

ETAT DES LIEUX DE NOTRE RESTAURATION : ÉTÉ 2023 !

Une saison estivale en demi-teinte pour les restaurateurs selon l'enquête réalisée en septembre par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR).

Les restaurateurs sont des acteurs essentiels de notre art de vivre, ils sont le reflet de la bonne santé des territoires.

Cet été devait être celui de la reprise de l'activité, pourtant le bilan de la saison estivale est mauvais voire très mauvais pour 25,5% des répondants. Ce constat se retrouve partout en France, destinations touristiques ou non.

L'enquête réalisée par l'AFMR met en lumière la très grande proportion de restaurants de taille modeste (44% des répondants ont moins de 5 salariés, 49% entre 5 et 20 salariés). Près de la moitié des répondants réalisent moins de 50 couverts par jour.

La restauration n'est pas une donnée macro-économique, elle est la somme d'établissements à taille humaine qui sont plus sensibles que les grands groupes à toutes les évolutions des produits alimentaires, au pouvoir d'achat de leurs clients, au télétravail.

Les conditions climatiques mauvaises expliquent en partie ce résultat décevant, quand 88% des répondants bénéficient d'une terrasse. Mais l'inflation reste une source importante des tensions au sein des établissements.

Un tiers des répondants ont des coûts d'énergie en hausse de plus de 20%. 93% des répondants ont été touchés par l'inflation des produits alimentaires, qui augmentent en moyenne de 22%.

Mais les restaurateurs réduisent la rentabilité de leurs établissements pour rester à la portée financière de leurs clients. En effet, les restaurateurs n'ont pas répercuté l'entièreté de cette inflation de l'énergie et des denrées alimentaires, ils n'ont augmenté leur prix à la clientèle que de 11%.

Pour des restaurants à taille humaine et proche des gens, il faut des ressources humaines.

Le recrutement pour les métiers de la salle est qualifié de mauvais ou très mauvais pour 52% des répondants, et pour 49% pour le personnel de cuisine. Seule la moitié des restaurateurs sont encore maîtres d'apprentissage, quand ils étaient 79% l'année dernière.

Il ne faut pas minimiser ces difficultés de recrutement, elles ont un impact négatif direct sur leur activité, leur capacité d'accueil et finalement leur capacité d'animation des territoires.

Face aux difficultés de recrutement, plus de 47% des restaurateurs ont été obligés de réduire leurs jours d'ouverture au public, et de **fermer 2 jours ou plus par semaine** pour près de la moitié d'entre eux.

ETAT DES LIEUX DE NOTRE RESTAURATION : ÉTÉ 2023 !

Des perspectives qui s'assombrissent

En 2021 près d'un quart des restaurateurs étaient pessimistes sur l'avenir de leur établissement, ils étaient 11% en 2022, ils sont cette année 38% à être pessimistes. Une évolution inquiétante, avec une volonté d'investissement des restaurateurs qui culmine à 18% des répondants. Signal très inquiétant : près de la moitié des restaurateurs sont désormais prêts à vendre leur établissement.

Cette saison estivale n'a pas dissipé les difficultés des restaurateurs, ils doivent être soutenus pour rester aussi utiles qu'avant pour notre société. En 2024, la réussite des Jeux Olympiques et Para-Olympiques sera au cœur des préoccupations des pouvoirs publics. Il ne faudra pas « oublier » les restaurants à taille humaine au profit des seules grandes chaînes.

Qui sommes-nous ?

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe plus de 1700 professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association avance en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances et est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, véritable porte-parole de la restauration 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.*