

## **État des lieux dans la restauration : Nous leur avons demandé.**

**Paris, le 27 juin 2022 – L'Association Française des Maîtres Restaurateurs poursuit son travail de connaissance des aspirations et besoins des restaurateurs, au moyen d'une nouvelle enquête récoltant 721 réponses de professionnels, installés dans les 18 régions de Métropole et des Outremers. Forte de cette audience qui s'étend enquête après enquête, l'AFMR affine son analyse de la restauration française.**

*Quels sont les principaux enseignements des réponses des professionnels ?*

Un moral qui s'améliore progressivement après les crises sanitaires malgré les grandes difficultés structurelles de recrutement et la flambée des prix des matières premières. La restauration croit en son avenir, mais « il faut d'urgence trouver des solutions pour faire vivre nos établissements », alors même que le risque de nouvelles restrictions sanitaires se renforce. 93% des répondants dirigent des établissements de moins de 20 salariés, la moitié de cette proportion des établissements de moins de 5 salariés. 53% des répondants réalisent moins de 50 couverts par jour.

**Pour tous ces établissements, une rupture d'approvisionnement, un seul emploi non pourvu, la baisse de pouvoir d'achat des Français sont susceptibles de stopper leur activité.**

### **Le moral des restaurateurs**

10,44% des répondants estiment que leur établissement va faire face à un avenir difficile. Le moral des restaurateurs progresse, en comparaison des résultats de notre enquête de septembre 2021 où l'avenir était perçu comme difficile pour plus de 22% des répondants. Mais un tiers des répondants souhaitent vendre leur établissement dans une conjoncture économique morose. C'est un signal d'alarme que nous devons prendre en compte.

### **Les enjeux du recrutement et de l'apprentissage**

L'apprentissage est toujours à l'honneur chez les restaurateurs, avec 45,33% des établissements qui accueillent des apprentis. La tendance est clairement à la baisse par rapport à notre enquête de novembre 2020, où 79% des répondants se déclaraient maîtres d'apprentissage.

L'apprentissage reste une méthode de transmission largement utilisée par les restaurateurs, mais elle est de plus en plus difficile à utiliser : 22% des répondants accueillent 3 apprentis ou plus dans leur établissement, plus de 63% des répondants ont la ferme intention d'utiliser l'apprentissage. Mais 62% d'entre eux rencontrent de grandes difficultés à intégrer des apprentis dans leurs restaurants.

### **Sans surprise, le manque de candidats est le premier problème. Comment l'expliquer ?**

Notamment par les grandes difficultés des apprentis pour se loger et se déplacer vers les établissements qui peuvent les accueillir.

### **Les enjeux du logement et de la mobilité des apprentis doivent être rapidement adressés.**

Comme la presse s'en est faite l'écho, les difficultés de recrutement des restaurateurs sont encore plus importantes que celles de l'apprentissage. 58% souhaitent recruter dans les prochains mois (contre 36% en septembre 2021), mais près de 90% rencontrent des difficultés à l'embauche.

**Aider les restaurateurs à recruter c'est bien, mais c'est insuffisant : il faudra trouver le moyen de redonner envie de ce métier, en cuisine et en salle, le moyen de rendre son accès plus facile.**

**Les enjeux conjoncturels de l'inflation**

Près de 87% des restaurateurs interrogés constatent un impact fort de l'inflation des denrées alimentaires et des intrants sur leur activité. Les difficultés à s'approvisionner et la hausse du prix des denrées seront répercutées sur l'addition des clients pour 75% des établissements. Notre enquête anticipe une hausse moyenne de 16% des additions.

*Il ne faut pas que la restauration devienne inaccessible à nos concitoyens, qu'elle soit remplacée par une alimentation low cost, sans produits de qualité, sans personnel qualifié, sans autre moteur que financier.*

**Qui sommes-nous ?**

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe des professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association travaille en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances. Elle est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, porte-parole de la restauration responsable et durable et du fait-maison. La mission principale de l'Association est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.