



Les équipementiers de la restauration hors-domicile

N/Réf.21.06.127/SYNEG
PM/APD

Paris la Défense, le 30 juin 2021

Communiqué

Assemblée Générale 2021 du SYNEG

« La très bonne nouvelle de cette crise – car il y en a une – c'est que les relations au sein de notre filière ont tenu bon ! »

« L'indisponibilité des matières premières et des composants transforme la production en miracle quotidien »

« Nous devons développer la marque employeur de notre filière »

Pierre MARCEL, Président du SYNEG

Le nouveau Conseil d'administration a été élu (document joint) :

- Les 8 administrateurs sortants ont tous sollicité et obtenu le renouvellement de leur mandat.
- Un nouvel administrateur a été élu : M. Laurent SIBILLE (ITV & CORECO)

Dans son rapport moral d'activité adressé aux adhérents et aux invités de la filière, M. MARCEL a souligné la solidarité de filière qui s'est exprimée tout au long de la crise, et le nécessaire travail collectif à réaliser pour transformer la popularité de la cuisine en facteur d'attractivité pour nos métiers.

« En septembre dernier, nous nous retrouvions ici-même, éprouvés par le premier confinement, mais déjà plein de confiance dans notre capacité de rebond.

9 mois et deux re-confinements plus tard, j'ose le dire, la reprise est enfin là ! Plus important encore, nous nous inscrivons dans la perspective d'une résolution durable de la crise sanitaire, grâce aux effets combinés de la campagne vaccinale et de l'expérience acquise pour protéger les personnes et permettre la continuité de l'activité économique.

Mais quels enseignements pouvons-nous collectivement retirer de cette crise ?

La très bonne nouvelle – car il y en a une – c'est que les relations au sein de notre filière ont tenu bon ! Cela n'allait pas de soi. Chaque profession - consultants, bureaux d'études, fabricants, installateurs/agenceurs, utilisateurs - a su, chacune dans son domaine, prendre sa part pour préserver les bonnes relations nécessaires au retour de la marche normale des affaires.

Ainsi en est-il du management des projets, des livraisons, des chantiers ou encore du crédit inter-entreprises qui se sont maintenus contre vents et marées. Nous étions nombreux à être inquiets quant à la capacité des acteurs du marché à honorer leurs échéances de règlement. Le crédit Inter entreprise est la première source de financement d'une usine, avant le crédit bancaire. La forte baisse de l'activité en 2020 associée à une augmentation incontrôlée des factures payées en retard aurait été catastrophique. Cela n'a pas été le cas et nous permet aujourd'hui de rebondir.

Je n'oublie pas non plus tout notre écosystème en partie représenté aujourd'hui : la presse professionnelle, les centres techniques, ECOLOGIC, Business France, GrDF. Tous ont assuré la continuité de leurs services ou en ont inventé de nouveaux pour permettre à nos entreprises de fonctionner.

Bien entendu, j'ai une pensée particulière pour notre partenaire EQUIPHOTEL. Empêché dans sa mission de mise en relation des acteurs du marché, il a su se digitaliser en attendant de nous rassembler lors de sa prochaine édition de novembre 2022.

Nos liens ont résisté à ce « stress-test » en conditions réelles, et leur solidité nous permet d'aborder cette période de reprise avec un haut niveau de confiance entre les partenaires commerciaux de notre filière. Nous pouvons nous en féliciter collectivement, et nous en remercier réciprocement.

L'autre enseignement est la pertinence de nos organisations professionnelles. Notre filière peut se réjouir d'avoir des syndicats et des associations solides, dotés de ressources humaines et de moyens matériels, organisés en réseaux ayant l'habitude de se parler, et disposant d'accès aux Pouvoirs Publics. Ces attributs indispensables à une organisation professionnelle performante ne s'improvisent pas. Grâce à quoi, nos syndicats ont pleinement joué leur rôle de régulation de la filière, et de corps intermédiaires entre entreprises et administration. J'en profite pour remercier notre Fédération des Industries Mécaniques qui nous a si efficacement accompagné ces derniers mois.

Mais la reprise s'accompagne de difficultés partagées par la filière.

A commencer par les ressources humaines : ouvriers qualifiés, techniciens, employés en cuisine et en salle... Comment attirer et fidéliser les talents ?

Et dans le domaine de l'équipement de la restauration hors-domicile, l'indisponibilité des matières premières et des composants transforme la production en miracle quotidien.

A ce propos la Commission Européenne, dans un Règlement d'exécution du 24 juin, vient d'aggraver délibérément la situation de déséquilibre de marché en prolongeant pour 3 années supplémentaires les quotas limitant les importations d'acier alors même que les aciéristes européens qui n'ont eu de cesse de fermer des capacités en Europe, ne peuvent satisfaire la demande. Les prix explosent, comme la rentabilité des aciéristes, au détriment des entreprises mécaniciennes. Ces dernières doivent concurrencer les importations d'équipements venant d'Asie, tout en étant privé d'achat d'acier compétitif. Nous subissons des quotas sur nos approvisionnements ; mais sans quotas visant les produits low cost concurrents. Comment avons-nous pu perdre cette bataille d'influence ? Les aciéristes et leurs centres de service emploient 202 000 salariés en Europe ; les mécaniciens plus de 3 millions, soit 15 fois plus. S'il est tout à fait légitime de sauver la sidérurgie européenne, prendre en compte la situation actuelle du marché en augmentant les quotas avec des révisions annuelles le serait tout autant. La Commission Européenne a construit son argumentaire à partir des chiffres de marché 2018 à 2020 qui ne sont pas cohérents avec la reprise actuelle.

Ces vents contraires ne doivent pas nous faire oublier la solidité des fondamentaux socio-économiques du marché de la restauration hors-domicile, et la formidable popularité de la cuisine. Il nous appartient de transformer ces atouts en facteur d'attractivité pour nos métiers, en développant la marque employeur de notre filière. Le SYNEG est le représentant des équipementiers de la restauration. Quelle chance ! »

