

Été 2021 : Une saison en demi-teinte.

Fréquentation – Moral - Emploi : Constat et perspectives.

Fidèle à sa vocation de témoigner du quotidien des restaurants pour lutter contre les idées reçues, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, a réalisé une enquête le 2 septembre qui illustre l'impact du Pass Sanitaire sur la fréquentation des établissements.

Avec 607 répondants sur tout le territoire national, dont 15% situés dans une métropole, près de 20% dans une ville moyenne, près de 30% des répondants dans une « petite ville » et plus de 36% en campagne, il s'agit d'une première en France : une photographie complète, riche d'enseignements sur la réalité des restaurants.

Nous avons prévu un impact important des mesures sanitaires sur l'activité des établissements, cette enquête le confirme puisque pour près de 65% des professionnels qui ont répondu à l'AFMR, le Pass Sanitaire a eu depuis le 9 août un impact significatif sur la fréquentation de leur établissement.

Pour ces restaurateurs, seul un tiers a bénéficié d'une fréquentation en hausse, d'en moyenne 7% par rapport à la même période de 2020.

En revanche, pour 2/3 d'entre eux, il s'agit d'une baisse massive de fréquentation, de l'ordre de -34%. Pourtant, plus de 86% des répondants disposent d'une terrasse, donc de capacités mieux adaptées à la période de crise sanitaire.

Si les répondants de notre enquête sont peu optimistes sur la reprise du secteur, ils ne baissent pas les bras.

Ils ont besoin de personnel, et continuent de proposer des emplois pérennes. Près de 36% d'entre eux souhaitent embaucher du personnel dans les prochaines semaines. Leurs attentes restent cependant raisonnables, puisque 68% des restaurateurs qui comptent recruter se limiteront à 2 personnes supplémentaires.

Pour l'AFMR le constat est clair : les nouvelles mesures de sécurité sanitaire ont en elles-mêmes un impact important sur notre activité, mais le besoin de personnel représente un défi plus grand encore. Ces deux facteurs de risque se retrouvent dans les métropoles mais également, et c'est sans doute une donnée nouvelle, dans nos régions, en campagne également.

Que les professionnels se projettent encore vers l'avenir, vers la transmission de leur savoir-faire reste un signe d'espoir : les restaurants comptent bien rester dans le paysage des Français. Ni la pandémie, ni la crise, ni la malbouffe, ni les fast-foods, ni les dark kitchens n'auront raison de la détermination des vrais professionnels de la restauration.

Pour que notre restauration reste vivante, qu'elle ne devienne pas un astre mort, nous avons besoin de la solidarité de nos concitoyens et clients, nous avons besoin que le maillon de l'alimentation que nous représentons, entre nos terroirs et nos clients, reste fort. Avec le soutien des Français, des jeunes qui développent le goût de nos métiers, celui de l'État pour nous accompagner, nous faisons une fois de plus le pari d'une restauration durable, responsable, engagée.