
Communiqué de Presse

Bilan des États Généraux de la restauration « Quand la TVA se met à table »

Ce **lundi 30 Novembre**, à l'initiative du député Jean-Marc Roubaud, s'ouvre un dialogue avec les restaurateurs du Gard dans un contexte national particulier : Les parlementaires ont en effet, entériné, lundi dernier, la baisse de la TVA à 5.5% pour la restauration.

4 tables rondes réunissant des experts de l'hôtellerie et de la restauration ainsi que des chefs, abordent les grands axes du contrat d'avenir, contrat dans lequel les restaurateurs se sont engagés en avril dernier sur plusieurs mesures bénéficiant aux clients (baisse des prix, investissements...) et/ou aux salariés (investissements liés aux conditions de travail, embauche, formation...).

Où en sommes-nous 6 mois plus tard ?

2 études présenteront l'évolution du marché de la restauration en France (B. Boutboul - Gira Conseil) et l'évolution du marché de la restauration dans le département (service Etudes CCI de Nîmes).

Panorama de la restauration gardoise

La restauration est un poids lourd de l'activité économique du département avec 2000 établissements représentant près d'un milliard d'euros de CA. 70 % des établissements sont de type traditionnel et 30 % de type rapide. L'offre est diversifiée et importante. Elle répond globalement aux besoins des clients.

L'effectif moyen des établissements est de 3.6 ETP (Equivalent Temps Plein). La restauration gardoise est majoritairement constituée de TPE (Très Petites Entreprises). C'est l'un des secteurs dans lequel les porteurs de projets sont les plus nombreux car les investissements initiaux sont peu importants.

CONTACT

Valérie HUTTEAU, conseillère tourisme - CCI de Nîmes
T. 04 66 879 885 - E. valerie-hutteau@nimes.cci.fr

Bruno Bouterin, Chargé d'études Commerce et Aménagement du territoire CCI de Nîmes
T. 04 66 879 963 - E. bruno-bouterin@nimes.cci.fr



De fait, plus d'un tiers des responsables d'établissements ne sont pas propriétaires des murs, ce qui peut s'avérer être un handicap pour effectuer des adaptations de l'outil de travail. Le loyer moyen est plus élevé dans la restauration traditionnelle (1 473 €) que dans la restauration rapide (1 043 €) du fait de la surface plus importante nécessaire dans le cadre de la restauration traditionnelle.

Malgré une capacité d'accueil en nombre de couverts par établissement inférieure à celle de la restauration traditionnelle, **la restauration rapide présente un nombre de repas servis par jour deux fois plus important**. Ce qui montre un engouement toujours plus important de la clientèle pour ce type de restauration et particulièrement dans la période économique difficile que nous traversons. En effet, **le ticket moyen en restauration rapide (10 €) reste nettement inférieur à celui de la restauration traditionnelle (17.5 €)**.

Près d'un tiers de la clientèle (française et étrangère) est une clientèle touristique. Ce qui nécessite une offre produit, un accueil et une communication adaptés : 13 % des restaurateurs déclarent recevoir de la clientèle étrangère (anglais, allemands et belges en tête). La CCI développe ainsi via sa mission Tourisme un accompagnement des hôteliers-restaurateurs en vue de la certification Qualité Tourisme. Ce label a un impact très positif sur la clientèle touristique.

Quel bilan dans le département du Gard?

La restauration n'a pas échappé à la crise. On observe une baisse importante de l'activité sur le début d'année (baisse de la fréquentation et du chiffre d'affaires chez 48 % des restaurateurs), notamment dans la restauration traditionnelle. Dans un contexte de baisse du pouvoir d'achat de la clientèle, 51 % des restaurateurs confirment une modification des comportements d'achats. Les clients consomment notamment moins les alcools, ils viennent moins souvent, ils font plus attention au prix et ils sont plus exigeants. De fait, le prix du ticket moyen qui est plus important dans la restauration traditionnelle joue probablement en faveur d'un report de consommation vers la restauration rapide.

L'impact de la crise économique sur l'activité est réel, en effet, **58 % des restaurateurs observent des tensions sur leurs trésoreries, qui sont, dans 86 % des cas, imputables à la crise**. Sur le second semestre, on observe un ralentissement de cette baisse qui ne permet toutefois pas de renverser la tendance. L'effet « baisse de la TVA » apparaît avoir amorti la chute d'activité du début d'année.

CONTACT

Valérie HUTTEAU, conseillère tourisme - CCI de Nîmes
T. 04 66 879 885 - E. valerie-hutteau@nimes.cci.fr

Bruno Bouterin, Chargé d'études Commerce et Aménagement du territoire CCI de Nîmes
T. 04 66 879 963 - E. bruno-bouterin@nimes.cci.fr



67 % des restaurateurs déclarent avoir répercuté la baisse de la TVA depuis le mois de juin, lors de son entrée en vigueur. Ce sont principalement les restaurateurs traditionnels qui ont répercuté cette baisse notamment en termes de prix et d'embauche. Pour la restauration rapide la répercussion de la baisse de la TVA s'est principalement focalisée sur les prix. On observe globalement une baisse des prix sur des sélections de 10 articles par établissement. En ce qui concerne le volet social, lorsqu'il y a des augmentations de salaires, elles sont de l'ordre de 8 % et lorsqu'il y a des embauches, il s'agit d'une augmentation de l'effectif de 1,5 ETP en moyenne.

40 % des restaurateurs ont mis en œuvre des opérations spécifiques en supplément de la baisse de la TVA, afin d'amortir le ralentissement d'activité : actions en termes de prix, d'offre produit et de communication. Ces actions ont permis d'endiguer la baisse de fréquentation et dans une proportion plus limitée d'augmenter le chiffre d'affaires, notamment dans la restauration rapide.

Enfin, concernant les projets d'investissements, 62 % des restaurateurs interrogés ne pensent pas investir à court terme. La conjoncture difficile et les tensions sur la trésorerie sont les principaux freins à l'investissement. Les principaux postes d'investissement prévus sont le mobilier, le matériel professionnel, la décoration, les agrandissements et la rénovation.

En conclusion

Les restaurateurs sont relativement confiants car les perspectives d'activité à court terme sont bien orientées pour 76 % d'entre eux.

CONTACT

Valérie HUTTEAU, conseillère tourisme - CCI de Nîmes
T. 04 66 879 885 - **E.** valerie-hutteau@nimes.cci.fr

Bruno Bouterin, Chargé d'études Commerce et Aménagement du territoire CCI de Nîmes
T. 04 66 879 963 - **E.** bruno-bouterin@nimes.cci.fr