



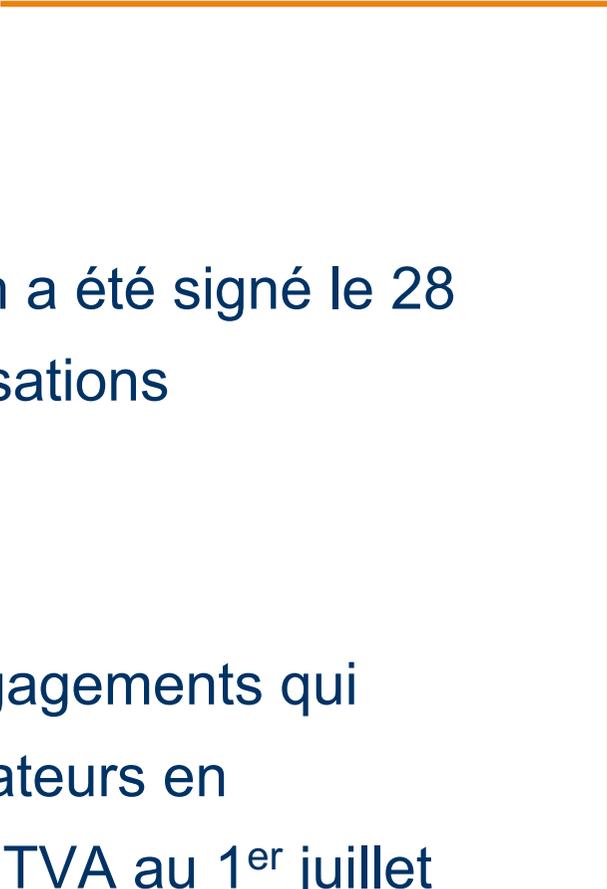
Le comité de suivi du contrat d'avenir de la restauration

- 15 décembre 2009 -
Bercy





Le contrat d'avenir de la restauration



Le contrat d'avenir de la restauration a été signé le 28 avril 2009 entre l'Etat et neuf organisations professionnelles.

Le contrat liste dans le détail les engagements qui doivent être honorés par les restaurateurs en contrepartie de la baisse du taux de TVA au 1^{er} juillet 2009.



Les engagements en matière de baisse des prix

- **Dans la restauration traditionnelle** : répercussion intégrale de la baisse de la TVA (soit 11,8 %) sur au moins 7 produits « phares » de la carte
- **Les cafetiers -limonadiers** : répercussion intégrale sur le prix du café, du thé et d'une boisson fraîche
- **Dans la restauration rapide** : baisse d'au moins 5 % sur le menu et le produit de référence



Objectif macro-économique :

baisse de 3 % de l'indice des prix, ce qui correspond à la répercussion intégrale de la baisse de la TVA (soit 11,8 %) sur un tiers du chiffre d'affaires hors alcool et hors produit déjà taxé à 5,5 % - produits à emporter notamment.



Les engagements en matière sociale

- Engagement d'une signature d'accords collectifs en matière de rémunération, de formation et de protection sociale avant la fin de l'année 2009
- Engagement de signer une convention de lutte contre le travail illégal et une convention relative à la santé et la sécurité au travail





Les engagements en matière d'emploi

Les restaurateurs s'engagent à créer 40 000 emplois supplémentaires dans les deux ans

Cet objectif se décompose entre :

- 20 000 créations supplémentaires d'emplois pérennes ;
- 20 000 jeunes supplémentaires en alternance - apprentissage ou contrat de professionnalisation.





Engagement en matière de modernisation du secteur

Création d'un fonds de modernisation de la restauration, financé par une contribution des restaurateurs

OSEO est chargée de la gestion du fonds sous ses deux aspects:

- la modernisation, la mise aux normes, la transmission ou la reprise des établissements
- la promotion du secteur

L'accès au fonds est conditionné par le respect des engagements du contrat d'avenir en matière de baisse des prix.

Les restaurateurs s'engagent également à porter le nombre de maîtres restaurateurs à 3000 dans les trois ans.





Le suivi des engagements du contrat d'avenir

Le Comité de suivi, installé le 22 juillet 2009, est composé :

- de représentants des organisations professionnelles signataires du contrat d'avenir
- de représentants des organisations syndicales
- de parlementaires
- de personnalités qualifiées

Le comité de suivi se réunit semestriellement. Il a vocation à vérifier la tenue des engagements par les professionnels





Engagements sur les prix



L'indice des prix INSEE

Un échantillon fixe de produits couvrant l'ensemble de la consommation des ménages

Plus de 1 000 produits suivis (ex : huile de colza, une heure de plomberie, ...)

27 000 points de vente dans une centaine d'agglomérations réparties sur tout le territoire

Une collecte sur le terrain de 160 000 prix par mois : on relève durant 12 mois le prix du même article (le même modèle de la même marque, dans le même conditionnement) dans le même point de vente

Une mise à jour annuelle de l'échantillon des produits et de leur poids dans l'indice pour suivre l'évolution des modes de vie des ménages

Le secteur de la restauration (cafés et restaurants) dans l'indice INSEE

Un secteur des cafés-restaurants traité comme tous les autres

Une trentaine de produits suivis (la tasse de café servie en salle...)

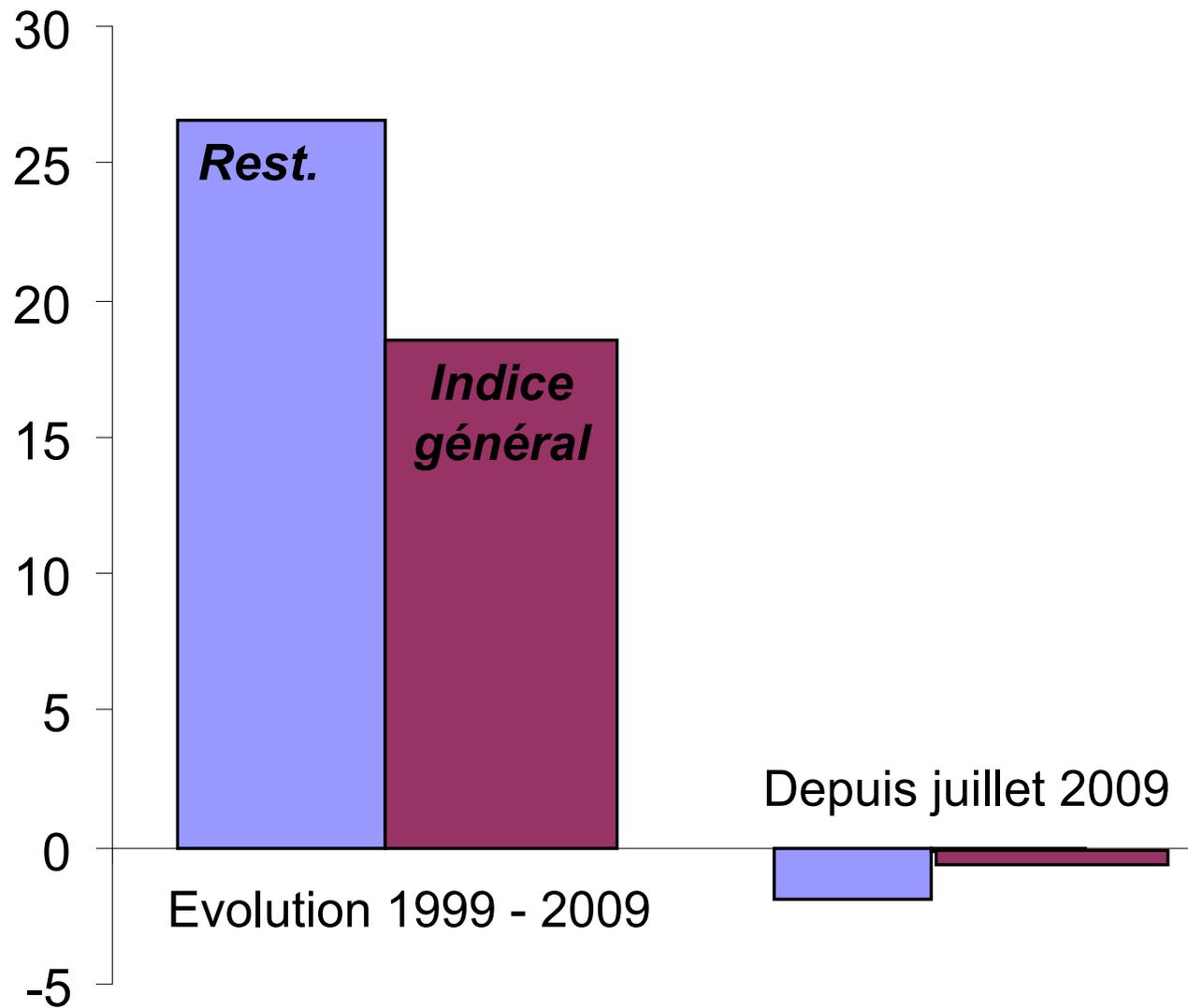
Plus de 6 000 relevés effectués chaque mois, dans plus de 2 000 restaurants et 800 cafés

L'ensemble du secteur est couvert : les chaînes et les indépendants, la restauration classique et la restauration rapide

Son poids dans l'indice d'ensemble : 4,19 % hors cantines

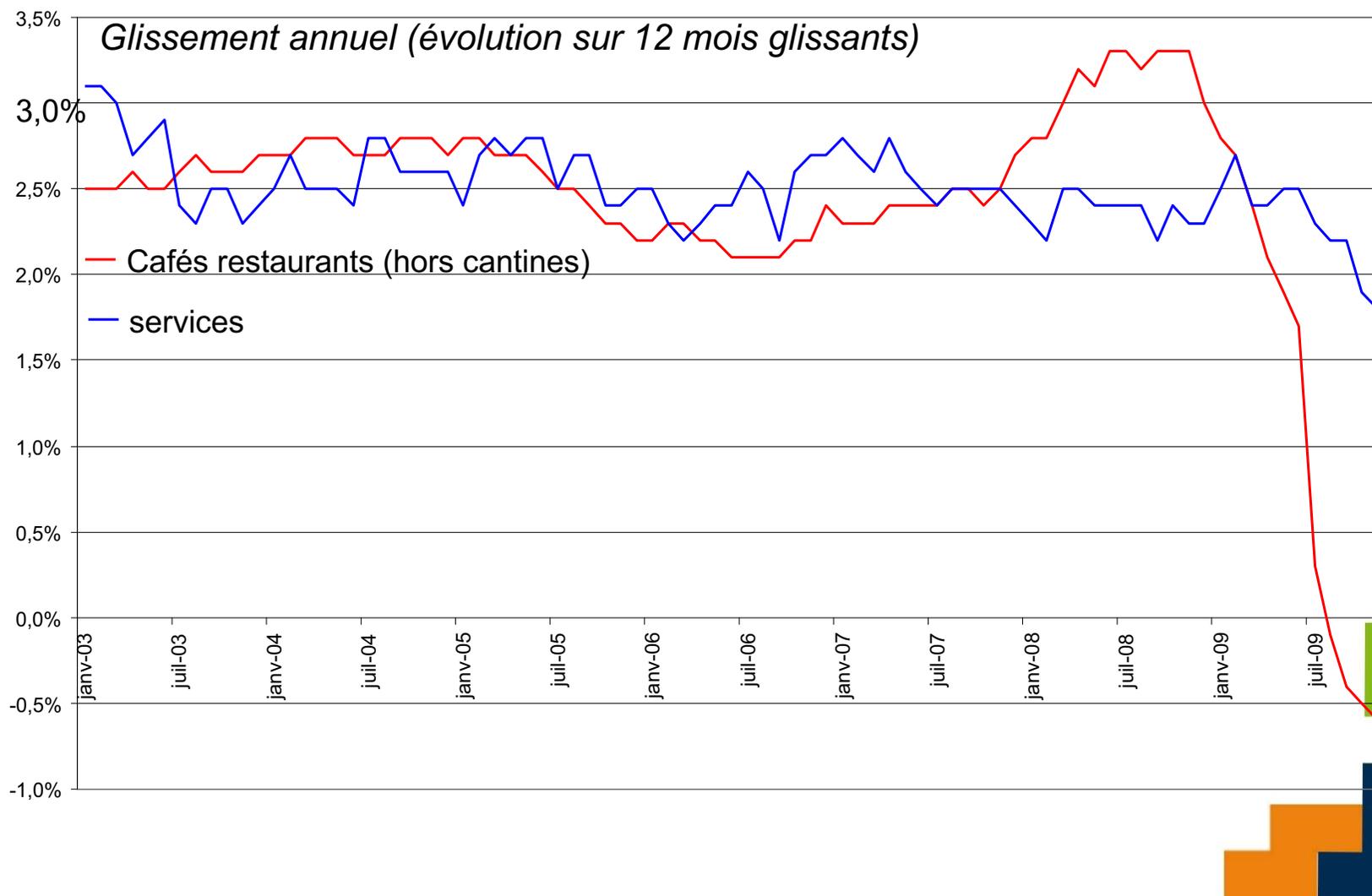


Evolution comparée sur dix ans entre l'indice général des prix et l'indice des prix dans la restauration



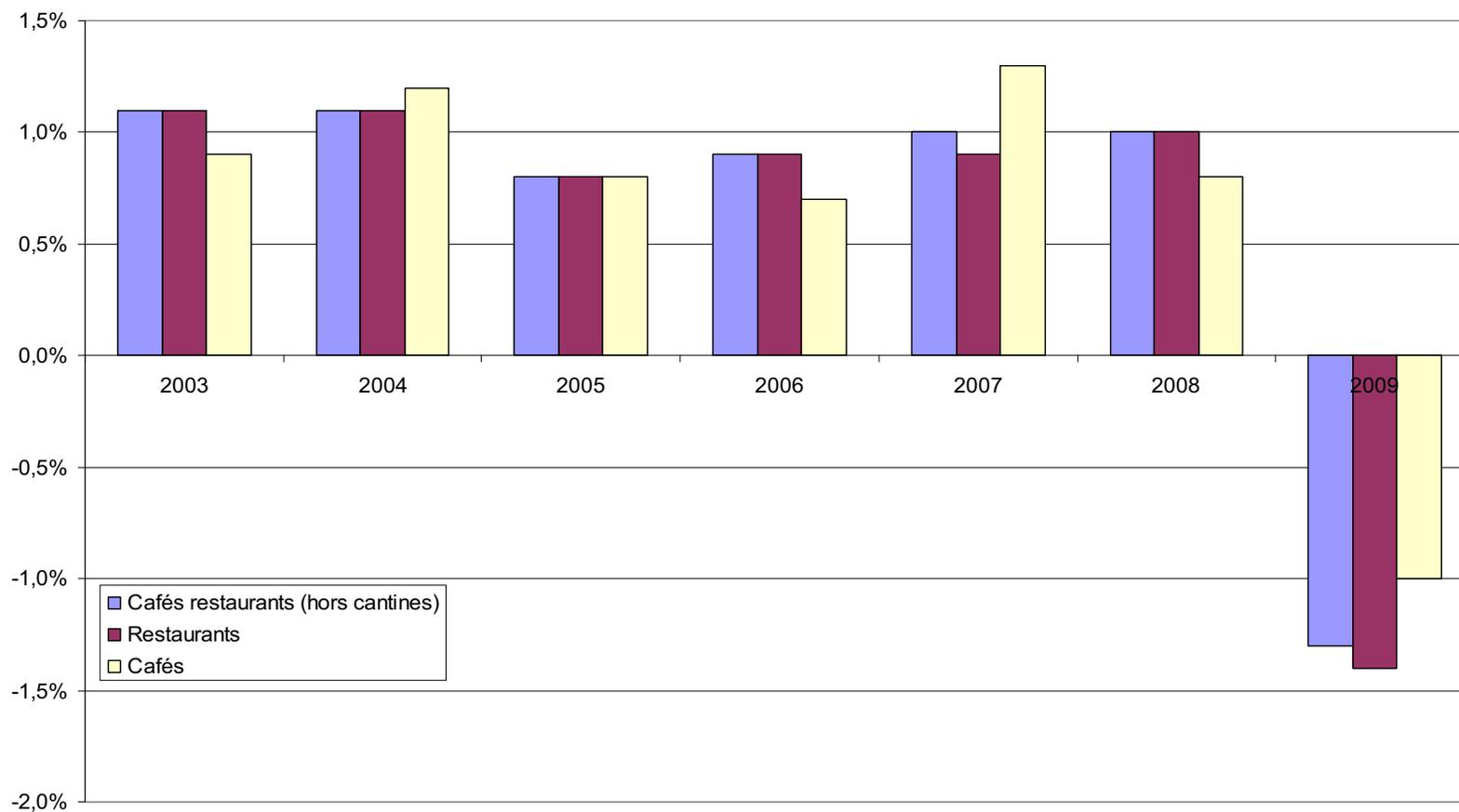
Evolution des prix dans le secteur de la restauration : comparaison avec le secteur des services

Evolution des prix depuis 2003



2009 comparée aux années précédentes : cafés-restaurants, cafés, restaurants

Evolution des prix entre juin et novembre



Evolution des prix dans la restauration depuis cinq ans

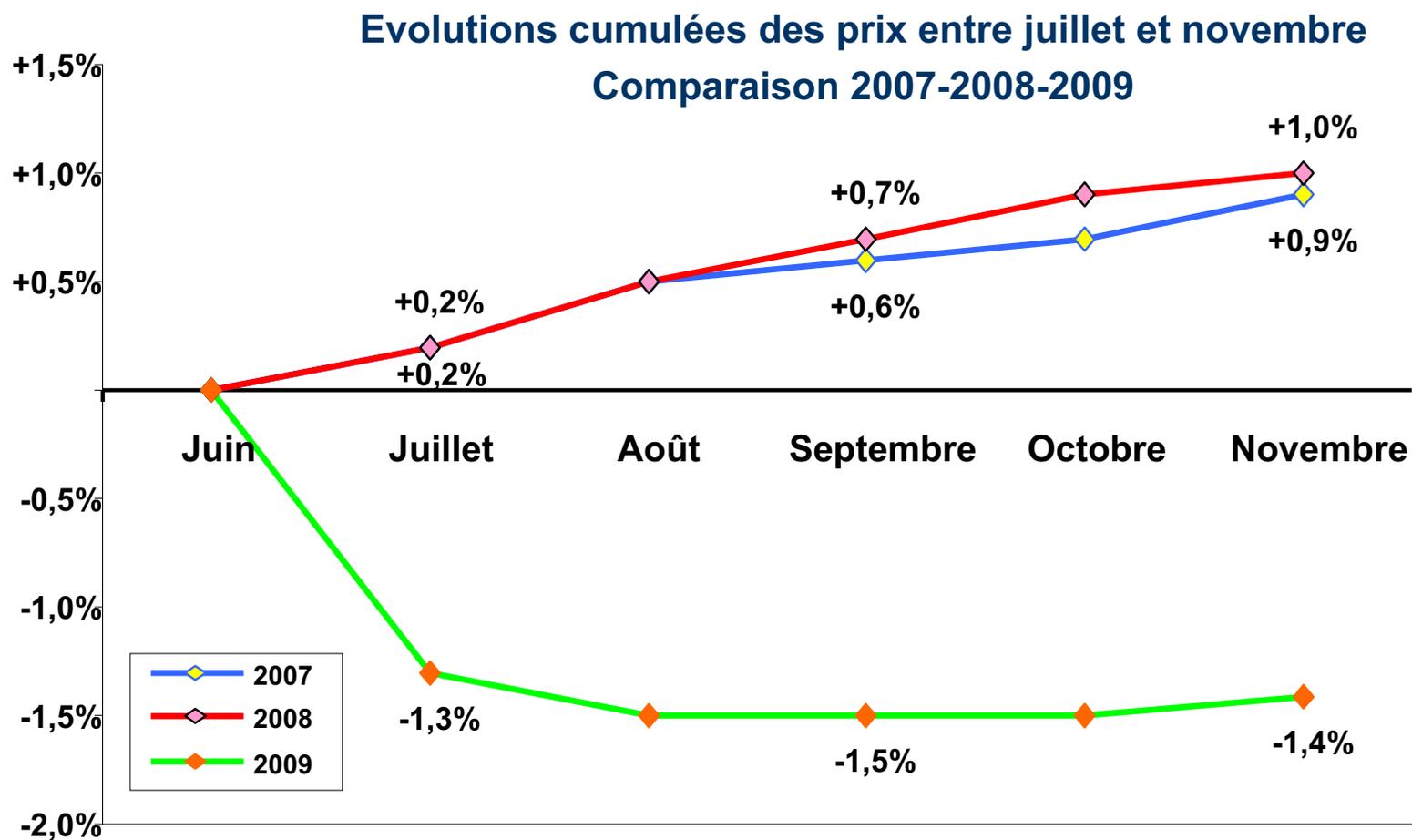
La baisse de la TVA a permis de casser une hausse des prix jusque là linéaire



Base 100 en 2000



Une dynamique à la baisse clairement enclenchée : -1,4 % de juillet à novembre





Résultat de l'enquête DGCCRF (décembre 2009)

Base des relevés de prix :

3 670 restaurants (novembre-décembre 2009), 21 651 prix de produits

Objectifs :

Vérifier l'impact de l'information auprès des restaurateurs sur la baisse de la TVA

Comparer l'évolution des prix entre trois passages (printemps 2009-juillet 2009-décembre 2009)





55 % des restaurants ont baissé les prix sur au moins 7 produits, cinq mois après l'application de la mesure

Amélioration du nombre restaurants qui affichent des prix en baisse :

- **55 % des restaurants de l'échantillon ont pratiqué au moins 7 baisses** de prix, soit 3 points de plus qu'en juillet
- **A cela s'ajoute, 10% des restaurants qui ont affiché des baisses de prix sur moins de 7 produits ;**
- au total 65% des restaurants ont baissé des prix

Progression des restaurants qui affichent la vitrophanie

- **37% des restaurants** du panel (soit 1328) ce qui représente une hausse de **+ 4,4 points** de plus qu'en juillet





Engagements en matière sociale



Négociations sociales : Signature d'une convention « cafétéria » en juillet

Signature le 24 juillet 2009 de trois accords :

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 et modulé en fonction de l'ancienneté.

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



Négociations sociales : Signature d'une convention « hôtels, cafés, restaurants » le 15 décembre

Revalorisation de la grille salariale :

- Hausse moyenne de la grille de 5.5 %
- Minimum conventionnel fixé à 8,92 €
- La « pente » de la grille passe de 6 % à 8 %, entre le premier et le sixième échelon.

Deux jours fériés supplémentaires, dont un garanti

Création d'une couverture frais de santé (mutuelle) au plus tard le 1er juillet 2010



Négociations sociales : Signature d'une convention « hôtels, cafés, restaurants » le 15 décembre

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.



Négociations sociales : Signature d'une convention « hôtels, cafés, restaurants » le 15 décembre

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 supplémentaires



Lutte contre le travail illégal : un chantier prioritaire

La restauration est depuis 2004 un des 5 secteurs prioritaires parce qu'un des plus exposés aux pratiques d'emploi illégal pour des raisons liées aux difficultés de recrutement, aux tensions sur le coût du travail, aux formes d'organisations de l'activité.

7 000 contrôles au 1er semestre 2009 (+15% sur un an), soit plus du quart des contrôles effectués au titre des secteurs prioritaires

Près de 2 000 procédures pénales dressées en 2008 soit une progression de 65 % depuis 2005

Au premier semestre 2009, sur les contrôles ciblés réalisés :

- 707 redressements pour 946 actions, soit un taux de redressements de 75%
- soit 6,26 millions d'euros, en hausse de 1,5 millions d'euros par rapport à la même période 2008



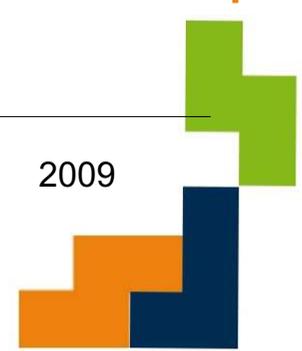
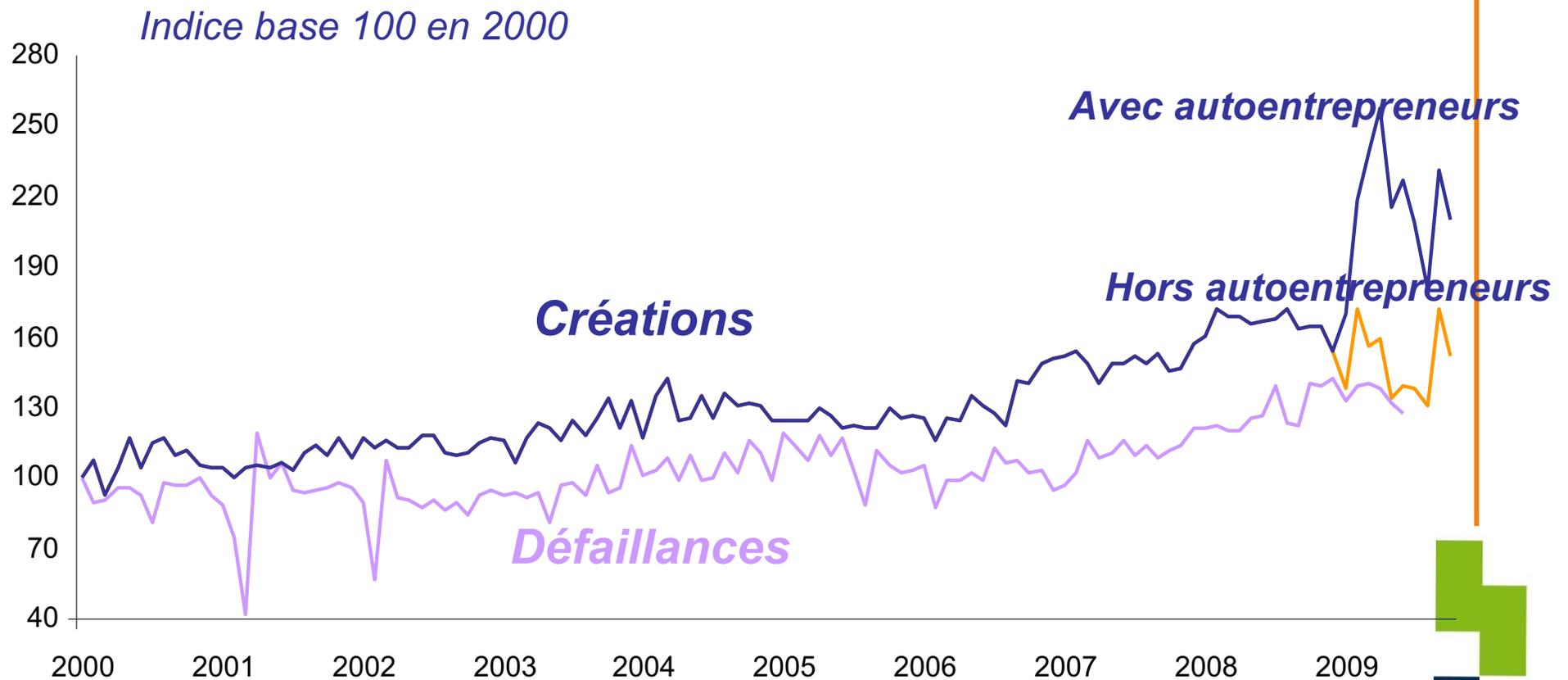


Engagements en matière d'emploi



Reprise forte des créations d'entreprises, avec un effet « auto-entrepreneur » important

Créations et défaillances d'entreprises dans le secteur Hôtels café restaurants



Emploi : les estimations sectorielles

Estimation 2010 pour des sous-secteurs représentant 30 % de l'activité du secteur:

Prévisions 2010 dans les restaurants de chaînes : création de 1 500 emplois

Prévisions 2010 dans la restauration rapide : création de 4 000 emplois

Prévisions 2010 dans le secteur « cafétéria » : création de 1 000 emplois



Des perspectives de créations d'emploi importantes existent sur des secteurs dynamiques de la restauration





Alternance : des chiffres encourageants

Progression des contrats de professionnalisation :

+ 5,6 % depuis juillet 2009

Progression des contrats d'apprentissage :

+ 4,6 % au 30 novembre 2009 par rapport à 2008, avec 1276 apprentis de plus pour atteindre le niveau de 28 688 apprentis



Alternance : la mission Marcon

Création d'une mission sur l'alternance

- lancée le 1er septembre à l'occasion du rassemblement à Bercy de 150 dirigeants de centre de formation
- la mission sera pilotée par Régis Marcon, chef étoilé à Saint-Bonnet-le-Froid

Objectifs de la mission:

- Effectuer un état des lieux des différents dispositifs existants en matière d'alternance
- Identifier au mieux les besoins des différents acteurs - entreprises, centres de formation et jeunes
- Analyser les facteurs de blocage qui empêchent le développement de l'apprentissage et du contrat de professionnalisation ou, a contrario, les bonnes pratiques à diffuser.



Engagements en matière d'investissement



Un secteur qui doit entreprendre un important effort de modernisation

Taux d'anomalies par rapport au respect des réglementations directement liées aux établissements de restauration

	Taux 2008	3 ^{ème} trim. 2009
Mesure du taux global d'anomalie	24,4 %	23,3 %
Nombre de rappels de réglementation	13,9 %	14,5 %
Nombre de procès verbaux	3,0 %	2,9 %
Nombre de mesures administratives	7,5 %	6,4 %





Un secteur soumis à des enjeux de modernisation importants

- **Nouveau classement hôtelier**
- **Normes environnementales**
- **Réglementation en matière d'accessibilité**



Création du fonds de modernisation pour faciliter les investissements

Mise en place du fonds de modernisation de la restauration :

- **Fonds géré par OSEO** et financé par la contribution sur le chiffre d'affaires de 0,12 % des recettes hors taxe, pour la fraction du CA qui excède 200 000 €. La recette correspondante devrait s'élever à 30 millions d'euros par an.
- Outil phare du FMR : **le Prêt Participatif** pour la Modernisation de la Restauration - PPMR. **Prêt accordé sans garantie ni caution personnelle, à un taux préférentiel.**
- **Objectif : 110 M € de prêts par an** (associés à 220 M€ de concours bancaires) au bénéfice de 1 500 entreprises par an.
- **Le fonds de modernisation n'est accessible qu'aux seuls restaurateurs ayant agi dans le cadre des engagements du contrat d'avenir, et notamment qui ont baissé leurs prix.**



Un démarrage progressif du fonds après cinq semaines de mise en œuvre

- Depuis son lancement le 29 octobre 2009, 14 dossiers enregistrés pour un total de 1 196 000 euros
- Le montant moyen du PPMTR s'élève à 85 000 euros et correspond à un montant moyen de programme de 300 000 euros.



Labellisation de 550 maîtres restaurateurs

- A ce jour, 550 professionnels ont obtenu le titre de maître restaurateur
- Il y a eu une forte progression des audits préalables au titre de maître restaurateur (+33 % entre juillet et octobre).
- A très court terme, il y aura environ 1 000 maîtres restaurateurs sur l'ensemble de la France.

(source : préfectures et DGCIIS)

