

MANIFESTE DE LA RESTAURATION

Juin 2017

Mode d'emploi pour nos élus qui vont gouverner la France

**VOUS AVEZ L'AMBITION,
NOUS AVONS LES SOLUTIONS !**



Nous parlerons
contre les lois insensées
jusqu'à ce qu'on
les réforme (...) ¹



¹ « (...) et en attendant, nous nous y soumettrons aveuglément » - Denis Diderot, Ecrivain et philosophe français (1713 - 1784)

SOMMAIRE

I. UN ÉTAT DES LIEUX TRÈS INQUIÉTANT : LA DÉGRADATION S'ACCENTUE.....	p.5
1 - La restauration, fortement impactée par plus d'un an d'état d'urgence	p.5
2 - La restauration, victime de débats d'arrière-garde.....	p.6
3 - La restauration, dernier vecteur d'un lien social qui se délite.....	p.7
4 - La restauration face à une crise qui dure et des emplois qui disparaissent.....	p.7
II. PARLONS D'AVENIR : UN SURSAUT ENCORE POSSIBLE	p.8
1 - Une RGPP pour la restauration.....	p.8
2 - ... avec des acteurs responsables.	p.8
3 - Des pistes de travail toujours d'actualité.....	p.8
a. Formation et apprentissage.....	p.9
b. Contrats d'usage (contrats courts).....	p.9
c. Mise en place d'une instance de dialogue social dans les réseaux de franchise.....	p.9
d. Taux de TVA applicable au secteur	p.10
e. Relations entre bailleurs et locataires.....	p.10
f. Titres Restaurant	p.10
4 - Vous avez l'ambition, nous avons les solutions	p.10
III. CONCLUSION.....	p.11

En mai 2015, le SNRTC publiait son premier *Manifeste de la restauration*. En dernière page, étaient déjà listées les nombreuses taxes et autres charges qui asphyxient depuis des années un secteur pourtant très porteur, puisque fortement pourvoyeur d'emplois non délocalisables.

Deux ans plus tard, alors que notre pays traverse une crise sans précédent par son ampleur et sa durée, rien n'a changé. Les restaurateurs n'ont pas été entendus, ni même réellement écoutés.

À l'heure du renouvellement apporté par les élections présidentielles, puis législatives, le SNRTC reprend la plume pour alerter ceux qui aspirent à diriger le pays, sur une situation devenue très critique.

Michel AUDIARD disait : « *Le jour est proche où nous n'aurons plus que "l'impôt" sur les os* »... Cette échéance n'a jamais semblé aussi proche pour les restaurateurs... qui réclament une RGPP² à nos dirigeants !

² Révision Générale des Politiques Publiques.

PROLIFÉRATION DE RÉFORMES

En seulement six ans, le secteur de la restauration traditionnelle a dû affronter plus de 50 modifications de son environnement législatif et réglementaire sur des sujets bien souvent non prioritaires... et pourtant très impactants pour les entreprises.

→ En 2011 :

- Remplacement de la Taxe Professionnelle par la Cotisation sur la Valeur Ajoutée des Entreprises (CVAE)
- Suppression de l'exonération « avantage nourriture »
- Annualisation des allègements généraux de charges sociales
- Limitation de la possibilité pour les entreprises bénéficiaires de reporter leurs déficits
- Report de la suppression totale de l'imposition forfaitaire annuelle (IFA) à 2014
- Hausse du forfait social de 4 % à 6 %
- Hausse des cotisations employeurs au profit du fonds national d'aide au logement (FNAL)

→ En 2012 :

- Augmentation de la TVA de 5,5% à 7% pour l'hôtellerie et la restauration
- Taxe sur les boissons sucrées
- Suppression de l'exonération de charges sur les heures supplémentaires
- Hausse du forfait social de 6 % à 8 %
- Taxation des plus-values immobilières : modification de l'assiette du droit d'enregistrement
- Obligation de tri/collecte/valorisation des biodéchets dès 120 tonnes par an
- Bilan de gaz à effet de serre obligatoire pour les grandes entreprises (plus de 500 salariés en France métropolitaine)

→ En 2013 :

- Taxe sur la bière
- Paiement de la contribution exceptionnelle d'impôt sur les sociétés de 2013
- Limitation de la déductibilité des charges financières
- Application de la quote-part de frais et charges sur les plus-values de long terme à la plus-value brute
- Réforme des prélèvements sociaux des indépendants
- Réforme de la taxe sur les salaires
- Forfait social sur les indemnités de rupture conventionnelle et hausse du forfait social à 20%
- Hausse des cotisations accidents du travail-maladies professionnelles

→ En 2014 :

- Augmentation de la TVA de 7% à 10% pour l'hôtellerie et la restauration
- Loi Grenelle II : obligation de reporting RSE dans les entreprises de plus de 500 salariés
- Imposition de la contribution patronale finançant les complémentaires « frais de santé »
- Réduction du champ et du montant du crédit d'impôt apprentissage
- Mise en œuvre d'un plancher minimal de durée de travail pour le temps partiel
- Taxe sur les boissons énergisantes
- Imposition d'un format FEC (Fichier des écritures comptables) très strict

→ En 2015 :

- Création du compte personnel de prévention de la pénibilité
- Réglementation sur les allergènes
- Audit énergétique obligatoire dans les entreprises de plus de 250 salariés
- Déclarations Ad'AP dans le cadre de l'accessibilité des ERP
- Retrait obligatoire des pré-enseignes dérogatoires hors agglomération et dans les agglomérations de moins de 10 000 habitants (Loi Grenelle)

→ En 2016 :

- Décret sur la transparence des contrôles d'hygiène
- Élargissement du champ de reporting RSE
- Décret sur le tri des déchets appelé « 5 flux »
- Obligation de tri/collecte/valorisation des bio-déchets désormais dès 10 tonnes par an
- Report à 2017 de la prise en compte de la révision des valeurs locatives des locaux professionnels

→ En 2017 :

- Augmentation du taux du versement transport en Île-de-France
- Mise en place d'une instance de dialogue dans les réseaux de franchise

→ Et bientôt...

- Certification des systèmes de caisse et logiciels de gestion/comptabilité
- Prélèvement à la source de l'impôt sur le revenu

Cela n'a que trop duré. L'assiette fiscale et réglementaire est devenue indigeste !

TROP D'INJUSTICES :

- ✓ beaucoup de ces mesures pénalisent fortement les entreprises de services à forte intensité de main d'œuvre (exemple : la CVAE).
- ✓ les seuils imposés à nos établissements de restauration doivent être définis par établissement et non par entreprise, pour éviter tout effet de distorsion de concurrence.

Les restaurateurs ne peuvent même pas se consoler avec la mise en place du CICE, instauré fin 2012, car s'il a pu rétablir une partie de leurs marges, il est très loin d'avoir comblé tous les surcoûts qui leur ont été imposés.



UN ÉTAT DES LIEUX TRÈS INQUIÉTANT : LA DÉGRADATION S'ACCENTUE

➔ **LES CAUSES DE LA DÉGRADATION DU SECTEUR DE LA RESTAURATION SONT CONNUES. LE SNRTC EN A LISTÉ UN CERTAIN NOMBRE** (voir encadré ci-contre).

On ne compte plus les taxes nouvelles, les lois inapplicables voire dangereuses, les décrets maladroits, les arrêtés inappropriés, les réglementations mal ficelées, qui font que la profession de restaurateur est devenue un véritable parcours du combattant... avec en prime le sentiment d'une bataille perdue d'avance !

Mais voilà, il ne s'agit plus seulement d'un débat sur les impôts et taxes dont seul notre pays a le secret. De nouveaux enjeux, des facteurs aggravants, des évolutions mal maîtrisées sont apparus, amplifiant encore la situation dramatique dans laquelle se trouvent les restaurateurs.

Au-delà de l'exaspération suscitée par l'inertie des pouvoirs publics, les dirigeants de nos entreprises affichent une inquiétude grandissante au vu de cette dégradation continue de leur activité. Au-delà de l'acharnement législatif et réglementaire dont ils font les frais depuis des années, à un rythme toujours plus soutenu, ils dénoncent l'aveuglement face aux mutations en marche.

Cette situation critique des entreprises de restauration traditionnelle nous pousse à interpellier ceux qui vont désormais diriger la France :

Stop aux micro-ajustements, nous voulons une réforme en profondeur, un big-bang de la fiscalité qui redonne de l'air à notre secteur et à toute l'économie française.



1. La restauration, fortement impactée par plus d'un an d'état d'urgence...

La mise en place de l'État d'urgence en novembre 2015, après les événements tragiques qui ont frappé le pays, a eu un impact considérable sur l'activité de la restauration, notamment celle du soir.

Nous n'avons pas à juger de la pertinence de cette mesure qui relève de la responsabilité de ceux qui ont en charge la protection de nos concitoyens et des touristes.

Nous pouvons par contre témoigner de son impact.

Les chiffres à Paris sont, à ce titre, particulièrement éloquentes : après des baisses de fréquentation ayant atteint -30 % suite aux attentats, la fréquentation est toujours en baisse de 10 % en moyenne dans les établissements parisiens sur le premier semestre 2017 (par rapport à 2015)³. Cette chute de fréquentation atteint -13 % sur le service du soir.

Paris a perdu 1,5 million de touristes étrangers en 2016.

Nos établissements parisiens n'ont pas retrouvé leurs niveaux de fréquentation d'avant les attentats : nous affichons encore pour les premiers mois de 2017 une baisse de fréquentation de 2 % en moyenne par rapport au début de l'année 2016, pourtant tout juste après les attentats de Paris...

Globalement, la baisse d'activité (chiffre d'affaires) de la restauration à thème en France a atteint 3,5 % en 2016. Elle s'accompagne d'une diminution du ticket moyen, témoin de la baisse de pouvoir d'achat des français.

Dans un contexte sécuritaire et économique toujours instable, la restauration est, avec l'hôtellerie, l'un des secteurs les plus touchés et nous aurions aimé recevoir une attention particulière des pouvoirs publics envers nos entreprises fragilisées.

Un exemple très significatif : la restauration joue un rôle essentiel pour l'accueil des touristes dans la Capitale. Est-il normal que la Mairie de Paris ait continué, dans les circonstances décrites ci-dessus, à augmenter sans état d'âme tous ses droits de voirie (terrasse, chauffage, etc.) ?

N'aurait-il pas été plus « responsable » d'aider modestement notre profession par le gel de ces taxes, le temps que nos établissements retrouvent leurs niveaux d'activité pré-attentats ?

Las, toutes nos demandes de rencontre formulées auprès de la Maire de Paris, sont restées infructueuses...

³ Enquête hebdomadaire initiée par le SNRTC en novembre 2015, visant à recenser le nombre de couverts dans les établissements parisiens et en région parisienne vs la même période en année n-1 et n-2.



2. La restauration, victime de débats d'arrière-garde

Des débats comme seule la France en a le secret sont venus fragiliser le secteur, malgré les bonnes intentions de leurs auteurs...

- la tentative de réserver l'appellation "restaurant" aux seuls établissements qui travaillent des produits bruts,
- la suspicion entretenue sur la qualité des produits dits « élaborés » utilisés par les restaurateurs et, plus généralement, la mise en cause systématique des produits fournis par les acteurs de l'industrie agro-alimentaire,
- le Fait-Maison...

Notre profession est trop souvent montrée du doigt comme si elle entretenait des pratiques douteuses, sans se soucier de moins du monde des milliers d'emplois qui sont en jeu.

Laisser croire qu'il y aurait d'un côté les mauvais élèves – ceux qui font du "réchauffé" – et de l'autre, les bons élèves qui cuisinent des produits bruts, est extrêmement réducteur et révélateur de l'ignorance sur les évolutions du métier de restaurateur.

En mai 2013, **Natalie Nougayrède**, Directrice du journal Le Monde, publiait un éditorial soulignant les évolutions majeures auxquelles notre société est aujourd'hui confrontée. On y lisait en particulier :

Ce basculement s'inscrit dans un mouvement spectaculaire de mutations technologiques dont la rapidité et l'ampleur transforment les modes de production, de consommation, le financement des entreprises et leur management. De nouveaux acteurs, de nouveaux produits, de nouvelles règles, de nouveaux métiers dessinent une nouvelle économie et une nouvelle société. Aucun champ n'y échappe : de l'industrie à l'économie de la connaissance et de la culture, de la banque à l'univers du luxe, des acteurs multiples du secteur de l'énergie à ceux de la grande distribution ou de l'automobile.

La restauration aurait pu y être citée car elle n'échappe pas à cette règle. Tous les jours, elle doit s'adapter pour maintenir son activité et se développer dans un monde où les modes de consommation changent rapidement et se sont globalisés.

Arrêtons cette vision passéiste de la restauration !

Le métier de restaurateur a profondément évolué au cours des dernières décennies, notamment parce que les comportements et les attentes ont évolué :

- Les attentes des consommateurs pour se restaurer sont devenues multiples. Le consommateur veut manger équilibré - parfois très rapidement - et selon ses moyens.

- Dans beaucoup de centres urbains, les cuisines se sont faites beaucoup plus compactes, compte tenu des prix au m², obligeant le restaurateur à faire réaliser certaines tâches à l'extérieur de son établissement sans pour autant sacrifier à la qualité de sa prestation.
- Les mutations de nos métiers se sont faites grâce à de nouveaux produits, de plus en plus élaborés et sûrs au plan sanitaire, et à de nouveaux équipements qui intègrent de nouvelles technologies au profit d'une maîtrise optimale des températures de cuisson et de la consommation énergétique de nos cuisines.
- La restauration a tissé des liens étroits avec une filière d'excellence, française de surcroît, constituée de ces milliers de TPE et PME, que l'on affuble du nom "d'industrielles" pour mieux les dénigrer, alors qu'elles sont au service de l'évolution de nos métiers.

Le restaurant est un lieu où l'on vient se restaurer et cette fonction peut être remplie de multiples façons. La restauration s'est démocratisée, il y en a désormais pour tous les portefeuilles, pour tous les styles...

Laissons à chaque restaurateur le soin de définir le mode opératoire le mieux adapté à la prestation qu'il souhaite offrir à sa clientèle.

Faisons crédit aux professionnels de la restauration que leur principale préoccupation est d'offrir à leurs clients le meilleur rapport qualité-prix, car nous savons d'expérience que c'est le seul gage de pérennité pour nos établissements.

Un seul sujet mérite notre mobilisation : combattre, avec la plus grande fermeté, toute tromperie visant à abuser un consommateur de bonne foi, comme par exemple l'usage non justifié des termes "produit frais" ou "fait maison".





UN ÉTAT DES LIEUX TRÈS INQUIÉTANT : LA DÉGRADATION S'ACCENTUE

3. La restauration, dernier vecteur d'un lien social qui se délite

Nos élus locaux s'inquiètent, à juste raison, de la montée de la vacance des commerces dans les centres villes : *un restaurant qui ferme ses portes, c'est aussi un peu de la vie sociale qui s'évapore...*

La désertification commerciale enclenchée dans les centres ville entraîne inexorablement la disparition de ces lieux de vie que sont nos restaurants. Cette « dévitalisation » s'est accentuée du fait du manque d'activité économique, mais aussi du développement de nouveaux modes de consommation.

La convivialité, ce n'est pas un repas commandé sur Internet que l'on partage devant la télévision !

L'émergence du numérique bouleverse le secteur de la restauration et nous met face à une concurrence aussi brutale que déloyale. Les marges des entreprises de restauration se voient entamées par le décuplement des offres faites aux consommateurs, offres qui ne subissent pourtant pas les mêmes pressions !

Il ne s'agit pas d'empêcher cette concurrence nouvelle qui émerge grâce aux nouvelles technologies, mais bien d'exiger une concurrence loyale entre tous les acteurs.

La prolifération d'offres de restauration par de nouveaux acteurs qui proposent des prestations à domicile sans aucun encadrement, fragilise les professionnels qui ont pignon sur rue, qui payent un loyer, ont des coûts d'exploitation et contribuent à la fiscalité locale. Car seuls les commerces « physiques » subissent les contraintes d'une réglementation stricte et d'une fiscalité lourde : taxe sur les surfaces commerciales, taxe foncière, taxe d'enlèvement des ordures ménagères, taxe sur la publicité extérieure, contribution foncière des entreprises, etc.

Une concurrence loyale passe impérativement par une fiscalité homogène et une réglementation identique (hygiène notamment...).

À chacun, dans un cadre fiscal et réglementaire équivalent, de se démarquer pour répondre au mieux aux attentes des clients d'aujourd'hui.



La fiscalité locale s'applique aux seuls établissements qui ont pignon sur rue... **Oui à la « nouvelle économie » mais dans un contexte et un environnement équitables.**

4. La restauration face à une crise qui dure et des emplois qui disparaissent

La santé économique de certains de nos adhérents – y compris de grands acteurs réputés « solides » – n'a fait qu'empirer.

La presse s'est faite l'écho des difficultés que rencontre l'un des plus grands groupes du secteur. Situation inimaginable il y a deux ans, qui montre la fragilisation de tout notre secteur et la vitesse de la dégradation de ses acteurs.

Certes, la fermeture d'un restaurant ne fait pas beaucoup de bruit, mais est-il raisonnable d'occulter les dégâts que font, en termes d'emplois, toutes les fermetures de restaurants ?

Par-delà la santé de nos entreprises, c'est bien l'emploi qui est en jeu et notamment l'emploi des jeunes.

Avec des marges de manœuvre toujours plus réduites, nous sommes aujourd'hui contraints non seulement de geler les embauches, mais pire encore, de détruire des emplois.

Cinquième secteur d'emplois de l'économie française, le secteur de la restauration compte plus de 600 000 emplois salariés. Il s'agit d'emplois directs non délocalisables répartis au sein de plus de 180 000 établissements qui génèrent 66 milliards d'euros de chiffre d'affaires⁴. Chaque année, le secteur HCR (Hôtels, Cafés, Restaurants) forme près de 100 000 jeunes

dont plus de 20 000 apprentis. C'est un secteur fortement pourvoyeur d'emplois⁵, à tous les niveaux de qualification.

Au SNRTC, ce sont plus de 1 700 établissements, employant 40 000 salariés qui luttent chaque jour pour préserver leur activité. Les entreprises du SNRTC accueillent 30 % de salariés de moins de 25 ans, à 90 % des CDI⁶. Notre secteur joue un rôle primordial d'ascenseur social.

Or, le chiffre d'affaires du secteur a baissé en 2016 pour la 5^{ème} année consécutive, sans aucun signe permettant de croire à des perspectives plus heureuses pour l'année 2017.

Le nombre de couverts est en nette diminution sur l'année 2016, quel que soit le type de restauration⁷ :

Type de restauration	Évolution de la fréquentation sur l'année 2016
Restauration à thème	- 3,8 %
Cafétérias et assimilés	- 1,4 %
Restauration rapide	- 3,0 %
Sandwicheries	- 2,3 %

⁴ Sources : Direction Générale des Entreprises, INSEE.

⁵ plus de 240 000 projets de recrutement en hébergement/restauration selon Pôle Emploi (Enquête besoins en main d'œuvre 2016)

⁶ Rapport de branche des entreprises du SNRTC - 2016

⁷ Source : Salestrack - NPD Group (nombre de points de vente : 5169 / nombre de chaînes participantes : 48)



➔ LE SNRTC A LE COURAGE DE POINTER DU DOIGT CE QUI NOUS AFFAIBLIT ET EST PRÊT À PRENDRE SES RESPONSABILITÉS POUR ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT DE CAP NÉCESSAIRE POUR STOPPER L'HÉMORRAGIE.

Nous voulons provoquer le sursaut !

1. Une RGPP⁸ pour la restauration...

Les réformes successives – pour la plupart décidées en « haute sphère », sans aucune concertation avec les acteurs concernés – sèment le doute sur la volonté réelle de nos dirigeants de contribuer au développement de notre secteur.

Au prétexte de vouloir tout réformer, tous azimuts et vite, les gouvernements successifs nous ont fait subir une pression fiscale et réglementaire extrêmement contreproductive, au mépris même des règles de bon sens.

À notre connaissance, aucune analyse, aucun bilan n'a été établi depuis la mise en place de cette accumulation de taxes et réglementations.

Nous demandons que, dans l'esprit d'une **RGPP** et avec le

recul qui est le nôtre aujourd'hui, soit examinés la pertinence de leur mise en place et leur impact sur les comptes d'exploitation de nos entreprises.

Il nous paraît légitime de demander à ceux qui sont en responsabilité aujourd'hui, qu'avant d'engager toute nouvelle mesure pour préparer l'avenir, ce bilan soit réalisé en toute objectivité.

Il va sans dire que le SNRTC est prêt à apporter toute son expertise et à rassembler tous les éléments nécessaires pour éclairer ce débat. Car notre syndicat est l'un des seuls capable d'apporter des chiffres précis via des études permettant d'appréhender efficacement les effets des différentes réformes.

2. ...avec des acteurs responsables

Nous, chefs d'entreprise, ne ménageons pas nos efforts pour sauvegarder, pérenniser et développer nos activités.

Nous, chefs d'entreprise, investissons en permanence dans la formation et dans nos outils de travail afin d'offrir aux consommateurs une qualité et un service irréprochables.

Nous, chefs d'entreprise, nous battons au quotidien pour faire revenir les clients dans nos restaurants – dans un contexte de baisse du pouvoir d'achat – pour que « la vie au restaurant »⁹ redevienne un moment festif partagé et accessible à tous.

Depuis le début de la crise qui frappe notre pays, soit plus de huit ans maintenant, nous n'avons pas ménagé nos efforts pour participer à l'effort général de redressement du pays.

Lorsque le contrat d'avenir de la restauration a été signé en 2009, nous avons tenu chacun de nos engagements en échange

d'une TVA réduite. Notre secteur a créé plus de 60 000 emplois et nos entreprises ont diminué leurs prix de près de 3 %¹⁰.

Lorsqu'en 2011, puis en 2014, il a fallu – pour participer au redressement des finances publiques – relever à deux reprises notre taux de TVA, d'abord de 5,5 % à 7 %, puis à 10 %, nous avons accepté cette participation à l'effort collectif et à la solidarité nationale – dans l'intérêt général – alors même que nous pressentions que cela fragiliserait nos entreprises.

Sans être vent debout contre les réformes, nous aspirons à ce qu'elles soient réfléchies, préparées et discutées avec les acteurs concernés, afin d'en définir au préalable le coût et le risque.

Notre profession, convalescente, a les moyens d'être redressée, si l'on écoute enfin ses demandes...

3. Des pistes de travail toujours d'actualité

« Nos doutes sont des traîtres qui nous font souvent perdre par crainte d'entreprendre la bataille que nous pourrions gagner »¹¹.

Nous n'arriverons à rien sans la confiance. Une confiance partagée...

Arrêtons de douter et d'hésiter. Stop aux micro-ajustements, aux demi-mesures, aux décisions superficielles. Ayons le courage d'entreprendre des réformes en profondeur !

Le SNRTC demande une vraie réforme, intelligente, puis une stabilité et une sécurisation du cadre fiscal sur au moins un quinquennat, pour générer à nouveau de la croissance.

Nos dirigeants doivent avoir le sens des priorités en se souciant davantage des secteurs vitaux pour l'économie française. La restauration est vecteur d'un savoir-faire reconnu, qui contribue à la richesse du pays et à l'insertion professionnelle et sociale de milliers de personnes chaque année.

Nous listons ci-après des pistes de travail qui devraient tous nous mobiliser :

⁸ Révision Générale des Politiques Publiques.

⁹ Campagne de communication « Au resto la vie a du goût » lancée en mars 2017 par l'ensemble des restaurateurs de France pour relancer la fréquentation.

¹⁰ Cf. « Bilan du Contrat d'avenir dans la restauration » – 23 novembre 2012

¹¹ William Shakespeare, poète et dramaturge anglais (1564-1616)



a. Formation et apprentissage

Les entreprises du SNRTC sont à la pointe de l'emploi des jeunes, diplômés ou non :

- 52 % de nos effectifs ont moins de 30 ans
- 60 % de nos embauches se font auprès de jeunes de -26 ans
- 75 % de nos salariés sont embauchés à temps plein

La restauration est le principal secteur d'insertion professionnelle, offrant de multiples parcours et faisant appel à des compétences très variées. Nous sommes l'un des secteurs qui embauche le plus de jeunes peu qualifiés en CDI.

Pour rester un secteur d'intégration, un secteur d'avenir, un secteur compétitif, nous demandons :

- le développement et la promotion de formations professionnelles accessibles très tôt (en apprentissage ou en alternance) pour attirer les talents et susciter les vocations,
- des mesures visant à promouvoir l'apprentissage sans conduire nos entreprises à faire des arbitrages visant à détruire des postes en CDI : il faut des quotas d'apprentis pondérés en fonction des efforts fournis par les entreprises en matière d'embauche de jeunes de moins de 26 ans en CDI.

La formation tient une place prépondérante dans nos entreprises. Nous devons désormais adapter la formation de nos équipes dans un contexte de robotisation et d'informatisation des tâches. Si les entreprises du SNRTC sont à la pointe de l'emploi des jeunes, elles ne sont pas pour autant à la traîne en ce qui concerne l'emploi des seniors. Elles sont également particulièrement vertueuses en matière d'égalité homme-femme¹².



b. Contrats d'usage (contrats courts)

Lors des négociations UNEDIC qui se sont tenues en mars 2017, le SNRTC s'est mobilisé, via notamment sa présence au Groupement des Professions de Services (GPS), pour faire entendre ses arguments contre toute surtaxation des contrats courts. Nous avons tenté d'agir dans la négociation (lettre cosignée au Président du MEDEF) et avons occupé l'espace médiatique pour que notre position et nos arguments

ne soient pas ignorés.

Le SNRTC a ainsi réaffirmé que les contrats courts - point central et sensible de la négociation - sont utilisés par des entreprises massivement créatrices d'emplois. Dans le secteur des HCR, ces contrats permettent de répondre à la demande des consommateurs. Le modèle économique des entreprises qui les utilisent est fondé sur la flexibilité pour répondre aux flux aléatoires ou ponctuels de clientèle, à des absences de salariés et à la saisonnalité de certains emplois.

Durant les négociations, le SNRTC a démontré, chiffres à l'appui¹³, que la surtaxation des contrats courts comme réponse au déficit de l'UNEDIC, ou comme incitation à embaucher en CDI, était une mesure inefficace et contre-productive qui aboutirait davantage à des destructions d'emplois.

En effet, dans notre secteur, remplacer les contrats courts par des CDD plus longs ou par des CDI est impossible. Surtaxer les contrats courts provoquerait donc une baisse des créations d'emplois, donc une baisse des cotisations UNEDIC et une augmentation des prestations chômage !

Pour le SNRTC, la priorité est de ramener le système d'indemnisation des chômeurs à l'équilibre financier à terme, de mieux accompagner les publics fragiles, ayant une faible employabilité et de lutter plus efficacement contre tous les abus.

c. Mise en place d'une instance de dialogue social dans les réseaux de franchise

Hasard ou pas, le décret d'application de l'article 64 de la loi El Khomri est paru au Journal Officiel, à la veille du 2nd tour de l'élection présidentielle, le 6 mai. Ce décret relatif à l'instance de dialogue social mise en place dans les réseaux d'exploitants d'au moins trois cents salariés en France liés par un contrat de franchise, précise notamment les conditions de mise en place de cette instance.

Le SNRTC constate que ce texte réglementaire comporte de nombreuses imprécisions et suscite encore beaucoup d'interrogations, de nombreuses dispositions étant encore sujettes à interprétations.

Sur le terrain politique, le SNRTC dénonce, depuis un an, le principe de la mise en place d'une instance de dialogue au sein des réseaux de franchise, en alertant notamment les Pouvoirs publics sur les conséquences néfastes d'une telle mesure alors même que le modèle économique de la franchise est source de création d'emplois et dynamise la croissance des territoires.

Le SNRTC travaille sur ce dossier sensible en lien très étroit avec la Fédération Française de la Franchise (FFF). Ensemble, nous continuerons de demander la suppression pure et simple de ces dispositions que nous jugeons non seulement inutiles sur le plan social (les salariés étant protégés par ailleurs) mais également dangereuses pour le modèle de la Franchise et l'image que nous offrons aux enseignes étrangères qui souhaiteraient s'installer en France.

Sur le plan pratique, le SNRTC a informé tous ses adhérents des dispositions d'application immédiate contenues dans

¹² Rapport de branche des entreprises du SNRTC - 2016

¹³ Enquête menée en mars 2017 auprès des adhérents du SNRTC sur le nombre, la durée et le motif des CDD signés en 2016.



ce décret, en leur demandant de faire remonter toutes les difficultés rencontrées, afin que nous puissions les relayer auprès des nouvelles équipes dirigeantes.

d. Taux de TVA applicable au secteur

Le SNRTC a salué en son temps la décision prise par François Hollande de maintenir le secteur HCR dans le périmètre du taux intermédiaire de TVA à 10 %.

Le débat sur l'harmonisation du taux de TVA dans notre secteur doit être définitivement clos. Notre taux intermédiaire est légal et justifié. Il ne s'agit aucunement d'une niche fiscale !

Nos entreprises ont besoin d'un signal fort de reconnaissance des engagements tenus dans le cadre du Contrat d'Avenir de la Restauration, surtout quand on connaît les difficultés auxquelles notre secteur est confronté depuis.

Maintenir l'équité entre les secteurs bénéficiaires du taux réduit de TVA, c'est se montrer conscient des contraintes et des problématiques d'un secteur essentiel à la vitalité de l'économie française, c'est permettre à nos entreprises d'envisager plus sereinement les investissements d'avenir.

e. Relations entre bailleurs et locataires

La Loi Pinel du 18 juin 2014 n'a pas réformé en profondeur... Elle n'a pas réussi, loin s'en faut, à rééquilibrer la relation contractuelle et financière entre propriétaires bailleurs et commerçants locataires.

Certes, des progrès ont été faits en matière de transparence, notamment s'agissant des informations dues par le propriétaire au locataire dans le cadre du bail commercial, mais certaines zones d'ombre subsistent. Est-il normal par exemple que des centres commerciaux soient rénovés à la charge des

commerçants ? Nous demandons une justification systématique des charges et travaux refacturés aux locataires.

Le modèle économique de nos enseignes installées en centres commerciaux est en danger. Dans le contexte économique, social, comportemental et sécuritaire décrit plus haut, face aux nouvelles pressions concurrentielles, il est important que nos entreprises puissent consacrer leurs investissements à l'exploitation de leur(s) point(s) de vente plutôt qu'à l'enrichissement de grandes foncières qui font fi de la crise que nous traversons.

Nous demandons un encadrement juridique plus strict de nos relations contractuelles et une répartition des charges mieux équilibrée (ex : un plafonnement de la refacturation de l'impôt foncier par le propriétaire au locataire).

f. Titres Restaurant

Le titre-restaurant a été créé pour permettre aux salariés ne disposant pas d'installations de restauration en interne, de pouvoir se restaurer dans de bonnes conditions. Or, le titre-restaurant est aujourd'hui complètement dévoyé puisque l'on a, au fil du temps, permis son utilisation en grande distribution, induisant une distorsion de concurrence manifeste entre les restaurants et la GMS.

Le SNRTC demande que l'usage du titre-restaurant soit exclusivement consacré à la restauration des salariés (et non à l'achat de produits ne nécessitant pas une consommation immédiate) et par conséquent, qu'il ne soit utilisé que pour des prestations soumises à une TVA de 10 %.

Il devient urgent de prévoir et de mettre en œuvre des sanctions efficaces pour lutter contre le dévoiement du titre-restaurant.

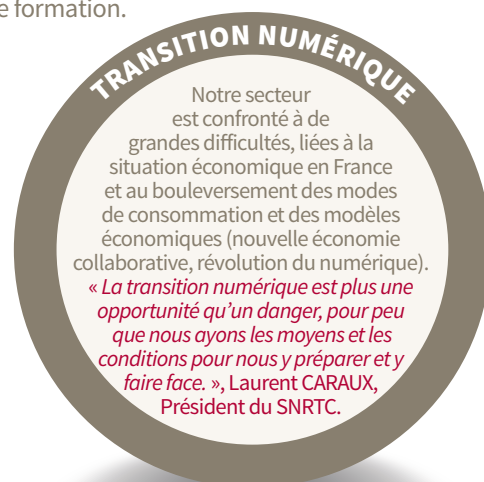
4. Vous avez l'ambition, nous avons les solutions...

Nos entreprises ont beaucoup d'idées pour retrouver le chemin de la croissance, car le sursaut est encore possible. D'où cet appel à nos élus :

- Accompagnez le défi des entreprises de restauration vers davantage de croissance dans un contexte évolutif (nouvelles formes de concurrence, changement des comportements et des modes de consommation, etc.),
- Aidez-nous à conserver notre maillage territorial et une diversité permettant d'offrir à chacun le service qu'il attend,
- Aidez-nous à faire face aux enjeux économiques, comportementaux, sociétaux qui transforment en profondeur nos métiers et nécessitent de lourds investissements,
- Aidez-nous à innover dans un marché en forte tension,
- Accompagnez-nous face aux nouveaux challenges de l'économie collaborative (développement des plateformes de restauration en ligne) en dessinant un cadre légal et fiscal équitable et juste,
- Aidez-nous à nous moderniser pour nous projeter dans une économie digitalisée et globalisée, à saisir les opportunités de la révolution numérique en cours,
- Aidez-nous à lutter contre toutes les formes de concurrence

déloyale (ex : utilisation détournée des titres-restaurant au sein des grandes et moyennes surfaces),

- Aidez-nous à développer l'emploi et la formation dans nos entreprises, en valorisant nos métiers et en repensant les parcours de formation.





NOUS DEMANDONS

- ✓ Un cadre législatif et réglementaire allégé, afin de redonner de l'air à nos entreprises
- ✓ Un cadre fiscal et juridique allégé et sécurisé, afin de favoriser la compétitivité, car il n'y a pas de croissance sans réduction de la pression fiscale
- ✓ La garantie que le secteur de la restauration restera bénéficiaire du taux de TVA intermédiaire de 10% (qui n'est pas une niche fiscale !)
- ✓ La suppression des effets de seuil appliqués aux entreprises ou, a minima, des seuils définis par établissement et non par entreprise
- ✓ La diminution du coût du travail dans nos entreprises : le maintien du crédit d'impôt compétitivité emploi (CICE) ou la mise en place d'un allègement pérenne des cotisations patronales
- ✓ L'abandon de la surtaxation des contrats courts, mesure inefficace et contre-productive qui aboutit à des destructions d'emplois
- ✓ L'encadrement de la fiscalité locale pour éviter les « débordements » constatés
- ✓ Le renforcement des démarches de simplification pour les entreprises
- ✓ L'abrogation du compte personnel de prévention de la pénibilité
- ✓ Le rétablissement de l'exonération « avantage nourriture »
- ✓ Le rétablissement de l'exonération de charges sur les heures supplémentaires
- ✓ La révision des bases d'imposition de la CET et de sa principale composante, la Cotisation sur la Valeur Ajoutée des Entreprises (CVAE)
- ✓ Le gel de la taxe foncière sur les propriétés bâties
- ✓ Un encadrement efficace des charges relatives aux baux commerciaux
- ✓ L'abandon de l'article 64 de la Loi El Khomri relatif à la mise en place d'une instance de dialogue dans les réseaux de franchise

Aristide BRIAND disait :

« C'est un travers de notre démocratie de courir aveuglément aux réformes. On demande une réforme... et elle n'est pas plus tôt votée qu'on s'en détourne, qu'on court à une autre. »

Le SNRTC est prêt à travailler, dans une approche constructive, pour mettre fin à la frénésie de réformes aussi superficielles qu'infertiles et se consacrer enfin à des sujets majeurs pour la survie de nos entreprises.

À vous qui allez gouverner la France :

Nous vous demandons de jouer pleinement votre rôle pour aider la restauration.

Nous attendons de vous une vision objective de la situation pour définir les vraies priorités.

Nous en appelons à votre responsabilité pour mener une RGPP pour la restauration.

Cette RGPP devra se pencher sur l'efficacité des textes et réglementations mis en œuvre au cours des dix dernières années et leur impact financier sur les entreprises du secteur.

Cette remise à plat totale des politiques publiques sera le socle d'une feuille de route que nous voulons établir ensemble.

Nos entreprises ont besoin d'écoute et de confiance. Elles sont capables de travailler, de se développer, d'investir, de créer de l'emploi, de saisir l'opportunité du numérique, pour peu qu'on leur laisse un peu de liberté, d'oxygène et de capacités d'investissement.

Le SNRTC et ses élus se tiennent à disposition de qui voudra bien travailler dans cette voie.

Vous avez l'ambition, nous avons les solutions !

Le SNRTC (Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale) est une organisation patronale représentative, créée en 2005 à l'initiative de plusieurs présidents de chaînes de restauration commerciale avec service à table. Présidé par Laurent CARAUX, le SNRTC représente les principales entreprises structurées de la restauration, les traiteurs et accueille également des professionnels indépendants du secteur de la restauration relevant de la Convention Collective Nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants (HCR).

Les entreprises du SNRTC comptabilisent 2,8 milliards d'euros HT de chiffre d'affaires et regroupent 40 000 salariés. Le SNRTC représente plus de 1 700 établissements, en propre ou en franchise, répartis sur tout le territoire et servant plus de 370 000 repas par jour.

Après plus de deux années de travaux, la Direction Générale du Travail a rendu publics, en avril 2017, les résultats de la représentativité des organisations patronales : fort d'un nombre important de salariés représentés au sein de ses entreprises adhérentes, le SNRTC a ainsi vu sa représentativité reconnue et fait partie des quatre organisations professionnelles représentatives de la branche HCR.

Le rôle du SNRTC est de faire entendre la voix des chefs d'entreprise du secteur de la restauration auprès des pouvoirs publics.

Grâce à l'expertise de toutes les enseignes qu'il rassemble, le SNRTC accompagne le changement de toute une profession vers plus de modernité et participe à la promotion de l'image du secteur de la restauration auprès de ses salariés, mais également du grand public.

LE RÔLE DU SNRTC :

- Promouvoir l'image de notre profession, de nos métiers
- Défendre les intérêts généraux de notre profession
- Anticiper les enjeux pour mieux évoluer
- Favoriser le dialogue social dans les entreprises et au sein de la branche
- Participer aux réflexions sur la modernisation du secteur
- Encourager la croissance des entreprises

