

COMMISSION

DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE

RELANCE ECONOMIQUE DE LA RESTAURATION

QUEL AVENIR POUR LES RESTAURANTS DE MON TERRITOIRE ?



Compte-rendu de la séance du 13/01/2022

I INTERVENANTS

Jean-Marc Banquet d'Orx, président général – Union des Métiers
et des Industries Hotelières (UMIH) d'Ile-de-France

François Blouin, président – Cabinet de conseil Food Service
Vision

Hélène Moutel, directrice régionale adjointe Ile-de-France en
charge de la stratégie et des relations extérieures – Pôle Emploi



🕒 Le jeudi 13 janvier 2022 de 10h à 11h30

📍 En visioconférence

Élus référents :

- 👤 • **DECHY** François, maire de Romainville (93)
- **HERVE** Stephen, maire de Bondy (93)
- **VIGIER** Jean-François, maire de Bures-sur-Yvette (91)

I CONTEXTE

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 analyse des modes de consommation de trois profils-types :

- **Les métropolitains** : leurs goûts, leurs comportements et leurs pouvoirs d'achat seront longtemps affectés, avec une part conséquente de ces individus qui envisageront de changer leurs habitudes restauratives (repas du midi notamment)
- **Les « banlieusards »** : le développement du télétravail devrait entraîner une consommation plus en proximité avec les lieux de vie (restauration festive le soir notamment)
- **Les touristes** : généralement moins nombreux et plus craintifs à voyager. Cette baisse de fréquentation s'accompagne de la mise en œuvre de politiques territoriales 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 la ville de Paris et les communes de la petite couronne
- Une **spécialisation des restaurants vers du haut de gamme, des aliments provenant de circuits courts et des produits plus « authentiques »**
- Un **développement continu des services de restauration rapide**, des véhicules pour la restauration

¹ Selon une étude menée par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs : [Communiqué de Presse - Association Française des Maîtres Restaurateurs](#)

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

Le champ de compétences des communes et des intercommunalités reste plus limité 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 plateformes locales de e-commerce pour mieux référencer les commerçants ou restaurants de leur territoire

Des modifications structurelles des centres-villes à prévoir : 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 soit compétent pour mener les politiques publiques de l'emploi, **les collectivités restent en capacité d'agir avec les acteurs locaux en tant que coordonnatrices 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 territoire**².

I POINTS PRINCIPAUX DES INTERVENTIONS ET ECHANGES

Jean-François Vigier, maire de Bures-sur-Yvette (91) et élu référent de la commission, remercie l'ensemble des participants et des intervenants de leurs présences sur un sujet de fond. Aujourd'hui, une grande inquiétude occupe les élus sur la propagation du variant Omicron et sur l'avenir de la restauration dans ces conditions avec, en question, la continuité des dispositifs de soutien de l'Etat à nos restaurateurs.

Intervention de François Blouin, Président du cabinet de conseil Food Service Vision

François Blouin rappelle que son cabinet, Food Service Vision, publie régulièrement des revues stratégiques. Des analyses sont faites à intervalle régulier sur l'état réel du marché de la restauration. Les données actuelles traduisent une crise économique profonde de la restauration. Le marché global du secteur a perdu 23 milliards d'euros entre 2019 et 2021 à période constante. Trois changements fondamentaux sont susceptibles d'affecter les communes franciliennes.

1) Des changements de flux et de lieux de consommation :

Les habitants ne consomment plus de la même manière. Ce phénomène, préexistant à la crise, a été accéléré par le télétravail et l'exode urbain. De nouveaux profils de consommation émergent, déterminés par la localisation du domicile.

En novembre 2021 et en Ile-de-France, **34% du temps de travail total des salariés était réalisé en télétravail contre 18% pour les travailleurs hors de la région**. Le parcours-client du télétravailleur change : la consommation lors des repas du midi chute drastiquement. La consommation en soirée et en fin de semaine reste stable. Elle augmente même légèrement.

2) Une augmentation progressive des services de livraison à domicile :

- Avant 2020, le marché de la livraison représentait 4,7 milliards d'euros (chiffre d'affaires total en France). **En deux ans, ce chiffre d'affaires global a augmenté de 47%**.
- Aujourd'hui, **six repas sur dix aujourd'hui sont consommés hors du restaurant** (vente à emporter ou en livraison notamment), une donnée en nette progression depuis deux ans.

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

3) L'impact du développement durable et les nouvelles attentes des consommateurs :

Ces derniers deviennent de plus en plus exigeants en privilégiant une consommation biologique et durable. La provenance du produit est un critère de plus en plus prégnant. Néanmoins, cela engendre pour les restaurateurs une hausse importante de leurs coûts de production. Il est important de rester vigilant sur ce point.

Intervention de Hélène Moutel, Directrice régionale adjointe Ile-de-France en charge de la stratégie et des relations extérieures – Pôle Emploi

Hélène Moutel précise au début de son intervention que les embauches en 2020 et 2021 sont en nettes baisse dans le secteur de la restauration, en comparaison au niveau de 2019. En effet, il est à rappeler que beaucoup de salariés ont fait le choix d'une reconversion professionnelle en raison des fermetures successives des restaurants avec les confinements.

Pôle Emploi constate malgré tout une reprise importante des embauches en mai dernier, en lien avec la réouverture des bars et restaurants. A l'échelle de la France, le nombre de dépôts d'offres d'emploi dans le secteur est même semblable à 2019. L'Ile-de-France reste cependant en deçà du niveau national en raison d'une baisse plus forte du tourisme dans la région.

Pôle Emploi mène chaque année une enquête sur les besoins en main d'œuvre. **A l'échelle francilienne, 30 000 demandeurs d'emplois étaient recensés en 2021.**

Voici des éléments de langage que les élus peuvent utiliser pour répondre aux attentes des chefs d'entreprise locaux et aux personnes en recherche d'emploi :

- **60 000 des personnes inscrites à Pôle Emploi expriment leur souhait de travailler dans le domaine de l'hôtellerie/restauration. C'est, en réalité, un secteur particulièrement recherché par les candidats.**
- **Les postes les plus recherchés dans le secteur** sont les postes de cuisinier, de serveur, et de réceptionniste
- **En réponse aux difficultés des entreprises locales, ne pas hésiter à communiquer sur le large panel d'actions des agences Pôle Emploi :** constitution de dossiers actualisés de candidats disponibles et qualifiés (une trentaine de candidatures par offre d'emploi), mise à disposition de lignes directes vers les services locaux aux entreprises ou encore accompagnement à la prospective des candidatures

Les salons de l'emploi menés entre collectivités et Pôle Emploi

Des Jobs Dating peuvent être organisés en coopération entre les communes ou les intercommunalités et les agences Pôle Emploi. Ces rencontres de quelques minutes entre l'employeur et le demandeur d'emploi sont très efficaces et permettent de lever le voile sur les représentations du métier. Les candidats peuvent mieux appréhender ainsi les contraintes réelles du terrain.

En exemple : à Champigny-sur-Marne (94), le service jeunesse de la mairie a travaillé avec Pôle Emploi et les Missions Locales pour l'organisation d'un salon : sous l'action de communication #TousMobilisés, Pôle Emploi a organisé et valorisé ce type d'évènements. Les financements du **plan de relance** permettent à Pôle Emploi d'organiser ces actions. Ces évènements ciblent généralement les publics les plus jeunes et peuvent être organisés soit en présentiel soit en distanciel. A ce jour, 10 000 évènements de ce type ont été organisés.

Les dispositifs d'accompagnement pour le développement des compétences

Les fédérations professionnelles comme l'UMIH nous alertent sur l'incompatibilité de beaucoup de profils de candidats identifiés en amont par Pôle Emploi. Les moyens sont pourtant nombreux pour accompagner le développement des compétences. Dans ce cadre, les élus locaux peuvent être des relais d'information précieux auprès des chefs d'entreprise locaux ou bien de leurs administrés :

- **Le recours à l'apprentissage**, en lien avec les centres de formation d'apprenti (CFA)
- **Les préparations opérationnelles à l'emploi** : ces préparations se déroulent dans l'entreprise ou dans un organisme de formation, elles permettent une embauche à l'issue de la formation définie par l'entreprise³
- **Les aides à la formation préalable au recrutement** : elles permettent l'acquisition par le demandeur d'emploi des compétences manquantes pour réussir sa prise de poste
- **Les immersions au travail** : particulièrement bien reçues, elles permettent avant un recrutement la découverte d'un secteur d'activité (ici, la restauration) par le demandeur d'emploi avant d'initier une démarche de recrutement ou de formation

Intervention de Jean-Marc Banquet d'Orx, Président général - Union des Métiers et des Industries Hotellières (UMIH) d'Ile-de-France

Jean-Marc Banquet d'Orx rappelle que des coûts supplémentaires sont actuellement pris en charge par les restaurateurs avec :

- **La hausse générale des prix des denrées alimentaires entre 2 et 4%**
- **La hausse générale des prix de l'énergie : amenant une hausse des dépenses d'environ 15% sur les budgets des restaurants et des hôtels**

L'UMIH appelle ainsi de son côté à la remise en place des Prêts Garanties par l'Etat (PGE). La fédération a alerté en début de semaine dernière le Gouvernement sur la situation particulièrement préoccupante des restaurateurs. Pour survivre, l'augmentation des prix à la vente semble inévitable en l'absence de nouvelles actions de soutien.

Autre point d'alerte : les activités de traiteurs peinent aujourd'hui grandement à redémarrer.

³ Pour plus d'informations : <https://www.pole-emploi.fr/employeur/aides-aux-recrutements/les-aides-a-la-formation/la-preparation-operationnelle-a.html>

L'évènementiel est à l'arrêt. C'est un point qui inquiète aussi l'UMIH sur l'avenir de ces métiers et sur l'insuffisance de prise en charge de la situation économique.

Pour pallier la pénurie d'emploi, l'instauration d'une prime pour les salariés durant les coupures entre deux services est un axe sur lequel ils travaillent. Cette prime permet notamment un regain d'intérêt pour les métiers que représente l'UMIH. **Aujourd'hui, pour chaque interruption de plus de deux heures, il est versé au salarié une prime équivalant à 80 % du minimum garanti (MG) sans pouvoir être inférieure à 3,50 €.**

Moins médiatisé, une partie des restaurateurs s'indignent d'une inégalité de traitement avec les « Airbnb » de la fourchette, c'est-à-dire des expériences culinaires aux domiciles des habitants.⁴ En effet, ces expériences ne sont pas encadrées juridiquement et posent de sérieuses problématiques sanitaires.

Sur la restauration du travail : il partage l'analyse formulée par François Blouin concernant la diminution conséquente des couverts durant les pauses déjeuners. C'est un autre point de vigilance à faire remonter collectivement.

Sur la restauration festive : les professionnels du secteur constatent plutôt de leur côté une baisse de fréquentation sur les heures dites de « Happy hours ». Les modes de consommation semblent avoir été plus profondément modifiés qu'il n'y paraît.

Temps d'échange avec la salle

Ces changements de flux et de lieux de consommation sont-ils amenés à se pérenniser ?

Selon François Blouin, le nombre de consommateurs dans les restaurants sur l'heure du repas du midi va continuer à diminuer en raison du développement du télétravail. Pour les restaurateurs, cet ajustement pourrait impliquer une diminution globale du besoin en salariés, bien que cela nécessiterait plus de précisions chiffrées.

Il est à noter que cette baisse de fréquentation générale comprend celle liée à l'activité touristique. Cette baisse reste en partie conjoncturelle, en raison des contraintes sanitaires entre les pays.

L'augmentation des services de livraison est plus structurelle et tendrait à se pérenniser sur les années à venir. Pour l'illustrer, 85% des personnes de moins de 35 ans consomment aujourd'hui au moins une fois par mois des repas livrés.

⁴ Pour plus d'informations : [Les « Airbnb » de la restauration inquiètent le secteur \(lefigaro.fr\)](https://www.lefigaro.fr)

Les consommateurs sont-ils aujourd'hui dans une recherche plus particulière de produits locaux et de terroirs ?

Selon François Blouin, il existe deux cas de figure :

- La restauration rapide et à emporter, qui se positionne beaucoup moins sur ce type de produits. La demande vient plutôt pour des produits facilement consommables et transportables : en l'occurrence pour les burgers, sushis, pizzas.
- La restauration à table et traditionnelle, qui se positionne beaucoup plus sur ces produits. Dans les enquêtes de consommateurs, l'item principal qui ressort est celui de « la quête du local », devant les attentes pour des produits d'origine biologique et de produits végans

Une élue fait remarquer les difficultés que peuvent avoir les collectivités à organiser des salons de l'emploi en période de pandémie.

Hélène Moutel rejoint cette remarque, puisque les solutions innovantes mises en place par Pôle Emploi sont temporairement arrêtées. Pour mieux identifier les savoir-être des candidats, Pôle Emploi a organisé des événements sportifs. L'objectif de ces événements est de tester de nouvelles formes de recrutement sans CV, en valorisant les compétences et les savoir-faire liés à la pratique sportive.⁵

Elle espère que ces initiatives pourront à nouveau se tenir dans les territoires.

Une élue partage la réussite de l'organisation d'un salon numérique de l'emploi dans sa commune.

Cet événement était organisé conjointement avec l'établissement public territorial, sa commune et Pôle Emploi. En l'occurrence, sur la trentaine d'entreprises inscrites, la très grande majorité ont pu répondre à leurs besoins en recrutement.

Concrètement, l'organisation logistique était prise en charge par Pôle Emploi et l'établissement public territorial. Au-delà de l'outil numérique, des conseillers emplois sont venus en appui pour présenter les besoins locaux des entreprises et les profils potentiels des candidats dans la commune. Elle souligne vivement la réussite de ce salon.

Un élu explique que les salons de l'emploi organisés dans sa commune étaient plutôt orientés vers les métiers de l'industrie. Bien que dépendant de la composition économique du territoire, axer des forums de l'emploi vers les métiers de bouche servirait grandement la cause des restaurants en difficulté.

⁵ Pour plus d'informations sur l'initiative *Du stade vers l'emploi* : [Du stade vers l'emploi : Cap sur les JOP 2024 - Pôle emploi | pole-emploi.org](https://www.pole-emploi.org)

I LISTE DES PARTICIPANTS

NOM DE LA COMMUNE / NOM DE L'ENTREPRISE AMIF PARTENAIRE	NOM	PRENOM	Fonction
ANTONY (92)	VERET	MARIE	Maire Adjointe chargée du commerce et de l'artisanat
ALFORTVILLE	MAYER	MATTHIEU	Rattaché(e) à un service d'une collectivité - Chef de Cabinet
COUBRON (93)	MARLIER	SANDRINE	Rattaché(e) à un service d'une collectivité - Secrétaire cabinet du Maire
MAIRIE DE ROINVILLE	BELLINELLI	GUILLAUME	Maire
94340	LAMBILLIOTTE	FLORIANDRE	Rattaché(e) à un service d'une collectivité - chef de cabinet
EVRY	BAKARY	ALBAN	CONSEILLER MUNICIPAL ET COMMUNAUTAIRE
PARIS SUD AMENAGEMENT	BALGALIER	MARION	AMIF Partenaires - Responsable d'opérations
VANVES	VLAIVANOS	CHRISTINE	Adjointe au Maire en charge du Développement Economique
CHARENTON-LE-PONT (94420)	SZERMAN	MICKAEL	Conseiller Municipal - Président Association Engagements Franciliens
MAIRIE DE ROINVILLE	BELLINELLI	GUILLAUME	Maire
VILLEPREUX (78450)	CHOSSON	CARINE	Conseillère municipale déléguée au commerce, à l'artisanat et à l'économie sociale et solidaire
93230	JEBARI	SORAYA	Conseillère Municipale
RUEIL MAMAISON	LEVY	STEPHANE	Directeur administratif et financier
BOURRON MARLOTTE	BALOUZAT	ALAIN	Adjoint au maire chargé du développement économique
LE PLESSIS-ROBINSON	NGUYEN	MARJORIE	Maire-Adjointe Économie et Finances
ETREPILLY	BEAUVAIS	BERNADETTE	Maire
CHAVILLE	FEGHALI	WALID	Conseiller Municipal
CARRIERES SOUS POISSY	AMRI	MOHAMMED	Adjoint au commerce
VIGNEUX SUR SEINE	CHEKINI	BACHIR	Adjoint au maire
MAIRIE DE CARRIERES-SOUS-POISSY	AMRI	MOHAMMED	Adjoint au commerce, artisanat, professions libérales et indépendantes
LE TREMBLAY-SUR-MAULDRE	JEAN BAPTISTE	HELENE	Adjoint au maire
SAINT NOM LA BRETECHE	GERBERT	DOMINIQUE	Maire-Adjoint Finances

BULLION	CARIS	XAVIER	Maire
BUC	MESSINA	CELESTE	Maire Adjointe
GAGNY	KITTAVINY	THIERRY	ADJOINT
NOISY LE SEC	RONGET	FRANCOIS	Conseiller municipal
ST NOM LA BRETECHE 78860	DUBOIS	KARINE	Adjointe communication et commerce
PARIS 12	GANILSY	KAREN	Présidente
SAINT PIERRE DU PERRAY	GANEM	MICHAËL	Conseillé municipal
BOIS-COLOMBES	ISABEY	ERIC	Maire Adjoint
77750	SALA	PATRICK	Adjoint au maire
VERNOUILLET 78540	LEMONNIER	FRANCOIS	Chef de service
CHATILLON / AMIF 92320	VAUDOUR	VINCENT	Maire Adjoint
MALAKOFF	PARMENTIER	CORINNE	Adjointe développement économique ESS EC
MENNECY	ANNABI	DORA	Adjointe au maire au développement économique
VAUCRESSON	JACQUEL	BERTRAND	Élu