaine, pour la nuit à partir de 1 heure les autres jours, et pour tout le dimanche, ainsi que les art. 10, al. 4 et 5, 11, 12, al. 2, et 13.
- <sup>2</sup> Sont applicables aux magasins dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries et aux travailleurs qu'ils affectent à la vente l'art. 4, al. 2, pour tout le dimanche, ainsi que les art. 12, al. 2, et 13.
- <sup>3</sup> Sont réputées boulangeries, pâtisseries ou confiseries les entreprises dont l'activité consiste à confectionner des articles de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie, ainsi que leurs magasins, pour autant qu'y soient majoritairement vendus des produits de leur propre fabrication.

### Champ d'application (Alinéa 3)

On entend par boulangeries, pâtisseries, confiseries, toutes les entreprises qui fabriquent des produits de boulangerie, pâtisserie ou confiserie. La taille de l'entreprise n'est pas pertinente à cet égard, ni le fait que les produits soient vendus aux consommateurs sur place ou non. Les entreprises qui fabriquent de tels produits pour les vendre à d'autres boulangeries, pâtisseries ou confiseries ou encore à des commerces d'alimentation, des restaurants, des cafés ou d'autres gros consommateurs entrent donc également dans le champ d'application du présent article.

Le champ d'application du présent article couvre tous les travailleurs occupés à la fabrication de produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie, sans distinction entre personnel qualifié ou non. Le présent article vaut également pour le personnel de ces entreprises occupé à des tâches auxiliaires à la fabrication des produits au sens strict (p. ex. travaux d'emballage et de nettoyage). Ces tâches doivent toutefois avoir un lien direct avec la production des produits à proprement parler.

Les commerces n'entrent dans le champ d'application des dispositions spéciales que s'ils vendent majoritairement des produits qu'ils fabriquent eux-mêmes. Pour des raisons pratiques, les points de

vente qui proposent aussi des produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie d'autres fabricants ou qui font cuire eux-mêmes des produits achetés surgelés bénéficient également de ces dispositions spéciales. Le critère décisif est que ces commerces proposent principalement des produits de boulangerie, pâtisserie ou confiserie. Si lesdits produits ne constituent qu'une petite part de l'assortiment, le commerce concerné n'entre pas dans le champ d'application des dispositions spéciales pour boulangeries, pâtisseries et confiseries.

### Dispositions spéciales applicables (Alinéas 1 et 2)

#### Fabrication de produits de boulangerie, pâtisserie ou confiserie

##### Article 4

Dans le secteur de production des boulangeries, pâtisseries et confiseries, le travail de nuit peut être ordonné sans restriction 2 jours par semaine et à partir d'une heure du matin les autres jours. Le travail du dimanche est possible toute la journée sans autorisation officielle. L'exemption de l'obligation de requérir une autorisation officielle permet aux entreprises de faire face au besoin accru

des week-ends et d'offrir un choix de produits frais même le dimanche. Le reste de la semaine, le travail de nuit doit s'effectuer sur un intervalle plus court. Si le début de la journée de travail à 1 heure n'est pas suffisant, un permis de travail de nuit doit être demandé.

Les autres dispositions de la LTr relatives au travail de nuit et du dimanche doivent être respectées (voir commentaire de l'art. 4 OLT 2).

#### **Article 10, Alinéa 4**

En dérogation aux dispositions de la LTr et de l'OLT 1, les boulangeries, pâtisseries et confiseries peuvent certains jours prolonger la durée du travail de nuit jusqu'à 11 heures dans un intervalle de 13 heures. Cela permet aux entreprises de faire face aux pics de travail avant les week-ends et les jours fériés. Pour compenser cette charge supplémentaire pour les travailleurs, la durée moyenne du travail de nuit par semaine civile ne doit pas dépasser 9 heures.

#### **Article 10, Alinéa 5**

Les travailleurs qui travaillent la nuit sans alternance avec du travail de jour peuvent être occupés jusqu'à 6 nuits consécutives (voir commentaire des art. 29 et 30 OLT 1), pour autant que la semaine de 5 jours soit garantie en moyenne sur l'année civile (voir commentaire de l'art. 22 OLT 1).

#### **Article 11**

Les boulangeries, pâtisseries et confiseries peuvent avancer ou repousser de trois heures la période du dimanche (art. 18, al. 1, LTr). Ce changement ne peut toutefois se faire que pour l'ensemble de l'entreprise et non pour certains travailleurs seulement. Il nécessite l'accord de la majorité des travailleurs concernés ou celui des représentants des travailleurs (art. 18, al. 2, LTr).

#### **Article 12, Alinéa 2**

Les travailleurs occupés dans des boulangeries, pâtisseries ou confiseries doivent disposer d'au moins 12 dimanches de congé dans l'année civile. Les dimanches qui tombent pendant les vacances

minimum légales ne peuvent pas être portés au compte de ces 12 dimanches de congé. Les semaines où le travailleur est occupé un dimanche, un repos hebdomadaire de 36 heures doit lui être accordé immédiatement à la suite du repos quotidien ; autrement dit, le travailleur doit disposer une fois par semaine d'une plage de repos de 47 heures consécutives.

#### **Article 13**

Le repos compensatoire pour travail les jours fériés ne doit pas nécessairement être octroyé pendant la semaine qui précède ou suit la semaine pendant laquelle le travailleur est occupé un jour férié. Il peut être octroyé en bloc pour toute une année civile (art. 20, al. 2, LTr).

#### **Points de vente des boulangeries, pâtisseries et confiseries**

##### **Article 4, Alinéa 2**

Le travail dominical peut être ordonné pour toute la journée du dimanche sans autorisation officielle dans les points de vente des boulangeries, pâtisseries et confiseries. Les points de vente ne peuvent néanmoins rester ouverts que si cela n'est pas contraire aux lois cantonales et communales sur l'ouverture des magasins et sur le jour de repos. Les autres dispositions de la LTr relatives au travail du dimanche doivent être respectées (voir commentaire de l'art. 4 OLT 2).

##### **Article 12, Alinéa 2**

Les travailleurs des points de vente des boulangeries, pâtisseries et confiseries, doivent disposer d'au moins 12 dimanches de congé dans l'année civile. Les dimanches qui tombent pendant les vacances minimum légales ne peuvent pas être portés au compte de ces 12 dimanches de congé. Les semaines où le travailleur est occupé un dimanche, un repos hebdomadaire de 36 heures doit lui être accordé immédiatement à la suite du repos quotidien ; autrement dit, le travailleur doit disposer une fois par semaine d'une plage de repos de 47 heures consécutives.

**Commentaire de l'ordonnance 2 relative à la loi sur le travail**

Section 3: Catégories d'entreprises et de travailleurs assujetties  
Art. 27 Boulangeries, pâtisseries et confiseries

**OLT 2**

**Art. 27**

**Article 13**

Le repos compensatoire pour travail les jours fériés ne doit pas nécessairement être octroyé pendant la semaine qui précède ou suit la semaine pendant laquelle le travailleur est occupé un jour férié. Il peut être octroyé en bloc pour toute une année civile (art. 20, al. 2, LTr).