



MANIFESTE DE LA RESTAURATION

*« Trop gouverner est le plus grand danger
des gouvernements¹ »*

• Mai 2015 •

« Ils ne mouraient pas tous, mais tous étaient frappés »², tel est le sombre tableau que la santé économique de nos entreprises nous pousse à dépeindre.

Toutes les entreprises de la restauration – des plus jeunes, encore fragiles, jusqu’aux grands acteurs aux reins chaque jour moins solides – toutes partagent aujourd’hui une inquiétude et une exaspération jamais atteintes jusque-là. Inquiétude au vu de la dégradation continue de leur activité, exaspération face à la prolifération de lois et de réglementations mal ficelées, à contre-courant de leurs besoins. Cette situation ne peut plus être passée sous silence.

Une dangereuse frénésie de réformes, devenue aujourd’hui insoutenable

L’acharnement législatif et réglementaire ininterrompu dont nous faisons les frais depuis des années, à un rythme toujours plus soutenu, aura bientôt le goût amer d’une victoire à la Pyrrhus pour les pouvoirs publics. Si cet emballement se poursuit, il aura bientôt achevé ceux-là mêmes qu’il prétendait aider en se hâtant à leur chevet à coup de remèdes douteux. De taxes nouvelles en lois maladroitement, de décrets hasardeux en arrêtés hâtifs et de déclarations impréparées en projets hors-sol, les réformes successives nous concernant se font contre la volonté des acteurs, sans même parfois les écouter et au mépris des règles les plus élémentaires de bon sens.

Nous ne sommes pas familiers des grandes manifestations et des bras de fer. Nous avons toujours préféré la table des négociations et le dialogue à la politique de la chaise vide ou à l’affrontement. Seulement voilà, la situation est désormais devenue trop critique pour chacun d’entre nous. Des quatre coins de France, nous sentons monter chez ceux que nous représentons une colère chaque jour plus vive. Voir nos efforts pour sauvegarder, pérenniser et développer nos activités sapés par l’absence de vision de certains responsables politiques n’est plus tenable. Le cri que nous poussons aujourd’hui pour faire retrouver aux pouvoirs publics la voie de la raison n’en est que plus lourd de sens et devrait faire peser sur les épaules de ceux qui nous gouvernent une responsabilité nouvelle : celle de prendre le pouls d’une profession exténuée et d’entendre enfin ses demandes.



Les réformes successives [...] se font au mépris des règles les plus élémentaires de bon sens

Un maquis de taxes nuisible à l’emploi

Depuis le début de la crise qui frappe notre pays, soit huit ans maintenant, nous n’avons pas ménagé notre peine pour participer à l’effort général de redressement du pays. Lorsque le contrat d’avenir de la restauration a été signé en 2009, nous avons tenu chacun de nos engagements en échange d’une TVA réduite³. Nous avons créé plus de 60 000 emplois et diminué de près de 3% les prix pour les consommateurs, ce qui était les termes du contrat. Nous avons également revalorisé les salaires de près de 6% en trois ans tout en investissant massivement dans la formation et dans nos outils de travail.

Lorsqu’en 2011, puis en 2014, il a fallu - pour participer au redressement des finances publiques - relever à deux reprises notre taux de TVA, d’abord de 5,5% à 7%, puis de 7% à 10%, nous avons accepté ce partage des efforts alors même que nous pressentions qu’il fragiliserait nos entreprises. Le Crédit d’impôt pour la compétitivité et l’emploi (CICE) nous a alors été opposé, dispositif censé restaurer une partie de nos marges.

2. La Fontaine in Les fables – « Les animaux malades de la peste »

3. Cf. « Bilan du Contrat d’avenir dans la restauration » – 23 novembre 2012

Seul bémol, le CICE n'a jamais été conçu pour payer de la TVA. Pas plus qu'il ne compense les surcoûts que nous avons dû absorber⁴ du fait des hausses ou de la création de nombreuses taxes comme celles sur la cotisation sur la valeur ajoutée des entreprises (CVAE), les sodas, la voirie, la publicité extérieure de nos établissements et de nombreuses autres encore...

Sans doute notre relatif silence sur ces dernières réformes a-t-il été interprété comme une marque de faiblesse. Ce temps est désormais révolu.

Par-delà la santé de nos entreprises, c'est bien l'emploi qui est en jeu et notamment l'emploi des jeunes. Avec des marges de manœuvre toujours plus réduites, nous sommes aujourd'hui contraints non seulement de geler les embauches, mais pire encore, de détruire des emplois.



Par-delà la santé de nos entreprises, c'est bien l'emploi qui est en jeu, et notamment l'emploi des jeunes



Chaque semaine [...] près de 100 dépôts de bilan.

Notre chiffre d'affaires connaît une diminution moyenne de 7% sur la période Janvier 2010 – Octobre 2014

Les chiffres noirs d'un secteur vital à l'économie française

Sans doute le bruit des statistiques et des chiffres alarmants que nous déplorons avec amertume chaque jour, ne résonne-t-il pas assez fortement aux oreilles des responsables publics pour provoquer un sursaut. Mais s'il n'en fallait qu'un, songez que du sandwich au trois étoiles, c'est la première fois depuis 10 ans que l'intégralité du marché de la restauration a reculé⁵...

Chaque semaine dans notre secteur, ce sont près de 100 dépôts de bilan que nous constatons, entraînant la destruction nette de plusieurs centaines d'emplois. Notre chiffre d'affaires connaît une diminution moyenne de 7% sur la période Janvier 2010 – Octobre 2014 selon les chiffres de l'INSEE⁶. Et aucun signe ne permet de croire à des perspectives plus heureuses pour l'année en cours. Pire, il semble qu'une fois encore, la réalité bien que flagrante, soit incapable de mettre fin à l'agitation réformatrice sur des sujets non prioritaires pour la survie de nos entreprises au regard de la situation actuelle. Au point qu'à tout moment, nous risquons de nous fracasser sur l'iceberg auquel nous faisons face.

Sommes-nous pour autant contre le principe même des réformes ? Evidemment, non. Mais chaque réforme, surtout la moins préparée avec les entreprises, représente un coût et un risque. S'il est toujours possible de faire marche arrière sur une erreur politique, il n'en va pas de même pour un dépôt de bilan...

Voilà que depuis cinq ans, le secteur de la restauration a dû affronter de très nombreuses modifications de son environnement législatif et réglementaire dont plus d'une trentaine sur l'aspect fiscal.



S'il est toujours possible de faire marche arrière sur une erreur politique, il n'en va pas de même pour un dépôt de bilan...

4. SNRTC – Enquête bilan PLFRSS-CICE 2014

5. Etude Gira Conseil citée par les Echos, édition du 19 mai 2015 – Page 14

6. Synthèse du Contrat d'Etude Prospective – Février 2015 – Page 8

Si la volonté des pouvoirs publics successifs d'offrir de nouvelles garanties aux consommateurs concernant les allergènes ou le fait maison est compréhensible, elle n'a pas sa place à l'heure actuelle, du fait de la fragilité des entreprises de la restauration. A l'heure où le ticket moyen ne cesse de baisser, où aller au restaurant est en passe de redevenir un luxe réservé à certains quand ce devrait être un moment festif partagé et accessible à tous, le consommateur n'y sera certainement pas gagnant. Et encore moins lorsque pour toutes ces raisons, c'est la qualité même du service rendu qui s'en trouvera dégradée.

A cet instant, pas moins de 150 000 établissements employant plus de 600 000 salariés, luttent chaque jour pour préserver leurs activités. Il est du devoir des responsables politiques d'avoir le sens des priorités. Notre secteur représente tout de même plus de 2 millions d'emplois directs non délocalisables et près de 86 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Chaque année, nous formons plus de 100 000 jeunes dont 25 000 apprentis, nous accueillons dans nos entreprises un quart de salariés de moins de 26 ans et nous avons cette année encore plus de 23 700 emplois à pourvoir⁷.

Pour toutes ces raisons, nous contribuons à la richesse de ce pays qui accueillera 100 millions de touristes d'ici à cinq ans et nous revendiquons haut et fort notre capacité à insérer professionnellement et socialement des milliers de personnes chaque année tout en maintenant un savoir-faire reconnu.

Un moratoire sur les réformes à venir

La volonté de réformer est sans nul doute louable, pour peu qu'elle ne relève pas d'un aveuglement qui fait office de cap politique où les effets d'annonce prennent le pas sur le sens des priorités. Elle se mue en erreur lorsqu'elle entrave le redressement d'un secteur au lieu de le soutenir. Elle devient une faute morale quand elle persévère alors que toutes les entreprises ne forment au fond qu'une seule et même demande : qu'on leur fasse confiance, qu'on les laisse travailler en paix et qu'un moratoire soit mis en place sur les réformes prévues.

Chaque nouvelle brique, réglementaire ou législative, que nous devons mettre en place dans nos établissements, nous prive du temps et de l'énergie nécessaires à consacrer à la conception d'une offre plus adaptée à nos clients pour leur assurer un meilleur service.

Dans une période de crise sans précédent par son ampleur et sa durée dans l'histoire récente, les entreprises de la restauration ont déjà bien assez à faire avec la transformation de leur modèle économique. Elles doivent de plus s'adapter à de nouveaux modes opératoires indispensables pour garantir le plus haut degré de sécurité alimentaire.

Si notre appel n'était pas entendu, compris et déployé dans les faits, il n'y aurait bientôt plus rien à réformer qu'un champ de ruines ! Et ce n'est pas la rédaction du Contrat d'Etude Prospective de la Restauration, réalisé par notre Gouvernement, qui nous apportera les réponses concrètes tant attendues.



**Notre secteur
représente tout de
même plus de
2 millions d'emplois
directs non
délocalisables**

7. Pôle Emploi, Enquête besoins en main d'œuvre 2015

La succession de réformes sur la pénibilité, les allergènes, l'accessibilité et la création de nouvelles taxes asphyxient chaque jour un peu plus nos entreprises. Voilà même que certains osent remettre en cause le travail de nos salariés le dimanche : c'est une aberration ! Il est grand temps de (re)donner à nos entreprises les moyens de relever un autre défi majeur : celui de la mutation du secteur pour affronter les nouvelles formes de concurrence et de modes de consommation.

Le défi des entreprises de restauration : concurrence et évolution des modes de consommation

Nos entreprises, leurs salariés, forment sur le territoire un maillage qui n'a rien à envier à la France des clochers et leur diversité offre à chacun un service qui lui convient. Cette réalité se trouve aujourd'hui remise en cause.



**Le courage
d'instaurer
un moratoire
sur les projets
de réforme
à venir**

L'irruption du numérique transforme peu à peu et en profondeur nos métiers. Ils nécessitent de lourds investissements et la concurrence renforcée dans un marché en contraction nous oblige à toujours innover avec des moyens pourtant diminués.

A cela, s'ajoutent de nouveaux modes de consommation, tels ceux issus de l'économie collaborative – où des particuliers se font commerçants occasionnels en vendant des plats en dehors de tout cadre légal et fiscal –, les livraisons à domicile et les plateformes de restauration en ligne. Sans oublier l'utilisation détournée des titres-restaurant qui deviennent de véritables titres d'alimentation au sein des grandes et moyennes surfaces.

Certes, ces dernières évolutions ne relèvent pas de la responsabilité directe des pouvoirs publics, même si, quitte à réformer, il aurait été plus urgent d'assouplir la législation propre au secteur de la restauration ou de repenser un système d'éducation et de formation qui laisse encore aujourd'hui des dizaines de milliers d'emplois non pourvus faute d'adaptation aux profils recherchés.

Relève en revanche de leur responsabilité le courage d'instaurer un moratoire sur les projets de réforme à venir et de définir des priorités. Si, comme le prévoit le Rapport sur les métiers en 2022 remis le 28 avril 2015⁸ au Ministre du Travail François Rebsamen, le secteur de l'hôtellerie restauration peut créer 150 000 emplois nets d'ici 2022, il ne le fera pas sans un environnement favorable. Le calendrier politique ne doit pas prendre le pas sur les urgences économiques : il est encore temps d'éviter le désastre. Aux pouvoirs publics de saisir cette opportunité. Nous sommes prêts à les y aider sans tarder.

Le moratoire, c'est maintenant !

8. Rapport réalisé par la Direction de l'animation de la recherche, des études et des statistiques (DARES) et France Stratégie – Rapport sur les métiers en 2022

La restauration, collecteur d'impôts : une assiette fiscale indigeste !

En 2011 :

- Suppression exonération avantage nourriture
- Annualisation des allègements généraux de charges sociales
- Limitation de la possibilité pour les entreprises bénéficiaires de reporter leurs déficits
- Report de la suppression totale de l'imposition forfaitaire annuelle (IFA) à 2014
- Hausse du forfait social de 4% à 6%
- Hausse des cotisations employeurs au profit du fonds national d'aide au logement (FNAL)

En 2012 :

- Augmentation de la TVA de 5.5% à 7% pour l'hôtellerie et la restauration
- Taxe sur les boissons sucrées
- Suppression exonération sur les heures supplémentaires
- Hausse du forfait social de 6% à 8%
- Taxation des plus-values immobilières : modification de l'assiette du droit d'enregistrement

En 2013 :

- Taxe sur la bière
- Paiement de la contribution exceptionnelle d'impôt sur les sociétés de 2013
- Limitation de la déductibilité des charges financières
- Application de la quote-part de frais et charges sur les plus-values de long terme à la plus-value brute
- Réforme des prélèvements sociaux des indépendants
- Réforme de la taxe sur les salaires
- Forfait social sur indemnités de rupture conventionnelle et hausse du forfait social à 20%
- Hausse des cotisations accidents du travail-maladies professionnelles

En 2014 :

- Augmentation de la TVA de 7% à 10% pour l'hôtellerie et la restauration
- Imposition de la contribution patronale finançant les complémentaires « frais de santé »
- Réduction du champ et du montant du crédit d'impôt apprentissage
- Taxe sur les boissons énergisantes

Une addition trop salée...



9 rue de la Trémoille – 75008 PARIS
Tél : 01 56 62 16 16 – info@snrtc.fr
www.snrtc.fr

A propos du Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale (SNRTC) :

Créé en 2005, le SNRTC accueille des établissements structurés de la restauration commerciale avec service à table, des traiteurs et des professionnels indépendants du secteur HCR (Hôtels-Cafés-Restaurants). Il représente 1 700 établissements, plus de 37 000 salariés et 2,7 milliards d'euros de chiffre d'affaires HT. Ses adhérents servent plus de 370 000 repas chaque jour.

Le SNRTC a pour mission d'accompagner l'évolution de la profession notamment sur les sujets suivants : social, sécurité alimentaire, formation, développement durable, nouvelles pratiques de restauration.

Plus d'informations sur : www.snrtc.fr