

## Bases de négociation pour les honoraires

### Préambule

Les bases de négociation pour les honoraires de la SCR s'adressent aux membres de l'association, aux mandants de travaux de conservation et de restauration, ainsi qu'aux autorités. Elles servent de lignes directrices pour le calcul des honoraires des conservateurs-restaurateurs<sup>1</sup> en tenant compte de leur formation définie selon les dispositions légales en vigueur et de leurs domaines d'activité et de compétences, par comparaison avec des professions analogues. La formation et le profil de prestations des conservateurs-restaurateurs sont décrits dans la définition de la profession de la SCR<sup>2</sup>.

La profession de conservateur-restaurateur a connu des changements importants au cours de ces dernières années, cela en raison de la formation définie au niveau des hautes écoles, à l'échelle aussi bien nationale qu'internationale, ainsi qu'en raison de la spécialisation et des exigences scientifiques croissantes. Cette évolution a induit des changements dans les domaines d'activité et les responsabilités des conservateurs-restaurateurs. Le nouveau positionnement de la profession de restaurateur qui en résulte n'a pas encore été entièrement intégré par les autorités et les mandants. Bien souvent, la rémunération des conservateurs-restaurateurs ne correspond pas à celle de professions comparables en termes de formation, de fonction et de responsabilité.

### Calcul des honoraires selon tarif temps

Compte tenu de la nouvelle Loi sur les cartels entrée en vigueur en avril 2004, la SCR ne publie plus de tarifs horaires. Les membres de l'association déterminent eux-mêmes leur structure des coûts et leurs tarifs horaires sur la base de leurs coûts effectifs et des salaires de leurs employés. La SCR conseille à ses membres de se baser sur le Règlement concernant les prestations et honoraires des architectes, norme 102 de la Société suisse des ingénieurs et des architectes (SIA), pour le calcul des tarifs spécifiques aux ateliers et aux projets.<sup>3</sup> En Suisse, la formation des conservateurs-restaurateurs se fait au niveau des hautes écoles et est par conséquent comparable à celle des architectes et des ingénieurs.

Les catégories de qualification mentionnées dans la norme SIA 102 sont reprises dans les recommandations relatives aux honoraires de la Coordination des services fédéraux de la construction et de l'immobilier (CSFC)<sup>4</sup>. Pour la procédure de gré à gré, la CSFC édite des tarifs cadre pour la rémunération selon tarif temps et la facturation des frais annexes. Ceux-ci sont applicables aux conservateurs-restaurateurs dans le cadre des marchés publics, dans la mesure où leurs activités font partie des prestations soumises à l'Ordonnance sur les marchés publics (OMP)<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Par simplification, seule la forme masculine est utilisée dans ce texte.

<sup>2</sup> *Définition de la profession de la SCR* (Zoug 1999) ; formation au métier de conservateur-restaurateur d'art en suisse: registre des membres de la SCR 2004, S. 12 ; E.C.C.O. *Professional Guidelines (I-III)* (Bruxelles 2002, 2003) ; voir également *The Document of Pavia* (Pavia 1997) ; European Network for Conservation or Restoration Education, ENCoRE : *Clarification of Conservation/Restoration Education at University Level or Recognised Equivalent* (Munich 2001) ; E.C.C.O – ENCoRE Paper on Education and Access to the Conservation-Restoration Profession (Bruxelles, Torun 2003). Les documents les plus importants peuvent être consultés sur [www.encore-edu.org](http://www.encore-edu.org).

<sup>3</sup> Norme SIA 102 (2003) : Règlement concernant les prestations et honoraires des architectes.

<sup>4</sup> Cf. publications de la CSFC, prestations des concepteurs, sur le site : [www.kbob.ch](http://www.kbob.ch).

<sup>5</sup> Ordonnance du 11 décembre 1995 sur les marchés publics (OMP), annexe 1 (Services soumis à la loi), p. 28, en particulier les positions 1, 12, 13 et 14.

Par analogie aux catégories de qualification de la norme SIA 102<sup>6</sup>, la SCR recommande la répartition suivante pour les diverses fonctions dans le domaine de la conservation-restauration :

## Catégories de qualification

Fonction	Exigences	Degrés		
		1	2	3
Expert indépendant	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diplôme de haute école (HES/MA, diplôme de haute école spécialisée ou universitaire)<sup>7</sup> dans le domaine de la conservation-restauration ou qualification équivalente</li> <li>- Grande expérience professionnelle</li> <li>- Connaissances d'expert dans le domaine spécialisé</li> <li>- Aptitude à réaliser des expertises scientifiques (élaboration formelle analytique, conceptuelle et écrite)</li> <li>- Connaissances interdisciplinaires</li> </ul>	C	B	A
Conservateur-restaurateur Directeur d'un atelier / entreprise	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diplôme de haute école (HES/MA)<sup>7</sup> dans le domaine de la conservation-restauration ou qualification équivalente</li> <li>- Grande expérience professionnelle</li> <li>- Expérience de direction dans un cadre interdisciplinaire</li> <li>- Expérience de direction de projet</li> <li>- Responsabilité principale des décisions</li> <li>- Capacité de communication</li> <li>- Direction organisationnelle, administrative et technique de l'entreprise</li> </ul>	D	C	B
Conservateur-restaurateur Chef de projet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diplôme de haute école (HES/MA)<sup>7</sup> dans le domaine de la conservation-restauration ou qualification équivalente</li> <li>- Grande expérience professionnelle</li> <li>- Expérience de direction dans un cadre interdisciplinaire</li> <li>- Expérience de direction de projet</li> <li>- Capacité de communication et d'imposer ses vues</li> </ul>	E	D	C
Conservateur-restaurateur HES/MA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diplôme de haute école (HES/MA)<sup>7</sup> dans le domaine de la conservation-restauration ou qualification équivalente</li> </ul>	-	E	D
Conservateur-restaurateur BA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diplôme de haute école (BA)<sup>8</sup> dans le domaine de la conservation avec comme point port la conservation préventive ou qualification équivalente</li> <li>- Travail de conservation-restauration sous la direction d'un supérieur</li> </ul>	-	F	E
Auxiliaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Collaborateur technique sans formation dans la conservation-restauration</li> <li>- Travail sous la direction d'un supérieur</li> </ul>	-	G	F
Stagiaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Collaborateur en formation avant ou après des études dans un institut de formation reconnu</li> <li>- Travail sous la direction d'un supérieur</li> </ul>	-	½ D	G
Spécialiste technique dans le domaine informatique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spécialiste technique pour des prestations de soutien dans d'autres domaines</li> </ul>	E	D	C
Secrétariat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travaux de secrétariat administratifs et de soutien</li> </ul>	G	F	E

<sup>6</sup> Norme SIA 102 (2003), art. 6.2, p. 36.

<sup>7</sup> Y compris les diplômes suivants: Conservateur-Restaurateur HES, Restaurateur diplômé et dès 2010 Master of Arts UAS in Conservation-Restoration; est exclu le Bachelor of Arts UAS in Conservation.

<sup>8</sup> Y compris dès 2008 le Bachelor of Arts UAS in Conservation.

Explications pour le calcul des honoraires selon les catégories de qualification :<sup>9</sup>

1. Les bases pour le calcul des honoraires selon les catégories de qualification sont constituées par :
  - les catégories de qualification correspondant à la fonction,
  - les tarifs horaires des catégories de qualification,
  - le temps effectif (y compris le temps de déplacement).
2. Le conservateur-restaurateur et ses collaborateurs sont classés en sept catégories de A à G, selon tableau ci-dessus. Les degrés 1 à 3 attribués à chaque fonction permettent de tenir compte du savoir-faire, de l'expérience et de la formation des collaborateurs. Le degré 1 est le plus bas, le degré 3 le plus élevé.
3. C'est la fonction du conservateur-restaurateur et des collaborateurs, et non leur position dans l'atelier (entreprise), dans l'institution, etc., qui est déterminante pour la définition de leur catégorie de qualification.
4. La marge de manœuvre entre les valeurs extrêmes permet de tenir compte :
  - de la performance du collaborateur,
  - de la responsabilité assumée par le collaborateur,
  - de l'importance des prestations exigées,
  - de la structure de l'atelier (entreprise) de conservation et de restauration,
  - des conditions régionales,
  - de la durée prévisible du mandat.

Berne, en septembre 2005

---

<sup>9</sup> Cf. norme SIA 102 (2003), art. 6.2, p. 35.