



## **Bilan de la baisse de TVA dans la restauration**

mercredi 30 juin 2010

**Hervé NOVELLI**  
**Secrétaire d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat,**  
**des Petites et moyennes entreprises, du Tourisme,**  
**des Services et de la Consommation**

Dossier de presse

<http://www.economie.gouv.fr>



# Bilan de la baisse de TVA dans la restauration

Hervé NOVELLI

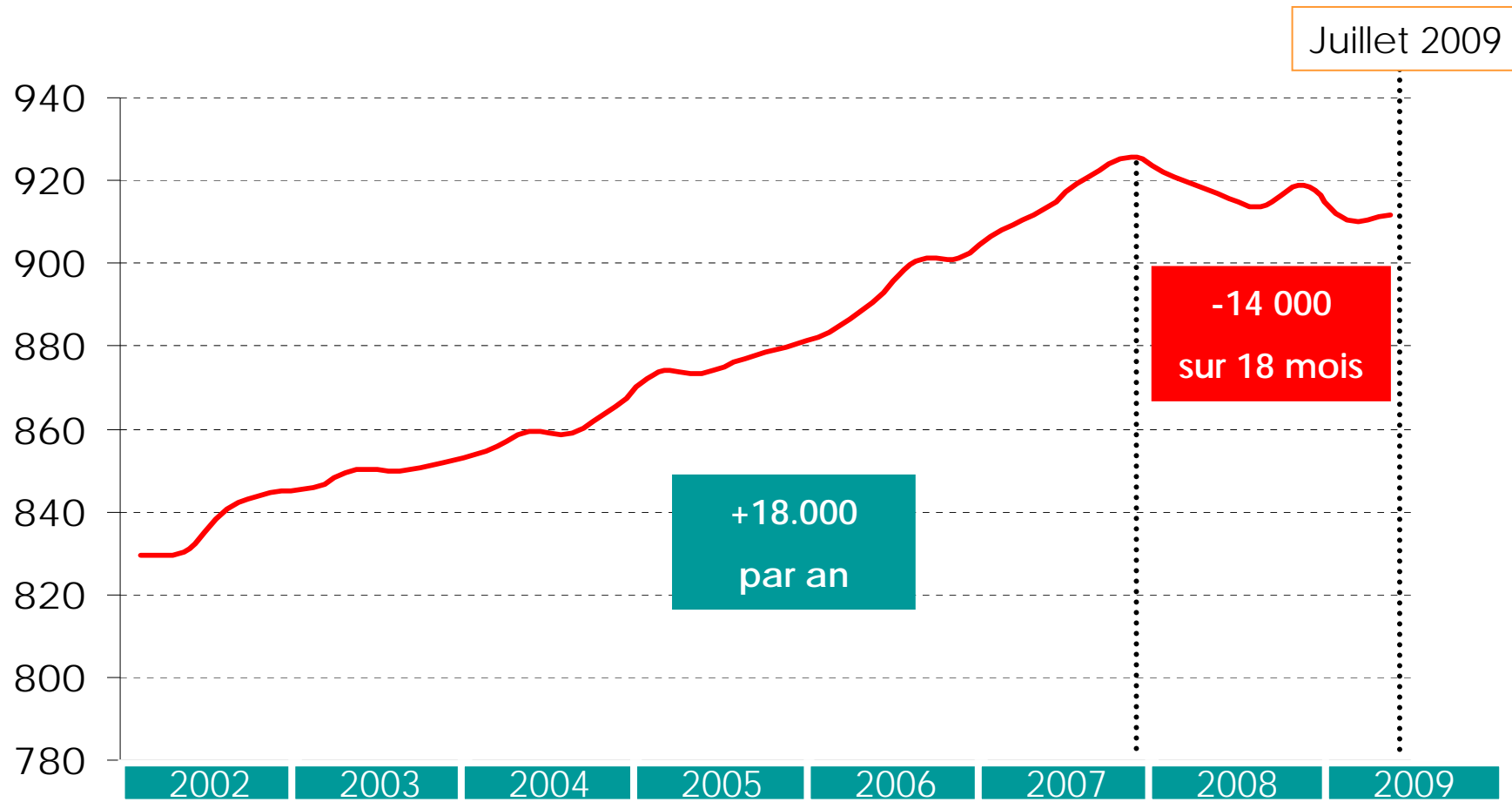
Secrétaire d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat,  
des Petites et moyennes entreprises, du Tourisme,  
des Services et de la Consommation

Bercy > 30 juin 2010

# L'emploi

| Créations d'emplois  
| Perspectives d'emploi pour le secteur

# Evolution de l'emploi : AVANT



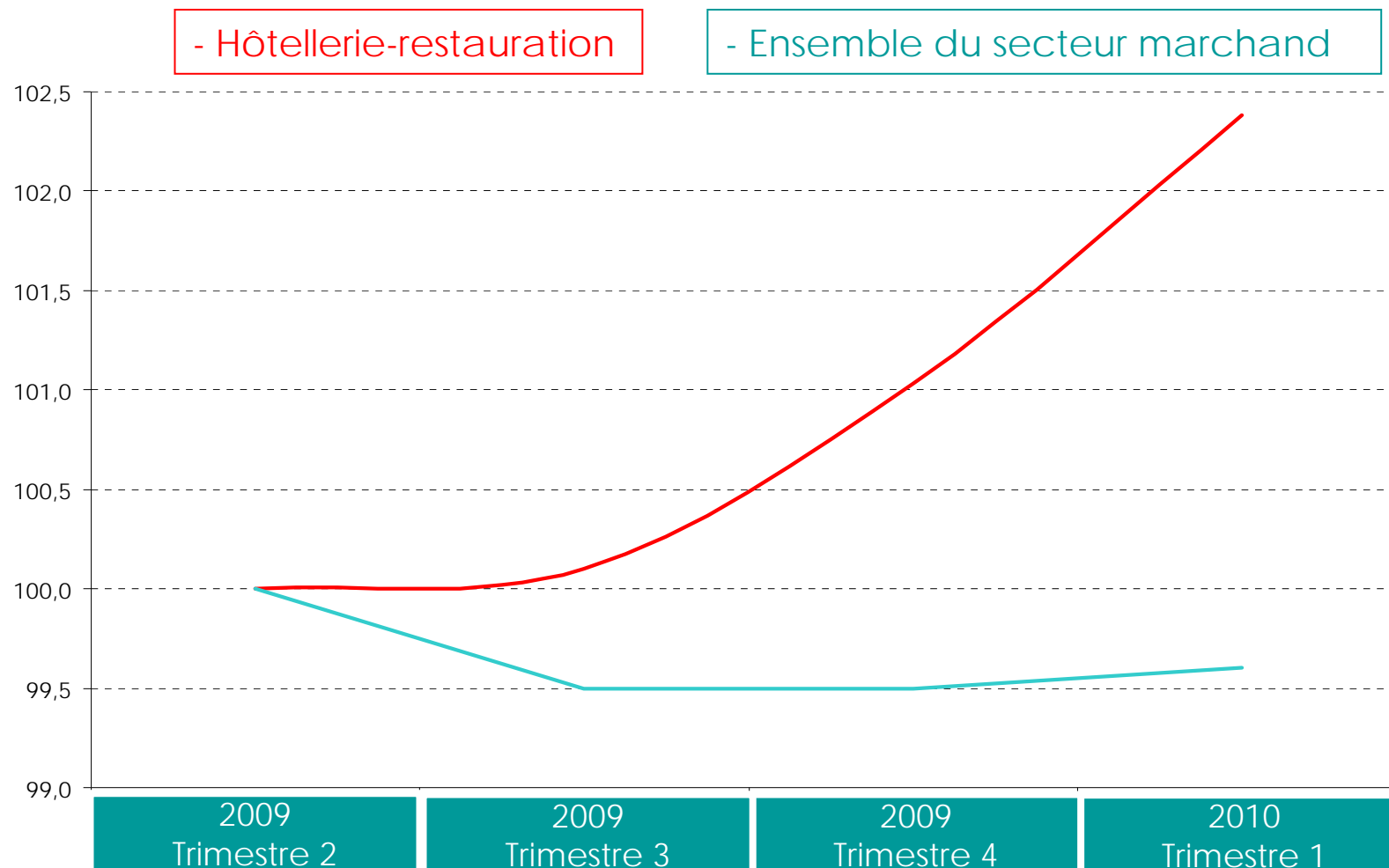
# Evolution de l'emploi : AVANT

**Une dégradation forte de l'emploi avec l'entrée dans la crise économique :**

1. De 2002 à 2007, l'emploi connaît une évolution dynamique dans les HCR, avec une tendance annuelle de 18 000 créations d'emplois
2. En 2008, le secteur HCR détruit 7 000 emplois
3. Début 2009, la tendance de destruction d'emploi s'accroît : 7 000 destructions sur le seul premier semestre

# Evolution de l'emploi : APRES

Evolution comparée en base 100 au 1<sup>er</sup> juillet 2009



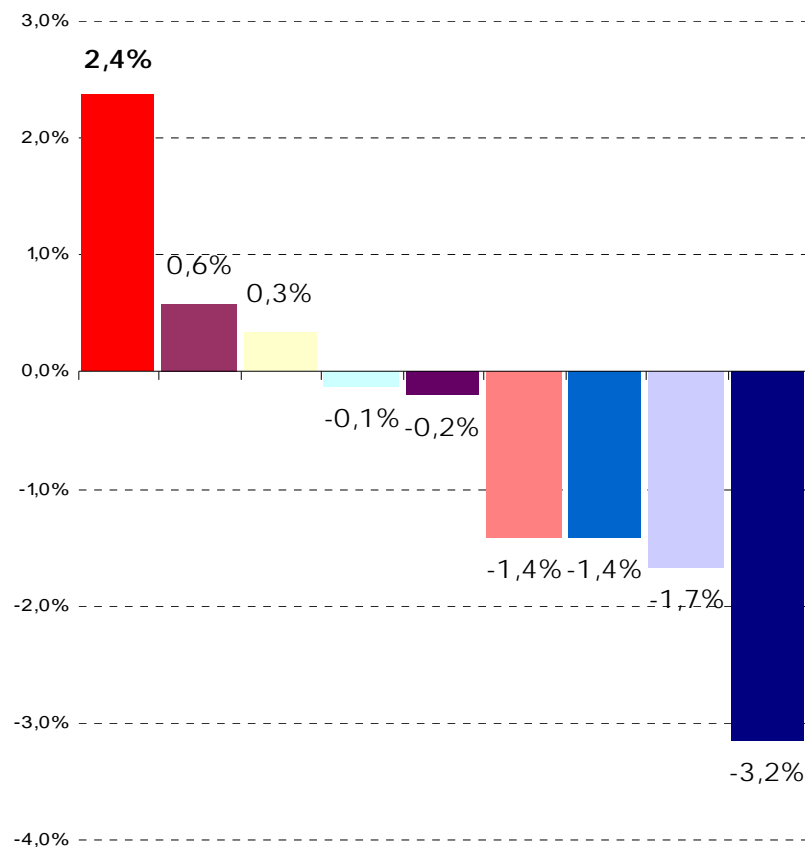
## APRES : un effet TVA très net sur l'emploi

Alors que le secteur marchand dans son ensemble souffre (-0,4 % d'emplois en neuf mois), **le secteur HCR connaît une croissance de l'emploi de 2,4 %, soit 21 700 emplois supplémentaires entre le 1<sup>er</sup> juillet 2009 et le 31 mars 2010.**

L'impact de la baisse de TVA est d'autant plus net que cette progression de l'emploi s'effectue dans un contexte économique difficile pour les activités de tourisme et de loisirs.

# Depuis juillet 2009, la restauration est le secteur numéro 1 pour la progression de l'emploi

Evolution du nombre d'emploi par secteur depuis le 1er juillet 2009  
dans les secteurs d'activité employant plus de 800 000 personnes



Restauration et Hôtellerie	933*	+ 2,4%
Commerce de détail	1632	+ 0,6%
Activités financières et d'assurance	828	+ 0,3%
Tertiaire marchand	10595	- 0,1%
Ensemble des secteurs	17748	- 0,2%
Transports	1316	- 1,4%
Construction	1438	- 1,4%
Commerce de gros	959	- 1,7%
Industrie	3316	- 3,2%

\*nombre d'emplois par secteurs, en milliers



# Une dynamique de l'emploi qui devrait se confirmer



D'après l'enquête « besoins en main d'œuvre 2010 », publiée le 13 avril par Pôle Emploi, **l'hôtellerie-restauration sera le premier recruteur national en 2010.**

14 % des projets de recrutements au niveau national concernent le secteur HCR.

Parmi les 15 métiers les plus recherchés en 2010, quatre appartiennent au secteur HCR.

D'après le baromètre Atout France publié le 13 avril dernier, **34 % des restaurateurs envisagent de recruter du personnel permanent dans les 12 prochains mois, contre 22 % l'an dernier à la même époque.**

# Emploi : précisions méthodologiques

**Les engagements du contrat d'avenir (20 000 créations supplémentaires par rapport à la tendance) sont-ils en passe d'être tenus ?**

La réponse est positive : le contrat d'avenir mentionnait le fait que le secteur avait créé en moyenne 15 000 emplois dans les années de croissance de 2000 à 2008. Le contrat d'avenir précisait aussi que cette tendance devait être réévaluée en fonction de la conjoncture économique. Or, la récession économique de 2009 impacte naturellement fortement cette tendance de créations d'emploi pour les HCR.

**Entre début 2008 et le 1<sup>er</sup> juillet 2009, le secteur HCR avait détruit 14 000 emplois. Le secteur a, depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2009, créé 21 700 emplois en neuf mois. A ce jour l'objectif de 20 000 emplois supplémentaires par rapport à la tendance prévisionnelle est donc atteint.**

# Le Social

## Social : AVANT

### Dans le secteur HCR – restauration traditionnelle

Un dialogue social peu fécond, marqué par :

- Une absence d'accord majeur depuis juillet 2007
- Une grille salariale qui n'avait pas évoluée malgré 4 réévaluations successives du SMIC
- Une absence de mutuelle
- Seulement 8 jours fériés par an

# APRES – un effet TVA sur le social et les salaires

L'accord social le plus important signé depuis le début de la crise, tous secteurs confondus

Nouvelle convention collective HCR – restauration traditionnelle

Accord sans précédent représentant un coût annuel d'1 milliard d'euros.

Signé le 16 décembre 2009 et applicable depuis le 1er mars.

# Social : APRES

Nouvelle convention collective HCR – restauration traditionnelle

## 1. Revalorisation de la grille salariale :

- Hausse moyenne de la grille de 5.5 % (*ce qui correspond à une hausse moyenne des salaires de 3,04 %*)
- Minimum conventionnel fixé à 8,92 €. Plus aucun salarié au niveau du SMIC horaire dans la branche
- La « pente » de la grille passe de 6 % à 8 %, entre le premier et le sixième échelon

# Social : APRES

Nouvelle convention collective HCR – restauration traditionnelle

## **2. Création d'une « prime TVA » pérenne :**

- Prime égale à 2 % du salaire annuel brut, avec un plafond fixé à 500 €
- Conditions d'ancienneté : un an pour les CDI et 4 mois pour les saisonniers
- Le montant de la prime varie en fonction du type d'établissements et de leur exposition à la baisse de la TVA

## **3. Deux jours de congés supplémentaires**

**4. Création d'une couverture frais de santé (mutuelle),  
opérationnelle au 1<sup>er</sup> janvier 2011**

## Social : APRES

Nouvelle convention collective HCR – restauration traditionnelle

### Les effets pour les salariés en matière de rémunération :

- Pour un salarié au SMIC à temps complet travaillant dans un restaurant : + 600 € de rémunération supplémentaire par an (prime + salaire)
- Pour le même salarié travaillant dans un hôtel-restaurant : 440 €
- Pour un employé qualifié à temps complet travaillant dans un restaurant : 1 450 € de rémunération supplémentaire



## Social : APRES

**Nouvelle convention collective « cafétérias » signée  
le 24 juillet 2009**

### **Accord sur les rémunérations :**

Revalorisation de la grille salariale : la « pente » de la grille de salaire de la catégorie « employé » passe de 6,5 % à 12 %

Bonus exceptionnel pour l'année 2009 (« prime TVA »), de 250 € bruts maximum par salarié.

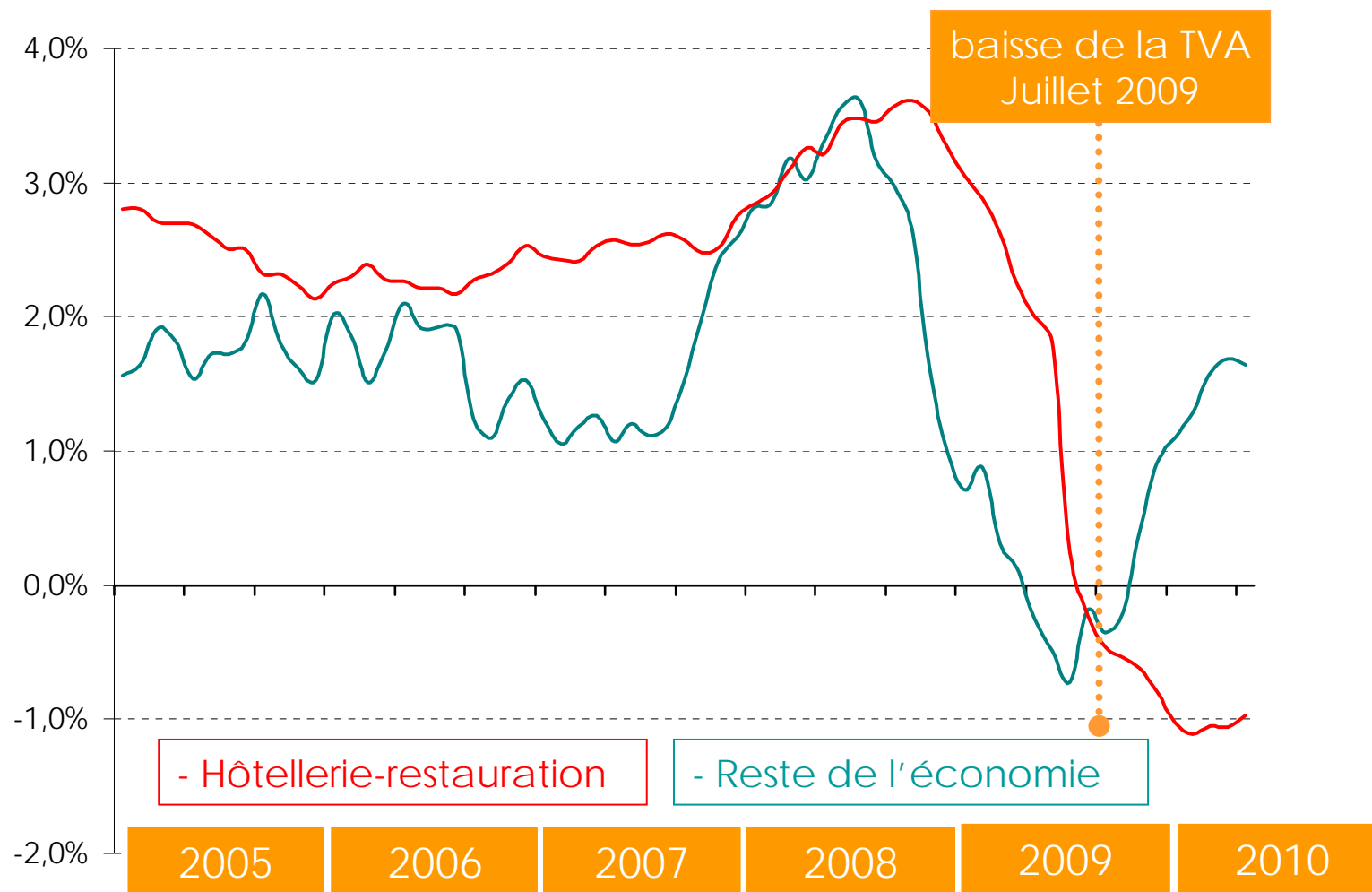
### **Accord sur la mise en place d'un régime de prévoyance :**

garanties Capital Décès, Rente Education , Invalidité 2ème & 3ème catégorie.

**Accord sur les indemnités maladies et indemnités de  
licenciement**

# Les prix

# Comparatif de l'évolution des prix avant et après la baisse de la TVA (glissement annuel 2005-2010)



Source : indice des prix à la consommation de l'INSEE de juin 2009 à mai 2010

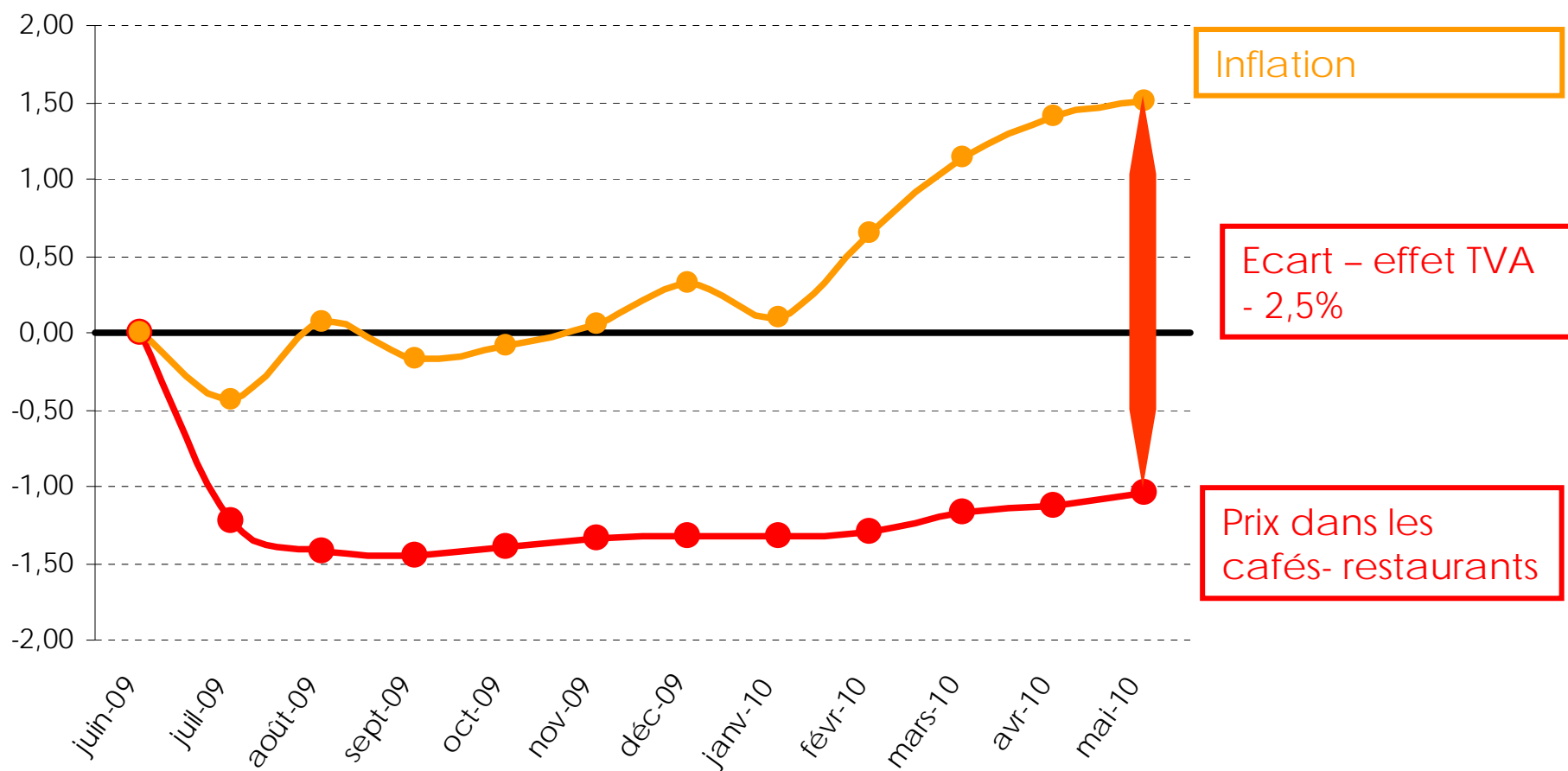
AVANT : les prix dans les cafés-restaurants croissent plus vite que l'indice des prix à la consommation.

APRES : un effet TVA réel sur les prix

Au deuxième semestre 2009, les prix dans les cafés-restaurants enregistrent un recul de 1,35 %. L'économie globale connaît alors une quasi-stagnation des prix, avec un indice des prix à la consommation en hausse de 0,35 %.

Deux tiers des établissements ont pratiqué des baisses de prix, mais moins d'un établissement sur deux a respecté la totalité des engagements du contrat d'avenir en matière de prix.

# Comparatif de l'évolution des prix sur un an (restauration vs ensemble de l'économie)



Source : indice des prix à la consommation de l'INSEE de juin 2009 à mai 2010

## Un impact « réel » de la baisse de TVA sur les prix de 2,5 %

**Au premier semestre 2010 : l'inflation dans l'économie repart, avec un indice des prix à la consommation en hausse de 1,3 % entre janvier et mai. Les prix dans les cafés-restaurants restent en revanche très modérés, avec une hausse de 0,3 %.**

**L'impact « réel » de la baisse de TVA sur les prix peut être estimé à 2,5 %, en tenant compte à la fois de la baisse des prix et de l'absence d'augmentation des prix qui aurait dû se produire.**

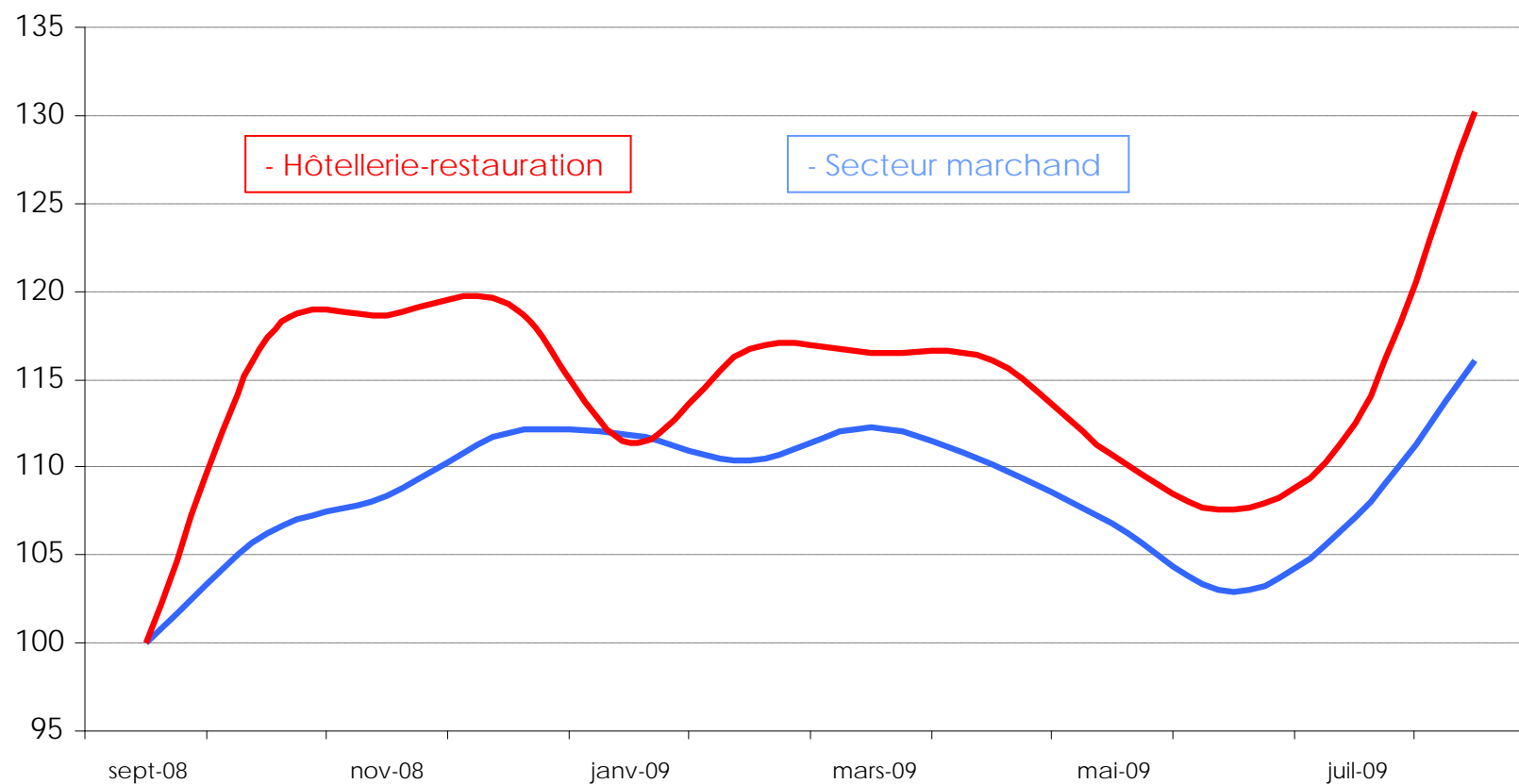
# Les entreprises

| Défaillances

| Créations d'entreprises

# Défaillances d'entreprises : AVANT

Evolution des défaillances d'entreprises base 100 en septembre 2008



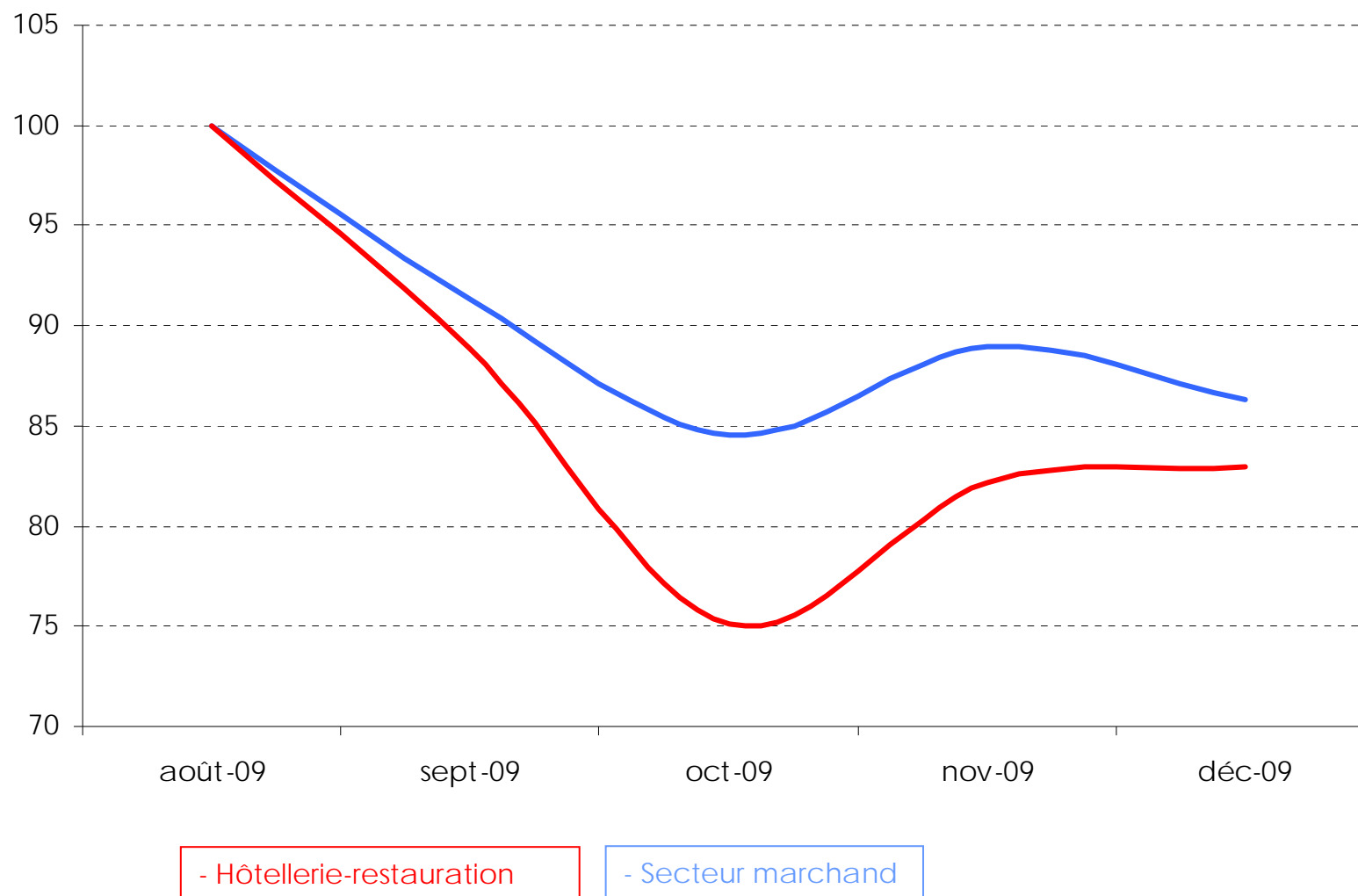


# Avant : une explosion des défaillances d'entreprises

Entre le début de la crise à l'automne 2008 et l'été 2009, la croissance des défaillances d'entreprises du secteur HCR explose connaissant son apogée au printemps 2009.

**Sur la période, la hausse des défaillance atteint 30 %, soit le double de la hausse connue dans le reste de l'économie (16 %)**

# Défaillances d'entreprises : APRES

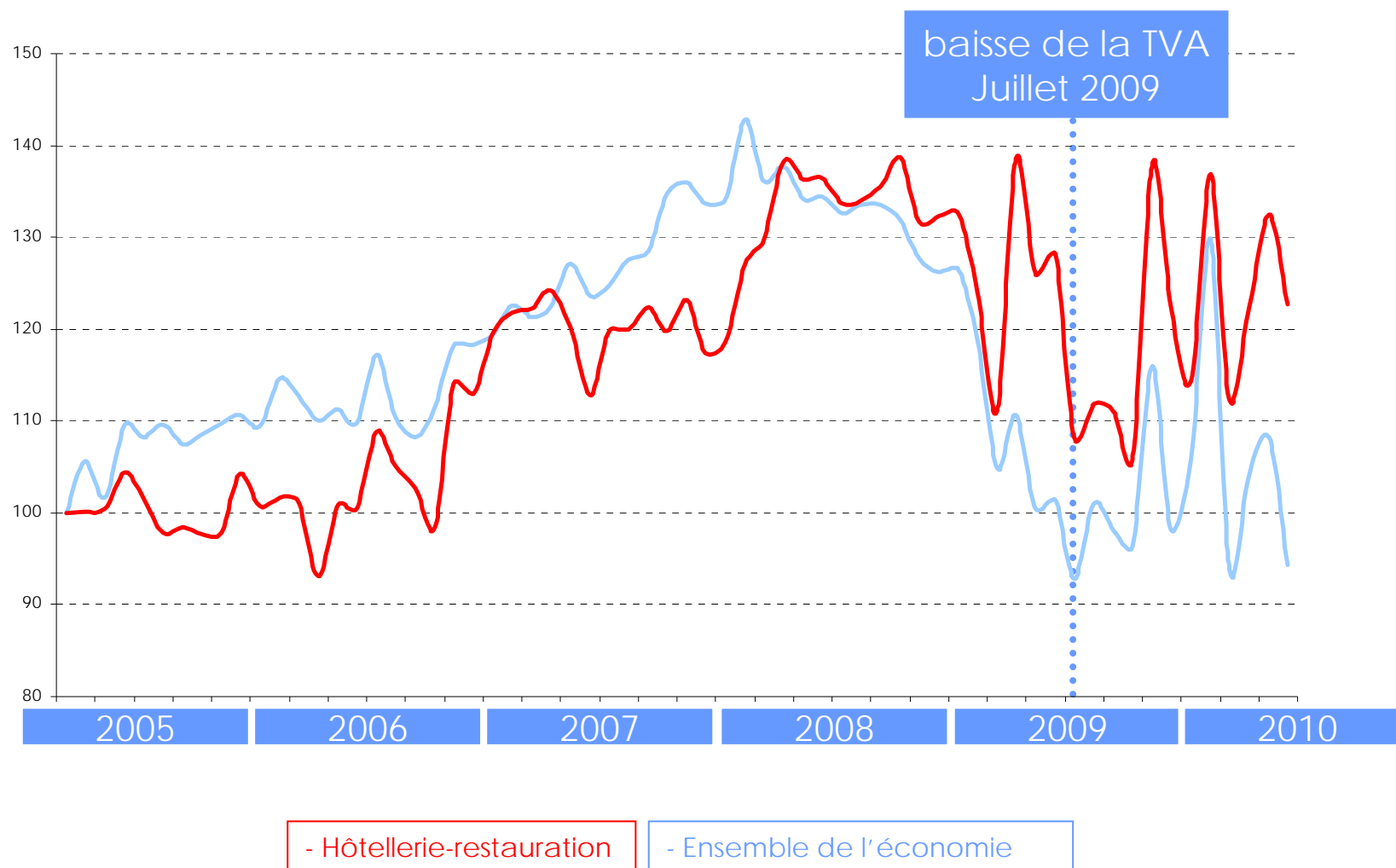


# Après : un effet TVA sur les défaillances d'entreprises

A partir de septembre 2009, les défaillances d'entreprises reculent très fortement dans les HCR.

Le rythme de reflux (- 17 %) est supérieur à celui du reste de l'économie (- 14 %).

# Créations d'entreprises depuis 5 ans dans la restauration et l'ensemble de l'économie (hors auto-entrepreneurs)



# Un effet TVA sur les créations d'entreprises.

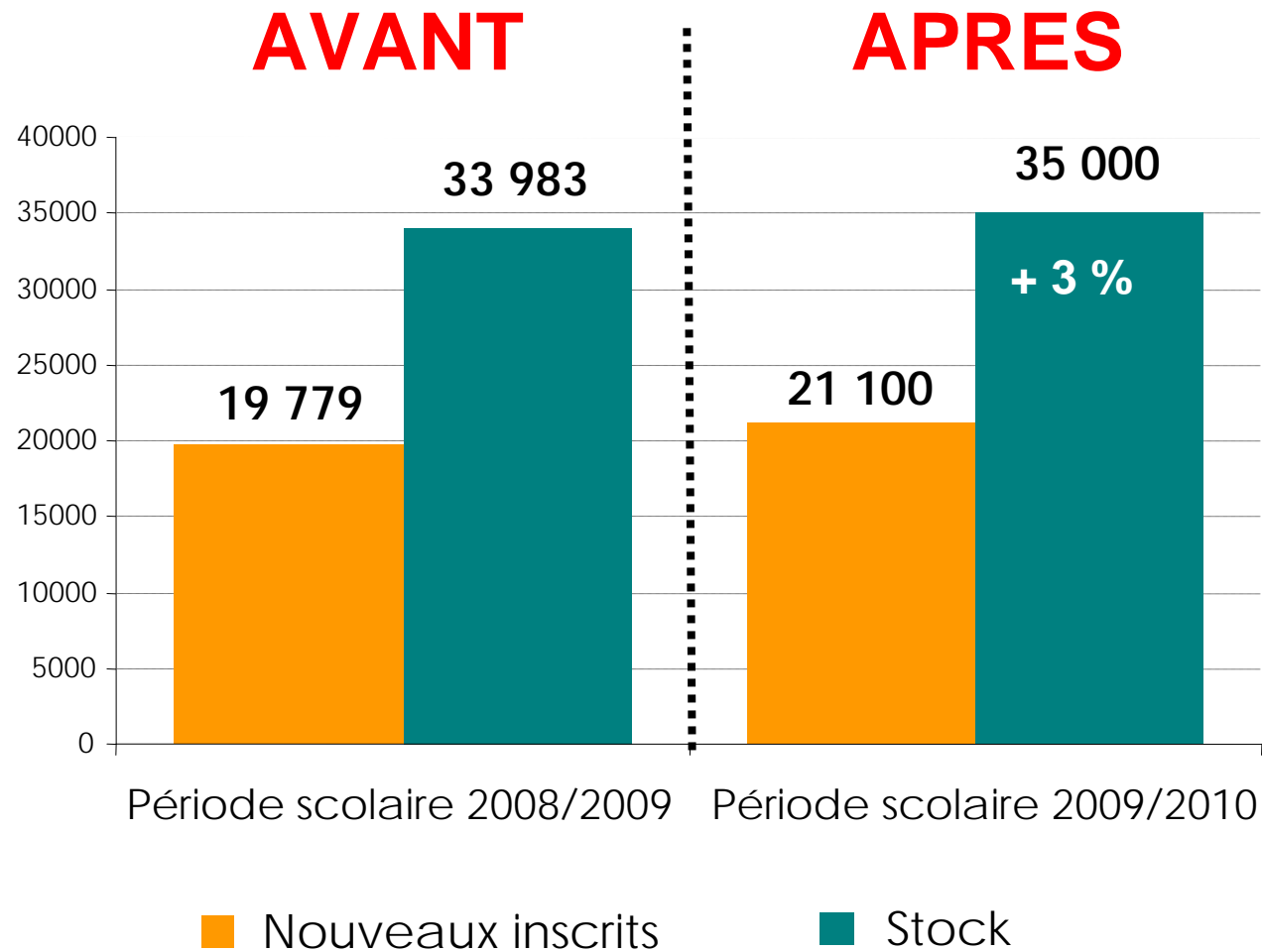
**Depuis onze mois, les créations d'entreprise ont cru plus fortement dans la restauration que dans le reste de l'économie.**

La baisse de TVA a donc produit, malgré la crise économique, un effet d'attractivité favorable au secteur, ce qui devrait contribuer à terme à la diversification de l'offre, à la modernisation et au renforcement concurrentiel du secteur.

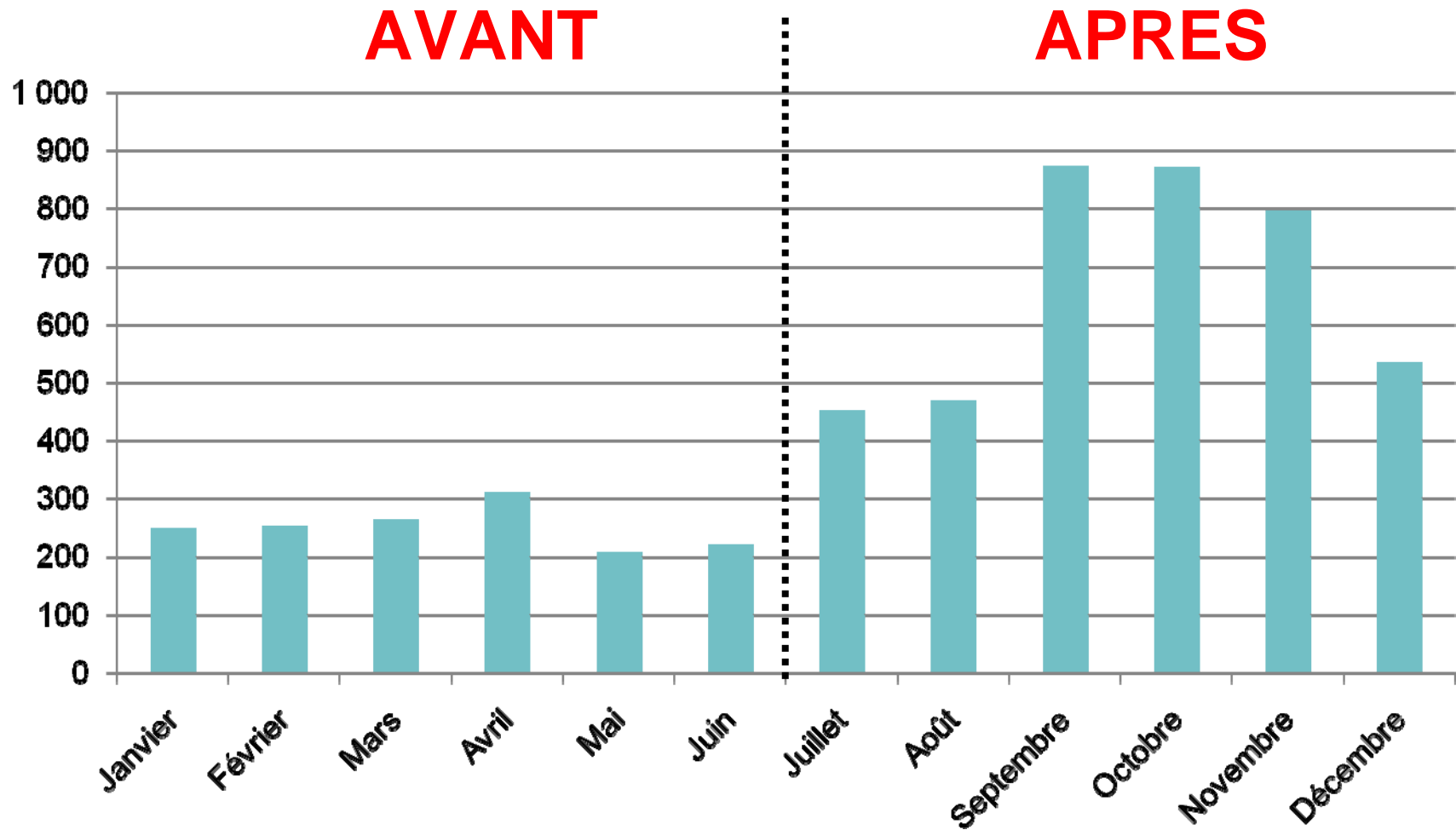
# La formation

| Alternance  
| Formation professionnelle

# Nombre de contrats d'apprentissage



# Evolution des contrats de professionnalisation en 2009

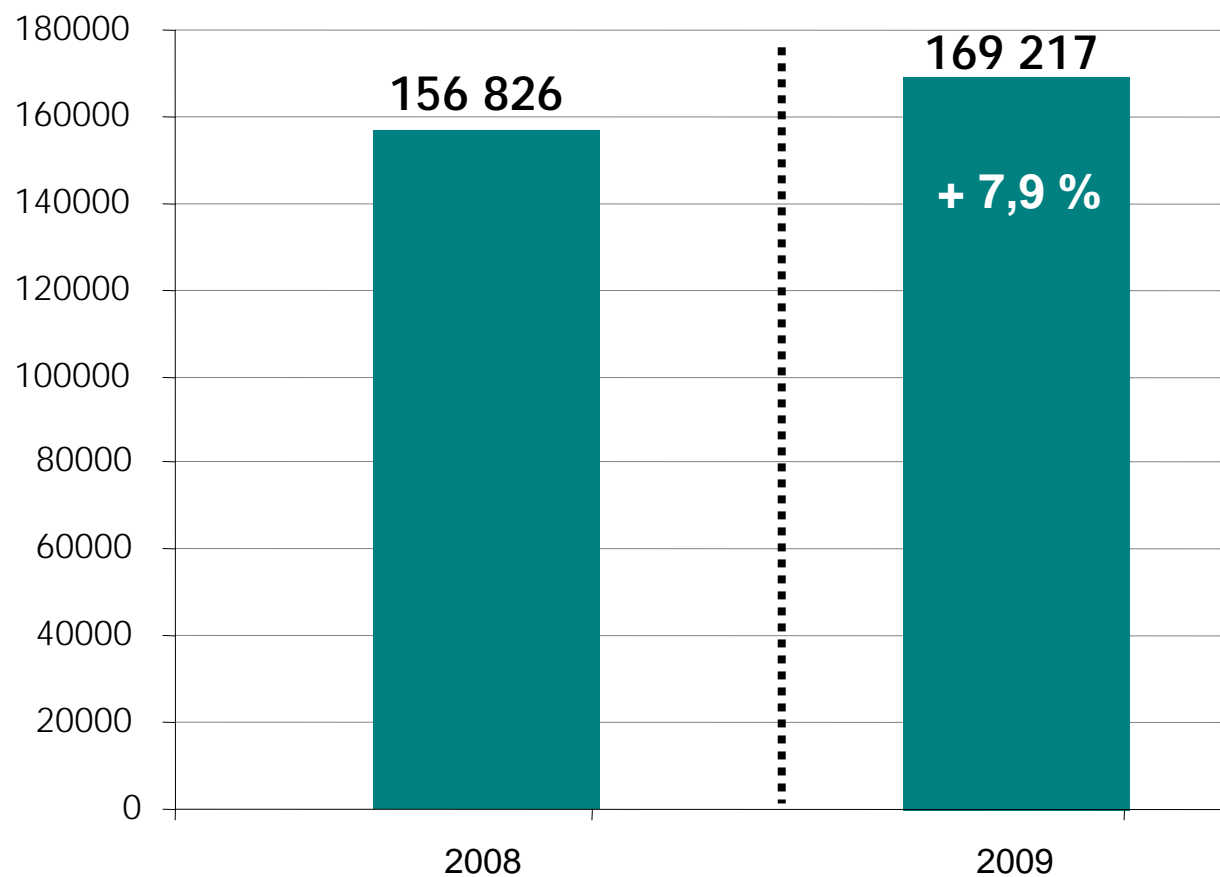




# Evolution du nombre de contrats de formation professionnelle

**AVANT**

**APRES**



■ Nombre de salariés formés

## Formation : progression de l'alternance et de la formation continue des salariés

Le nombre de contrats de professionnalisation a doublé entre le premier et le deuxième semestre 2010.

Apprentissage : **hausse des contrats de 6,7 % en septembre 2009 par rapport à la rentrée 2008.**

S'agissant de l'apprentissage, **l'évolution ne peut être attribuée que partiellement à la baisse de la TVA**, certaines inscriptions ayant été décidées avant l'annonce de la baisse de TVA en avril 2009. A cet égard, **les rentrées 2009 et 2010 devront être suivies avec attention.**

**La formation continue des salariés, pour sa part, enregistre une forte hausse sur l'année 2009 (+ 7,9 %, avec 169 000 salariés formés).** C'est la preuve que malgré la crise les entreprises et leurs salariés ont misé sur la formation.

# AVANT : le Titre de Maître-Restaurateur au point mort

Le titre a été créé par la loi de finances rectificative pour 2006 du 30 décembre 2006. La loi a été mise en application au plan réglementaire par un décret 14 septembre 2007.

Le 1er titre n'a été délivré que le 22 avril 2008.

**En avril 2009, date de la signature du contrat d'avenir de la restauration, on comptait seulement 301 Maîtres restaurateurs**

# APRES : le Titre de Maître-Restaurateur connaît une croissance soutenue

Le 22 juin 2010, le 1 000ème titre de Maître restaurateur a été remis.

Compte-tenu de l'accélération du rythme observé ces derniers mois et du nombre de dossiers en instance (plus de 300), l'objectif des 3 000 Maîtres restaurateurs d'ici 2012 devrait être atteint.

Et maintenant ?

# Exploiter le potentiel de création d'emplois en valorisant l'attractivité du secteur

Les estimations chiffrent à 50 000 le nombre d'emplois encore non-pourvus dans le secteur. Avec la reprise économique le secteur peut confirmer ses performances positives en matière d'emploi et son rôle de locomotive pour l'emploi privé dans le tertiaire.

Deux pistes à explorer pour cela :

1. Mise en œuvre d'une stratégie partagée de développement de l'alternance dans le secteur.
2. Une meilleure valorisation des métiers et des carrières auprès des publics cibles (jeunes, orienteurs, parents) en insistant sur les progrès sociaux enregistrés par le secteur

# Création du comité de pilotage de l'alternance dans la restauration

Suite aux conclusions de la mission menée par Régis Marcon, les organisations professionnelles se sont mobilisées pour **mettre en œuvre une des préconisations du « rapport Marcon » : la création d'un comité national de pilotage de l'alternance.**

## Objectifs de ce comité de pilotage :

- Avoir une gouvernance cohérente de l'alternance dans le secteur, en impliquant l'ensemble des professionnels et des interlocuteurs privés ou publics.
- Produire un document stratégique partagé fixant les objectifs et les moyens à mettre en œuvre sur une période de trois ans (2011-2014).
- Identifier et diffuser les bonnes pratiques.

# Pérenniser la semaine « tous au restaurant »

Opération menée à l'initiative d'Alain Ducasse, qui permet de démocratiser l'accès aux restaurants, y compris les plus prestigieux en proposant durant une semaine des menus très attractifs.

1 000 restaurants se sont engagés dans la première édition.

Cette semaine devrait être pérennisée, pour répondre au vœu émis à l'occasion des états Généraux de la restauration en avril 2009 de créer une « fête annuelle de la restauration ».



# Promouvoir le titre de Maître-restaurateur

La création de l'Association française des Maîtres Restaurateurs, le 21 juin 2010, doit permettre aux Maîtres Restaurateurs de se fédérer, de promouvoir le titre et d'en accroître la visibilité.

Les Organisations professionnelles doivent elles aussi s'impliquer pour assurer la diffusion du titre.

Les services de l'Etat, ainsi que l'opérateur ATOUT France, accompagneront ce développement, pour que le titre devienne un label de référence incontournable pour les professionnels et les clients.

# Tableau de bord des engagements du contrat d'avenir de la restauration

Engagement	Objectif	Réalisation
Baisse des prix	Baisse des prix globale de 3 %	Près d'un établissement sur deux a appliqué les engagements du contrat d'avenir : baisse de 1,1 % en euros courants et de 2,6 % en euros constants
Emploi	Créations de 20 000 emplois supplémentaires en deux ans	21 700 créations d'emplois nettes en neuf mois (du 1er juillet 2009 au 31 mars 2010). Secteur économique numéro 1 pour la progression de l'emploi (+ 2,4 % des effectifs)
Amélioration des conditions de travail	Accords sociaux dans la branche hôtel-cafés – restaurants	Accord social historique applicable depuis 1er mars 2010, représentant un coût d'un milliard d'euros annuel.
	Accords sociaux dans la restauration rapide	Les négociations sociales n'ont pas abouti à ce jour
Formation	Création de 20 000 postes d'alternants supplémentaires sur 3 rentrées scolaires (2009-2010-2011)	+ 1 200 apprentis à la rentrée de sept. 2009 (+ 6 % d'entrée) + 2 100 contrats de professionnalisation entre le 1 <sup>er</sup> et le 2 <sup>ème</sup> semestre 2009
	Accroissement des actions de formation	+ 8 % de stagiaires / + 4 % des actions de formations en 2009 par rapport à 2008
Modernisation du secteur	Création d'un fonds de modernisation de la restauration	Fonds opérationnel depuis novembre 2009
	Atteindre la barre des 3 000 Maîtres Restaurateurs en trois ans	1 000 Maîtres restaurateurs depuis le 17 juin 2010