

COMMISSION
DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE

RELANCE ECONOMIQUE DE LA RESTAURATION

Quel avenir pour les restaurants de mon territoire ?



Note préparatoire du 13/01/2022

I INTERVENANTS

Jean-Marc BANQUET D'ORX, Président général de
l'Union des Métiers et des Industries Hotellières (UMIH)
d'Ile-de-France

François BLOUIN, Président du cabinet de conseil Food
Service Vision

.....

🕒 Le 13 janvier 2022 de 10h00 à 11h30

📍 En visioconférence

Élus référents :

- 👤
- DECHY François, maire de Romainville (93)
 - VIGIER Jean-François, maire de Bures-sur-Yvette (91)

Pour rejoindre en visioconférence, veuillez cliquer ou copier/coller le lien suivant :

<https://zoom.us/j/93495308405?pwd=WUZzV0l3U3JDUkxRek9RVFkzRO Mxdz09>

Mot de passe visioconférence : 102568

Composez un numéro en fonction de votre emplacement

- +33 1 7037 2246 France
- +33 1 7037 9729 France
- +33 1 7095 0103 France
- +33 1 7095 0350 France
- +33 1 8699 5831 France

ID de réunion : 934 9530 8405

En cas de problème de connexion, veuillez contacter notre hotline : 0970 711 105 ou support@frv-sense.com

.....

| OBJECTIFS

- Restituer les premiers éléments d'enquête sur l'avenir des restaurants en Ile-de-France et les nouveaux modes de consommation locale dans un contexte de crise sanitaire, de numérisation de la restauration et de pénurie de main-d'œuvre
- Echanger entre élus et représentants de la restauration sur des pistes d'actions possibles pouvant être menées localement pour soutenir durablement la filière

I CONTEXTE / ACTUALITÉ

Impacts du Covid-19 et nouveaux modes de consommation locale

En quelques chiffres :

- 2/3 des restaurateurs ont subi une baisse de fréquentation de leur salle : en moyenne, -34% de couverts servis depuis la mise en œuvre du passe sanitaire¹
- Recul de 45% du chiffre d'affaires des restaurants par rapport à 2019 (avant Covid) en raison des confinements et des différentes restrictions mises en place

Food Service Vision, cabinet de conseil de l'ensemble de la chaîne de valeur des services de la restauration, a proposé une typologie des nouveaux consommateurs suite à une enquête sur le territoire francilien :

- **Les habitants de la métropole** : leurs goûts, leurs comportements et leurs pouvoirs d'achat seront longtemps affectés, avec une part conséquente de ces individus qui envisagent de modifier radicalement leurs modes de consommation en restaurants
- **Les « banlieusards »** : le développement du télétravail devrait entraîner une consommation plus en proximité avec les lieux de vie que dans des restaurants à proximité des bureaux d'entreprises.
- **Les touristes** : moins nombreux et plus craintifs pour voyager, ils s'accompagnent de la mise en œuvre de politiques publiques favorisant le tourisme lent (dits *slow tourisme*)

Ainsi, plusieurs conséquences relatives à ces nouveaux modes de consommation sont à prévoir sur le territoire des communes :

- Une **augmentation des livreurs et services de « click & collect »**, surtout pour les communes en périphérie de Paris
- Une **spécialisation des restaurants vers du haut de gamme, des offres de circuit court et des produits plus authentiques**
- Un **développement continu des services de restauration rapide**, des véhicules de restauration ambulante (dits *food trucks*) et des restaurants sans salle de service (dits *dark kitchens*) sur tout le territoire

Une numérisation qui devrait s'accélérer pour la restauration

En quelques chiffres :

- Les commandes en ligne de retrait « click & collect » ont progressé de 51% en 2 ans
- En 2024, 19% du chiffre d'affaires de la restauration devrait provenir de la vente par service de livraison

¹ Selon une étude menée par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Le champ de compétences des communes et intercommunalités restent plus limités que celui de l'Etat et des chambres consulaires pour l'accompagnement au numérique, bien qu'elles puissent agir sur :

- Le déploiement des réseaux d'initiative publique pour la connexion à très haut débit ou en proposant un service de wifi public
- La mise en œuvre de plateforme locale de e-commerce pour mieux référencer les commerçants ou restaurants de son territoire

Des modifications structurelles des centres-villes à prévoir sur son territoire : le développement des cuisines sans salle de service (*dark kitchens*) et hausse du trafic de livreurs

Sans remplacer complètement le restaurant traditionnel, les *dark-kitchens*, qui reposent leur modèle économique sur la vente en livraison ou à emporter, se développent désormais au-delà des hypercentres, en deuxième ou troisième couronne.

Les collectivités disposent de leviers d'action pour réglementer l'espace public et réguler cette hausse significative des services de livraison, en prenant des arrêtés municipaux contraignant les espaces de stationnement des livreurs, régulant les heures de livraison ou interdisant l'accès des scooters de livraison dans les zones piétonnières.

Pénurie durable de personnels dans la restauration : coordination des acteurs locaux du secteur et partenariats possibles avec leurs représentants

300 000 emplois sont à pourvoir dans le secteur de la restauration sur l'ensemble du territoire national, selon la Banque de France. C'est aussi le principal besoin relevé par les professionnels du secteur : 36% des chefs restaurateurs plébiscitant des actions contre la pénurie de personnel.

Bien que l'Etat mènent les politiques publiques de l'emploi, les collectivités restent en capacité d'agir avec les acteurs locaux de l'emploi en tant que coordonnateur de proximité :

- Les intercommunalités mettent notamment en œuvre les plans locaux pour l'insertion et l'emploi (PLIE) pour coordonner les politiques d'insertion des personnes vulnérables sur le marché du travail

Exemple d'expérimentation partenariale tripartite entre l'Union des Métiers et des Industries Hôtelières (UMIH), Pôle Emploi et la Collectivité Européenne d'Alsace :

Le principe de cette expérimentation, débutée à l'automne 2021, repose sur la mise en œuvre d'un numéro unique pour centraliser les offres d'emploi des employeurs de la restauration afin de les mettre en relation plus rapidement avec des personnes en recherche d'emploi, tout en leur proposant des formations rapides et adaptées sur le territoire².

² Pour plus d'informations, sur l'expérimentation « Un Emploi à la Carte » : [La CeA, Pôle Emploi et l'UMIH mettent le turbo | Eurojournalist\(e\)](#)

I PROPOSITION DE DÉROULÉ

10H00 - 10H05 Introduction des élus référents de la Commission (5 minutes)

10H05 - 10H25 : Présentation de François Blouin, Président du cabinet de conseil Food Service Vision (20 minutes)

10H25 - 10H45 : Echanges avec la salle (20 minutes)

10H45 - 11H05 : Présentation de Jean-Marc Banquet d'Orx, Président général de l'Union des Métiers et des Industries Hotellières (UMIH) d'Ile-de-France (20 minutes)

11H05 - 11H25 : Echange avec la salle (20 minutes)

11H25 - 11H30 Propos conclusifs des élus référents de la Commission (5 minutes)