

PARIS, LE 9 JUIN 2021

Communiqué de Presse

A L'HEURE DE LA REPRISE, LES ACTEURS DE LA RESTAURATION DRESSENT UN PREMIER ETAT DES LIEUX DE LA CRISE ET PREPARENT L'AVENIR DU SECTEUR A COURT ET MOYEN TERMES

Au moment où sonne la reprise tant attendue des restaurants en France, le Club de La Table Française célèbre l'événement en organisant mercredi 9 juin un déjeuner débat avec l'ensemble des acteurs de la restauration, depuis les fournisseurs (filières agricoles, grossistes, distributeurs...) jusqu'aux restaurateurs en présence de parlementaires et de représentants du gouvernement. L'occasion de revenir sur la gestion d'une crise inédite et inattendue de près de 15 mois, dont 10 de fermeture et de dresser les perspectives d'un secteur hors-norme, tant par son importance économique que par son empreinte culturelle. L'hôtellerie-restauration représente en France 8 % du PIB et 2 millions d'emplois, dont 1 million d'emplois directs. Ancrés dans l'art de vivre à la française et synonymes de convivialité, les restaurants ont bénéficié du soutien massif des Français tout au long de la crise. Cet élan de solidarité, relayée dans les médias, a facilité la prise de parole des représentants du secteur pour porter la voix des restaurateurs et apporter leur connaissance de terrain auprès des pouvoirs publics, qui les ont entendues.

Didier Chenet, Président du GNI (Groupement National des Indépendants des hôtels, cafés, restaurants, traiteurs organisateurs de réception et établissements de nuit) salue le rôle essentiel qu'ont tenu les syndicats durant la crise pour co-construire des solutions avec les pouvoirs publics. Il affiche également sa volonté de créer une confédération représentative du secteur afin de continuer cette collaboration avec l'État. Bouleversé par la crise, le secteur a en effet besoin dans l'immédiat de mesures prenant en compte la diversité des situations des entreprises touchées. Il a également l'ambition de mener une réflexion collective sur son attrait auprès des collaborateurs et ses engagements pour répondre aux nouvelles attentes sociétales.

Les résultats d'une étroite collaboration avec l'État

Tout au long de la crise, les représentants des professionnels de la restauration se sont mobilisés pour porter des propositions concrètes et réalistes auprès du Gouvernement. Didier Chenet dresse un bilan positif de ces longs mois d'échanges constructifs avec les autorités, qui ont permis de prendre des mesures progressives et adéquates à la survie des TPE et PME de ce secteur clé de l'économie. L'efficacité de ces mesures, adaptées aux réalités des professionnels, est désormais prouvée après 15 mois d'une crise sans commune mesure, dont 10 mois de fermeture administrative pour les cafés et les restaurants. Trois mesures phares qui ont permis aux restaurateurs d'assurer leur survie : l'activité partielle qui organise une prise en charge intégrale des salaires, le fonds de solidarité qui permet d'indemniser les entreprises par une couverture des charges fixes, les PGE et le report des prêts bancaires.

Par ailleurs, trois mesures plus techniques et inédites ont démontré la force de proposition des organisations syndicales et leur capacité à prendre en considération l'éventail des situations des professionnels : possibilités de ne pas amortir durant la fermeture et de procéder à des amortissements proportionnels au chiffre d'affaires réalisé, remboursement de l'impôt (carry back), réévaluation des actifs corporels que la profession souhaite étendre désormais aux actifs incorporels, c'est-à-dire au fonds de commerce.

Des propositions immédiates pour assurer la reprise pour tous les acteurs du secteur

Tous les acteurs du secteur ne sont pas égaux face à la reprise. Certains ont en particulier besoin que le fonds de solidarité perdure. C'est le cas des établissements situés dans certaines grandes agglomérations touristiques, durement touchés par la défection des touristes internationaux, comme Paris, Lyon, Lourdes... Didier Chenet alerte sur la situation des établissements qui ne parviendraient pas à réaliser 50% de leur CA et pour lesquelles les aides ne seraient plus calibrées.

Nombreuses entreprises ont également besoin d'être accompagnées dans la restructuration de leurs dettes. Certaines d'entre-elles ont fait des emprunts sur la base de business plan élaboré avant la crise et elles ont besoin d'être accompagnées dans la restructuration de leurs dettes, pour partie garanties par l'État.

L'emploi est également une question primordiale pour le secteur. Certaines entreprises ne peuvent aujourd'hui pas reprendre leurs activités d'avant-crise. Un accord pour l'Activité Partiel Longue Durée (APLD) a été signé par les partenaires sociaux afin de garantir la prise en charge du chômage partiel par l'État à hauteur de 75 % sur 2 ans. Les partenaires sociaux attendent de l'Etat qu'il prenne les mesures réglementaires nécessaires à son application.

Des chantiers au long cours pour assurer un avenir durable du secteur

Pour assurer son avenir, le secteur de la restauration doit pouvoir miser sur le recrutement et la fidélisation de ses collaborateurs en répondant à leurs attentes et en mettant en avant leur rôle majeur dans la société. En effet, si ces métiers de proximité sont exigeants, ils sont également très riches humainement et participent au renforcement des liens sociaux. Vecteurs de convivialité, les collaborateurs de la restauration doivent bénéficier de conditions de travail adaptées pour renforcer leur confort de vie et leur savoir-faire doit être valorisé : aménagement des horaires, transports facilités pour rentrer le soir, intéressement ...

L'apprentissage constitue également un sujet majeur dans cet univers. Une réflexion est en cours sur le sujet, notamment dans le cadre du projet Médéric 2024.

Les professionnels de la restauration sont également conscients du rôle qu'ils ont à jouer pour répondre aux nouvelles attentes sociétales. Les clients attendent de la transparence, de la traçabilité et de la qualité. Le secteur a ainsi notamment l'ambition de mettre en avant sa proximité avec les territoires et ses engagements en matière de sélection des produits et de

choix de ses fournisseurs, artisans et producteurs. Pour cela il faudrait que l'établissement soit reconnu avec l'appellation « restaurant ». Au-delà, les professionnels ont la volonté de s'inscrire dans une véritable démarche RSE, incluant en particulier l'environnement avec la gestion des biodéchets en lien avec les producteurs.

En savoir plus sur le Club de la Table Française

Le Club de la Table française a été fondé en 2009 par Com'Publics, agence d'affaires publiques. Il fédère un réseau solide d'élus, interprofessions, fédérations, associations, entreprises et facilite les échanges pour promouvoir ensemble le patrimoine culinaire, l'agriculture, la diversité des produits, des terroirs, des savoir-faire. Le Club encourage une approche positive et enthousiaste de l'alimentation, en rappelant l'importance des notions de rythme alimentaire, de convivialité et de partage, de plaisir et de goût. Trois piliers sont au cœur de l'action du Club : la valorisation de l'atout économique que représente notre gastronomie ; la dimension culturelle et patrimoniale de notre alimentation ; la transmission de ce patrimoine aux générations futures et à l'étranger.

En savoir plus sur le GNI

Le GNI (Groupement National des Indépendants) est la seule Organisation Professionnelle totalement et véritablement indépendante au service des hôtels, cafés, restaurants, traiteurs organisateurs de réception et établissements de nuit, indépendants et patrimoniaux. Créé en 2014 par le rassemblement de plusieurs organisations partageant les mêmes valeurs, Le GNI se décline en bureaux régionaux sur l'ensemble du territoire métropolitain et ultramarin en s'appuyant sur un solide réseau de professionnels bénévoles engagés. Ces membres élus se mobilisent au quotidien à réaliser l'objet de l'organisation, la promotion et la défense de l'entreprise patrimoniale en CHR.