

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 21 janvier 2022 - Sans prise de conscience, la restauration durable est en danger

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs, qui fédère les professionnels engagés pour une restauration durable et responsable, alerte sur les grandes difficultés que rencontrent au quotidien les Maîtres Restaurateurs.

La prise de conscience collective des bienfaits d'une restauration faite maison, avec des produits frais et de saison, avec un personnel qualifié et accompagné dans son acquisition de compétences, est nécessaire. La réussite de notre modèle de restauration dépend de professionnels engagés et d'un changement des comportements alimentaires de nos concitoyens.

Près de 500 Maîtres Restaurateurs ont répondu à une nouvelle vague de questions, et le constat est toujours plus sombre : la fréquentation des établissements poursuit sa baisse, 10% de plus que l'automne 2021 pour un niveau alarmant de 46% de fréquentation en moins.

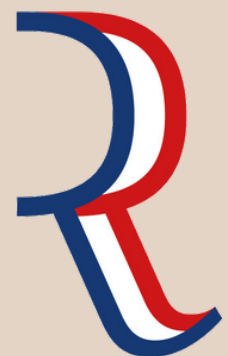
Quand en septembre 2021 un tiers des répondants souhaitaient accueillir 2 nouveaux employés dans les prochains mois, ils ne sont plus qu'un quart début 2022. C'est un signal d'alarme sur la confiance des professionnels dans leurs perspectives. Le sentiment dominant est que les conditions de travail de la restauration se dégradent et que le recrutement est un défi de plus en plus difficile à relever. L'augmentation du coût du travail ne peut pas être la seule solution aux difficultés des professionnels.

Les Maîtres Restaurateurs font la démonstration au quotidien que la dimension de maître d'apprentissage est essentielle pour que la restauration retrouve son attrait auprès des jeunes en recherche d'emploi. Les conditions économiques d'un recrutement ne doivent pas masquer que la restauration est un parcours passionnant, qu'elle a une fonction sociale pour l'alimentation durable, pour la mise en valeur de nos terroirs.

C'est forte de cette conviction que l'AFMR poursuit son travail de promotion de la restauration durable et responsable, en espérant une implication nécessaire des pouvoirs publics, un soutien réel des français.

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 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.



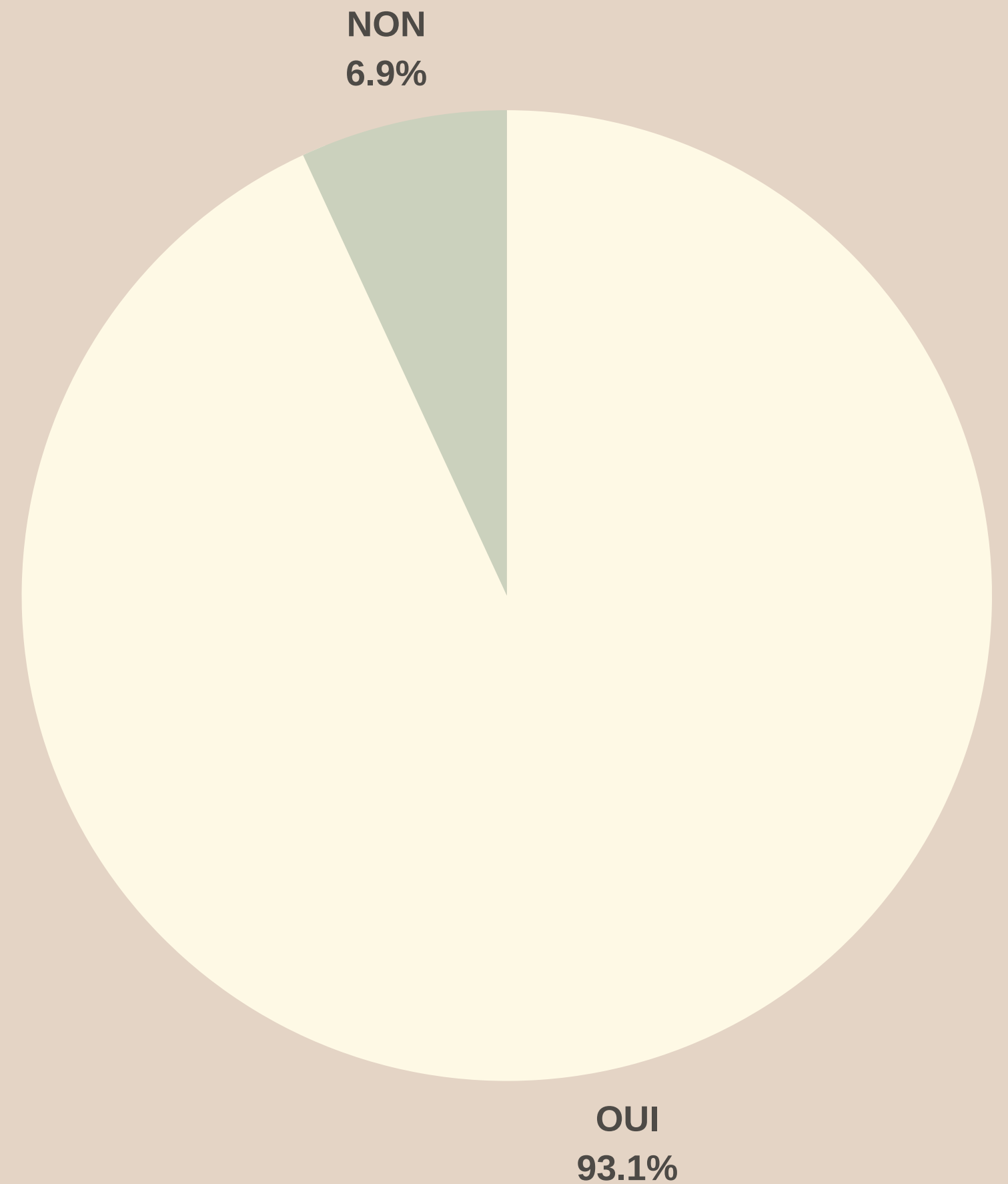
ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

**Impact du
pass sanitaire
sur la
fréquentation
de votre
établissement**



Est-ce que le pass sanitaire a un impact sur la fréquentation de votre établissement ?

93% des interrogés constatent que le pass sanitaire a un impact important sur la fréquentation de leur établissement



S'il s'agit d'une baisse de fréquentation, de combien par rapport à la même période en 2020 ?



46%

de fréquentation en moins

S'il s'agit d'une hausse de fréquentation, de combien par rapport à la même période en 2020 ?



7 %

de fréquentation en plus

**Comment
voyez-vous
l'avenir à court
et moyen terme
de votre
établissement ?**

Difficile / Compliqué

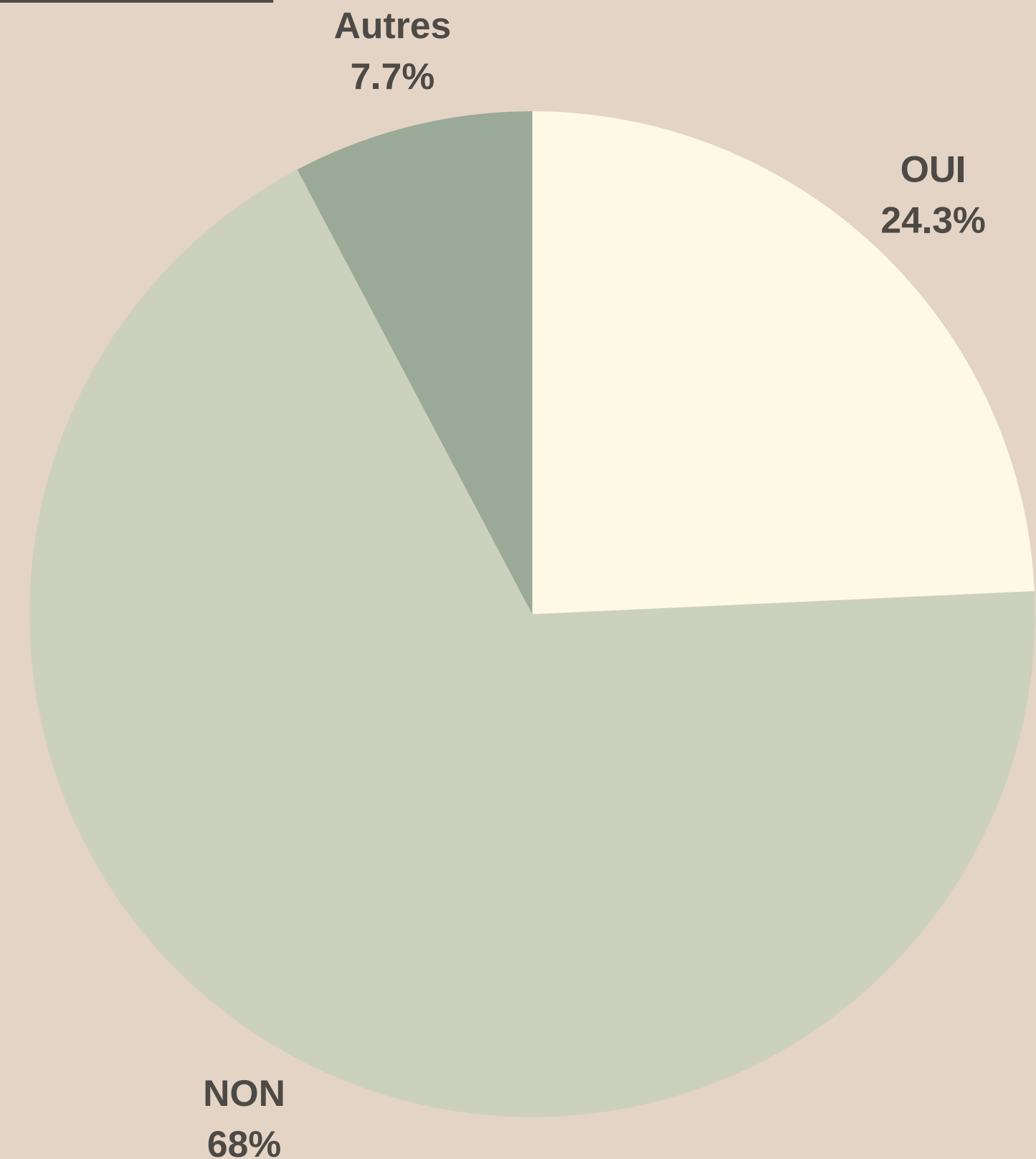
20% des répondants ont utilisés ces mots pour décrire leur avenir au sein de la restauration

Bien / Bon

4% des répondants ont utilisés ces mots pour décrire leur avenir au sein de la restauration

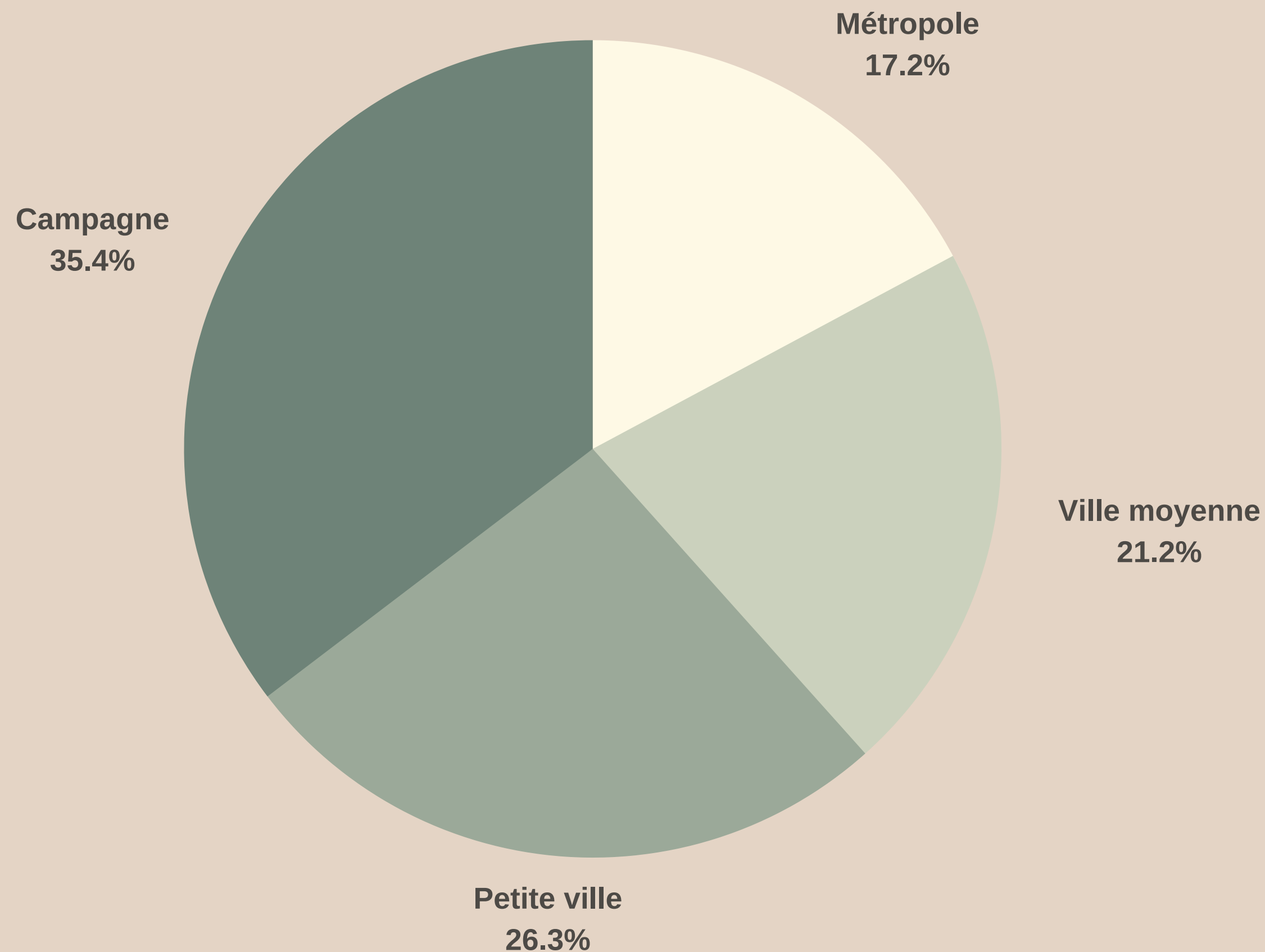
Envisagez-vous de recruter du personnel dans les prochains mois ?

- 24% des restaurateurs souhaitant embaucher, veulent au maximum recruter 2 personnes
- Dans la catégorie "Autres", la majeure partie des restaurateurs expriment leur souhait d'embaucher pour la prochaine saison d'hiver.
- D'autres expriment leur difficulté à recruter



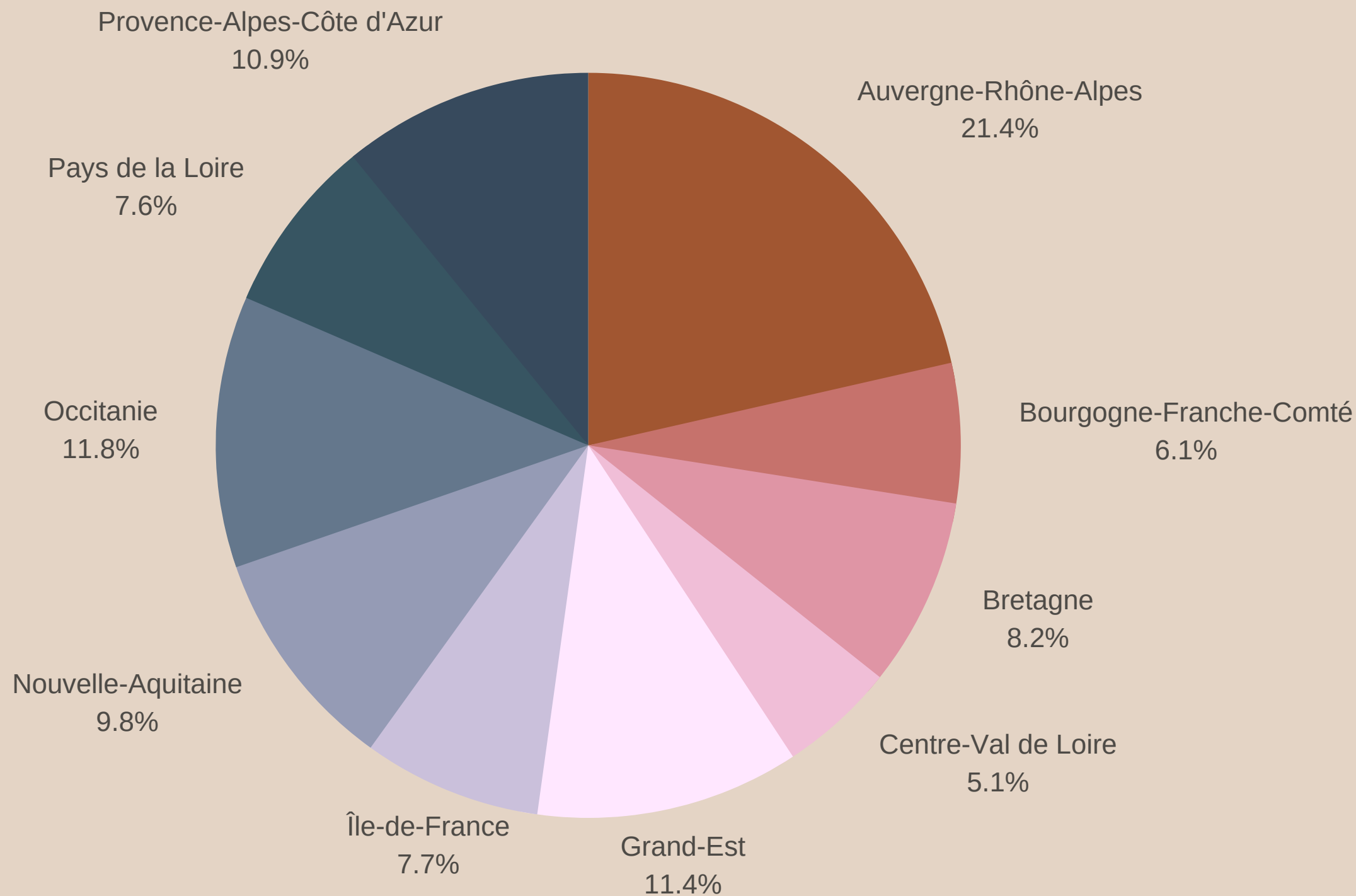
Participants

Le sondage a rassemblé
478 restaurateurs
participants sur tout le
territoire national.



De quelles zones géographiques les restaurateurs participants au sondage viennent-ils ?

Toutes les régions sont impactées par la baisse de fréquentation des restaurants



À QUELLE DIFFICULTÉS L'AVENIR DE LA RESTAURATION FRANÇAISE SE CONFRONTE T-ELLE ?

1

Conditions de travail

2

Recrutement

3

Télétravail

MISE EN LUMIÈRE SUR...

FRÉQUENTATION

Baisse supplémentaire de
10% par rapport à
l'automne dernier

RECRUTEMENT

En 4 mois, on observe une
augmentation de 10% des
restaurateurs ne souhaitant
pas embaucher