

LES ASSISES  
DE LA RESTAURATION  
COMMERCIALE

**1001**  
**RECETTES**  
**POUR SE RÉINVENTER !**

LUNDI 15 AVRIL 2019  
ESPACE DU CENTENAIRE  
189 RUE DE BERCY  
75012 PARIS





**LA RESTAURATION COMMERCIALE,  
UN ACTEUR CLÉ POUR L'ÉCONOMIE FRANÇAISE**

**55,8 MILLIARDS €**

de chiffre d'affaires

**195 667 ÉTABLISSEMENTS**

dont 85% ont moins de 10 salariés

**836 200 SALARIÉS**

soit plus de la moitié des emplois du secteur touristique

	<b>Chiffre d'affaires</b> (en milliards €)	<b>Nombre d'établissements</b>
Restauration Thématisée	10,223	35 610
Restauration Traditionnelle & Gastronomique	19,954	83 687
Restauration Hôtelière	5,409	9 949
Restauration Rapide	14,685	35 756
Cafétérias	0,998	698
Cafés, Bars, Brasseries	4,535	29 968
<b>Total Restauration Commerciale</b>	<b>55,803</b>	<b>195 667</b>

Source : GIRA, DARES (2017)

**LA RESTAURATION COMMERCIALE,  
AU CŒUR DE LA FILIÈRE AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE**

**45%** du chiffre d'affaires des équipementiers de cuisine professionnelle

**17%** du chiffre d'affaires de la filière « pêche »

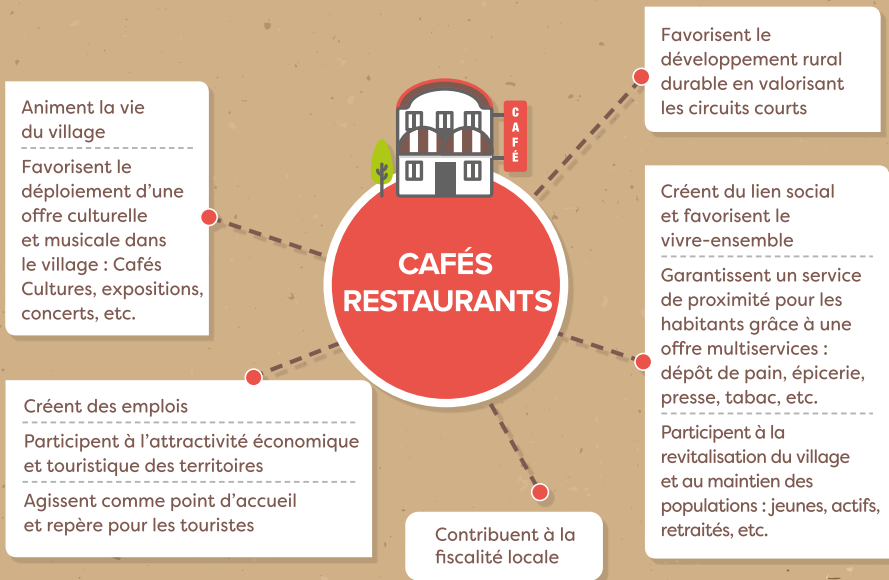
**8,5%** du chiffre d'affaires de la filière « produits carnés »

**10%** de la filière « agroalimentaire »

Source : INSEE, Eurogroup (2017)

**LA RESTAURATION COMMERCIALE, UN ACTEUR CLÉ  
DANS L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE  
ET DANS LE DYNAMISME DES COLLECTIVITÉS  
DE TOUTES TAILLES**

**LA RESTAURATION, UN ECOSYSTÈME POSITIF**



Source : Document UMIH « Cafés, hôtels, restaurants le cœur battant de nos villages » en avril 2018

**LA RESTAURATION COMMERCIALE, UN DES MOTEURS DE L'ATTRACTIVITÉ TOURISTIQUE DE LA FRANCE**

**INSCRIPTION AU PATRIMOINE immatériel de l'UNESCO du repas gastronomique des Français**

**LE TOURISME REPRÉSENTE**

**35%** des recettes touristiques portées par la restauration...

...soit **167 MILLIARDS €**

**8%** du PIB

**2 MILLIONS** d'emplois

**SUR LE PLAN SOCIAL ET SOCIÉTAL, LA RESTAURATION COMMERCIALE JOUE UN RÔLE MAJEUR D'INTÉGRATION ET APPORTE UNE CONTRIBUTION DÉCISIVE AUX COMPTES SOCIAUX**

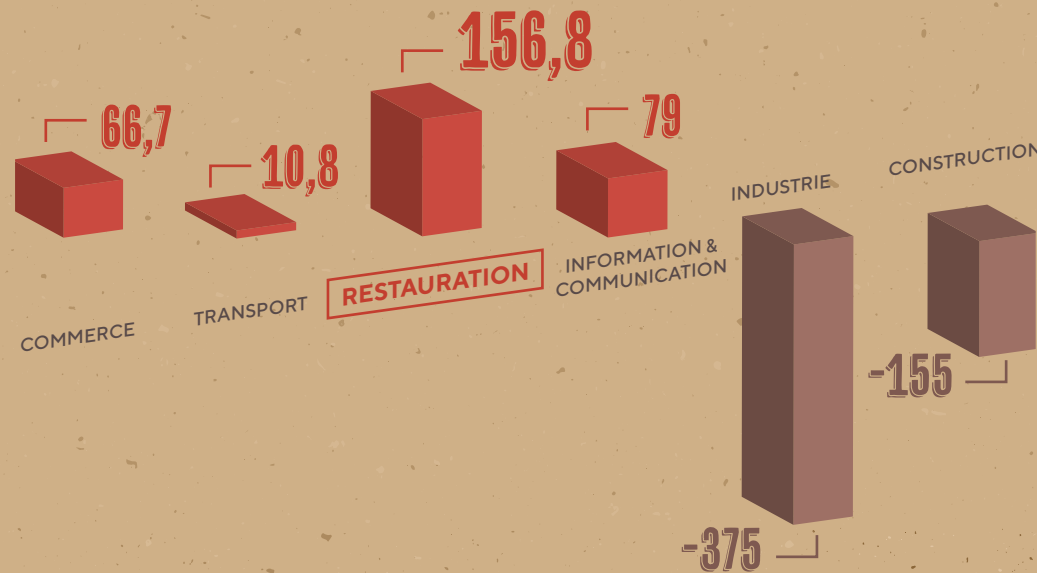
**156 800 EMPLOIS**

ont ainsi été créés entre le 1<sup>er</sup> trimestre 2009 et le 3<sup>ème</sup> trimestre 2018

**SOIT 15% DES EMPLOIS**

du secteur tertiaire marchand

**ÉVOLUTION DU NOMBRE DE SALARIÉS (EN MILLIERS) PAR SECTEURS ENTRE T1 2009 ET T3 2018**



Source : DARES (2019)





La restauration  
est aujourd'hui confrontée à de  
**NOMBREUX DÉFIS,**  
qu'elle doit relever pour  
assurer sa stabilité et  
**GARANTIR SON DYNAMISME**  
sur le long terme.

## Social - Emploi - Formation

Si la restauration commerciale bénéficie globalement d'une image positive auprès du grand public, elle est aujourd'hui confrontée à une pénurie historique de candidats, associée à des difficultés pour conserver les talents. L'enquête « Besoins en main d'œuvre » réalisée par Pôle Emploi en 2018 dénombre ainsi **286 000 projets de recrutement dans le secteur de l'hôtellerie/restauration** dont près de la moitié est jugée difficile à pourvoir, malgré les efforts réalisés depuis des années pour améliorer l'attractivité de ces métiers. Deux métiers sont particulièrement recherchés : **80 800** postes de services en salle, **114 000** postes en cuisine.

Cette situation a des conséquences économiques très importantes pour les entreprises du secteur : retards importants pendant les services, stress au sein des équipes, réduction partielle d'activité voire même fermeture totale d'établissement pourtant pérenne économiquement. Ce manque d'appétence pour le secteur se constate également dans les centres de formations (CFA,...).

Problème d'attractivité, de conditions de travail, de rémunération... en sont très certainement les raisons, malgré de réelles avancées sociales obtenues.

L'étude sur l'attractivité et l'image du secteur de l'hôtellerie-restauration réalisée par BVA, souligne un profond décalage entre l'image projetée par notre secteur et la réalité du terrain. Parmi les autres enseignements figurent les difficultés à concilier vie personnelle et vie professionnelle et les pratiques managériales qui restent encore à améliorer.

## Nos propositions

- **Créer une association professionnelle paritaire** (Association Nationale de Promotion des Emplois et des Métiers) pour gérer toutes les actions relatives à l'information et l'orientation professionnelle.
- **Mettre en œuvre une large campagne de communication nationale** qui s'adressera aux jeunes, à leurs parents et aux prescripteurs. Elle mettra en avant l'accessibilité du secteur (son ouverture à tous types de profils, de qualifications et d'ambitions), la diversité / richesse des métiers et des formes de restauration et les perspectives de carrières (ascenseur social, entrepreneuriat, ouverture à l'international,...).
- **Renforcer les relations entre les entreprises, les partenaires emploi et le monde de la formation** afin d'améliorer leur connaissance de la restauration commerciale : permettre aux jeunes et aux demandeurs d'emploi d'expérimenter le secteur pour s'assurer de leur motivation et développer une offre de formations plus courtes adaptées aux besoins des entreprises et des territoires.
- **Créer une nouvelle forme de contrat de travail dit « contrat de mobilité »** pour sécuriser les parcours professionnels des salariés en contrat de courte durée et répondre aux besoins de flexibilité des entreprises et des salariés.
- **Revaloriser l'attractivité du secteur et améliorer ses conditions de travail** : généralisation de l'intéressement dans les entreprises, élargissement à tous les salariés du mécanisme de la rémunération au pourcentage.

## Réglementation – Fiscalité

Accessibilité, sécurité incendie, bruit, licence de débit de boissons, hygiène, allergènes,... ces dernières années, le secteur de la restauration commerciale a dû comprendre et mettre en œuvre plus de **50 modifications de son environnement législatif et réglementaire** sur des sujets très impactants pour les entreprises.

On estime ainsi qu'un restaurateur consacre en moyenne **15 heures par semaine aux tâches administratives**, temps qu'il ne consacre pas au service de ses clients. Au-delà de leur complexité, les normes et réglementations qui s'imposent à la profession (mise en conformité à la sécurité incendie, à l'accessibilité, hygiène...) engendrent des coûts importants sans véritable retour sur investissement et fragilisent nombre d'exploitations.

A cette pression réglementaire s'ajoute une grande instabilité fiscale : chaque année près de 20 % du Code général des impôts est ainsi réécrit avec des revirements tellement brutaux qu'ils ébranlent des secteurs entiers de l'économie française. En 5 ans, le secteur de la restauration aura ainsi connu 3 changements successifs de TVA (5,5 % en 2009 puis 7 % en 2012 et 10 % en 2014) et vu apparaître de nombreuses nouvelles taxes.

Parallèlement, ces mêmes restaurateurs sont aujourd'hui confrontés à une concurrence grandissante de la part de nouveaux acteurs numériques dont la régulation et les contrôles sont quasi inexistantes. Aujourd'hui, seuls les commerces « physiques » subissent les contraintes d'une réglementation stricte et d'une fiscalité lourde : cotisation sur la valeur ajoutée, taxe foncière, taxe d'enlèvement des ordures ménagères, taxe sur la publicité extérieure, contribution foncière des entreprises,...

## Nos propositions

- **Conduire une révision générale des politiques publiques** spécifique au secteur de la restauration commerciale qui devra évaluer l'efficacité des textes et réglementations mis en œuvre ces 10 dernières années et leurs impacts financiers. Nos entreprises ont besoin d'un cadre réglementaire allégé, sécurisé et stable pour continuer à créer de l'emploi et poursuivre leur investissement.
- **Etablir une réglementation et une imposition équitable** avec les acteurs du numérique. Il n'est pas acceptable que les géants du numérique tirent avantage de la nature immatérielle de leur activité et de la disparité des règles fiscales au sein de l'Union Européenne. Leur cadre réglementaire allégé et leur schéma d'optimisation fiscale créent une réelle inéquité et leur confèrent un avantage concurrentiel gigantesque face aux acteurs de l'économie réelle et aux secteurs à forte intensité de main d'œuvre dont fait partie la restauration commerciale.
- **Sanctuariser le taux réduit de TVA de 10 %** pour la restauration commerciale qui ne peut en aucun cas être qualifié de « niche fiscale ».
- **Rétablir l'exonération « avantage nourriture »** dont bénéficiait le secteur jusqu'en 2010.



## Numérique

La restauration commerciale est aujourd'hui confrontée à une problématique de rentabilité. Face à des charges qui s'alourdissent continuellement (augmentation des frais de personnel, hausse du prix des matières premières, des loyers commerciaux, des dépenses énergétiques...), les entreprises doivent saisir l'opportunité du numérique pour conquérir de nouveaux marchés et s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs. Ceux-ci associent en effet de plus en plus services de restauration et numérique : consultation et dépôt d'avis en ligne, recherche d'informations géo localisées, réservation, commande sur des plateformes de livraison, utilisation des réseaux sociaux... la généralisation de ces nouvelles pratiques a rendu la maîtrise des outils numériques indispensable pour les restaurateurs dans la relation client et pour la notoriété de leur établissement.

Le numérique et l'évolution des technologies constituent également une formidable opportunité pour réaliser des gains de productivité dans l'entreprise en simplifiant / automatisant des tâches à faible valeur ajoutée tout en permettant au restaurateur de se recentrer sur le cœur de son activité : l'accueil, le conseil et l'expérience client.

Pour autant, la transformation numérique, bien engagée dans de nombreuses entreprises, a du mal à s'imposer, notamment dans les PME françaises. La Commission européenne a ainsi en mars 2018, placé la France en 16<sup>ème</sup> position du classement européen relatif à l'économie et la société numérique. Cette mauvaise place est due principalement au retard dans l'adoption des outils numériques et dans une moindre mesure, aux problèmes de couverture du réseau.

## Nos propositions

- **Promouvoir les bonnes pratiques numériques** auprès des acteurs de la restauration commerciale (guides, formations, autodiagnostic,...)
- **Développer un observatoire** des performances mensuelles de la restauration commerciale et améliorer la lisibilité du secteur auprès des pouvoirs publics et des institutionnels.
- **Créer un « think tank » de la restauration commerciale** consacré à la « food tech », associant chefs d'entreprises, institutionnels et startupper.
- **Mutualiser les efforts des professionnels** pour influencer sur le business model des sites de réservation en ligne afin de sécuriser les marges des restaurateurs et promouvoir une rémunération équitable.
- **Développer un grand plan numérique** pour la restauration commerciale pour réduire les inégalités des territoires et promouvoir la généralisation du WiFi gratuit dans les entreprises.





## Environnement Développement durable

Les enjeux environnementaux de la restauration commerciale sont intimement liés à ceux de l'alimentation en général. Les crises alimentaires successives, les préoccupations croissantes autour de la préservation de l'environnement et du gaspillage alimentaire, la diffusion de nouvelles habitudes alimentaires dans la société, ont rendu les consommateurs de plus en plus exigeants en matière de traçabilité, de sécurité et de qualité nutritionnelle et gustative. **83 % des Français souhaitent ainsi consommer des produits bio au restaurant, 70 % en restauration rapide** (source : CSA research).

Les consommateurs sont par ailleurs de plus en plus conscients de leur pouvoir économique et n'hésitent pas à s'en servir pour manifester leur soutien ou leur désaccord vis-à-vis des pratiques des entreprises dans ce domaine. Cette montée en puissance de la « consommation responsable » s'accompagne d'un renforcement de la réglementation nationale et européenne en matière environnementale : allergènes, lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion des déchets, fiscalité comportementale (taxe sur le sucre, les boissons alcoolisées, interdiction du free refill,...).

Par exemple, la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte interdira à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020, la vaisselle jetable en plastique (gobelets, verres et assiettes jetables après utilisation). Seule pourra être vendue ou distribuée gratuitement, en vente à emporter ou en consommation sur place, la vaisselle jetable compostable et constituée pour tout ou partie de matières biosourcées.

La loi Agriculture et Alimentation a complété cette interdiction avec celle des couverts jetables d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2020 et l'obligation de recourir à des contenants réutilisables ou recyclables pour la vente à emporter et la mise à disposition de gourmet bag d'ici le 1<sup>er</sup> juillet 2021.

## Nos propositions

- **Promouvoir les bonnes pratiques environnementales** auprès des acteurs de la restauration commerciale et les inciter à communiquer sur les bonnes pratiques mises en place au sein de leur entreprise : optimisation de la consommation d'eau, réduction de la consommation d'énergie, limitation de la production de déchets, respect de la saisonnalité des produits, participation à l'opération « TPE & PME gagnantes sur tous les coûts » portée par l'ADEME, récupération des emballages, tri et collecte des déchets, etc.
- **Contribuer au développement des nouvelles approches d'approvisionnement des restaurateurs** (centrale d'achats, contrat de filière, structuration logistique) et participer à la relocalisation des systèmes alimentaires en privilégiant les filières courtes.
- **Promouvoir la diffusion des produits biologiques** auprès des acteurs de la restauration commerciale en partenariat avec l'Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique.
- **Développer des partenariats innovants** pour promouvoir les achats responsables, l'utilisation d'emballage recyclable et lutter contre le gaspillage alimentaire.





U M I H

UNION DES MÉTIERS ET  
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

22 rue d'Anjou 75008 Paris

01 44 94 19 94

[www.umih.fr](http://www.umih.fr)

[communication@umih.fr](mailto:communication@umih.fr)

**Suivez-nous sur :**

 @UMIH\_France

 UMIH France

 UMIH