

PANORAMA DE LA RESTAURATION COMMERCIALE EN FRANCE

INTRODUCTION.....	2
1. CHAMP ET DEFINITIONS.....	3
1.1 NOMENCLATURE.....	3
1.2 ENVIRON 111 000 ENTREPRISES DANS LA RESTAURATION.....	4
1.3 NOUVELLES PROCÉDURES DE CLASSEMENT.....	5
1.4 CHAÎNES DE RESTAURANTS.....	6
1.4.1 Leur poids.....	6
1.4.2 Les différents canaux de distribution.....	7
2. DONNEES DE CADRAGE DE LA BRANCHE.....	9
2.1 DONNÉES ÉCONOMIQUES SUR LA RESTAURATION.....	9
2.2 ÉVOLUTION CONJONCTURELLE DE L'ACTIVITÉ.....	10
2.2.1 La restauration traditionnelle – Bilan 2001 du COE.....	10
2.2.2 La restauration de type rapide – Enquête de conjoncture INSEE.....	11
2.3 DÉMOGRAPHIE DES ENTREPRISES.....	12
2.4 ÉVOLUTION DES PRIX.....	13
2.5 EMPLOI.....	15
2.5.1 L'emploi salarié.....	15
2.5.2 Les non salariés.....	15
2.5.3 Un secteur d'emploi atypique.....	15
2.5.4 La réduction de la durée du travail.....	17
2.5.5 La baisse de la TVA.....	18
2.5.6 Le recrutement.....	20
2.6 ORGANISMES PROFESSIONNELS.....	21
2.6.1 L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie – UMIH.....	21
2.6.2 Le Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers, et Traiteurs (SYNHORCAT).....	22
2.6.3 Le Syndicat Français de l'Hôtellerie (SFH).....	22
2.6.4 La Fédération Autonome Générale de l'Industrie Hôtelière Touristique (FAGIHT).....	22
2.6.5 La Confédération des Hôteliers Indépendants de l'Hôtellerie (CPIH).....	23
2.7 SALONS.....	23
3. NOUVELLES TENDANCES DE LA DEMANDE.....	24
3.1 Les comportements alimentaires des touristes.....	24
3.2 La sensibilité de la demande.....	25
3.3 Le nouveau consommateur.....	25
3.4 L'impact de la demande sur la santé des entreprises.....	29
4. SECTEUR EN MUTATION.....	31
4.1 MOUVEMENTS DE RESTRUCTURATION.....	31
4.2 NOUVELLES STRATÉGIES.....	32
4.2.1 Le repositionnement des enseignes.....	33
4.2.2 Les nouveaux créneaux et nouveaux services.....	34
4.2.3 Le décloisonnement des activités.....	36
4.3 MULTIPLICATION DES CHARTES ET LABELS.....	37
CONCLUSION.....	40
BIBLIOGRAPHIE.....	41

INTRODUCTION

Depuis plus de 30 ans, la restauration française est entrée dans une profonde période de mutation, tant qualitativement que quantitativement. Plusieurs phénomènes sociologiques et économiques ont contribué à cette importante modification du marché de la restauration, tels que l'explosion démographique, l'élévation du niveau de vie, le développement des différentes formes de loisirs, l'augmentation du taux de départ en vacances, la généralisation de la journée continue dans l'agglomération parisienne d'abord, dans les grands centres urbains ensuite, l'évolution du rôle des femmes dans la société, de plus en plus nombreuses à occuper un emploi.

Le secteur de la restauration commerciale couvre une grande variété de concepts : il fait référence au petit restaurant traditionnel, à la chaîne de restaurants ou à la restauration concédée. Au-delà des stratégies commerciales, qui doivent prendre en compte les « nouveaux » comportements alimentaires des consommateurs, toutes les entreprises sont confrontées à des difficultés récurrentes de recrutement, à la nécessité d'aménager le temps de travail de leurs employés et opérer une adaptation rapide aux normes de sécurité.

Le secteur a ressenti sérieusement la crise de la vache folle, tous les segments (poissons, pizzeria, viande...) n'ont toutefois pas été touchés de la même façon. Cette crise de confiance du consommateur, particulièrement sensible au dernier trimestre 2000, a surtout précipité l'évolution de la demande : le consommateur se montre désormais sélectif en matière de sécurité alimentaire et se tourne vers une cuisine plus authentique perçue comme un gage de qualité.

Face à cette conjoncture peu favorable à l'activité de la branche, les entreprises rivalisent d'innovation et les chaînes de restauration cherchent à étendre leur parc en adoptant différentes formes de stratégies et de partenariats. Cette concurrence acharnée redessine régulièrement les contours du secteur par les divers mouvements de restructuration qu'elle engendre.

Ce « panorama de la restauration commerciale en France » est une photographie du secteur à la fin de l'année 2002. Peu de documents de synthèse ont été publiés récemment sur cette branche d'activité économique. Les informations qu'il contient, nécessitent évidemment d'être actualisées tant le secteur est dynamique. Mais la branche de la restauration commerciale, marquée par des changements au niveau de l'offre et de la demande, autant dans le cadre institutionnel que dans le contexte concurrentiel, méritait de faire l'objet d'un état des lieux pour rendre compte de l'ampleur de son poids économique et social et des mutations en cours.

1. CHAMP ET DEFINITIONS

1.1 Nomenclature

La NAF, ou Nomenclature d'Activités Française est la nomenclature la plus récente utilisée depuis le début des années 90 (1993-1994) dans la majeure partie des enquêtes d'activité. Pour ce qui est des comptes nationaux, c'est seulement depuis 1998, en relation avec la « base 1995 » de la comptabilité nationale, qu'ils sont publiés sur la base NAF.

Ainsi l'INSEE désigne le secteur de la restauration commerciale sous le code NAF 55.3.

	Comprend ...	Ne comprend pas ...
553A – Restauration de type traditionnel	<ul style="list-style-type: none">• les activités de restauration avec un service à la table,• la restauration fonctionnant en libre-service (de type cafétéria),• la restauration ferroviaire ou maritime,• les restaurants à thème (restaurants spécialisés, exotiques, ...) dès lors qu'ils offrent une possibilité de choix entre plusieurs types de plats,• les cafés-restaurants associant les activités de restauration et de vente de boissons.	<ul style="list-style-type: none">• les activités de restauration associées à l'hôtellerie (voir 551A),• la préparation de repas et de plats cuisinés livrés et servis à domicile (voir 555D),• les établissements de spectacles servant des repas.
553B – Restauration de type rapide	<ul style="list-style-type: none">• la fourniture au comptoir d'aliments et de boissons à consommer sur place ou à emporter, présentés dans des conditionnements jetables (exemples : hamburgers, pizzerias, viennoiseries, sandwicheries, friteries, services au volant, ...)• la vente de glaces à consommer sur place ou à emporter,• les activités des « salons de thé », les salons de thé.	<ul style="list-style-type: none">• le commerce d'aliments et de boissons par appareils automatiques (voir 526H),• le commerce ambulant d'aliments et de boissons (voir 526H),• la fabrication de plats exclusivement à emporter ou leur commerce.

Lorsqu'on étudie la restauration commerciale en utilisant la NAF, on se heurte à certaines limites et à des besoins d'adaptation. Par exemple, pour étudier la restauration traditionnelle, le Centre d'Observation Economique de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris (COE) prend en considération le secteur NAF 55.3A qui, selon l'INSEE, définit la restauration traditionnelle et le secteur NAF 55.1A qui correspond aux hôtels avec restaurants. Il isole l'activité restauration de l'activité globale des hôtels-restaurants et la cumule à celle du secteur NAF 55.3. Le champ observé est ainsi plus complet que celui pris en compte par l'INSEE.

Aussi cette nomenclature s'avère-t-elle de plus en plus inadaptée pour décrire les nouvelles tendances de restauration autant du côté de l'offre que de la demande. Certaines activités sont difficiles à classer, d'autres sont exclues d'office du secteur, même si elles se développent considérablement.

Pour la restauration rapide à la française, la limite est floue entre l'activité de boulangerie et celle de restauration de type rapide : les enseignes du groupe Holder ou Le Duff vendent des produits destinés à la consommation à domicile et les boulangeries traditionnelles s'organisent afin de diversifier leur offre autour

du sandwich. Il n'est donc pas évident d'évaluer la part correspondant à la restauration dans leurs activités respectives.

De la même façon, l'activité traiteur est concernée par un problème de définition. Elle est prise en compte dans la restauration collective. Or il existe des traiteurs pour la consommation individuelle disposant de quelques tables permettant de déjeuner sur place.

Les établissements de spectacles qui proposent des consommations ou des repas à leur clientèle sont classés en activités récréatives. Si la tendance à donner aux bars et restaurants un caractère festif s'accroît, il pourrait y avoir, là encore, confusion à terme.

Mais surtout la restauration livrée et la restauration automatique ne sont pas prises en compte malgré leur essor. Ce point sera abordé dans la section 4-2, intitulée « Les nouvelles stratégies ».

Ces imprécisions peuvent se présenter comme autant de légers biais dans les différentes enquêtes concernant la restauration commerciale.

D'après une étude réalisée par Coach Omnium, le secteur de la restauration commerciale comptait en 2001, en France, 5% de chaînes et donc 95 % d'indépendants ; or, dans ce rapport, les informations sur les chaînes prédominent. On dispose, en effet, de peu d'informations sur les indépendants, les études les concernant exclusivement faisant défaut. On regroupe difficilement les éléments qui leur sont propres, l'observation de la restauration n'étant pas pratiquée rigoureusement dans chaque région. Aussi les études prenant en compte les indépendants et les chaînes, discriminent-elles leur panel en fonction du type de restauration (traditionnelle, rapide...) et ne sont donc pas en mesure de fournir des informations sur les indépendants exclusivement. L'INSEE et le COE appliquent, par exemple, cette méthodologie.

1.2 Environ 111 000 entreprises dans la restauration

	Nombre d'entreprises au 01/01/2001
Hôtels de tourisme	32 287
Autres moyens d'hébergement de courte durée	13 492
Restauration de type traditionnel	89 835
Restauration de type rapide	21 434
Cafés	42 806
Agences de voyages	4 166
Soins de beauté et entretien corporel	12 011
Activités caractéristiques du tourisme	216 031

Source : INSEE (SIRENE)

En 2001, environ 111 300 entreprises de restauration commerciale étaient répertoriées dans le fichier SIRENE de l'INSEE. Parmi elles, quatre sur cinq étaient de type traditionnel et une sur cinq de type rapide. Le secteur regroupe ainsi la moitié des entreprises du secteur « Hôtels et restaurants », 15 % des entreprises des services, et environ une entreprise française sur vingt.

Le nombre d'entreprises dans la restauration a augmenté de près de 20 % en cinq ans. Cette hausse est la conséquence du très fort développement de la restauration rapide, dont le parc a plus que doublé au cours de cette période. Dans le même temps, le nombre d'entreprises dans la restauration traditionnelle n'a que très peu augmenté.

1.3 Nouvelles procédures de classement

Afin de revaloriser et améliorer l'image de la profession, de favoriser l'évolution volontaire des restaurants de tourisme vers des démarches dynamiques de labellisation et de certification, et d'offrir aux consommateurs une meilleure lisibilité de l'offre de restauration, le classement en « étoiles » de 1963 a été remplacé par la Pyramide de la Qualité. Cette pyramide est constituée de trois niveaux : à la base le classement « Restaurant de Tourisme », puis la labellisation « Restaurateurs de France », et au sommet la certification « Cuisineries Gourmandes ».

L'arrêté du 27 septembre 1999 pris par le Secrétariat d'Etat aux Petites et Moyennes Entreprises, au Commerce et à l'Artisanat et le Secrétariat d'Etat au Tourisme, qui supprime l'ancien classement, crée une seule catégorie de « Restaurant de Tourisme », correspondant à un niveau minimum de qualité attendu par la clientèle.

Ce classement repose sur un système de type déclaratif à partir d'une nouvelle grille de normes objectives et contrôlables par les services préfectoraux. Un restaurant de tourisme peut être un établissement à caractère permanent ou saisonnier mais le service et le paiement doivent y être effectués à table. Sont donc exclus du champ d'application les snacks ou self-services. En revanche, le fait de proposer des « formules buffet » ne prive pas le professionnel de ce classement.

Les restaurants classés « tourisme » doivent justifier d'un personnel qualifié par un diplôme ou une expérience professionnelle tant pour le personnel de salle que pour le personnel de cuisine. En ce qui concerne les équipements, il doit être prévu un espace pour l'accueil de la clientèle, des équipements appropriés notamment en faveur des enfants et des personnes handicapées à mobilité réduite. Il doit être proposé au minimum une carte et un menu, dont un menu enfant, traduits en une langue étrangère au moins et comprenant la description sommaire des plats principaux. Les plats, quelle que soit leur origine ou leur nature (frais, congelés, conservés ou sous vide) doivent être élaborés en cuisine par un professionnel qui répond aux conditions de qualification de l'arrêté.

Une convention cadre a été signée le 18 août 1999 entre l'administration du Tourisme et deux organisations professionnelles pour inciter les restaurateurs à demander le classement de leurs établissements en « restaurants de tourisme ». Ainsi, ce classement ouvre la porte au label « Restaurateurs de France », puis à la certification « Cuisineries Gourmandes » .

A la différence du classement qui est établi et contrôlé par l'Etat, les labels et certifications sont du domaine privé.

« Restaurateurs de France » est le seul label reconnu par le ministère chargé du Tourisme concernant la restauration indépendante. Il constitue le deuxième palier de la Pyramide de la qualité. La certification « Cuisineries Gourmandes » est également la seule reconnue par le ministère. Elle est l'aboutissement de la démarche entreprise par un restaurateur. Elle se trouve au sommet de la Pyramide Qualité. Pour l'obtenir, le label « Restaurants de France » n'est pas obligatoire, mais un établissement qui aura obtenu la certification, remplira nécessairement les critères du label puisque ceux-ci font partie des conditions requises pour obtenir la certification.

1.4 Chaînes de restaurants

1.4.1 Leur poids

Selon une étude publiée par Coach Omnium en 2002, les chaînes regroupent 5 592 établissements, soit environ 5 % du parc de l'ensemble de la restauration commerciale.

En 2001, elles ont servi 30 % des repas du secteur de l'année, soit 836 millions de repas. Leur chiffre d'affaires pèse pour 18% dans celui de la restauration commerciale. Cet écart entre le nombre de restaurants de chaînes et leur apport en termes de repas servis et de volume d'affaires s'explique par le fait qu'un restaurant traditionnel servirait en moyenne 50 couverts par jour, contre 200 pour un restaurant de chaîne à service complet, 450 pour une cafétéria et 600 pour un fast-food.

Les dix premières enseignes ont un chiffre d'affaires qui représente environ 65 % du chiffre d'affaires global des chaînes de restauration.

Les dix premières chaînes de restaurants en France

Rang	Enseigne	Chiffre d'affaires TTC en 2001	Nombre d'unités au 01/01/2002	Evolution de l'offre par rapport à 2001
1	Mc Donald's	1 900 M€	914	+ 62
2	Quick	592 M€	326	+ 18
3	Flunch	447 M€	169	+ 14
4	Buffalo Grill	410 M€	228	+ 20
5	Cafétéria Casino	339 M€	236	+ 4
6	La Brioche Dorée	207 M€	284	+ 3
7	Paul	176 M€	223	-
8	Taverne De Maître Kanter	175 M€	66	+ 2
9	Campanile	172 M€	333	+ 4
10	Hippopotamus	142 M€	69	+ 4

Source : Coach Omnium/L'Hôtellerie

1.4.2 Les différents canaux de distribution

On peut distinguer trois grands canaux de distribution parmi les chaînes françaises :

- **la restauration à service rapide**, qui représente près de la moitié de l'offre et environ 44 % du chiffre d'affaires total des chaînes,
- **les cafétérias**, dont le chiffre d'affaires moyen par entreprise est supérieur à la moyenne des chaînes (1,8 M€ contre 1,2 M€),
- **la restauration à service complet**, qui regroupe plus de la moitié des enseignes et 39 % du chiffre d'affaires total des chaînes.

	Nombre d'enseignes au 01/01/2002	Nombre d'unités au 01/01/2002	Part de l'offre en 2002	Chiffre d'affaires TTC en 2001	Part du chiffre d'affaires en 2002
Restauration à service rapide	32	2 647	47,3 %	3 102 M€	44,1 %
Cafétéria	11	638	11,4 %	1 159 M€	16,5 %
Restauration à service complet	52	2 307	41,3 %	2 761 M€	39,4 %
Total	95	5 592	100,0 %	7 022 M€	100,0 %

Source : Coach Omnium/L'Hôtellerie

La restauration de type rapide

L'offre en termes de restaurants de chaîne de type rapide se partage entre les restaurants de type anglo-saxon (82 %) et les autres, dont ceux « à la française » (18 %).

Enseigne	Groupe	Nombre d'unités au 01/01/2002	Evolution 2001/2002
McDonald's		914	+62
Quick		326	+18
La Brioche Dorée	Le Duff	284	+3
Croq'o'Pain		108	+8
Crocade	Total	88	+2

Source : Coach Omnium/L'Hôtellerie

Les cafétérias

Deux enseignes (Cafétéria Casino et Flunch) comptent près de deux tiers des cafétérias de chaîne en termes d'offre et représentent environ 60 % du chiffre d'affaires.

Enseigne	Groupe	Nombre d'unités au 01/01/2002	Evolution 2001/2002
Cafétéria Casino	Casino	236	+4
Flunch	Agapes	169	+14
Cora Cafétéria		58	-
Arche Cafétéria	Elior	45	-
Eris		26	-2

Source : Coach Omnium/L'Hôtellerie

La restauration à service complet

On peut regrouper les restaurants de chaîne à service complet en cinq catégories :

- ceux de type « Grill/Viande » (41 % de l'offre de restauration de chaîne à service complet),
- les pizzerias (30 %),
- les brasseries et restaurants de type traditionnel (15 %),
- les établissements de type « Produits de la Mer » (7 %)
- les autres (7 %)

Grill/Viande

Enseigne	Groupe	Nombre d'unités au 01/01/2002	Evolution 2001/2002
Buffalo Grill	Buffalo Grill	228	+20
Courtepaille		128	+11
Hippopotamus	Flo	69	+4
Côte à Côte	Envergure	33	+1
La Boucherie		25	+6

Pizzerias

Enseigne	Groupe	Nombre d'unités au 01/01/2002	Evolution 2001/2002
Pizza Pasta Del Arte	Le Duff	84	+1
Pizza Paï	Agapes	60	+4
Pizza Hut	Tricon	31	+2
Pizza Pino		11	+3
Pizza Vesuvio		10	-1

Produits de la mer

Enseigne	Groupe	Nombre d'unités au 01/01/2002	Evolution 2001/2002
Léon de Bruxelles		33	-4
La Criée	Saros	31	+4
Amarine	Agapes	13	-
Comptoir du Saumon	CEDS	8	+3

Brasseries et Traditionnel

Enseigne	Groupe	Nombre d'unités au 01/01/2002	Evolution 2001/2002
Au Bureau		80	+9
Restaumarché	Intermarché	59	+4
Taverne de Maître Kanter	Kronenbourg	66	+2
Bistro Romain	Flo	62	-

Autres restaurants à thème

Enseigne	Groupe	Nombre d'unités au 01/01/2002	Evolution 2001/2002
Tarte Julie	SSP	20	-2
El Rancho		16	-
Oh!..Poivrier!		16	-
Bodegon Colonial		14	+4

Source : Coach Omnium

2 DONNÉES DE CADRAGE DE LA BRANCHE

2.1 Données économiques sur la restauration

En 1999, le chiffre d'affaires global de la restauration était estimé à environ 22,7 milliards d'euros, et la valeur ajoutée du même secteur à 8,4 milliards d'euros. Le poids de la restauration traditionnelle représentait 79 % du chiffre d'affaires et de 82 % en termes de valeur ajoutée et de rémunérations.

Le poids de la restauration dans les activités caractéristiques du tourisme était de 49 % en nombre total d'entreprises, de 41 % en chiffre d'affaires et de 45 % en valeur ajoutée.

Parmi les activités des services aux particuliers, ces poids sont respectivement de 34 %, 27 % et 27 %

	Chiffre d'affaires (millions d'€)	Valeur ajoutée (millions d'€)	Rémunérations (millions d'€)
Restauration de type traditionnel	18 001	8 424	4 345
Restauration de type rapide	4 747	1 888	928
Restauration	22 748	10 312	5 274

Source : INSEE (Enquête annuelle d'entreprise dans les Services – 1999)

En 1999, le chiffre d'affaires moyen par personne était d'environ 58 000 € dans la restauration. Il était plus élevé dans la restauration rapide que dans la restauration traditionnelle. Il représentait 80 % du chiffre d'affaires moyen d'une entreprise caractéristique du tourisme et 77 % de celui d'une entreprise de services aux particuliers.

Le ratio valeur ajoutée/chiffre d'affaires dans la restauration traditionnelle était en moyenne supérieur à celui des activités caractéristiques du tourisme (45 % contre 42 %). Ce ratio dans la restauration rapide n'atteignait que 39 %. Le ratio moyen pour une entreprise de services aux particuliers était lui aussi d'environ 45 % en 1999.

Enfin, le rapport entre les rémunérations et la valeur ajoutée était en moyenne plus élevé dans la restauration (51 %) que dans l'ensemble des activités caractéristiques du tourisme (46 %).

	Chiffre d'affaires par personne (€)	Valeur ajoutée / Chiffre d'affaires (%)	Rémunération / Valeur ajoutée (%)
Restauration de type traditionnel	56 965	46,8	51,6
Restauration de type rapide	62 062	39,8	49,2
Restauration	57 958	45,3	51,2

Source : INSEE (Enquête annuelle d'entreprise dans les Services – 1999)

2.2 Évolution conjoncturelle de l'activité

2.2.1 La restauration traditionnelle – Bilan 2001 du COE

Le chiffre d'affaires de la restauration traditionnelle a progressé de 3,6 % en 2001 par rapport à 2000. Le ralentissement général de l'activité française n'a pas épargné ce secteur d'activité. En effet, depuis 3 ans, le rythme de croissance du chiffre d'affaires se situait plutôt autour de 5 %. Ce secteur a donc subi le tassement de la consommation des ménages dès le deuxième trimestre 2001 et la baisse de fréquentation touristique étrangère à la suite des attentats du 11 septembre 2001, qui a amplifié aux troisième et quatrième trimestres la tendance baissière déjà amorcée au second trimestre.

Le nombre de couverts servis est resté stable en 2001 par rapport à 2000 (+ 0,2 %), comparé à une croissance annuelle moyenne d'environ 3 % de 1998 à 2000. Le prix moyen des repas a cru de 3,4 % en 2001. Comparé à une augmentation de prix de 2,4 % dans ce secteur d'après l' INSEE, ce prix moyen incorpore probablement un glissement tendanciel vers des gammes de repas plus élevés. Les résultats du premier trimestre 2002 laissent présager un rebond de l'activité restauration pour 2002.

	1998	1999	2000	2001
Chiffre d'affaires en valeur	+ 4,3 %	+ 5,4 %	+ 5,5 %	+ 3,6 %
Nombre de couverts servis	+ 3,1 %	+ 3,3 %	+ 2,5 %	+ 0,2 %

Evolution en glissement annuel par rapport à l'année précédente
Source : COE-UMIH

Le chiffre d'affaires des restaurants traditionnels a cru de 4,1 % en 2001 contre 2,3 % pour les restaurants d'hôtels. Ces derniers, plus sensibles à la fréquentation touristique, ont subi plus fortement le ralentissement de l'activité mondiale.

Alors que les restaurants de taille moyenne ont maintenu leur niveau de croissance à + 5,6 %, le chiffre d'affaires des grands établissements, davantage sensible au niveau de l'activité touristique, ne s'est accru que de 3,4 % et les petits restaurants plus réactifs à la conjoncture économique et à la consommation des ménages ont enregistré une croissance de leur chiffre d'affaires limité à 2,7 %. Le chiffre d'affaires des restaurants d'Ile-de-France et de province a augmenté de façon similaire de quelques 3,6 %. Les restaurants d'Ile-de-France dont le chiffre d'affaires croît plus que celui des restaurants de province, ont ressenti de plein fouet la baisse de la fréquentation touristique.

	1998	1999	2000	2001
<u>Par type d'entreprises</u>				
Hôtels-restaurants	+ 3,4 %	+ 4,9 %	+ 5,3 %	+ 2,3 %
Restaurants	+ 4,7 %	+ 5,6 %	+ 5,6 %	+ 4,1 %
<u>Par taille d'entreprises</u>				
Moins de 23000 €	+ 3,8 %	+ 6,4 %	+ 5,2 %	+ 2,7 %
De 23000 à 45 000 €	+ 4,8 %	+ 4,5 %	+ 5,5 %	+ 5,6 %
Plus de 45000 €	+ 4,8 %	+ 4,7 %	+ 5,7 %	+ 3,4 %
<u>Par zone géographique</u>				
Ile-de-France	+ 5,2 %	+ 6,6 %	+ 5,6 %	+ 3,6 %
Province	+ 4,2 %	+ 4,8 %	+ 5,1 %	+ 3,5 %

Evolution en glissement annuel du chiffre d'affaires par rapport à l'année précédente ; taille d'entreprise /chiffre d'affaires mensuel hors taxes
Source : COE-UMIH

Si les restaurants d'hôtels ont augmenté leur niveau d'activité en termes de chiffre d'affaires, le nombre de couverts s'est réduit de 0,7 % en 2001 par rapport à 2000, tandis que les restaurants traditionnels ont servi 0,6 % de repas en plus. Ce sont principalement les petits et les grands restaurants dont le nombre de couverts a baissé en 2001 (respectivement - 0,1 % et - 0,6 %). C'est dans les restaurants d'Ile-de-France que le ralentissement de l'activité s'est le plus fait ressentir, le nombre de couverts servis ayant diminué de 1,3 % en 2001 par rapport à 2000 tandis qu'il est resté quasiment stable pour les restaurants de province (+ 0,2 %).

	1998	1999	2000	2001
<u>Par type d'entreprises</u>				
Hôtels-restaurants	+ 2,3 %	+ 2,6 %	+ 1,6 %	- 0,7 %
Restaurants	+ 3,6 %	+ 3,9 %	+ 2,8 %	+ 0,6 %
<u>Par taille d'entreprises</u>				
Moins de 23000 €	+ 2,2 %	+ 4,1 %	+ 2,5 %	- 0,1 %
De 23000 à 45 000 €	+ 3,7 %	+ 2,8 %	+ 2,6 %	+ 2,4 %
Plus de 45000 €	+ 4,0%	+ 2,9 %	+ 2,2%	- 0,6 %
<u>Par zone géographique</u>				
Ile-de-France	+ 4,2 %	+ 4,3 %	+ 3,1 %	- 1,3 %
Province	+ 3,2 %	+ 2,4 %	+ 1,9 %	+ 0,2 %

Evolution en glissement annuel du chiffre d'affaires par rapport à l'année précédente ; taille d'entreprise /chiffre d'affaires mensuel hors taxes

Source : COE-UMIH

2.2.2 La restauration de type rapide – Enquête de conjoncture INSEE

Le chiffre d'affaires de la restauration rapide a progressé de 7,6 % en 2001 par rapport à 2000. L'augmentation du chiffre d'affaires en valeur a été supérieure à celle enregistrée en 1999 et en 2000. En volume, la hausse a été un peu plus faible (+ 4,1 %).

	1998	1999	2000	2001
Chiffre d'affaires (indice en valeur)	+ 8,1 %	+ 1,3 %	+ 4,3 %	+ 7,6 %
Chiffre d'affaires (indice en volume)	+ 6,7 %	- 0,2 %	+ 2,7 %	+ 4,1 %

Evolution en glissement annuel par rapport à l'année précédente

Source : INSEE

Le ralentissement de l'activité après le 11 septembre 2001 a été moins marqué que dans la restauration traditionnelle (voir ci-dessous). L'importance des clientèles étrangères est certainement moins grande dans la restauration de type rapide, dont l'activité dépend plus de la demande intérieure.

	Septembre 2001	Octobre 2001	Novembre 2001	Décembre 2001	Janvier 2002	Février 2002	Mars 2002	Avril 2002
Chiffre d'affaires (indice en valeur)	- 0,8 %	- 0,4 %	+ 2,5 %	+ 1,6 %	+ 6,1 %	- 4,9 %	+ 0,0 %	+ 2,5 %
Chiffre d'affaires (indice en volume)	- 0,9 %	- 1,2 %	+ 2,7 %	+ 1,1 %	+ 4,5 %	- 4,7 %	+ 0,2 %	+ 1,8 %

Evolution en glissement mensuel (données corrigées des variations saisonnières)

Source : INSEE

2.3 Démographie des entreprises

Près de 21 000 entreprises ont été créées en 2001, dont plus des deux tiers dans la restauration traditionnelle. La restauration est ainsi l'une des branches les plus dynamiques des activités caractéristiques du tourisme, affichant un taux de création de 18 % (nombre d'entreprises créées dans l'année rapporté au stock en début d'année). Ce fort dynamisme est largement à imputer à la restauration de type rapide, dont le taux de création dépasse 30 % en 2001. Au cours des quatre dernières années, le nombre de créations a augmenté de près de 3 % en moyenne chaque année dans la restauration de type rapide. Par contre, le volume de créations de restaurants traditionnels a tendance à se stabiliser.

	Créations d'entreprises				Défaillances d'entreprises		
	1998	1999	2000	2001	1998	1999	2000
Restauration traditionnelle	12 746	12 864	12 690	12 770	2 916	2 480	2 279
Restauration rapide	6 941	7 056	7 295	7 712	642	672	624
Restauration	19 687	19 920	19 985	20 482	3 558	3 152	2 903

Source : INSEE (SIRENE) / BODACC

Seules 28 % des nouvelles immatriculations enregistrées en 2001 correspondent à une création pure d'entreprise. La plus grande part des créations de restaurants sont des reprises (une unité reprend totalement ou partiellement l'activité de l'établissement économique d'une autre unité). La part des réactivations est d'environ un quart (une réactivation est le fait d'une unité inscrite au répertoire qui avait cessé son activité et qui la reprend).

	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
Créations	19 813	19 527	19 911	19 827	19 687	19 920	19 985	20 482
Créations pures	28%	28%	28%	26%	27%	26%	28%	27%
Reprises	45%	45%	45%	46%	46%	48%	47%	47%
Réactivations	27%	27%	27%	28%	27%	26%	25%	26%

Source : INSEE (SIRENE)

Le nombre de défaillances dans la restauration diminue depuis trois ans et a atteint un niveau minimum en 1999. De moins en moins de salariés sont concernés par ces défaillances, 2.2 en moyenne par entreprise en 1996 contre 1.6 en 1999.

	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
Défaillances	3 590	4 085	4 138	4 072	4 181	4 055	3 558	3 152	2 903
Effectifs concernés par les défaillances	6 908	9 179	8 409	8 908	9 189	7 832	6 536	5 447	4 160

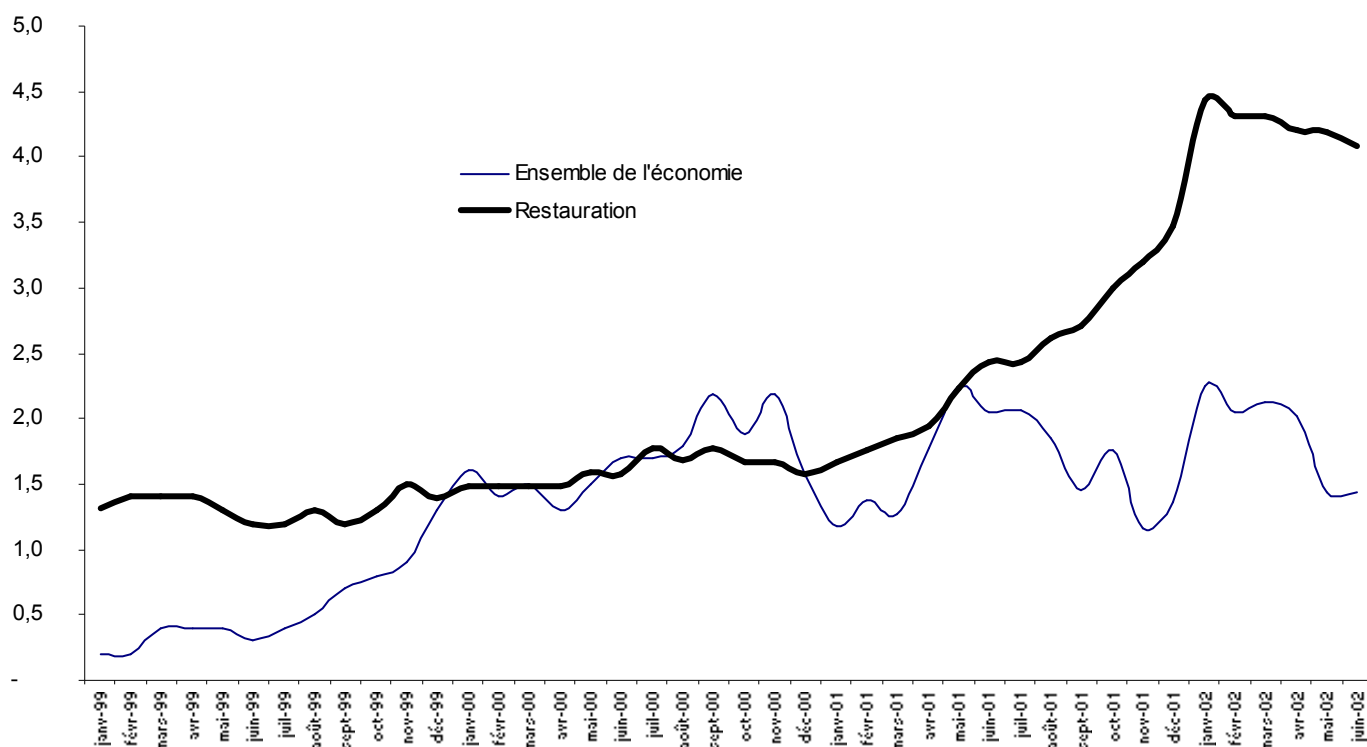
Source : INSEE (SIRENE) / BODACC

2.4 Évolution des prix

En 1999 et 2000, les prix ont évolué à un rythme mensuel moyen de + 0,1 % dans la restauration. L'inflation annuelle est ainsi restée assez stable dans le secteur, proche de 1,5 %, une moyenne supérieure à l'ensemble de l'économie en 1999 et comparable en 2000.

En 2001, la hausse des prix s'est très nettement accélérée dans la restauration, atteignant en moyenne + 0,3 % pour chaque mois de l'année. L'inflation annuelle a progressé de façon continue et atteint son maximum (+ 4,4 % en glissement annuel) en janvier 2002. Depuis le début de l'année 2002, l'inflation a tendance à se tasser dans la restauration.

Glissement annuel des prix de janvier 1999 à juin 2002



Lecture : en juin 2002, la hausse annuelle des prix atteignait 4,1 % dans la restauration

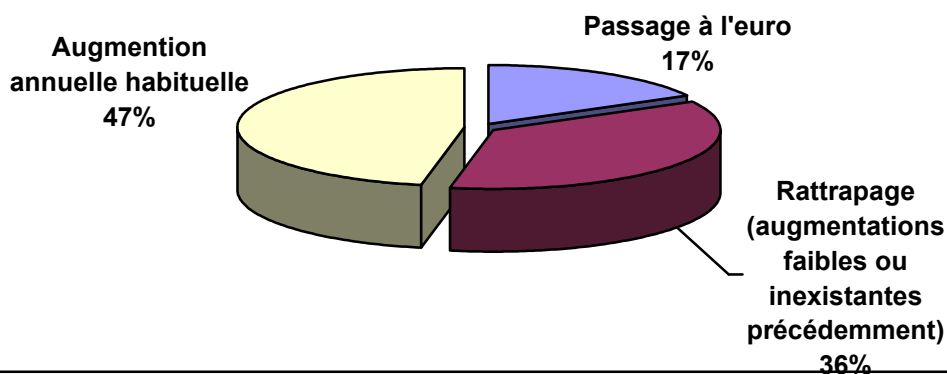
Source : INSEE (Indice des prix à la consommation)

Peu de restaurateurs français se sont risqués à augmenter leurs prix lors du passage à l'euro, les ajustements ayant déjà eu lieu entre janvier et juillet 2001. En revanche, lors des conversions, les prix ont parfois été arrondis vers le haut. La rédaction de la revue 60 millions de consommateurs indique avoir reçu une centaine de plaintes, portant essentiellement sur les sandwiches, le café, la bière ou parfois les restaurants d'entreprise.

Selon le groupe Flo, la profession a subi une hausse fiscale d'environ 3% en novembre (TVA étendue aux services) en pleine période de ralentissement de l'après 11 septembre. Le groupe Flo a donc répercuté cette hausse des taxes en fin d'année, à laquelle s'est rajouté l'équivalent de l'inflation. Quant aux arrondis, ils correspondent à des « prix psychologiques ». Pourtant, la chaîne Léon de Bruxelles ou les brasseries des Frères Blanc assurent que les arrondis ont été faits vers le bas. McDonald's France estime à 0,3 % le recul moyen global de prix affichés pour plus de la moitié de ces produits, mais il faut souligner que leur prix avaient augmenté en mars de 3 à 3,5 %, pour faire face au coût des 35 heures et de la hausse du bœuf. Si les prix ont été arrondis à la hausse dans la gastronomie, les chefs rappellent que les clients se déplacent pour un « nom ».

Selon l'étude L'Hôtellerie/Coach Omnium publiée en 2002, seulement 63% des enseignes disent avoir procédé à une augmentation tarifaire depuis moins d'un an, dont 31% durant le premier semestre 2001, 61% durant le second semestre et à peine 8% en janvier 2002. Si on peut parler d'anticipation pour certains, chaque réseau réalise de manière habituelle des réévaluations de prix, en même temps qu'un changement de carte. Pour autant, dans beaucoup de cas, des majorations tarifaires plus fortes ont été opérées pour compenser une baisse de la fréquentation de la clientèle, notamment dans les formules à service complet. Parmi les chaînes qui ont revu leurs prix à la hausse, 46 % les ont augmentés de 1 à 4 % et 23% de 5 à 10 %.

Motifs justifiant les augmentations de prix réalisées par les chaînes de restauration



Source : L'Hôtellerie/Coach Omnium

2.5 Emploi

2.5.1 L'emploi salarié

Selon l'UNEDIC, le nombre de salariés employés dans la restauration était d'environ 360 000 à la fin de l'année 2000, dont les trois quarts dans la restauration de type traditionnel. La branche regroupe plus de la moitié des salariés des activités du secteur du tourisme et environ 2,5 % des salariés sur l'ensemble de l'économie.

Nombre d'emplois	1998	1999	2000 (p)
Restauration de type traditionnel	247 853	257 963	270 512
Restauration de type rapide	79 439	85 831	91 630
Restauration	327 292	343 794	362 142

(p)=provisoire

Source : UNEDIC

L'emploi salarié dans la restauration évolue à un rythme supérieur à celui de la moyenne des autres activités liées au tourisme (en particulier l'hôtellerie) depuis 1995. Sur la période 1990-2000, la restauration de type traditionnel a progressé de 50 % et la restauration de type rapide de 64 % en nombre d'emplois créés.

Les branches de la restauration de type traditionnel, de la restauration de type rapide et la restauration collective sous contrat sont dans l'ordre les trois sous-secteurs des HCR les plus créateurs d'emplois salariés, suivis par les traiteurs-organiseurs de réceptions, les hôtels de tourisme avec restaurant puis les hôtels de tourisme sans restaurant.

Evolution annuelle de l'emploi salarié	1995	1996	1997	1998	1999	2000 (p)
Restauration de type traditionnel	+ 3,9%	+ 1,6%	+ 4,5%	+ 5,5%	+ 4,1%	+ 4,9 %
Restauration de type rapide	+ 2,8%	+ 8,4%	+ 9,4%	+ 7,6%	+ 8,0%	+ 6,8 %
Restauration	+ 3,7%	+ 3,1%	+ 5,6%	+ 6,0%	+ 5,0%	+ 5,3 %
Activités caractéristiques du tourisme	+ 2,4%	+ 2,4%	+ 3,6%	+ 3,9%	+ 3,9%	+ 4,7 %

(p)=provisoire

Source : UNEDIC

2.5.2 Les non salariés

La part des non salariés est importante dans la restauration comme dans toutes les branches touchant au tourisme. Selon l'enquête emploi menée par l'INSEE, elle serait de 30 % dans la restauration en 2000. On peut donc estimer à près de 500 000 le nombre total d'actifs de la restauration.

2.5.3 Un secteur d'emploi atypique

Les emplois dans la restauration sont nécessairement atypiques sur le plan des horaires. Il s'agit de travailler au moment où les autres se reposent et festoient, le week-end et en soirée. Les rythmes de travail sont également soutenus. Beaucoup travaillent tous les jours ou n'ont pas 48 heures consécutives de repos hebdomadaire. Ces contraintes demandent déjà une bonne motivation car elles entraînent souvent une certaine rupture avec la vie sociale.

La précarité des emplois s'impose par le travail intérimaire, saisonnier, les CDD ou les temps partiels contraints. A cela s'ajoute une durée du travail particulièrement longue pour les salariés à temps plein non compensée par une rémunération conséquente. En effet, si l'on se réfère à l'étude de Jean Gadrey « Hôtellerie-restauration : héberger et restaurer l'emploi », la restauration est l'une des deux branches avec celle des services personnels et domestiques dans lesquels les salaires sont les plus faibles. Jean Gadrey ne comptabilise pas les avantages en nature et les éventuels pourboires, qui restent aléatoires et ne concernent qu'une partie du personnel. Ces constats rendent compte du manque d'attractivité du secteur dont les difficultés de recrutement sont importantes.

Une étude réalisée en octobre 2001 à partir des fichiers de missions Manpower précise les spécificités du recours au travail temporaire dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration : 64% des missions sont effectuées dans des entreprises de moins de 50 salariés et plus de la moitié des salariés intérimaires ont moins de 35 ans. Ce type de contrat se répand cependant au-delà des PME comme chez Eliance par exemple, qui y recourt régulièrement. La création par Randstad d'un réseau de six agences d'intérim spécialisées dans la restauration et l'hôtellerie confirme le recours à ce type de recrutement. Ce réseau baptisé Horeca est implanté dans six unités réparties en Ile-de-France dont la principale est installée à Paris.

Une autre forme d'intermittence très courante dans la branche de la restauration est due à la saisonnalité du tourisme sur les territoires. On emploie des travailleurs pour faire face au pic d'activité, l'été sur le littoral, l'hiver en station de montagne. Dans le secteur HCR, c'est la branche de la restauration traditionnelle qui y a le plus recours avec 24,7% de ses effectifs annuels, suivi des débits de boissons (24%), des hôtels avec restaurant (23,6%) et de la restauration rapide (23,3%). Ces emplois vont très souvent de pair avec des conditions d'hébergements difficiles que la Fédération Nationale des Professions Hôtelières Saisonnières s'est promis d'améliorer.

Il existe une nette sur-représentation des salariés en CDD dans le secteur HCR, par rapport aux autres secteurs économiques : 7,5% du nombre des actifs dans les HCR, 12,5% des salariés hors apprentis et stagiaires contre 6% pour l'ensemble des services et 4% pour l'ensemble de l'économie. Le taux d'entrée sur CDD est encore plus impressionnant : 62% contre 23% pour l'ensemble de l'économie.

Temps complet, temps partiel et travail intermittent dans la restauration en 1997 (en %)

	Temps complet	Temps partiel	Intermittent	Autres
Restauration de type traditionnel	66,5	28,2	5,2	0,1
Restauration de type rapide	34,3	59,0	6,6	0,1
Restauration collective	64,1	26,4	9,3	0,2

Source : DADS, 1997.

Les emplois du secteur HCR sont parmi les moins qualifiés de l'économie nationale. On n'y compte par exemple que 3,5% de cadres, qui travaillent dans les fonctions traditionnelles de management. Les chefs d'entreprise salariés représentent 4% des effectifs salariés. Les hôtels, cafés et restaurants sont en général dirigés par des employeurs indépendants. Sur la base de l'exploitation des Déclarations Annuelles des Données Sociales (DADS), il apparaît que 60% des emplois du secteur des HCR en 1996 ne nécessitent pas de compétences particulières. Selon l'enquête emploi, plus de 40% des employés du secteur HCR sont sans diplôme.

Un contrat d'étude prospective de la profession réalisé de 1995 à 1997, révèle cependant que le secteur hôtellerie-restauration permet à un public en difficulté d'insertion professionnelle et sociale d'accéder à un premier emploi puis à une qualification grâce au développement des Certificats de Qualification Professionnelle.

La proportion de jeunes employés par le secteur HCR est en diminution depuis 1990 pour la tranche d'âge 15-24 ans, mais elle reste l'une des plus importantes dans l'ensemble des activités économiques. Ce taux élevé

peut s'expliquer par la spécificité du secteur, qui emploie un grand nombre d'apprentis, notamment dans le secteur de l'hôtellerie de tourisme et de la restauration traditionnelle.

Le secteur HCR est le second parmi ceux qui enregistrent le niveau de salaire annuel le plus faible, juste après celui des services personnels et domestiques. Ces chiffres moyens masquent de fortes inégalités, et en particulier l'existence d'une proportion importante de très bas salaires, même dans le cas des salariés à temps complet, dont près de 30% avaient un salaire au niveau du SMIC en 1997.

Crise de l'emploi

Selon l'ANPE, les offres enregistrées en 2001 pour l'ensemble de la branche hôtellerie-restauration sont au nombre de 331 964, alors que l'on ne dénombre que 278 174 demandes d'emploi. Marquée par un fort turnover, la restauration souffre fortement du manque de candidatures. Le secteur HCR est en outre celui qui enregistre le taux de démission le plus élevé (23,8% en 1998). Ce taux a augmenté de 3 points de 1996 à 1998 et il était de 6,2% pour l'ensemble des activités économiques, et de 8% dans le tertiaire.

Cette crise prend sa source dans le rapport niveau de contrainte/niveau de salaire trop élevé qui dévalorise la profession notamment chez les jeunes de plus en plus exigeants quant aux conditions de travail. Pour résoudre ce problème, le débat porte sur l'amélioration de la qualité des emplois et l'augmentation des salaires.

2.5.4 La réduction de la durée du travail

Dans le secteur de la restauration, les entreprises se sont trouvées dans l'obligation de passer non pas de 39 heures à 35 heures, mais pour certaines de 43 heures à 35 heures hebdomadaires.

D'après l'étude Coach Omnium publiée en avril 2002, la réduction du temps de travail concernait alors 60,5 % des établissements du panel interrogés chaque mois. Or d'après l'Agence pour l'Emploi des Cadres (APEC), au même moment 54 % seulement des français en bénéficiaient (dont 77% de cadres). Les restaurateurs ne sont donc pas mal placés malgré les difficultés qu'ils doivent surmonter.

Selon cette même étude, les chaînes de restauration ont été les premières à la mettre en œuvre. Elles n'ont pas attendu 2002 pour le faire. 44 % des enseignes l'ont mise en place, suivies dans les réseaux de franchises par 60% des franchisés. 13% appliquent la RTT depuis 1999, 35% depuis 2000, 27% depuis 2001 et 25% l'ont adoptée en 2002.

L'accord de branche conclu en 2001 dans l'hôtellerie restauration était déjà largement dérogatoire par rapport au cadre légal, puisqu'il fixait une durée du travail par étapes et selon la taille des entreprises, toutes les entreprises devant parvenir aux 35 heures le 01/01/2007.

En 2002 dans cette branche, la réduction était de deux heures pour toutes les entreprises qui effectuaient un horaire hebdomadaire supérieur à 39 heures au moment de la signature de l'accord

En décembre 2002, un décret a été promulgué assouplissant l'application de la RTT : selon les nouvelles mesures, en vigueur pour une durée de deux ans, la durée hebdomadaire de présence est fixée à 39 heures pour les entreprises de plus de 20 salariés jusqu'au 31 décembre 2004. Le temps de présence est fixé à 41 heures pour les entreprises de 20 salariés jusqu'au 31 décembre 2003. Par contre, les entreprises de plus de 20 salariés où la durée avait déjà été réduite par décret à 37 heures continuent à appliquer cette disposition de même que les entreprises de moins de 20 salariés qui avaient réduit le temps de présence à 39 heures.

2.5.5 La baisse de la TVA

Selon l'UMIH et la plupart des restaurateurs, les conditions de travail des salariés ne peuvent changer que si le secteur bénéficiait d'une baisse de la TVA, actuellement à 19,6%.

Le ministère des Finances estime que la baisse de la TVA de 19,6% à 5,5% sur la restauration commerciale se traduirait par un coût budgétaire de 3 milliards d'euros.

L'évaluation a été réalisée à partir de l'étude de Jean Gadrey : « Hôtellerie – restauration : héberger et restaurer l'emploi » parue à la Documentation française (2^{ème} trimestre 2002).

Ce rapport prévoit que le prix du repas en restauration traditionnelle, à qualité et service supposés améliorés en moyenne, pourrait baisser de 6 à 7% (soit autour de 5 à 6% en termes absolus avec une inflation de l'ordre de 1%).

La baisse de la TVA ne peut se décider qu'au niveau communautaire. En effet la 6^{ème} Directive TVA (CEE/77/388) prévoit l'application d'un taux normal de TVA variant entre 15 et 25%. Cette directive est en vigueur jusqu'au 31 décembre 2005.

La directive du 22 octobre 1999 a permis aux pays de l'Union européenne d'appliquer la TVA à taux réduit, à titre expérimental, pour une période de trois ans allant du 1^{er} janvier 2000 au 31 décembre 2002 (prorogée jusqu'au 31 décembre 2003), à des services à forte intensité de main d'œuvre. La France avait choisi comme secteurs d'expérimentation les services d'aides à la personne et la rénovation-réparation de logements privés.

Les services concernés devaient remplir les conditions suivantes :

- être à forte intensité de main d'œuvre,
- être en grande partie fournis directement aux consommateurs finaux,
- être principalement locaux et non susceptibles de créer des distorsions de concurrence,
- il doit y avoir, enfin, un lien étroit entre la baisse du prix découlant de la réduction du taux et l'augmentation prévisible de la demande et de l'emploi.

A la fin de l'année 2002, la France a soumis à la commission un rapport d'évaluation des baisses ciblées de la TVA sur les services à domicile d'aides à la personne et sur les travaux portant sur les logements privés achevés depuis plus de deux ans.

En juin 2002, le Gouvernement français, par une lettre à la Commission européenne a exprimé le souhait d'appliquer à la restauration le taux de 5,5%.

Le mémorandum du Gouvernement en faveur de la baisse de la TVA dans la restauration a été adressé fin janvier 2003 à Bruxelles. Il indique les trois effets économiques qui devraient découler de cette mesure : elle supprimerait la disparité de traitement avec la vente à emporter, elle permettrait de soutenir un secteur essentiel en termes d'aménagement du territoire et d'insertion sociale des jeunes ; enfin, elle aurait un effet favorable sur l'emploi, à court terme par son effet sur la demande, à plus long terme par les effets d'offre liés à la baisse réelle du coût du travail.

Le mémorandum évalue à 40 000 sur la base d'hypothèses prudentes, le nombre d'emplois qui pourraient être créés à terme. Cependant, en annexe, le Gouvernement établit une fourchette de 10 000 à 50 000 emplois pour les nouveaux, en considérant six hypothèses d'impact de la baisse de la TVA.

Selon la même étude, dans le secteur de la restauration traditionnelle, l'hypothèse d'un taux à 5,5% pour une perte de recettes fiscales estimée à 1,51 milliards d'euros, permettrait de créer 15 600 emplois salariés (soit une augmentation des effectifs de 6%). Les frais de personnel augmentant de plus de 6% du fait des mesures d'accompagnement (formation) nécessaires pour fidéliser le personnel et limiter le turnover.

Une projection plus optimiste, notamment basée sur l'effort de réduction des prix à la clientèle de 7,7% situe à 20 000 le nombre d'emplois salariés créés.

En y ajoutant les emplois non salariés créés ou préservés (environ 3 500) et les emplois induits du côté des fournisseurs (environ 3 000) on arrive au chiffre maximum de 27 000 emplois à moyen terme (2-3ans) .

Le coût net de ces créations pour les finances publiques de **1,22 milliards d'euros** (perte de recettes fiscales de 1,51 milliards d'euros – 0,29 milliards d'euros de coût public du chômage évité) est très élevé : plus de 45 000 euros par emploi.

Une décision de baisse de la TVA à 5,5% n'aurait de sens qu'associée à d'autres dispositifs et négociations impliquant fortement la profession et les partenaires sociaux.

Le secteur de la restauration n'est pas le plus dynamique en matière de gestion d'emploi et des qualifications, ni en matière de répercussion des aides sur les prix et la qualité. Les syndicats d'employeurs en sont conscients et se sont engagés dans un processus de modernisation sociale qui mérite d'être poursuivi.

Il est donc important d'assortir la baisse de contreparties crédibles en particulier dans les deux domaines suivants :

- La réduction de la durée négociée de la durée du travail en poursuivant, par étapes, la démarche entamée de réduction à 35 heures à l'horizon 2007 (accord RTT du 15/06/2001 étendu le 29/12/2001)
- La formation, la qualification des salariés et des dirigeants pour aider ce secteur à sortir de la situation de pénurie de main d'œuvre qualifiée qu'il connaît du fait de la mauvaise image de ses métiers auprès des jeunes à la recherche d'un emploi susceptible de leur offrir des perspectives de carrière.

En matière de TVA, la Commission a défini une stratégie législative précise pour les cinq prochaines années, « qu'elle s'efforcera de mettre en œuvre rapidement au sein du Conseil ». Elle formulera des propositions portant sur une refonte de la 6^{ème} directive. « En ce qui concerne les taux de TVA, une révision et une rationalisation des règles et des dérogations s'appliquant à la définition des taux de TVA réduits devraient être envisagés à moyen terme, mais pas avant la fin de 2002. Elles seront entreprises après l'évaluation du projet pilote prévu dans le cadre de la directive (1999/85/CE) sur les services à forte intensité de main d'œuvre ».

Dans cette communication, la Commission reste d'avis que le passage au vote à la majorité qualifiée est indispensable, au moins pour certaines questions fiscales, mais la base juridique actuelle demeure la règle de l'unanimité.

Sauf à violer le droit communautaire et encourir des sanctions (or, la Commission a annoncé qu'elle recourrait de manière plus volontariste aux procédures d'infraction dans le domaine fiscal), la France ne peut de sa propre initiative réduire le taux de la TVA du secteur. Toutefois, elle peut demander cette baisse dans le cadre de la refonte de la 6^{ème} directive de la Commission, qui l'a annoncée pour la fin de l'année. A partir de là, les Etats membres commenceront à négocier, selon leurs priorités, sachant que des « compromis » sont possibles entre Etats dans la mesure où les demandes n'ont pas une incidence forte sur les équilibres budgétaires et économiques de chacun.

Pour mémoire, il faut se rappeler que l'Allemagne était en 1999 farouchement opposée au taux réduit dans la restauration. Mais l'Allemagne entre en période électorale, ce qui peut laisser augurer des changements.

L'Hotrec (confédération européenne des hôtels et restaurants) fera pression pour obtenir le taux réduit dans la restauration.

Enfin, les syndicats de salariés, au plan communautaire, ont soutenu la baisse de la TVA.

2.5.6 Le recrutement

Pour faire face à la crise de l'emploi, les restaurateurs qui mènent une véritable politique de gestion des ressources humaines et savent se remettre en question ont moins de difficultés à recruter que les autres. C'est le cas des employeurs qui prennent comme une donnée les attentes des jeunes (plus grand équilibre entre vie professionnelle et vie privée...) et qui s'adaptent en proposant notamment deux jours de repos consécutifs (c'est le cas des Frères Blanc, entre autres) ou en augmentant les rémunérations pour rendre les emplois plus attractifs. En outre, les entreprises mettent en place leur propre formation, ce qui facilite leur recrutement et leur assure l'embauche d'éléments compétents.

Chez Maître Kanter, groupement de restaurateurs indépendants, la formation interne est un service commun rendu aux exploitants. La structure a ses propres formateurs pour le personnel des Tavernes et des intervenants extérieurs sont sollicités pour les sessions de management destinées aux cadres. Pour rapprocher l'enseigne des 200 écoles hôtelières et améliorer son image auprès des jeunes en formation, les Tavernes les invitent à concourir pour le Trophée des fourchettes, lancé dans le cadre du SIREST 2002.

La Criée adopte une démarche volontariste et ouverte pour le recrutement de ses équipes. La chaîne est prête à former son personnel dès l'embauche si celui-ci est sans diplôme mais présente les qualités requises comme le sourire et le dynamisme. La motivation est le premier critère à l'embauche. En contrepartie, il existe des perspectives d'évolution au sein du groupe grâce aux nombreuses formations internes mises en place et aboutissant à des promotions. Un collaborateur qui occupe un poste de serveur peut devenir assistant dans un établissement en 2 ou 3 ans puis directeur par la suite. Cette promotion interne permet de faire face aux problèmes de recrutement pour les postes d'encadrement. Pour trouver des solutions aux problèmes de recrutement, l'entreprise est en train de se structurer pour mettre en place des avantages, notamment au niveau des salaires.

L'ANPE hôtellerie-restauration-métiers de bouche et les autres ANPE de France proposent une offre de services aux entreprises qui évoluera dans plusieurs directions pour endiguer la crise de l'emploi propre au secteur :

- mise en œuvre d'outils méthodologiques de soutien au réseau (intranet) ;
- adaptation des méthodes de recrutement par simulation. Cela permet d'amener au secteur des personnes non diplômées de l'enseignement hôtelier, mais compétentes ;
- mise en œuvre de méthodologies pour favoriser le retour à l'emploi et la transférabilité de compétences (une expérimentation est en cours avec le groupe Agape Restauration) ;
- échanges d'informations et mise en réseau de bourses entre les bassins d'emploi et les régions touristiques (par exemple, expérimentation de télé-recrutement entre la Corse et l'agglomération lilloise) ;
- professionnalisation des agents ANPE par le biais de stages en entreprise et de formation. Elles souhaitent les sensibiliser aux différents types de restauration, aux contraintes et attentes des différents employeurs.

Les CCI et les syndicats organisent de leur côté des opérations de sensibilisation aux métiers de la restauration de type « portes ouvertes ».

Les salons professionnels et les annonces dans la presse restent les moyens les plus développés pour recruter de jeunes candidats quoique pour ce dernier point, le secteur soit sous-équipé.

Les restaurateurs vont également pour certains se constituer en groupement d'employeurs. C'est une forme d'organisation, instituée par la loi de 1985, qui autorise les employeurs à se regrouper en association pour gérer ensemble de la main d'œuvre en fonction de leurs besoins occasionnels ou saisonniers. L'esprit de la loi veut que le groupement d'employeurs signe avec les salariés des contrats à durée déterminée. On compte une

vingtaine de groupements d'employeurs intervenant dans le secteur du tourisme et de l'hôtellerie. Ils sont donc marginaux mais pourraient résoudre les problèmes de recrutement saisonnier.

2.6 Organismes professionnels

L'échelon départemental est un niveau essentiel pour chaque restaurateur. Plus précisément, on trouve la structure administrative capable de renseigner, d'aider et de défendre les restaurateurs dans le chef-lieu de département. Les syndicats départementaux sont généralement très bien informés sur les problèmes concernant la fiscalité, le droit, la législation sociale, l'enseignement technique, l'apprentissage.

En cas d'intervention à l'échelon national, c'est le syndicat départemental qui la transmet à son organisation fédérale à Paris.

Les syndicats départementaux peuvent être, soit un groupement professionnel de base, soit une union ou une fédération départementale de syndicats locaux.

Ils regroupent des adhérents des 3 branches de la profession (restaurateurs, hôteliers, cafetiers-limonadiers).

2.6.1 L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie – UMIH

Ce syndicat professionnel, créé en 1946 sous une autre dénomination, rassemble dans ses 112 organisations territoriales 80 000 entreprises adhérentes présentes sur l'ensemble du territoire, y compris les DOM, organisées en 6 branches professionnelles :

- cafés-brasseries et monde de la nuit : la Fédération Nationale des Cafés-Brasseries et Discothèques (FNCBD) ;
- restaurants : la Fédération Nationale de la Restauration Française (FNRF) ;
- hôtels familiaux : la Fédération de l'Hôtellerie Familiale Nationale (FHFN) ;
- hôtels : la Fédération Nationale de l'Hôtellerie Française (FNHF) ;
- hôtels de chaîne intégrées : le Groupement National des Chaînes (GNC) ;
- entreprises saisonnières : la Fédération Nationale des Professions Hôtelières Saisonnières (FNPHS).

L'UMIH a pour rôle la défense des intérêts des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et exploitants de discothèques, aussi bien dans les domaines technique, social, économique que législatif.

L'UMIH est le porte-parole de la profession tant auprès des instances européennes, nationales ou régionales que des médias et du grand public.

L'UMIH est consultée pour tous les dossiers relatifs à la profession.

Les grands dossiers actuels de l'UMIH en matière de restauration concernent :

- *la reconnaissance du professionnalisme* : L'UMIH incite les restaurateurs à obtenir le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) pour exercer leur métier. L'idée sous-jacente est de valoriser la profession en insistant sur son professionnalisme. Dans cette même optique de valorisation, l'UMIH et les CCI ont mis en place le titre de « maître artisan-restaurateur ».
- *la TVA en restauration* : L'UMIH demande au gouvernement français la réduction de la TVA dans la restauration.

2.6.2 Le Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs (SYNHORCAT)

Le Syndicat National des Restaurateurs, Limonadiers et Hôteliers (SNRLH) représentant depuis plus d'un siècle (1876) les professionnels CHR indépendants des plus prestigieux aux plus modestes, a modifié le 24 juin 2002 ses statuts et a adopté une nouvelle dénomination : SYNHORCAT.

Il compte près de 2500 entreprises adhérentes dont des établissements connus dans le monde entier : des brasseries de grande renommée, des grands groupes de restauration, des hôteliers, des traiteurs organisateurs de réception. Le SYNHORCAT est administré par un comité de 48 membres répartis en 4 sections :

- section de la Restaurateurs ;

- section des Hôteliers ;
- section des Traiteurs organisateurs de réception ;
- section des Limonadiers.

Dans le domaine de la restauration particulièrement, le SNRLH a été à l'origine de quelques actions marquantes. Il a été créateur et gestionnaire de deux écoles très renommées : l'Ecole Hôtelière Jean Drouant (1936) et l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (1978). Il a créé en 1963 les Restaurants de Tourisme et en 1974 l'ASFOREST, organisme de formation professionnelle qui a accueilli près de 3000 stagiaires en 2000. Il a élaboré un guide de bonnes pratiques d'hygiène en restauration en 1997.

2.6.3 Le Syndicat Français de l'Hôtellerie (SFH)

Le Syndicat Français de l'Hôtellerie est un syndicat qui assure la défense, la représentativité et la promotions des hôteliers et restaurateurs auprès des instances ministérielles, des organismes publics ou privés tant au plan national qu'international avec une action prioritaire vers la CEE.

Il répond aux besoins de ses adhérents en diffusant de manière régulière et systématique des informations pratiques sous forme de circulaires dans les domaines législatif, réglementaire, social, fiscal...

Il a adhéré le 24 juin 2002 au Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers, Traiteurs.

Il compte 1520 hôtels et hôtels-restaurants adhérents 2/3/4 étoiles et 4 luxe répartis sur l'ensemble du territoire (Hôtels du Groupe Envergnure, Sol Méliá, Ritz, Plaza Athénée, Georges V...).

Depuis son origine, le Syndicat Français de l'Hôtellerie a toujours été reconnu comme un interlocuteur essentiel du secteur tant par les gouvernements que par les pouvoirs publics et les administrations. A ce titre, le SFH a toujours été régulièrement convoqué à toutes les commissions paritaires mixtes de convention collective et ce depuis qu'elles existent.

2.6.4 La Fédération Autonome Générale de l'Industrie Hôtelière Touristique (FAGIHT)

La FAGIHT représente le secteur Hôtels-Restaurants-Bars et plus particulièrement l'hôtellerie saisonnière de montagne, de stations thermales et balnéaires. En effet, 80% de l'hôtellerie française de sports d'hiver et de l'hôtellerie de montagne d'été est représenté par le FAGIHT. Elle regroupe 2 200 hôtels classés tourisme, 3000 restaurants, 1 200 bars, cafés et discothèques et 500 autres hébergements à caractère touristique dont hôtels non homologués. Elle est implantée dans 20 départements touristiques répartis dans 11 régions françaises.

2.6.5 La Confédération des Hôteliers Indépendants de l'Hôtellerie (CPIH)

La CPIH représente les chefs d'entreprises indépendants, exploitant eux-même avec leur famille un établissement dont ils possèdent le fond de commerce et souvent les murs. Elle informe et défend les professionnels des CHR via l'organe de presse Toutes les Nouvelles de l'Hôtellerie et du Tourisme (TLN).

Elle est composée de 25% d'hôtels, de 32% de restaurants, de 40% de cafés, de 3% de discothèques, soit 30 000 adhérents regroupés en 5 structures nationales (hôteliers de tourisme, restaurateurs, cafetiers, établissements saisonniers et discothèques) et 45 organisations départementales.

La Confédération est membre des principales instances et organismes à vocation touristique et interprofessionnelle au niveau national et international.

La Fédération Autonome Générale de l'Industrie Hôtelière Touristique (FAGIHT) et la Confédération des Professionnels indépendants de l'Hôtellerie (CPIH) constituent ensemble **l'Union Nationale des Indépendants de l'Hôtellerie et de la Restauration (UNIHR)**.

L'UNIHR rassemble 30% environ de l'hôtellerie française et plus de la moitié de l'hôtellerie indépendante.

La CHNHS (Confédération Nationale de l'Hôtellerie Saisonnière) est la centrale spécialisée qui dépend de l'UNIHR. Elle regroupe les 2/3 de l'hôtellerie saisonnière française du littoral breton, vendéen ou méditerranéen à l'ensemble des Alpes.

2.7 Salons

Salon international de l'hôtellerie et de la restauration, le **SIRHA** et **Equip'Hôtel** sont les salons français d'hôtellerie et de restauration les plus importants en France, jouissant d'une renommée internationale.

Ce salon est l'occasion de présenter toutes les tendances actuelles de la restauration. En 2002, le bio, le sandwich et la fusion food (fusion de produits de grande qualité et de produit prêts à l'emploi comme le poulet au coca-cola et le risotto au camembert) furent à l'honneur.

Les entretiens du SIRHA permettent de faire le point avec des experts sur des problématiques majeures telles que la sécurité alimentaire, la nutrition, la restructuration de la cuisine en milieu hospitalier.

Outre le Grand Prix de l'innovation qui pour la première fois récompensait la créativité des exposants, le salon a été l'occasion de concours de haut niveau comme le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie qui révèlent les jeunes espoirs de la gastronomie mondiale.

Equip'Hôtel est pour les professionnels des secteurs de la restauration, de l'hôtellerie, des cafés et des collectivités un événement tout aussi incontournable que le SIRHA. Il génère en effet, un chiffre d'affaires de 2,3 milliards d'euros en moyenne chaque année.

Pour sa dernière édition du 3 au 8 novembre 2001, il a accueilli au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte, 1 153 exposants (contre 1 088 en 1999) dont 234 internationaux (+20%) et 105 702 visiteurs (contre 110 134 en 1999). Il a connu en 2001 une progression de 15,5% du nombre des visiteurs étrangers, qui représentaient 18% du visitorat, soit 19 057 professionnels.

Les grands thèmes d'actualité ont trouvé écho au salon avec par exemple le Forum Emploi-Formation, animé par l'UNAEH (Union Nationale des Anciens Elèves des Ecoles Hôtelières) et l'AFLYHT (Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme). Comme lors du SIRHA, des prix ont été décernés : le Trophée international de cuisine et de pâtisserie, le Trophée européen du Meilleur Cuisinier de la Restauration Collective, le concours du Meilleur Apprenti Cuisinier d'Europe, le Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France, le Concours APRIA-Equip'Hôtel de l'innovation touristique en restauration.

La « **semaine événement de l'hôtellerie est de la restauration** » a réuni du 17 au 20 mars 2002, plusieurs salons dans un même lieu. L'idée est de réunir l'offre la plus variée et la plus innovante en termes de concepts, de produits, de matériels, d'aménagement, de décoration et de services aux nouvelles formes de restauration, aux chefs de la restauration collective mais également à toutes les autres formes de restauration rapide (boulangeries, traiteurs, snacking...) par le biais de trois salons complémentaires :

- Sirest/Metro Expo, le salon de la restauration hors foyer, présidé par Joël Robuchon ;
- Restauration Demain, Salon des Nouvelles Formes de Restauration, en partenariat avec le Leaders Club;
- Room Décor, le rendez-vous exclusif de l'aménagement et de l'ambiance intérieure des hôtels, restaurants et bars.

En 2001, 33 189 visiteurs ont été accueillis sur le **Sirest/Métro Expo** et sur **Restauration Demain** en synergie avec Room Décor. Cela représente une augmentation de 20% de la fréquentation par rapport à l'édition 2000.

Les cinq concours organisés sur l'Espace Concours ont permis de valoriser le savoir-faire de toutes les formes de restauration tout en favorisant l'interactivité entre les exposants et les visiteurs :

- Concours national Tavernes de Maître Kanter, le Trophée des Fourchettes « les excellences de la choucroute » ;
- Trophée Formation Professionnelle pour Adultes Paris-Ile-de-France « Meilleur Gastronomes 2002 » ;
- Concours National de Cuisine Artistique-Sélection Française – Bocuse d'Or 2003 ;
- Concours National de Sandwich « Le sandwich a de l'imagination » ;
- Trophée SOGERES « La créativité des femmes à la une ».