

N° 42

# SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2010-2011

---

---

Enregistré à la Présidence du Sénat le 13 octobre 2010

## RAPPORT D'INFORMATION

FAIT

*au nom de la commission de l'économie, du développement durable et de l'aménagement du territoire (1) et du groupe d'études « Artisanat et services » (2) sur le bilan du taux réduit de TVA dans le secteur de la restauration,*

Par M. Michel HOUEL,

Sénateur.

---

(1) *Cette commission est composée de* : M. Jean-Paul Emorine, *président* ; MM. Gérard César, Gérard Cornu, Pierre Hérisson, Daniel Raoul, Mme Odette Herviaux, MM. Marcel Deneux, Daniel Marsin, Gérard Le Cam, *vice-présidents* ; M. Dominique Braye, Mme Élisabeth Lamure, MM. Bruno Sido, Thierry Repentin, Paul Raoult, Daniel Soulage, Bruno Retailleau, *secrétaires* ; MM. Pierre André, Serge Andreoni, Gérard Bailly, Michel Bécot, Joël Billard, Claude Biwer, Jean Bizet, Yannick Botrel, Martial Bourquin, Jean Boyer, Jean-Pierre Caffet, Yves Chastan, Alain Chatillon, Roland Courteau, Jean-Claude Danglot, Philippe Darniche, Marc Daunis, Denis Detcheverry, Mme Évelyne Didier, MM. Philippe Dominati, Michel Doublet, Daniel Dubois, Alain Fauconnier, Alain Fouché, Serge Godard, Francis Grignon, Didier Guillaume, Michel Houel, Alain Houpert, Mme Christiane Hummel, M. Benoît Huré, Mme Bariza Khiari, MM. Daniel Laurent, Jean-François Le Grand, Philippe Leroy, Claude Lise, Roger Madec, Michel Magras, Hervé Maurey, Jean-François Mayet, Jean-Claude Merceron, Jean-Jacques Mirassou, Jacques Muller, Robert Navarro, Louis Nègre, Mmes Renée Nicoux, Jacqueline Panis, MM. Jean-Marc Pastor, Georges Patient, François Patriat, Jackie Pierre, Rémy Pointereau, Ladislav Poniatowski, Marcel Rainaud, Charles Revet, Roland Ries, Mmes Mireille Schurch, Esther Sittler, Odette Terrade, MM. Michel Teston, Robert Tropeano, Raymond Vall.

(2) *Ce groupe d'études est composé de* : M. Michel Houel, *président* ; MM. Denis Badré, Gérard Cornu, Mmes Sylvie Desmarescaux, Élisabeth Lamure, Patricia Schillinger, *vice-présidents* ; MM. Jean-Pierre Chauveau, Philippe Nachbar, *secrétaires* ; MM. Gérard Bailly, René Beaumont, Michel Bécot, Paul Blanc, Élie Brun, Auguste Cazalet, Mmes Marie-Hélène Des Esgaulx, Catherine Dumas, MM. Alain Fouché, Jean-Claude Frécon, Adrien Gouteyron, Mme Sylvie Goy-Chavent, M. Charles Guéné, Mme Christiane Hummel, MM. Benoît Huré, Jean-Marc Juilhard, Antoine Lefèvre, Hervé Maurey, Mme Colette Mélot, MM. Jean-Claude Merceron, Georges Patient, Jackie Pierre, Rémy Pointereau, Bruno Retailleau, Charles Revet, Mme Esther Sittler.



## SOMMAIRE

	<u>Pages</u>
<b>INTRODUCTION</b> .....	5
<b>I. LA RÉDUCTION DU TAUX DE TVA DANS LA RESTAURATION : OBJECTIFS, CONDITIONS ET MOYENS</b> .....	7
<i>A. Des objectifs multiples</i> .....	7
1. Harmoniser les taux entre les différents segments du marché de la restauration .....	7
2. Soutenir l'emploi .....	7
a) Un secteur fortement créateur d'emplois... ..	7
b) ... mais dont les perspectives se sont assombries .....	9
3. Soutenir un tissu de TPE particulièrement dense .....	11
a) Des TPE nombreuses et fragilisées... ..	11
b) ... en raison d'une forte croissance du coût des consommations intermédiaires... ..	13
c) ... et du coût du travail .....	15
d) ... que n'a pu compenser une forte progression des prix de vente .....	16
<i>B. Un engagement des professionnels : le contrat d'avenir</i> .....	18
<i>C. Un effort financier de l'État dans un contexte de crise des finances publiques</i> .....	19
<b>II. LES EFFETS ÉCONOMIQUES DE LA BAISSÉ DU TAUX DE TVA : PREMIERS CONSTATS UN AN APRÈS</b> .....	21
<i>A. La restitution aux consommateurs</i> .....	21
1. La baisse des prix attendue .....	22
a) Dans l'hypothèse d'une restitution intégrale au consommateur .....	22
b) Dans l'hypothèse d'un partage entre les différents volets du contrat d'avenir .....	22
2. La baisse de prix constatée .....	24
3. La réaction des consommateurs face à la baisse des prix dans la restauration .....	27
a) Ce qu'en pensent les entreprises qui ont pratiqué des baisses .....	27
b) Un effet visible au niveau macro-économique .....	28
<i>B. Les créations et les sauvegardes d'emplois</i> .....	29
1. Une reprise des créations d'emploi depuis l'automne 2009 .....	30
2. Un effet plus incertain sur la sauvegarde de l'emploi .....	33
<i>C. Les revalorisations salariales</i> .....	35
1. Une grille salariale revalorisée .....	36
2. La création d'une prime TVA .....	36
3. Le bénéfice de jours fériés payés supplémentaires .....	38
4. La mise en place d'une mutuelle de santé .....	38
<i>D. Le rétablissement des comptes des entreprises de la restauration et l'investissement</i> .....	39
1. Pourquoi restaurer la profitabilité des entreprises du secteur ? .....	39
2. Un bilan pour l'heure difficile à établir .....	40
<b>ANNEXE I LE CONTRAT D'AVENIR DE LA RESTAURATION</b> .....	43
<b>ANNEXE II ACCORD DU 15 DÉCEMBRE 2009 DANS LE SECTEUR HCR</b> .....	53
<b>ANNEXE III DONNÉES STATISTIQUES SUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION</b> .....	63
<b>ANNEXE IV LISTE DES PERSONNES AUDITIONNÉES</b> .....	73
<b>ANNEXE V LISTE DES MEMBRES DU GROUPE D'ÉTUDES AYANT PARTICIPÉ AUX TRAVAUX D'ÉVALUATION</b> .....	75
<b>ANNEXE VI LISTE DES RESTAURATEURS INTERROGÉS PAR LE RAPPORTEUR</b> .....	77
<b>ANNEXE VII EXAMEN DU RAPPORT D'INFORMATION PAR LA COMMISSION DE L'ÉCONOMIE, DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE DU SÉNAT</b> .....	79



Mesdames, Messieurs,

La réduction du taux de TVA sur les ventes à consommer sur place dans la restauration est l'objet, depuis qu'elle a été décidée, de débats assez vifs. Récemment encore, un rapport très médiatisé du Conseil des prélèvements obligatoires en a dressé un bilan critique et a préconisé sa suppression, en mettant en avant le coût important de la mesure et son effet incertain sur l'emploi.

Compte tenu des enjeux économiques, financiers et politiques de la mesure, la commission de l'économie, du développement durable et de l'aménagement du territoire du Sénat a souhaité procéder elle-même à un travail d'évaluation du taux réduit de TVA dans la restauration. Elle a confié à votre rapporteur, en tant que président du groupe d'études « artisanat et services », le soin de le réaliser.

Ce travail d'évaluation a conduit à des conclusions qui divergent sur bien des points de celles du Conseil des prélèvements obligatoires. Chiffres à l'appui, on peut montrer que le bilan du taux réduit de TVA dans la restauration, sans être parfait, est bien meilleur qu'on le prétend souvent. Il s'agit peut-être d'une mesure coûteuse pour les finances publiques, mais votre rapporteur ne croit pas qu'on puisse dire que c'est une mesure inefficace. Les constats décevants qui ont été dressés, sans doute à juste titre, dans les tout premiers mois d'application du taux réduit, sont en effet, aujourd'hui, devenus en grande partie obsolètes. Que ce soit en matière de prix à la consommation, d'emploi, de salaires ou de santé des entreprises, votre rapporteur observe que des résultats significatifs ont été atteints et que des progrès supplémentaires pourraient être encore réalisés dans les mois à venir.

Plutôt que la suppression du taux réduit de TVA, il paraît donc plus sage de préconiser sa prolongation pendant trois ou cinq ans, de manière à tirer des conclusions sans ambiguïté sur ses effets. Cette stabilité du droit semble d'autant plus nécessaire que l'analyse des mécanismes économiques en jeu démontre que les effets d'un taux réduit de TVA dépendent des anticipations des entreprises quant à sa pérennité. Si les entreprises craignent une remise en cause rapide de la mesure (et elles sont nombreuses à le craindre depuis un an), alors celle-ci ne produit pas entièrement ses effets positifs, mais engendre de nombreux comportements opportunistes et des effets d'aubaine.

Comme le disait Bergson, nous devons bien attendre que le morceau de sucre fonde. Cette maxime s'applique à tous ceux qui souhaitent évaluer l'action publique. L'évaluation est bien entendu indispensable, mais elle doit laisser à une politique le temps de développer ses effets et aux informations le

temps de remonter du terrain. Vouloir conclure trop vite, s'empresser de mettre fin à une expérience avant d'être en mesure d'estimer vraiment son impact, paraît tout aussi peu souhaitable que de maintenir un dispositif inapproprié simplement parce que l'on n'aurait pas le courage de se désavouer. Il faut être pour l'évaluation, mais contre l'acharnement et l'instabilité législative.

Peut-être d'autres outils, plus ciblés, auraient-ils pu atteindre, à un moindre coût, des résultats semblables à ceux du taux réduit. Votre rapporteur laisse à d'autres le soin d'examiner cette question. Pour sa part, il se borne à constater que nous nous trouvons dans un régime de taux réduit depuis à peine plus d'un an et que changer de nouveau la règle du jeu après si peu de temps présenterait de sérieux inconvénients économiques, sociaux et politiques. Qu'obtiendrions-nous en effet si nous relevions maintenant le taux de TVA ? Une forte inflation des prix du secteur, un recul de la demande et donc de l'emploi, une remise en question des importants avantages obtenus par les salariés. Pour éviter ces effets indésirables, il faudrait accompagner ce retour en arrière de mesures d'accompagnement elles-mêmes coûteuses. Cela paraît complexe et peu sérieux. Si le taux réduit était un échec complet, cela vaudrait sans doute la peine de le faire. Mais comme le taux réduit dans la restauration a finalement produit des effets positifs significatifs, il y a plus d'inconvénients que d'avantages à modifier encore les règles du jeu.

## **I. LA RÉDUCTION DU TAUX DE TVA DANS LA RESTAURATION : OBJECTIFS, CONDITIONS ET MOYENS**

### **A. DES OBJECTIFS MULTIPLES**

#### **1. Harmoniser les taux entre les différents segments du marché de la restauration**

Avant le 1<sup>er</sup> juillet 2009, les ventes à emporter dans la restauration étaient taxées à 5,5 % alors que les ventes à consommer sur place l'étaient à 19,6 %. Les entreprises de la restauration traditionnelle, plus particulièrement celles qui interviennent sur le segment d'entrée de gamme du marché de la restauration, n'ont donc eu de cesse de dénoncer une concurrence déloyale de la part des entreprises réalisant des ventes à emporter.

Il est vrai que, dès lors que l'État n'a aucun motif d'intérêt général pour favoriser un type de restauration plutôt qu'un autre, la coexistence de ces taux de TVA sur des biens en partie substituables est dénuée de justification économique. Cela rendait souhaitable l'harmonisation des taux.

Cette dernière pouvait néanmoins, en toute logique, se faire selon trois modalités :

- aligner le taux en vigueur pour les ventes à emporter sur celui des ventes consommées sur place (harmonisation de l'ensemble de la restauration à 19,6 %) ;
- aligner le taux en vigueur pour les ventes à consommer sur place sur celui des ventes à emporter (harmonisation à 5,5 %) ;
- aligner les deux taux sur un taux intermédiaire (11 ou 12 %).

#### **2. Soutenir l'emploi**

##### *a) Un secteur fortement créateur d'emplois...*

En termes d'emplois, le secteur d'activité lié à la restauration est l'un des plus dynamiques de l'économie française sur le moyen long/terme. Ce dynamisme constitue une performance d'autant plus remarquable qu'il s'agit d'emplois non délocalisables.

Entre 1980 et 2000, l'emploi dans la restauration et l'hébergement augmente en moyenne de 2 % par an, contre + 0,6 % pour l'emploi global. Cela représente 270 000 nouveaux emplois, soit 11 % de l'ensemble des créations d'emplois de la période<sup>1</sup>. Lors des années suivantes, entre 2000 et

---

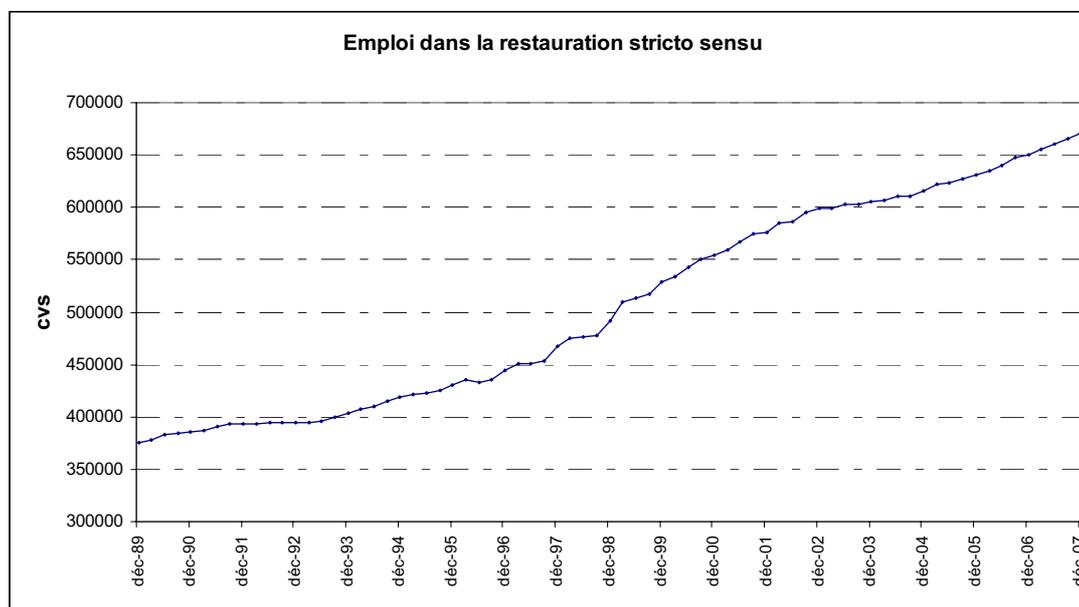
<sup>1</sup> « L'hôtellerie, la restauration et les cafés, un secteur très spécifique en termes d'emploi et de rémunération », INSEE Première, n° 889, mars 2003.

fin 2007, le secteur HCR (hôtels, cafés, restaurants) crée encore plus de 150 000 emplois, ce qui représente une hausse des effectifs de + 22 %, contre + 14 % pour l'emploi du tertiaire marchand et + 8 % pour l'ensemble du secteur marchand. Seule l'arrivée de la crise économique a pu interrompre la dynamique positive de l'emploi dans le secteur en entraînant la destruction de plus de 15 000 emplois entre la fin 2007 et juin 2009.

#### DES DONNÉES INÉDITES SUR L'EMPLOI DANS LA RESTAURATION

Jusqu'à présent les données de l'INSEE relatives à l'emploi mélangeaient l'emploi dans la restauration au sein d'un ensemble plus vaste comprenant l'hébergement et la restauration. Les données du Comité de suivi du contrat d'avenir qui ont été diffusées jusqu'à présent s'appuyaient sur ces statistiques agrégées, ce qui empêchait d'isoler l'effet spécifique de la baisse de TVA dans la restauration. Dans le cadre du présent rapport, figure pour la première fois la série isolée des effectifs dans la restauration stricto sensu<sup>1</sup>. Cela a été permis grâce à l'important travail fourni dans des délais très courts par l'INSEE, à la demande de votre rapporteur.

Selon les données relatives à l'emploi dans la restauration stricto sensu, les effectifs du secteur sont passés de 529 000 à 670 000<sup>2</sup> entre le début de l'année 2000 et la fin de l'année 2007, soit une hausse de plus de 141 000 emplois (+ 26 %).



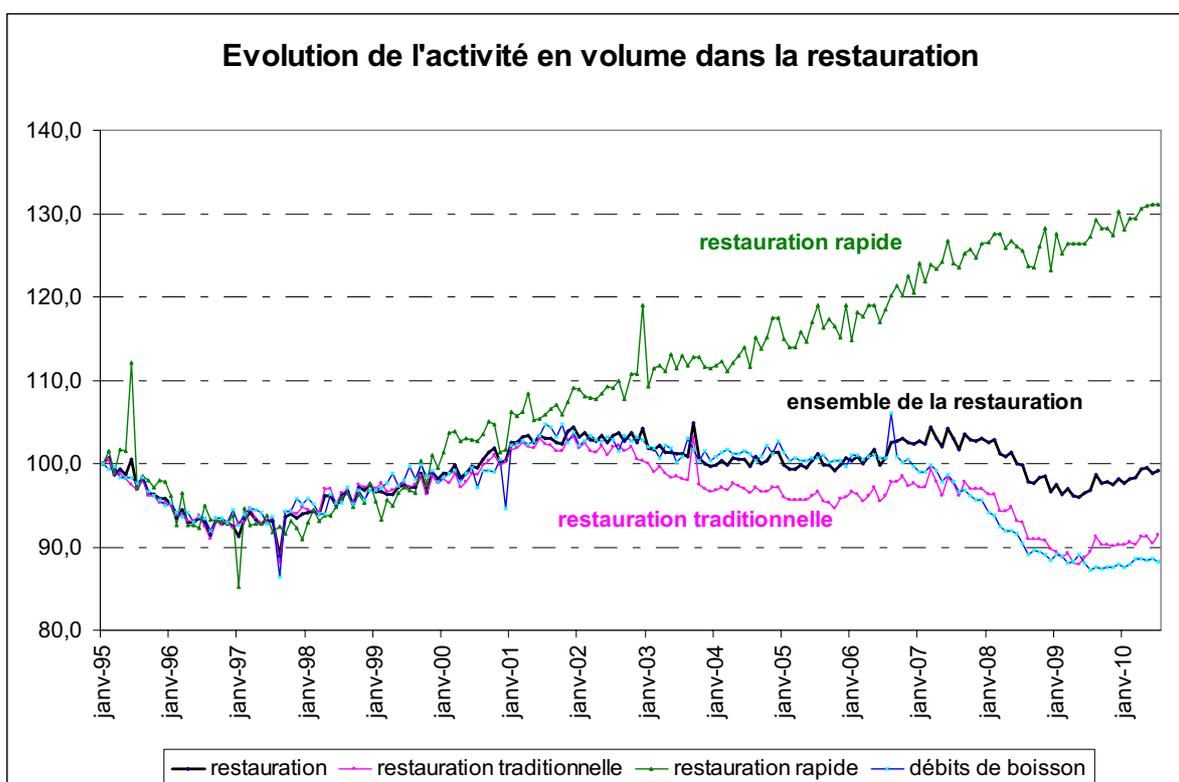
Source : établi à partir des données de l'INSEE.

<sup>1</sup> Cette série figure à l'annexe 3. On rappelle que, construite à partir des déclarations annuelles des données sociales, elle concerne uniquement l'emploi salarié. Cela limite l'analyse qu'on peut faire de l'évolution de l'emploi dans le secteur car, en raison d'un grand nombre de très petites entreprises, la restauration se caractérise par une proportion relativement importante d'emplois indépendants.

<sup>2</sup> Il s'agit pour environ un tiers d'emplois à temps partiel.

b) ... mais dont les perspectives se sont assombries

Si la restauration est l'un des secteurs les plus dynamiques de l'économie française en termes de créations d'emplois, les fondements de ce dynamisme apparaissent cependant de plus en plus fragiles depuis dix ans. On constate en effet une érosion de l'activité du secteur depuis plusieurs années, puisque l'indice de chiffre d'affaires en volume de la restauration n'a pas progressé entre 2001 et la fin 2007. C'est le signe de difficultés structurelles que les effets de la crise conjoncturelle de 2008-2009 ont accentuées, mais qui préexistaient à cette dernière.



Source : établi à partir des données de l'INSEE.

Plus précisément, cette évolution décevante du chiffre d'affaires en volume ne concerne pas le secteur de la restauration dans son ensemble. Pour la restauration rapide, la décennie 2000 se caractérise par un dynamisme comparable à celui de la décennie précédente : son indice de CA en volume augmente de façon presque continue sur la période (+ 30 %). En revanche entre 2000 et 2009, le CA en volume de la restauration traditionnelle, des cafétérias et des débits de boissons subit, par étapes, une érosion conduisant au final à un recul de 10 % par rapport au niveau de la mi-2001. Cette évolution divergente entre restauration traditionnelle et restauration rapide a sans aucun doute contribué à renforcer les revendications pour harmoniser les taux.

D'une manière qui peut sembler à première vue étonnante, malgré cette érosion de son activité en volume, le secteur de la restauration dans son ensemble, restauration traditionnelle comprise, a continué à créer des emplois entre 2001 et 2007. C'est la conséquence à la fois de la réduction du temps de travail dans le secteur (réduction de la durée hebdomadaire du travail et augmentation du nombre conventionnel de jours fériés) et d'un soutien massif de l'État pour contenir l'élévation du coût du travail (dispositifs généraux et spécifiques d'allègements de charges).

**LES DISPOSITIFS PUBLICS DE SOUTIEN À L'EMPLOI DANS LA RESTAURATION  
AVANT L'ENTRÉE EN VIGUEUR DE LA TVA À TAUX RÉDUIT**

Avant l'entrée en vigueur de la TVA à taux réduit sur les ventes à consommer sur place, la restauration traditionnelle bénéficiait de plusieurs dispositifs de soutien, certains à caractère général, d'autres spécifiques à la restauration.

Au nom de la mission commune d'information sur les exonérations de cotisations sociales, le député Yves Bur a présenté en juin 2008 un rapport qui permet de dresser un panorama précis de ces soutiens publics. Le rapport établit que ce **secteur HCR bénéficiait en 2007 de 18 dispositifs d'allègements de charges sociales pour un coût total de 1,9 milliard d'euros** (sachant que le dispositif d'exonérations sur les heures supplémentaires voté dans le cadre de la loi TEPA n'était pas encore monté en charge). À lui seul, le dispositif « Fillon » d'allègements général sur les bas salaires concernait plus de 80 % des salariés du secteur HCR pour un coût de 1,56 milliard d'euros.

Le rapport Bur établit que **ces dépenses fiscales ont permis une réduction conséquente des charges salariales des entreprises du secteur**. Cette réduction peut être mesurée par le taux d'exonération apparent (ratio rapportant le montant de cotisations exonérées à l'assiette salariale) : ce ratio s'est élevé en 2007 à 12 % dans les HCR, soit plus de deux fois le taux observé pour l'ensemble des établissements (5,5 %).

**À ces allègements de charges sociales se sont ajoutées, à partir de 2004, plusieurs subventions et dépenses fiscales qui sont spécifiques à ce secteur d'activité :**

La loi n° 2004-804 du 9 août 2004 relative au soutien à la consommation et à l'investissement, dans son article 10, a créé deux aides à l'emploi pour le secteur HCR :

– la première prenait en charge les cotisations vieillesse, invalidité et décès du conjoint collaborateur à hauteur de la moitié de la cotisation minimale, soit 280 euros par an ;

– la seconde consistait en un versement forfaitaire aux employeurs par équivalent temps plein (ETP) (ce versement de 114,40 euros pour les salariés payés au SMIC a été porté, en 2007, à 180 euros mensuels et étendu l'aide aux rémunérations allant jusqu'au SMIC plus 3 %). Initialement prévus jusqu'au 31 décembre 2005, ces dispositifs ont été ensuite prorogés. La loi de finances pour 2008 les a pérennisés tout en limitant leur champ d'application<sup>1</sup>.

La loi n° 2006-1771 du 30 décembre 2006 de finances rectificatives pour 2006, concrétisant le contrat de croissance signé entre l'État et les organisations professionnelles du secteur HCR, mettait en place :

---

<sup>1</sup> À partir de janvier 2008, elles n'ont plus été versées que dans la limite de 30 emplois équivalents temps plein et dans le respect du règlement européen sur les aides de minimis.

– un dispositif d’amortissement accéléré (en deux ans au lieu de cinq) pour les investissements visant à répondre à des obligations légales ou réglementaires de mise en conformité ;

– une dotation de provision pour investissements permettant aux entreprises individuelles du secteur de déduire jusqu’à 15 000 euros de leur impôt sur le revenu au titre des dépenses de mise aux normes concernant l’hygiène, la sécurité, la protection contre l’incendie, la lutte contre le tabagisme, l’insonorisation ou l’amélioration de l’accessibilité des personnes handicapées ;

– un allègement de la fiscalité en cas d’externalisation des murs permettant un report d’imposition des plus values de cession à long terme assorti d’un abattement de 10 % par an entre la cession par le restaurateur de ses murs et de son fond de commerce à une société d’investissement immobilier, et la fin de l’activité.

**Ces dispositifs spécifiques à la restauration représentaient un soutien dont le montant, à la date de leur abrogation (en juillet 2009), approchait 600 millions d’euros par an.**

Si l’appui des pouvoirs publics, par son caractère constant et massif, a permis de maintenir les créations d’emplois dans la restauration au cours des années 2000, il est clair cependant que cela ne pouvait durer indéfiniment. Dans la durée, même en accordant des aides considérables, l’effet sur les créations de postes ne peut en effet être que très réduit, sinon nul, si l’activité des entreprises stagne. C’est dans ce contexte que la réduction du taux de TVA dans la restauration, promesse ancienne des pouvoirs publics et revendication constante des professionnels du secteur, a été envisagée comme un moyen de redynamiser la demande, l’idée étant, au travers d’une baisse des prix à la consommation, de relancer la demande et *in fine* l’emploi.

### **3. Soutenir un tissu de TPE particulièrement dense**

#### *a) Des TPE nombreuses et fragilisées...*

En mars 2010, une étude de l’Insee portant sur la période 1994-2007 titrait : « Les petits restaurants ne sont pas dans leur assiette »<sup>1</sup>. Cette formule, qui résume assez bien la situation économique de la petite restauration traditionnelle, contribue à éclairer la décision des pouvoirs publics de réduire le taux de TVA sur les ventes à consommer sur place : il s’agit aussi de soutenir les très petites entreprises (TPE) dont le modèle économique paraît de plus en plus fragilisé. En 2007, on en dénombre 84 000 de moins de

---

<sup>1</sup>Bénédicte Mordier, « Les petits restaurants ne sont pas dans leur assiette », Insee Première n° 1286 - mars 2010.

10 salariés, qui représentent 93 % des 89 900 entreprises du secteur de la restauration traditionnelle<sup>1</sup>.

#### Les entreprises du secteur de la restauration traditionnelle

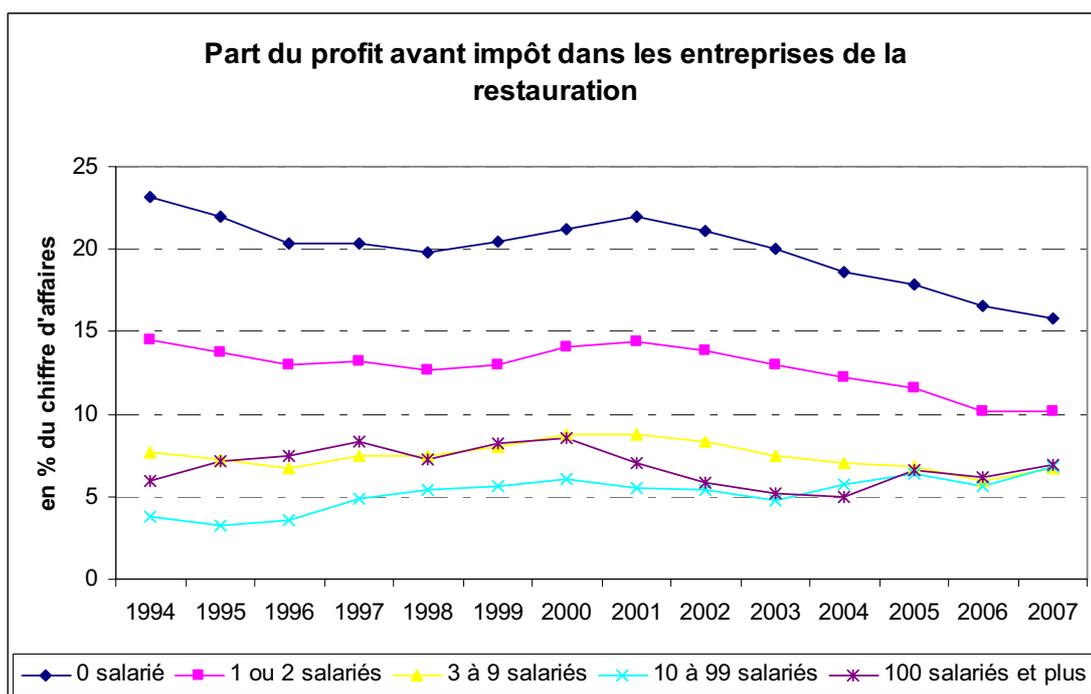
Taille (nombre de salariés)	En 2007
0	17761
1 ou 2	34880
3 à 9	31410
10 à 99	5794
100 ou plus	87
Total	89932

Source : INSEE, données fiscales.

De fait, la situation économique des très petits restaurants traditionnels (0 à 2 salariés) a connue une dégradation continue depuis une quinzaine d'années. Leur part de marché n'a cessé de baisser : ils ne réalisaient plus, en 2007, que 20 % du chiffre d'affaires du secteur, contre 29 % en 1994. Leur profitabilité également a diminué fortement. La part du profit brut courant avant impôts dans le chiffre d'affaires des entreprises sans salariés a ainsi reculé de 22 % à 16 % entre 2001 et 2007 (- 27 %), tandis que celui des entreprises de 1 ou 2 salarié(s) est passé de 14 à 10 % (- 28 %) et celui des entreprises de 3 à 9 salariés, de 9 à 7 % (- 22 %). Les entreprises de plus grande taille, jusqu'au déclenchement de la crise économique de 2008/2009, sont quant à elles parvenues à maintenir leurs profits, voire à les augmenter légèrement. Enfin, la dégradation des ratios de rentabilité se traduit naturellement par un recul des capacités d'autofinancement des plus petits établissements. L'épargne des restaurants de moins de 3 salariés ne couvre plus, en 2007, que 28 % de leurs dettes bancaires et financières, contre 41 % en 2001.

---

<sup>1</sup> Les statistiques sur le nombre d'entreprises fournissent des résultats assez différents selon les sources. La source DADS (Déclaration annuelle de Données Sociales, formalité que doit remplir toute entreprise employant des salariés) compte un peu plus de 75 000 entreprises dans la restauration en 2007. Ce nombre n'inclut cependant pas les entreprises sans salarié, très nombreuses dans la restauration (17 761) à cette date. L'annexe 3 fournit un panorama plus complet (inclut la restauration traditionnelle, les hôtels avec restaurants et les débits de boisson), mais les chiffres sont plus anciens (2006).



Source : INSEE.

Outre le poids croissant de la restauration rapide, la perte de vitesse de la très petite restauration traditionnelle, souvent familiale, constitue donc l'autre évolution structurelle du marché de la restauration depuis une quinzaine d'années.

*b) ... en raison d'une forte croissance du coût des consommations intermédiaires...*

La dégradation de la rentabilité des restaurants traditionnels entre 2000 et 2009 résulte en premier lieu du poids croissant des consommations intermédiaires<sup>1</sup> dans leur chiffre d'affaires : cette part représente 71 % en 2007 pour les entreprises sans salarié (+ 14,5 % par rapport à 2000) et 60 % dans les entreprises de 1 ou 2 salariés (+ 5,3 %), alors que ce poste de dépenses reste stable en proportion pour les entreprises de plus grande taille du secteur.

<sup>1</sup> Les consommations intermédiaires correspondent à la valeur des biens et services transformés ou entièrement consommés au cours du processus de production. Pour un restaurant, il s'agit des coûts de sous-traitance, crédit-bail, location et rémunération du personnel extérieur à l'entreprise. S'ajoutent les dépenses en énergie, les aliments qui entrent dans la composition des repas et quelques dépenses additionnelles (décoration, linge de table...).

**Tableau 1 : part des consommations intermédiaires dans le chiffre d'affaires des restaurants (en %)**

Nombre de salariés	1994	2000	2007
0	62	65	71
1 ou 2	57	58	60
3 à 9	53	54	54
10 à 99	50	50	50
100 et plus	56	51	51
<b>Ensemble</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>54</b>

Source : INSEE.

Les données de l'INSEE ne permettent pas véritablement de comprendre les raisons de cette explosion du coût des intrants. On peut penser, sans pouvoir le vérifier pour l'instant, qu'elle tient au coût croissant des loyers. D'une part en effet, la restauration traditionnelle exige une surface moyenne plus importante que la restauration à emporter afin d'accueillir les clients. D'autre part, la très petite restauration traditionnelle est fortement concentrée dans les zones urbaines denses (où les loyers sont plus élevés), alors que les entreprises de plus grande taille sont relativement plus situées dans les zones périphériques. Les données du tableau ci-dessous confirment bien que les petits restaurants traditionnels sont davantage situés dans le principal pôle de vie des agglomérations. Ces deux facteurs tendent logiquement à accentuer le poste « loyer » dans le coût des TPE de la restauration traditionnelle.

### La localisation des restaurants<sup>1</sup>

Champ : « grandes communes ».

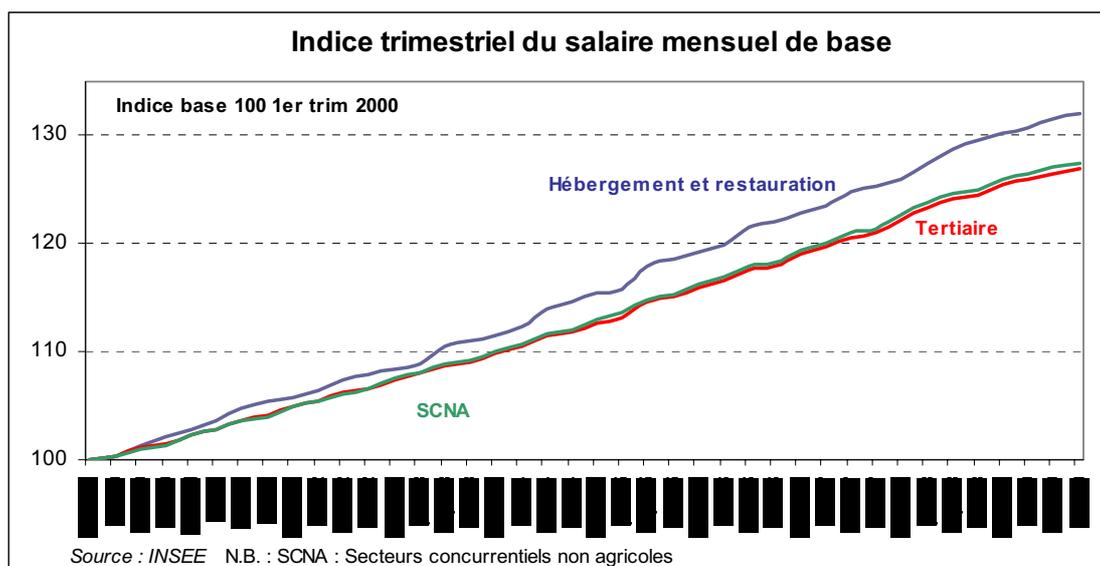
	Restauration de type traditionnel				Restauration de type rapide			
	0 salarié	1 à 2 salariés	3 à 9 salariés	10 salariés et plus	0 salarié	1 à 2 salariés	3 à 9 salariés	10 salariés et plus
Part de restaurants en pôle de vie	75,1%	77,1%	75,7%	64,5%	75,0%	78,3%	76,1%	47,6%
Part de restaurants hors pôle de vie	<b>24,9%</b>	22,9%	24,3%	<b>35,5%</b>	25,0%	21,7%	23,9%	<b>52,4%</b>
Part de restaurants dans le plus grand pôle de vie	<b>60,5%</b>	62,5%	61,0%	<b>51,0%</b>	62,1%	63,3%	61,3%	<b>38,0%</b>
Part de restaurants hors du plus grand pôle de vie	39,5%	37,5%	39,0%	49,0%	37,9%	36,7%	38,7%	62,0%

Source : Insee, répertoire des entreprises et des établissements (Sirene 2008), Clap 2007.

<sup>1</sup> Les « pôles de vie » sont des zones dont l'activité commerciale de proximité est importante. Ces pôles de vie regroupent ainsi les centres-villes ainsi que quelques pôles en périphérie (qui sont des centres de quartier). Le plus grand pôle de vie de chaque commune correspond le plus souvent au centre-ville.

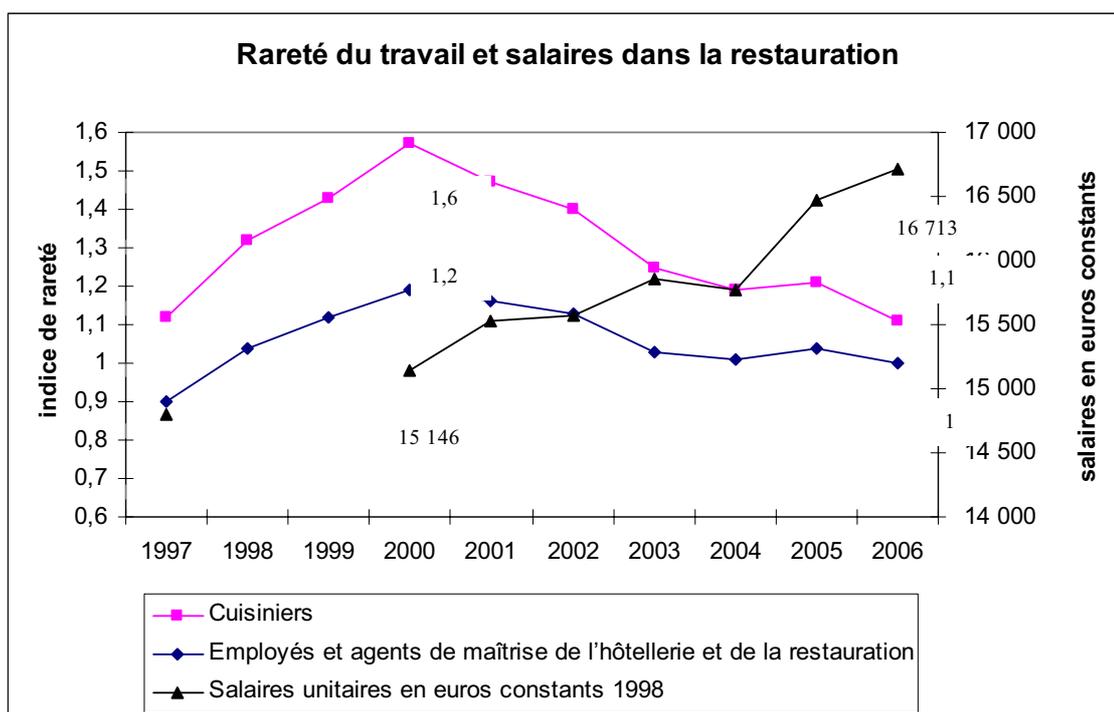
c) ... et du coût du travail

Outre les consommations intermédiaires, la croissance de la masse salariale a elle aussi exercé un impact significatif sur le niveau de charges des entreprises de la restauration. On observe en effet que le niveau des salaires du secteur a connu une croissance vive, plus soutenue en tout cas que celle des salaires dans l'emploi tertiaire marchand et dans l'emploi marchand en général.



La vigueur des salaires dans le secteur de la restauration s'explique par les difficultés persistantes de recrutement que rencontrent les employeurs. Ainsi, en 2000, les offres d'emplois de cuisiniers enregistrées étaient 1,6 fois plus nombreuses que les demandes<sup>1</sup>. En 2006, ce rapport est retombé à 1,1 (cet indice de rareté est passé de 1,2 à 1 pour les employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration). Ce rééquilibrage de l'offre et de la demande de travail a été obtenu au prix d'une hausse significative du niveau de rémunération, puisque, sur la même période, les salaires unitaires des salariés du secteur de la restauration sont passés de 15 146 euros à 16 700 euros constants entre 2000 et 2006 (+ 10,2 %).

<sup>1</sup> Bénédicte Mordier, « Les petits restaurants ne sont pas dans leur assiette », Insee Première n° 1286 - mars 2010.



Source : INSEE.

Cette amélioration des salaires et des conditions de travail se traduit évidemment par une forte croissance du poste « charges de personnel » dans les comptes des restaurants. Dans l'ensemble, le poids de ces charges par rapport au chiffre d'affaires ont augmenté de près de 6 % entre 2000 et 2007, mais la hausse atteint 12 % pour les restaurants de 1 à 2 salarié(s). Encore ces augmentations tiennent-elles compte des aides massives apportées par l'État pour réduire le coût du travail dans ce secteur d'activité : le transfert vers la collectivité de la prise en charge d'une partie des salaires a donc atténué l'impact des revalorisations salariales sur les comptes des entreprises.

#### Part des frais de personnel dans le chiffre d'affaires des restaurants traditionnels

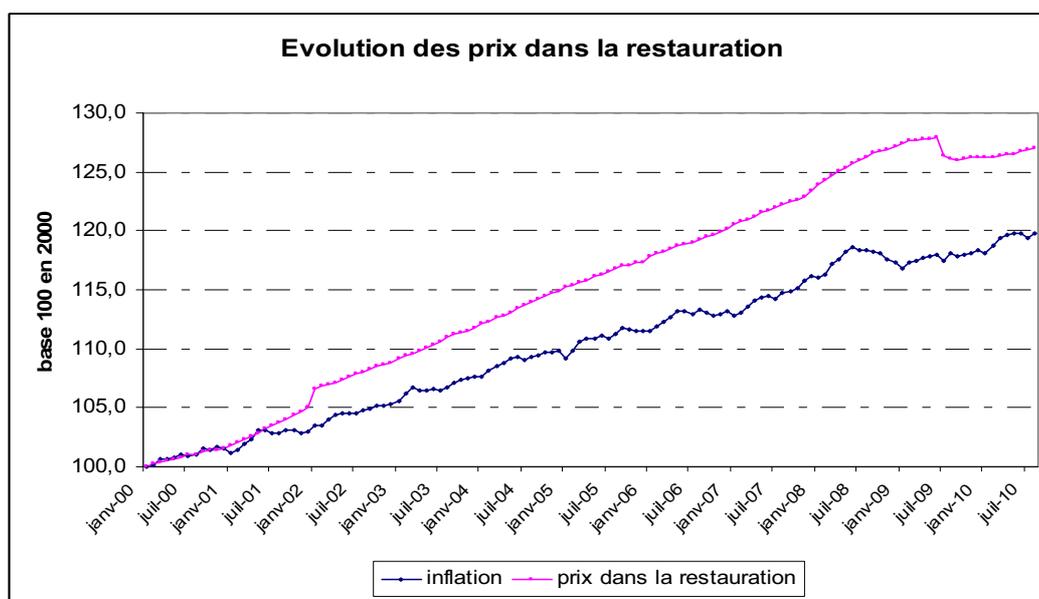
nombre de salariés	1994	2000	2007
1 ou 2	<b>24</b>	25	<b>28</b>
3 à 9	35	36	38
10 à 99	42	41	41
100 et plus	37	38	39
<b>Ensemble</b>	<b>33</b>	<b>34</b>	<b>36</b>

Source : INSEE.

*d) ... que n'a pu compenser une forte progression des prix de vente*

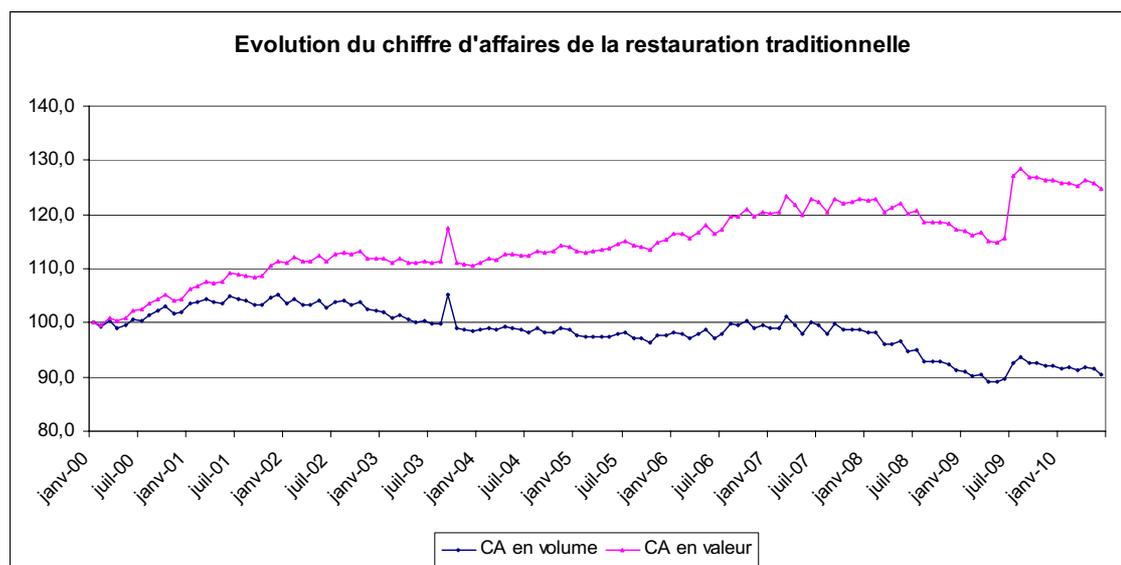
Pour maintenir leurs marges face à l'augmentation du poids des salaires et des consommations intermédiaires, les entreprises de la restauration

ont tenté de répercuter la hausse du coût des intrants dans leurs prix de vente. Le secteur se caractérise ainsi, entre 2001 et 2009, par une tendance inflationniste forte : la hausse des prix à la consommation y est nettement plus soutenue que dans le reste de l'économie, comme l'atteste le graphique suivant.



Source : établi à partir des données de l'INSEE.

Cette vive hausse des prix à la consommation dans la restauration a partiellement permis d'atteindre l'objectif recherché par les entreprises du secteur, à savoir maintenir la croissance du chiffre d'affaires en valeur malgré l'érosion du chiffre d'affaires en volume.



Source : établi à partir des données de l'INSEE.

Cependant une telle politique de hausse de prix de vente, dès lors qu'on suppose que la demande n'est pas inélastique aux prix, a très probablement contribué à détourner une partie de la clientèle vers d'autres formes de restauration et, par là-même, a alimenté un cercle vicieux « recul de la demande/hausse des prix/recul de la demande ».

*La réduction du taux de TVA sur les ventes à consommer sur place répond à des objectifs économiques et politiques multiples : harmoniser les taux en vigueur sur les différents segments de marché au nom d'une concurrence loyale, redynamiser un secteur d'activité stratégique du fait de sa contribution aux créations d'emplois, soutenir un tissu de TPE dont le modèle économique paraît de plus en plus menacé.*

## **B. UN ENGAGEMENT DES PROFESSIONNELS : LE CONTRAT D'AVENIR**

Le Contrat d'avenir (dont le texte figure en annexe) a été signé le 28 avril 2009, à l'occasion des États généraux de la restauration, pour formaliser les engagements pris par les restaurateurs en contrepartie de la baisse du taux de TVA<sup>1</sup>.

### **Ce contrat comprend quatre volets.**

En ce qui concerne **les prix**, il prévoit, pour les professionnels de la restauration traditionnelle, une baisse des prix d'au moins 11,8 % sur au moins 7 produits pouvant constituer la base d'un repas complet. Pour les cafetiers et limonadiers, il vise une répercussion intégrale de la baisse de la TVA sur le prix du café, du thé et d'une boisson fraîche (au comptoir ou en salle). Enfin, pour le secteur de la restauration rapide, qui n'est concerné par la baisse du taux de TVA de 19,6 % à 5,5 % que pour ses ventes réalisées sur place, l'objectif est une baisse de 5 % sur les menus phares des enseignes. Une grande latitude est ainsi laissée aux professionnels pour déterminer leur politique de prix en choisissant non seulement l'ampleur des baisses consenties, mais aussi les produits concernés par ces baisses.

En ce qui concerne **l'emploi**, les restaurateurs s'engagent à créer 40 000 emplois supplémentaires dans les deux ans, dont 20 000 contrats en alternance, contrats d'apprentissage et contrats de professionnalisation.

**L'amélioration de la situation des salariés** constitue le troisième volet. Les restaurateurs s'engagent à ouvrir immédiatement une négociation sociale, dont la conclusion doit intervenir avant la fin de l'année 2009, dans les domaines des salaires, de la protection sociale et de la formation. Les

---

<sup>1</sup> Contrairement à ce que son nom indique, ce « contrat » n'en est pas un, puisqu'il ne recouvre aucune obligation juridique. L'engagement des professionnels est seulement « moral ».

restaurateurs s'engagent également à signer une convention de lutte contre le travail illégal, ainsi qu'une convention relative à la sécurité et à la santé au travail.

Enfin, dans le domaine de **l'investissement**, les restaurateurs s'engagent à entreprendre un effort d'investissement afin de mettre aux normes leurs établissements, d'améliorer l'accueil et le confort, d'acquérir de nouveaux équipements et de moderniser les restaurants. Pour accompagner cet effort, un fonds de modernisation est créé : reposant sur un mécanisme de cofinancement en partenariat avec les banques, il vise à créer « un effet de levier » devant permettre de mobiliser 1 milliard d'euros de prêts à l'investissement.

### ***C. UN EFFORT FINANCIER DE L'ÉTAT DANS UN CONTEXTE DE CRISE DES FINANCES PUBLIQUES***

L'estimation des pertes de recettes pour l'État engendrées par la réduction du taux de TVA suppose qu'on détermine au préalable l'assiette de l'impôt concernée par la baisse de taux.

Cette assiette se calcule à partir du chiffre d'affaires hors taxe du secteur de la restauration. Selon les données qui ont servi au chiffrage du Gouvernement, le chiffre d'affaires déclaré, en 2007, est de 44,4 milliards d'euros<sup>1</sup>.

Il faut déduire de cette somme :

- le chiffre d'affaires réalisé sur les ventes à emporter, qui étaient déjà taxées à 5,5 % avant le 1<sup>er</sup> juillet 2009 (- 6,7 milliards d'euros) ;
- le chiffre d'affaires réalisé sur les ventes d'alcool, qui demeurent taxées à 19,6 % (- 5,4 milliards d'euros) ;
- le chiffre d'affaires réalisé par les entreprises en franchise de TVA (- 1,5 milliard d'euros) ;
- le chiffre d'affaires réalisé auprès d'entreprises qui peuvent déduire de leurs frais les dépenses de restauration (- 9,3 milliards d'euros).

**L'assiette nette sur laquelle s'applique la réduction du taux de TVA de 19,6 % à 5,5 % est donc de 21,5 milliards d'euros, ce qui conduit à une perte de recettes de TVA de 3 milliards d'euros.**

---

<sup>1</sup> Deux remarques concernant ce chiffre :

- prendre la valeur 2007, seule disponible au moment du chiffrage par le ministère des finances, conduit plutôt, au final, à une majoration de l'estimation de perte de recettes, car le secteur de la restauration a subi une forte crise en 2008 et 2009 et a vu son chiffre d'affaires global reculer (selon l'indice de chiffre d'affaires du secteur calculé par l'Insee) ;

- le chiffre d'affaires fourni par la comptabilité nationale est supérieur à 44,4 milliards d'euros, car il inclut une estimation du chiffre d'affaires non déclaré, dont le montant s'élève à 5,3 milliards d'euros.

Le coût net pour l'État est cependant inférieur à 3 milliards d'euros dans la mesure où **la réduction du taux de TVA dans la restauration s'est accompagnée de la suppression de certaines aides** dont bénéficiait le secteur de la restauration, aides qui représentaient un coût pour l'État de 617 millions d'euros.

Au final, **le coût net pour les finances publiques a été estimé à 2,4 milliards d'euros.**

Ce chiffre appelle trois commentaires importants.

Le premier est que **cette estimation ne tient pas compte des effets de bouclage macro-économique.** On peut en effet s'attendre à ce que la réduction du taux de TVA ait un impact sur la masse salariale du secteur et sur les marges des entreprises, ce qui se traduit ex-post par des recettes supplémentaires pour les finances publiques (sous forme de cotisations sociales, de CSG, d'impôt sur les sociétés, d'impôt sur le revenu et de TVA). Ces effets positifs sont certes difficiles à anticiper et à chiffrer, de sorte que le principe de sincérité obligeait à ne pas les retenir dans une estimation ex-ante qui servait avant tout de base à la prévision des recettes et des dépenses de l'État pour 2009 et 2010. Votre rapporteur n'a pu recueillir des données suffisamment précises pour s'engager sur la voie d'une estimation de ces « effets de deuxième tour »<sup>1</sup>.

La deuxième remarque, importante pour le secteur HCR, est qu'**une partie du coût de la réduction de TVA (près de 400 millions d'euros) n'est pas imputable à l'activité des entreprises du secteur HCR.** En effet, le chiffre d'affaires de la restauration est partiellement réalisé par des entreprises dont l'activité principale se situe dans un autre domaine que la restauration, notamment celui des loisirs (repas servis dans les parcs d'attraction) ou de la vente de carburants (restaurants des stations services). Ces activités de restauration « annexes » représentent un chiffre d'affaires de 3,3 milliards d'euros et une assiette effective de TVA de 2,4 milliards : elles sont donc à l'origine d'une perte de recettes de TVA d'environ 400 millions d'euros. C'est là un fait qui a largement échappé aux médias, au public et même aux parlementaires et qui a pourtant une importance, car les entreprises HCR se sont engagées, en contrepartie de la réduction du taux de TVA, à restituer une partie de la somme sous forme de baisses de prix, d'embauches ou d'augmentations de salaires, alors que les entreprises bénéficiaires de la baisse dont l'activité principale n'est pas la restauration n'ont, elles, pris aucun

---

<sup>1</sup> Ces effets positifs se manifestent à travers plusieurs canaux. La baisse des prix à la consommation « restituée » du pouvoir d'achat aux consommateurs (du moins si ceux-ci n'épargnent pas pour anticiper le coût du remboursement du déficit public générée par la perte de recettes). Cela se traduit donc par un surcroît de consommation et par des recettes de TVA supplémentaires. Les revalorisations salariales et les embauches fournissent des recettes sociales nouvelles, s'accompagnent d'une baisse des dépenses liées au chômage, augmentent l'assiette de l'impôt sur le revenu et génèrent des recettes de TVA via un supplément de dépenses de consommation. Enfin, l'amélioration du résultat courant des entreprises se traduit par une hausse des recettes de l'impôt sur les bénéfices (impôt sur le revenu s'il s'agit d'entreprises individuelles ou impôt sur les sociétés dans le cas contraire).

engagement explicite. **Les restaurateurs signataires du contrat d'avenir ont ainsi à « rendre des comptes » sur la fraction de la baisse de TVA dont ils ont directement bénéficié, mais pas sur l'enveloppe totale de 2,4 milliards d'euros.**

Enfin, en ce qui concerne la méthode d'évaluation de la baisse du taux de TVA, votre rapporteur a constaté que les outils d'évaluation disponibles se focalisaient uniquement sur le secteur HCR. **On peut ainsi se faire une idée de la « restitution » opérée par les entreprises du secteur HCR, mais la destination des 400 millions d'euros de remise de TVA dont ont bénéficié les entreprises hors HCR reste en grande partie inconnue.** Il existe donc, en quelque sorte, un angle mort dans l'évaluation.

**CHIFFRAGE EX-ANTE DU COÛT POUR LES FINANCES PUBLIQUES  
DE LA RÉDUCTION DU TAUX DE TVA DANS LA RESTAURATION**

a	Chiffre d'affaires déclaré de la restauration	<b>44,4</b>
b	Chiffre d'affaires des ventes à emporter	-6,7
c	Chiffre d'affaires des entreprises en franchise de TVA	-1,5
d	Chiffre d'affaires sur les boissons alcoolisées (HCR)	-5,4
e	Réductions de base TVA (repas d'affaires,...)	-9,3
f = a - (b+c+d+e)	Chiffre d'affaires impacté par baisse du taux de TVA	<b>21,5</b>
g=f x 0,196	Recettes de TVA à l'ancien taux de 19,6 %	4,2
h=f x 0,055	Recettes de TVA au nouveau taux de 5,5 %	1,2
g- h	Pertes de Recettes de TVA pour l'État	<b>3,0</b>
	Dont pertes de Recettes de TVA hors HCR	<b>0,34</b>
	Dont pertes de Recettes de TVA dans le secteur HCR	<b>2,7</b>
	Coût net de la mesure (en tenant compte des aides supprimées)	<b>2,4</b>

Source : établi à partir des données fournies par le ministère de l'économie.

## **II. LES EFFETS ÉCONOMIQUES DE LA BAISSÉ DU TAUX DE TVA : PREMIERS CONSTATS UN AN APRÈS**

### **A. LA RESTITUTION AUX CONSOMMATEURS**

La réduction du taux de TVA sur les ventes à consommer sur place bénéficie aux consommateurs à travers les baisses de prix qu'elle rend possible<sup>1</sup>. Pour déterminer si – et dans quelle mesure – les consommateurs ont tiré partie de la réduction de la TVA, il faut donc commencer par répondre à cette question : les prix à la consommation dans le secteur de la restauration ont-ils baissé ? Si oui, de quel ordre de grandeur ?

<sup>1</sup> Il s'agit bien sûr de la baisse de prix TTC. Dès lors que la réduction du taux de TVA n'est pas intégralement répercutée sur les prix à la consommation, on a en effet, simultanément, une baisse des prix TTC et une hausse des prix HT.

## 1. La baisse des prix attendue

### *a) Dans l'hypothèse d'une restitution intégrale au consommateur*

Une réduction de TVA de 14,1 points de pourcentage, si elle est intégralement répercutée sur les prix des produits auxquels elle s'applique, permet une baisse des tarifs TTC de 11,8 %.

La réduction de la TVA intervenue en juillet 2009 n'a cependant concerné qu'une partie de l'offre des professionnels de la restauration. Les ventes à emporter, les ventes d'alcool et les ventes des micro-entreprises (en franchise de TVA) n'ont pas été affecté par le changement de taux. Il était donc mathématiquement impossible que les prix dans la restauration, *dans leur ensemble*, baissent de 11,8 % sous le seul effet de la réduction du taux de TVA. Il est important d'insister sur ce point car le public ne l'a pas toujours bien perçu : surestimant les bénéfices directs qu'il pouvait retirer de la baisse de TVA, il a été déçu par l'ampleur des baisses de prix constatées.

Les données figurant dans le tableau précédent permettent d'estimer la baisse de prix maximale envisageable dans l'hypothèse où toute la réduction de TVA serait répercutée sur les prix TTC. Pour réaliser cette estimation, on fait l'hypothèse que la dépense de restauration TTC des ménages (DR), avant l'entrée en vigueur du taux réduit de TVA, se calcule de la manière suivante :

$$DR = b \cdot 1,055 + c + (d + f) \cdot 1,196 = 40,7 \text{ milliards d'euros}^1$$

Si la totalité de la perte de recettes de TVA ( $\Delta$ TVA), soit 3 milliards d'euros, est répercutée sur le consommateur, la dépense TTC de restauration des ménages devrait donc baisser de :  $\Delta$ TVA / DR = 7,4 %

En tenant compte de la part du chiffre d'affaires de la restauration effectivement impactée par la réduction du taux de TVA, on aboutit ainsi à la conclusion que **la baisse de prix TTC maximale théoriquement envisageable (sous l'hypothèse d'une répercussion intégrale aux consommateurs de la réduction de TVA) n'est pas de 11,8 %, mais de seulement 7,5 %<sup>2</sup>.**

### *b) Dans l'hypothèse d'un partage entre les différents volets du contrat d'avenir*

On doit rappeler que l'hypothèse d'une répercussion intégrale sur la variable « prix TTC » n'a jamais été retenue ni par les pouvoirs publics, ni par

<sup>1</sup> Les lettres b,c,d et f renvoient au tableau p. 17.

<sup>2</sup> Une estimation à partir des taux moyens de TVA effectivement appliqués sur les différents segments du marché de la restauration conduit même à un chiffre inférieur (cf. annexe...).

les professionnels du secteur, car le volet « prix » n'est qu'un des volets du contrat d'avenir pour la restauration. L'objectif politique était plutôt de répercuter environ un tiers de la réduction de TVA sur les prix TTC, le reste devant aller aux prix hors taxes, de manière à accroître le chiffre d'affaires en valeur et, par suite, la masse salariale, les fonds propres et les bénéfices distribués.

**Si l'on retient cet objectif d'une répercussion du tiers de la baisse de TVA aux consommateurs, on en conclut que la cible à atteindre était une baisse de l'indice des prix à la consommation dans la restauration de l'ordre de - 2,5 %.**

Indépendamment de tout objectif politique, des mécanismes économiques objectifs rendaient de toute façon très peu probable une répercussion intégrale de la baisse de TVA sur les prix à la consommation :

– l'incertitude concernant la pérennité de la réduction du taux de TVA, liée notamment au coût de la mesure pour l'État, constituait un premier facteur tendant à limiter la répercussion sur les prix. En effet, l'enchaînement vertueux « baisse de la TVA - baisse des prix à la consommation - hausse de la demande » exige du temps. Une entreprise qui redoute un retour rapide au taux TVA initial préférera donc bénéficier d'un effet d'aubaine (conserver entièrement le bénéfice de la mesure) plutôt que parier sur les hypothétiques effets bénéfiques à moyen terme d'une baisse de ses prix de vente TTC<sup>1</sup> ;

– le contexte de grave crise économique dans lequel est intervenue la baisse du taux de TVA constituait un second facteur d'atténuation de l'effet « prix », car les entreprises les plus en difficulté, confrontées à des problèmes de trésorerie, n'étaient pas en mesure de baisser leur prix de vente TTC de 7,5 % ;

– les anticipations de hausse du coût du travail par les entreprises du secteur constituaient un troisième obstacle. Le marché du travail de la restauration est en effet caractérisé, comme on l'a montré précédemment, par une pénurie relative de l'offre de travail. Dans ces conditions, les entreprises savent que l'ajustement de leurs effectifs face à une hausse de la demande des consommateurs, va se traduire presque mécaniquement par une aggravation de la pénurie relative de main-d'œuvre et donc par une augmentation du coût du travail. Cela ne peut que les inciter à répercuter partiellement la réduction de la TVA sur les prix TTC, la partie non répercutée étant utilisée pour prendre en charge la hausse du coût du travail ;

– le dernier facteur tendant à limiter le report sur les prix à la consommation de la baisse de TVA concerne le degré de concurrence existant sur le marché de la restauration. Le caractère très atomisé de l'offre (près de 200 000 entreprises<sup>2</sup>, dont plus de 90 % de TPE) plaide en faveur d'une

---

<sup>1</sup> C'est d'ailleurs là un enseignement qu'on peut tirer de toutes les expériences de baisse des taux de TVA menées en Europe au cours des dernières années : une baisse non pérenne, ou perçue comme telle, est une mesure inefficace.

<sup>2</sup> Voir annexe 3, chiffres sur la démographie des entreprises du secteur.

concurrence forte. À l'inverse, la difficulté pour les consommateurs à anticiper la qualité de l'offre joue en faveur d'une fidélisation de la clientèle. De même, les contraintes de localisation et d'accès tendent à créer des situations de concurrence monopolistique. Une étude de la DGTPE de 2008<sup>1</sup> estimant les mark up sectoriels (le mark up, qui indique de combien le prix de vente excède le coût marginal de production, permet d'évaluer l'intensité de la concurrence), conclut que « parmi les pays étudiés, c'est en France que le facteur de marge de ce secteur [l'hôtellerie-restauration] est le plus élevé », même s'il est difficile de faire la part, dans ce mauvais résultat, entre ce qui revient à l'hôtellerie et ce qui revient à la restauration.

## 2. La baisse de prix constatée

Le débat sur la réalité des baisses de prix s'est engagé, lors du passage au taux réduit de TVA, sur des tentatives pour vérifier que les restaurateurs respectaient bien les engagements qu'ils avaient pris dans le contrat d'avenir. Cela a créé une grande confusion car les dispositions du volet « prix » de ce contrat étaient rédigées de manière telle qu'elles rendaient très difficile toute tentative sérieuse d'évaluation. En effet, dès lors qu'on cherche à apprécier les engagements de baisse des prix au niveau de la carte d'un établissement, il s'en suit que tout changement de carte (événement pourtant fréquent et souhaitable dans la vie d'un restaurant) se traduit *de facto* par la disparition des points de comparaison. Par ailleurs, baisser le prix d'un produit de la carte n'a pas le même sens selon que celui-ci est faiblement ou fortement demandé par les consommateurs : il suffit donc de baisser le prix de produits peu consommés pour pouvoir afficher un respect formel des engagements sans que cela se traduise véritablement par une baisse de prix pour les consommateurs.

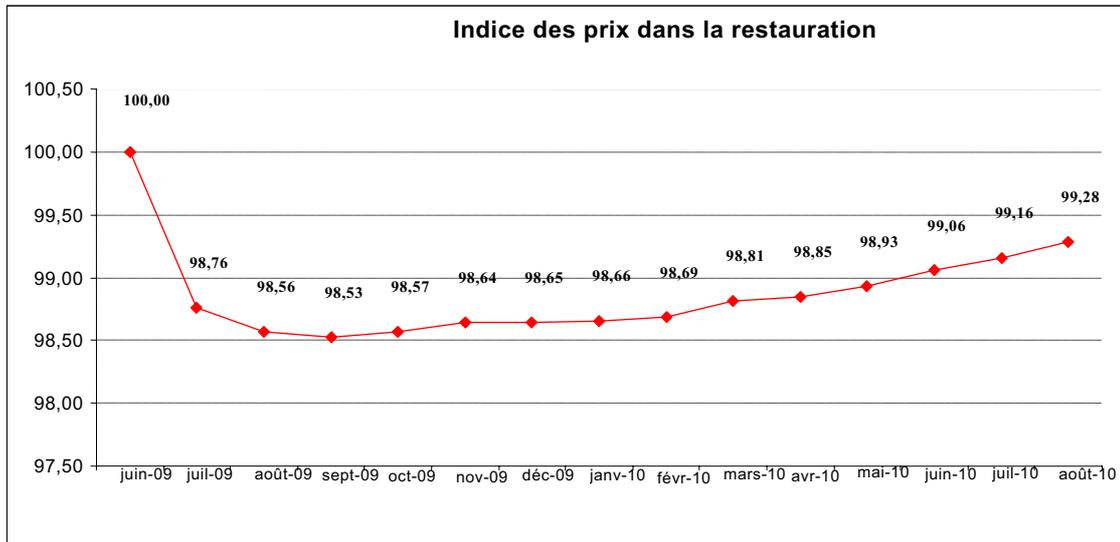
La difficulté à vérifier, en pratique, le respect des engagements pris par les professionnels a alimenté la suspicion du public et des médias sur la réalité de la baisse et ce doute a nui à l'ensemble des professionnels, aussi bien ceux qui ont joué sincèrement le jeu que les autres. **Votre rapporteur déplore, s'agissant d'une mesure réclamée depuis dix ans par la profession et promise depuis 2002 par les pouvoirs publics, qu'une attention plus grande n'ait pas été portée, en amont, à la définition d'indicateurs de performance opérationnels aisément lisibles, ainsi qu'à la mise au point d'une politique de communication plus pertinente sur la question si sensible de la baisse des prix.**

Pour rompre avec les approximations initiales, il faut s'en tenir au seul indicateur robuste d'un point de vue méthodologique, à savoir l'indice des prix à la consommation dans la restauration, indice synthétique qui intègre les

---

<sup>1</sup> « Niveau et évolution de la concurrence sectorielle en France », *Trésor-Eco*, n°27, janvier 2008.

prix de l'ensemble des produits et qui pondère ces prix en fonction du poids de chaque produit dans la consommation. L'INSEE propose ce type d'indice et l'analyse de son évolution, avant et après la réduction du taux de TVA sur les ventes à consommer sur place, apporte des enseignements intéressants<sup>1</sup>.



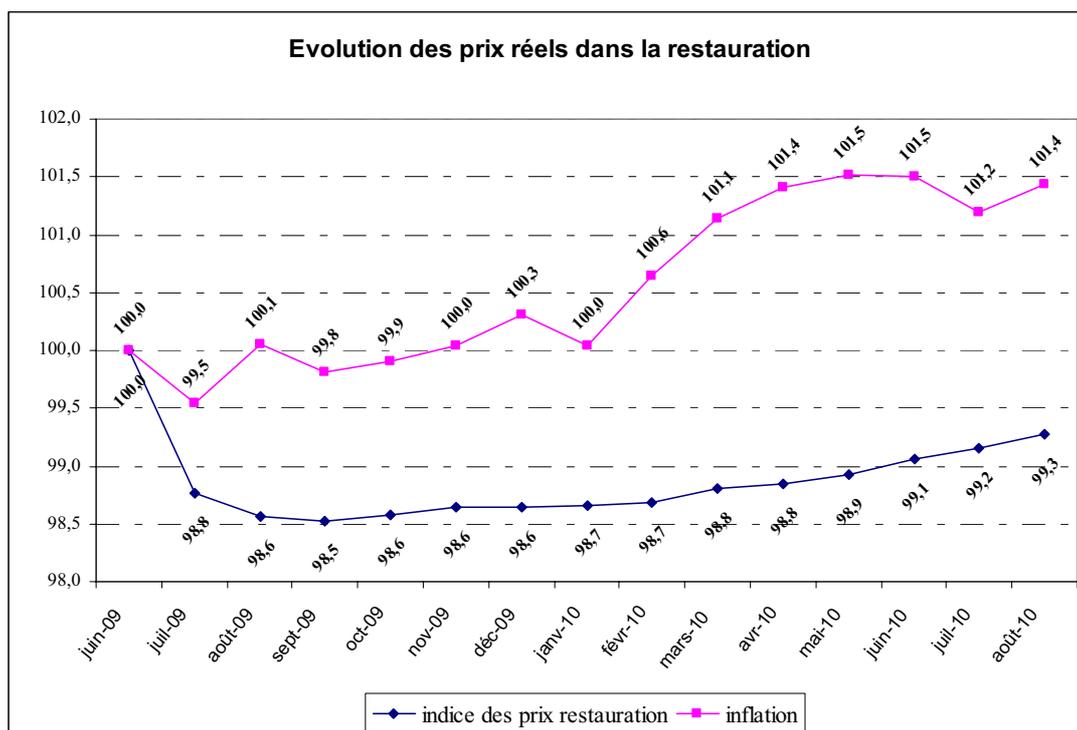
Source : établi à partir des données de l'INSEE.

On constate tout d'abord que **les prix à la consommation dans la restauration ont connu une baisse quasi immédiate de 1,5 % au cours de l'été 2009**, ce qui correspond à 60 % de la baisse qu'on aurait pu espérer si l'ensemble des restaurateurs avaient répercuté sans tarder, dans la proportion d'un tiers, la baisse de la TVA.

Les prix du secteur ont ensuite entamé une lente remontée à partir de l'automne, remontée qui ne les a toutefois pas ramenés à leur niveau initial. Plus d'un an après la réduction du taux de TVA, les prix à la consommation du secteur se situent en effet encore 0,7 % au dessous de leur niveau de juin 2009.

Pour aller plus loin dans l'analyse, on doit cependant s'intéresser à la manière dont les prix dans la restauration ont évolué par rapport à l'inflation. C'est en effet l'écart par rapport au niveau général des prix à la consommation qui permet de mesurer l'évolution « réelle » des prix.

<sup>1</sup> Tous les indices de prix sont accessibles en ligne à l'adresse : <http://www.insee.fr/fr/bases-de-donnees/default.asp?page=indices.htm>.

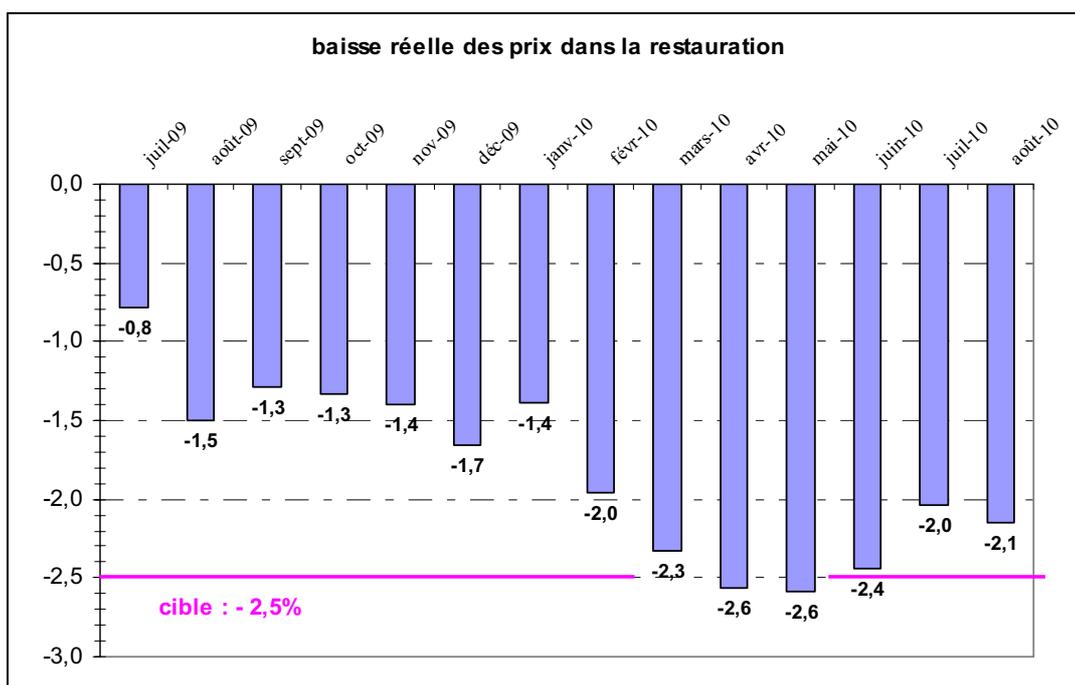


Source : établi à partir des données de l'INSEE.

L'analyse du graphique ci-dessus conduit à établir un bilan plutôt positif de l'effet « prix » de la réduction du taux de TVA.

Les prix « réels » à la consommation ont en effet bel et bien baissé dans des proportions significatives. L'inflation a augmenté de 1,43 % en France de juin 2009 à août 2010, tandis que, dans le même temps, le recul des prix dans la restauration s'établissait à 0,7 %. **La baisse réelle des prix (c'est-à-dire l'écart entre les prix du secteur et le niveau général des prix à la consommation) atteint donc 2,15 points en août 2010, après avoir culminé à 2,5 points en mai 2010.**

Certes, le rythme de la baisse a été plus lent qu'on aurait pu le souhaiter puisque, sur les six premiers mois d'application de la réforme, le secteur de la restauration a restitué aux consommateurs environ 1/6 du montant total des gains liés à la réduction du taux de TVA, au lieu du 1/3 prévu. Cependant, la mesure est ensuite montée en puissance et a permis d'atteindre, entre mars et juillet 2010, la cible de baisse des prix visée initialement. Cela a été possible grâce à une progression très modérée des prix du secteur par rapport à l'inflation. Un bilan honnête de l'effet « prix » de la réduction de TVA ne doit donc pas se focaliser uniquement sur l'ampleur un peu décevante de la baisse des prix immédiatement constatée, mais doit également intégrer cet effet de modération des prix dans la durée, modération d'autant plus remarquable que la restauration est un secteur traditionnellement très inflationniste.



Source : établi à partir des données de l'INSEE et du ministère de l'économie.

### 3. La réaction des consommateurs face à la baisse des prix dans la restauration

#### a) Ce qu'en pensent les entreprises qui ont pratiqué des baisses

Il a beaucoup été dit que la baisse des prix à la consommation observée dans les restaurants avait été trop modeste pour avoir un impact significatif sur le comportement des consommateurs. C'est sans doute vrai dans les établissements d'un certain standing, où le prix n'est pas le déterminant premier du choix. Sur le segment de la restauration bon marché en revanche, c'est moins évident.

D'un côté, lorsqu'on sait que 70 % des repas servis par la restauration hors domicile sont facturés sous le seuil de 10 euros, cela signifie qu'une baisse des prix TTC de l'ordre de 2,5 % se traduit par une diminution d'au plus 25 centimes pour 70 % des additions. Exprimée en euros, cette baisse paraît modeste. Dans l'esprit du public, le constat que « l'addition baisse peu » n'a pu qu'alimenter un sentiment de déception, même si, arithmétiquement, la baisse de TVA sur la note de chaque client considéré individuellement ne pouvait être que très modeste. Ceci étant, 25 centimes par addition, surtout si la dépense se renouvelle fréquemment (ce qui est en particulier le cas pour tous les Français dont la consommation hors domicile est liée à l'activité professionnelle), ce n'est pas négligeable lorsqu'on resitue cette somme par rapport au revenu disponible des ménages. Le niveau de vie médian d'un

individu en France en 2008 s'établit par exemple à 1 582 euros<sup>1</sup>. Le seuil de pauvreté en France, sous lequel vivent 4,272 millions de personnes, s'établit quant à lui à 791 euros mensuels<sup>2</sup>. Bref, mépriser une baisse de 25 centimes par addition, c'est oublier que des millions de Français déterminent leurs choix de consommation en prenant en considération des écarts de prix de cet ordre.

C'est pourquoi, aussi modeste, voire même décevante, qu'elle puisse paraître, la baisse des prix à la consommation n'en a pas moins produit un effet économiquement mesurable. C'est, notamment, ce que plusieurs des restaurateurs auditionnés par votre rapporteur ont constaté. Le groupe Flo, qui a suivi une politique de baisse des prix assez dynamique (- 6 % entre juillet 2009 et juin 2010) affirme avoir pu mesurer la réaction de la clientèle : « une baisse de prix inférieure à un euro suffit à faire changer un client de trottoir ». C'est le constat dressé également par le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC). Ses adhérents auraient baissé les prix sur une quarantaine de produits (soit 30 % de la carte), dans des proportions significatives (de l'ordre de - 5 à -20 %), aboutissant à une baisse moyenne des tarifs de 3,8 %. Ils auraient observé en retour une croissance de la fréquentation de 6 %.

Il semble donc que, dès lors que les entreprises du secteur ont concentré la baisse de prix sur des produits que les consommateurs attendent véritablement – c'est-à-dire, le plat du jour ou le menu d'entrée de gamme plutôt que le verre de sirop d'orgeat – un impact positif sur le comportement des consommateurs a pu être constaté.

Il est vraisemblable, mais on ne dispose pas encore d'études de marché suffisamment précises pour mesurer ce phénomène, que ces politiques de baisse des prix ont engendré des effets de substitution complexes. La réduction de la TVA sur les ventes à consommer sur place, en supprimant une distorsion des prix, pourrait avoir entraîné un déplacement de la consommation de la restauration rapide vers la restauration traditionnelle bon marché. On pense également aux effets de substitution, au sein d'un même segment de marché, entre les restaurateurs qui ont mené une politique de prix agressive et ceux qui n'ont pas voulu ou pas pu le faire. Théoriquement, les premiers devraient avoir capté une partie de la clientèle des seconds. Des études ultérieures devront préciser ce point.

#### *b) Un effet visible au niveau macro-économique*

La réaction de la demande à une variation de prix se mesure à l'aide de ce que les économistes appellent « l'élasticité-prix de la demande ». La consommation dépendant de plusieurs variables, à commencer par le revenu,

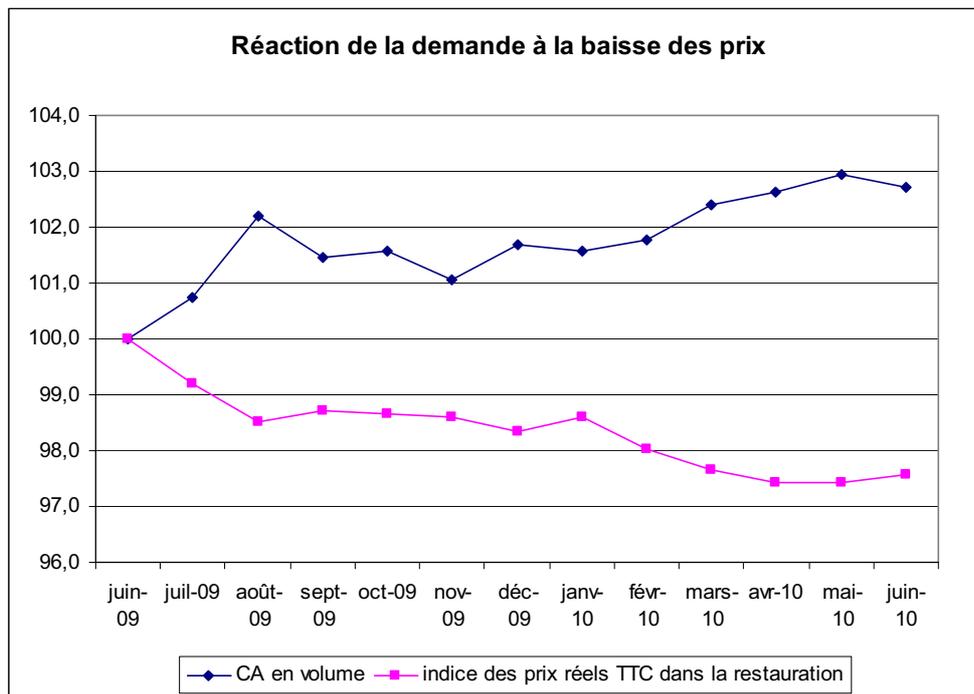
---

<sup>1</sup> Le niveau de vie est le rapport du revenu disponible d'un ménage au nombre d'unités de consommation qui le composent.

<sup>2</sup> Sous le seuil de 50 %. En 2008.

isoler l'effet spécifique d'un de ces facteurs, en l'espèce le prix, est néanmoins statistiquement complexe. Dans le cas qui nous occupe, on ne dispose pas encore d'observations statistiques suffisamment nombreuses, dans la durée, pour y parvenir. On doit donc simplement, pour l'heure, se borner à observer, d'un côté, comment les prix à la consommation dans la restauration ont varié depuis juin 2009 et, de l'autre, comment le chiffre d'affaires en volume de la restauration a évolué.

Cette double observation montre très clairement que l'activité des restaurants a augmenté en même temps que les prix à la consommation baissaient. Plus précisément, on observe qu'en moyenne une baisse des prix de 1 % s'est accompagnée d'une hausse du chiffre d'affaires hors taxe de 1,1 %. Il est quasi certain que la demande de restauration a augmenté parce que les prix à la consommation dans ce secteur ont diminué. Simplement, il est impossible de dire précisément quelle fraction de la hausse constatée de l'activité (+ 2,75 % du chiffre d'affaires en volume entre juin 2009 et juin 2010) s'explique par la baisse des prix à la consommation (- 2,5 % sur la même période).



Source : établi à partir des données de l'INSEE.

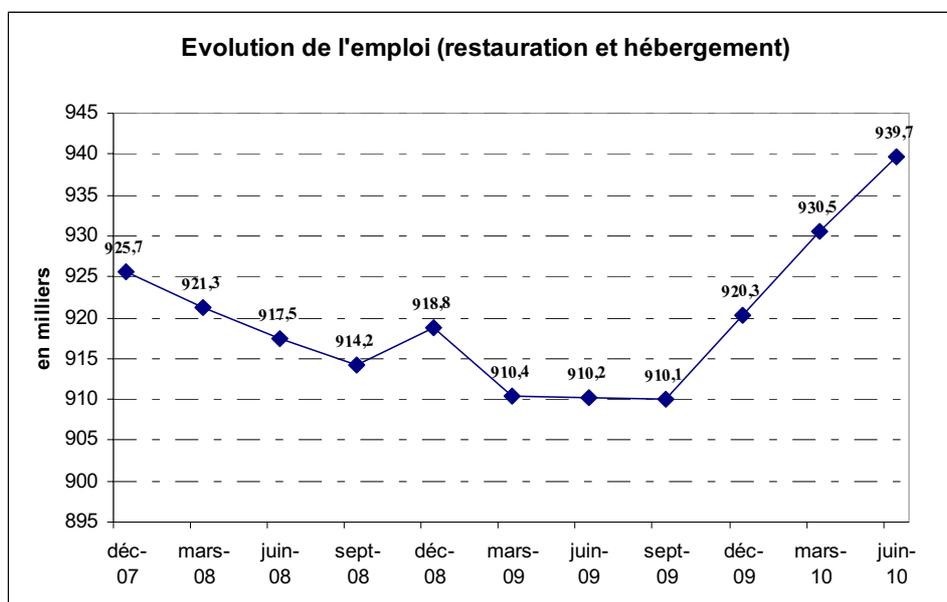
## ***B. LES CRÉATIONS ET LES SAUVEGARDES D'EMPLOIS***

L'ampleur et le rythme de l'ajustement de l'emploi en réponse à une réduction du taux de TVA dépend en théorie d'un nombre important de facteurs qui ne jouent pas tous dans le même sens, de sorte que l'effet global

est a priori assez difficile à déterminer dans le cadre d'une étude impact ex-ante<sup>1</sup>. Dans le cadre d'un rapport d'évaluation ex post, les choses sont cependant plus simples à appréhender. On a ainsi déjà pu déterminer qu'au bout d'un an la réduction de 14 points du taux de TVA a entraîné une baisse de l'ordre de 2,5 % de l'indice des prix à la consommation dans la restauration. On sait également que cette baisse des prix s'est accompagnée d'une hausse de l'activité en volume des entreprises de 2,75 % en un an. Dans un secteur intensif en travail comme la restauration, cela doit théoriquement se traduire par une croissance visible de l'emploi.

### 1. Une reprise des créations d'emploi depuis l'automne 2009

**Depuis l'automne 2009, le secteur de l'hébergement et de la restauration a recommencé à créer des emplois (près de 30 000 entre octobre 2009 et juin 2010) après en avoir beaucoup détruits lors des dix-huit mois précédents (- 15 000 entre décembre 2007 et juin 2009).** Cela représente une croissance significative des effectifs (+ 3,25 %), même si l'effet net sur l'emploi n'a pas été instantané, puisqu'un trimestre s'est écoulé entre la réduction du taux de TVA et la reprise des créations d'emplois<sup>2</sup>.

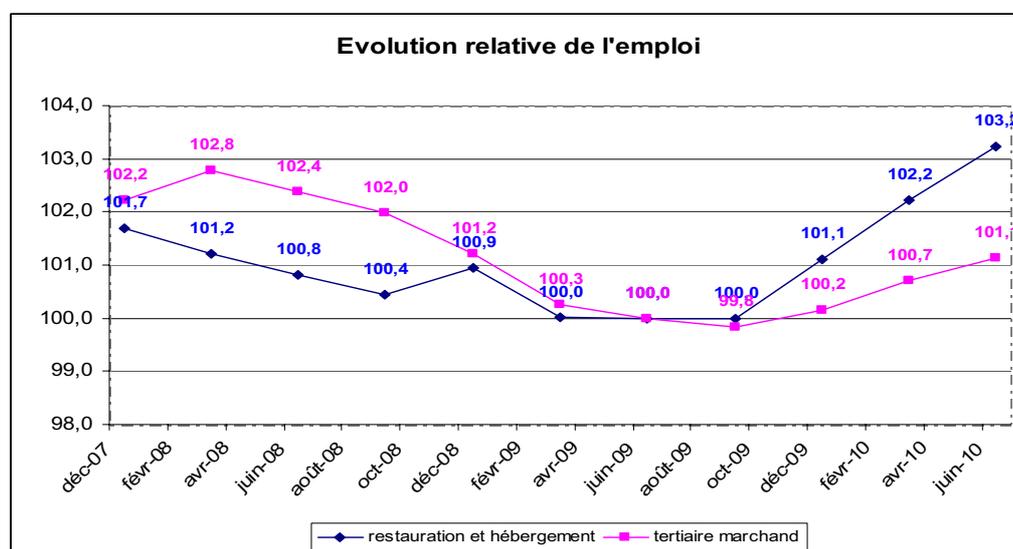


Source : établi à partir des données de l'INSEE.

<sup>1</sup> Copenhagen economics, "Study on reduced VAT applied to goods and services in the Member States of the European Union Final report", Thursday, 21 June 2007.

<sup>2</sup> On rappelle que, construite à partir des déclarations annuelles des données sociales, cette série concerne uniquement l'emploi salarié. Cela limite l'analyse qu'on peut faire de l'évolution de l'emploi dans le secteur car en raison d'un grand nombre de très petites entreprises, la restauration se caractérise par une proportion importante d'emplois indépendants.

Il serait sans doute excessif d'attribuer la totalité des créations d'emplois dans la restauration à la seule réduction du taux de TVA. De façon générale en effet, l'emploi dans le tertiaire marchand a recommencé à croître en France depuis l'automne 2009, ce qui correspond à une amélioration progressive de la situation économique globale. **La croissance de l'emploi dans la restauration a cependant été près de trois fois plus forte que dans le secteur du tertiaire marchand considéré dans son ensemble** (+ 3,2 % entre octobre 2009 et juin 2010 contre + 1,1 %). Cela témoigne d'un effet « TVA » positif sur l'emploi du secteur. Si l'emploi dans la restauration avait augmenté au même rythme que le tertiaire marchand depuis juin 2009, ce n'est pas 30 000 emplois qui auraient été créés, mais seulement 10 000. On aboutit donc par cette estimation à un effet positif sur l'emploi de la baisse de TVA de 20 000 emplois.



Source : établi à partir des données de l'INSEE.

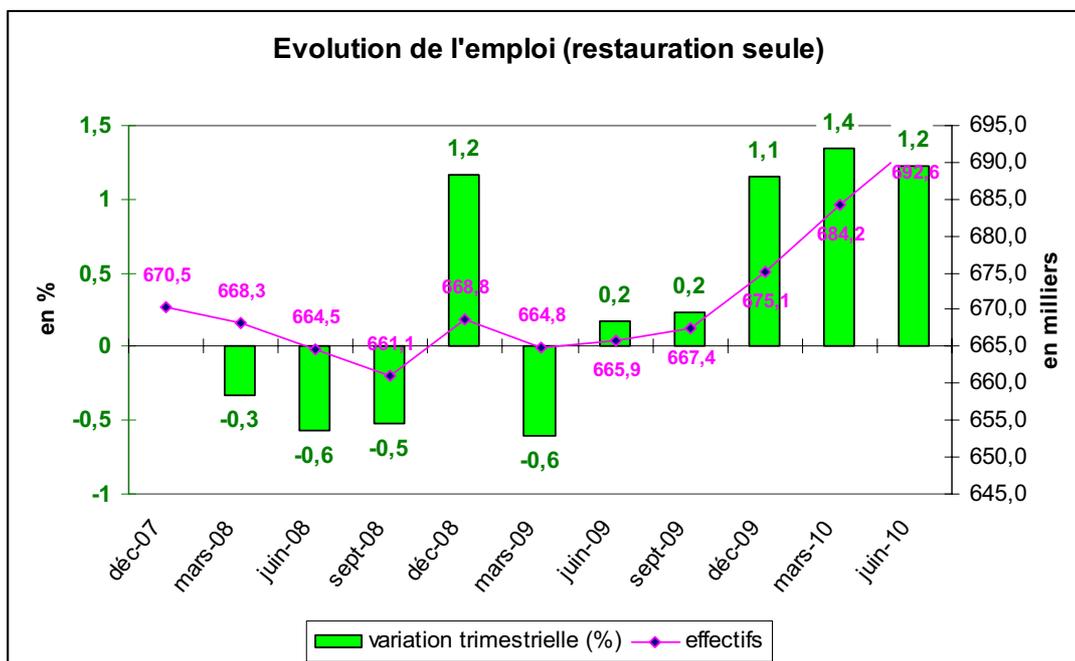
Les données précédentes sont celles qui ont été rendues publiques dans le cadre des travaux du comité de suivi du contrat d'avenir. Grâce aux données inédites fournies par l'INSEE, à la demande de votre rapporteur<sup>1</sup>, il est cependant désormais possible de procéder à une analyse plus fine, qui prend en compte les évolutions de l'emploi dans la restauration proprement dite.

On constate qu'au plus fort de la crise, l'emploi dans la restauration a moins baissé qu'on ne le pensait et que le « creux » est atteint plus tôt qu'on ne le croyait : 9 400 emplois ont en effet été détruits dans le secteur entre décembre 2007 et septembre 2008. La situation de l'emploi reste difficile durant le semestre qui suit, mais une nette reprise de l'emploi se manifeste dès mars 2009, avant l'entrée en vigueur du taux réduit. La baisse de TVA permet cependant une accélération très sensible de cette reprise, puisque, de juin 2009

<sup>1</sup> Cf. p. 8.

à juin 2010, la restauration crée 26 700 emplois, soit une augmentation relative plus forte qu'estimé jusqu'alors (+ 4 % au lieu de + 3,2 %). Autrement dit, la croissance de l'emploi dans la restauration depuis juin 2009 n'a pas été 3 fois plus rapide que dans le reste du tertiaire marchand, comme on le pensait, mais 3,6 fois rapide.

En corrigeant la hausse de l'emploi dans la restauration stricto sensu de la hausse constatée au niveau du tertiaire marchand dans son ensemble, on aboutit finalement à un impact positif de la baisse de TVA de + 19 400 emplois, très proche des estimations jusqu'à présent disponibles (+ 20 000).



Source : établi à partir des données de l'INSEE.

Votre rapporteur aurait souhaité aller encore plus loin dans l'analyse de l'emploi, en distinguant l'évolution des effectifs en fonction des sous classes NAF (restauration traditionnelle, restauration rapide, débits de boisson, etc...). Les données désagrégées sur l'emploi du secteur ne sont cependant pas encore disponibles. Votre rapporteur aurait également souhaité pouvoir analyser le type d'emplois créés (emploi stable ou précaire, à temps plein ou à temps partiel). A ce stade, les données font encore défaut<sup>1</sup>. Il faudra donc attendre plusieurs mois pour approfondir ces aspects de la question.

<sup>1</sup> On peut simplement dire que l'emploi créé est principalement de l'emploi direct, car, même si la croissance de l'intérim est extrêmement dans la restauration depuis un an, l'intérim pèse encore relativement peu dans les flux et le stock global d'emplois dans le secteur (environ 1 %).

## 2. Un effet plus incertain sur la sauvegarde de l'emploi

Au-delà des créations d'emplois, un bilan de la réduction du taux de TVA peut également prendre en compte les emplois sauvegardés, c'est-à-dire les emplois qui auraient vraisemblablement été détruits sans l'entrée en vigueur de la mesure. Certains des organismes auditionnés pour la préparation de ce rapport font ainsi état de plus de 3 600 emplois sauvegardés entre juillet 2009 et mars 2010<sup>1</sup>.

Toute la difficulté est cependant de déterminer ce qui aurait été cette évolution « vraisemblable », ce qui suppose d'élaborer des scénarii alternatifs par rapport à ce qui s'est effectivement produit.

Entre juin et septembre 2009, les effectifs dans l'hébergement-restauration sont restés stables (910 000 emplois), alors qu'ils ont reculé de 0,2 % dans l'ensemble du tertiaire marchand. Partant de là, on peut comparer l'évolution constatée de l'emploi dans la restauration (stabilité) avec ce qu'aurait été cette évolution si la restauration avait suivi la tendance du tertiaire dans son ensemble (- 0,2 %) et considérer l'écart (soit 1 800 emplois en l'occurrence) comme une mesure de l'emploi sauvegardé. Il faut bien reconnaître cependant, compte tenu des ordres de grandeur en jeu (0,2 %) et de la complexité des causes susceptibles d'influencer l'emploi dans la restauration, que ce type de conclusions n'est guère robuste. De façon générale en effet, l'ampleur et le rythme des évolutions trimestrielles de l'emploi dans la restauration ne correspondent jamais exactement aux évolutions qui se produisent dans le reste du secteur tertiaire. Compte tenu de sa faible ampleur, il n'y a donc aucune raison évidente de considérer que la différence d'évolution constatée entre juin et septembre 2009 est imputable à l'effet « TVA ».

On peut également tenter de mesurer la sauvegarde de l'emploi à partir de l'analyse du nombre des défaillances d'entreprises. Si l'entrée en vigueur de la TVA à taux réduit coïncide avec une réduction significative du nombre des défaillances, on peut en effet tenter de mesurer l'impact sur l'emploi de cette inflexion ou de cette inversion de tendance. Là encore, comme on va le voir, il est difficile d'arriver à des conclusions raisonnablement solides.

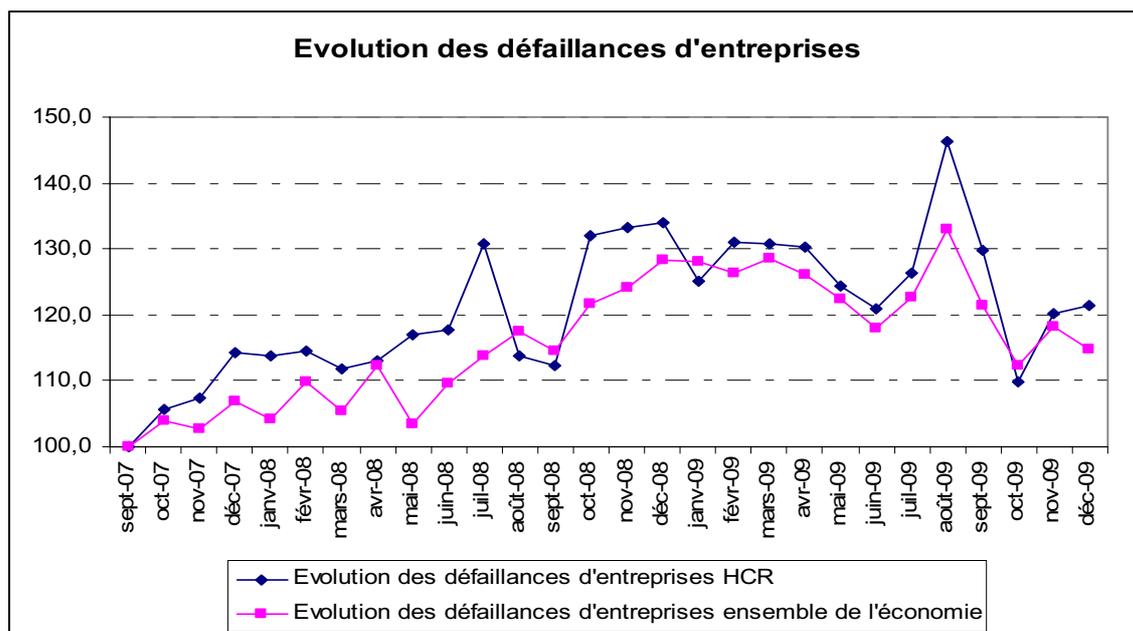
Les statistiques de l'INSEE montrent que le nombre mensuel de défaillances dans le secteur HCR croit fortement entre septembre 2007 (398) et août 2009 (582). Dans les mois qui suivent l'entrée en vigueur du taux réduit de TVA en revanche, on assiste à un fort recul des défaillances, leur nombre tombant à 437 en octobre 2009, soit un recul de 25 % en deux mois.

Le cas de la restauration n'a cependant pas un caractère très atypique par rapport au reste de l'économie sur cette question des défaillances d'entreprises. La courbe du nombre des défaillances mensuelles dans

---

<sup>1</sup> Estimation fournie par le Synhorcat.

l'ensemble du secteur tertiaire offre un profil assez voisin de celui du secteur HCR, avec seulement un retard de quelques mois dans l'entrée en crise. On constate ainsi une même tendance à la hausse qui conduit à un pic des défaillances en juin 2009, suivi d'une baisse rapide et forte entre juin et septembre 2009 (le nombre mensuel de défaillances dans le tertiaire entre ces deux dates passant de 4 836 à 4 087, soit un recul de 15 %).



Source : établi à partir des données de l'INSEE.

On peut certes penser que l'ampleur très forte de la baisse du nombre de défaillances dans le secteur HCR (- 25 % contre - 15 %) manifeste un effet TVA. Cependant, une observation comparée, dans la durée, des défaillances dans le secteur HCR et dans l'ensemble du secteur tertiaire montre que les évolutions dans le premier sont souvent plus marquées que dans le second. Le recul plus marqué des défaillances dans le secteur HCR, entre juin et septembre 2009, n'a donc rien d'exceptionnel. Par ailleurs, rapporté au nombre réel des défaillances, cet écart de 10 points de pourcentage conduit à estimer le nombre d'entreprises sauvées dans le secteur HCR à un peu plus de 150 entre juin et septembre 2009 (soit un peu plus de 500 emplois sauvés si l'on retient une moyenne de 3,5 emplois par entreprises dans le secteur hébergement-restauration). On se situe, là encore, dans l'épaisseur du trait statistique, ce qui interdit de tirer des conclusions fermes.

*La réduction du taux de TVA dans le secteur HCR s'est accompagnée d'une vive reprise des créations d'emplois à partir de l'automne 2009. Les effectifs du secteur hébergement-restauration ont ainsi augmenté de 30 000 de septembre 2009 à juin 2010. On peut imputer cette évolution à un effet « TVA », même si la totalité des emplois nouveaux ne peuvent pas lui être attribués puisque le secteur tertiaire dans son ensemble a recommencé à créer des emplois dans la période.*

### **C. LES REVALORISATIONS SALARIALES**

Des avancées salariales très significatives pour le secteur ont été décidées dans le cadre de l'accord du 15 décembre 2009 signé, côté employeurs, par la FAGIHT, la CPIH et le SYNHORCAT, et, côté salariés, par la FGTA CGT-FO, la CSFV CFTC, la FS CFDT, la CGT commerce et l'INOVA CFE-CGC. On trouvera en annexe du présent rapport le texte de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 portant modification de la convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants (HCR) du 30 avril 1997 étendue.

Concernant le champ de cette convention, il faut souligner qu'elle s'applique à l'ensemble des salariés des hôtels, des entreprises de la restauration traditionnelle, des cafétérias, des débitants de boissons, des traiteurs et des bowlings<sup>1</sup>, soit plus de 600 000 personnes.

En-dehors de la prime TVA, dont le montant est minoré selon la sous-classe NAF, les autres avancées sociales (redéfinition des grilles, jours fériés supplémentaires, mutuelle santé) s'appliquent de la même manière à toutes les entreprises, alors même que toutes n'ont pas tiré les mêmes avantages de la réduction du taux de TVA (puisque la part du chiffre d'affaires concerné par la mesure varie selon le type d'établissements). De nombreuses entreprises ont donc pris des engagements salariaux qui vont au-delà de la contrepartie exacte des bénéfices de la réduction de TVA.

Inversement, on déplore que le secteur de la restauration rapide, pourtant bénéficiaire de la baisse de TVA (puisque 35 % des entreprises du secteur réalisaient auparavant une partie de leur chiffre d'affaires sous le régime de la TVA à 19,6 %) n'aient pas conclu d'accord. L'argument avancé par l'organisation représentative des entreprises du secteur, le SNARR, est qu'une convention collective s'applique uniformément à toutes les entreprises qui en relèvent. Formaliser par un accord de branche des revalorisations salariales aboutirait donc à imposer aux entreprises non bénéficiaires de la baisse de TVA des charges identiques à celles qui en ont tiré profit. Quelle que soit la solution formellement retenue pour restituer aux salariés de la

---

<sup>1</sup>Codes NAF 5510Z, 5610A, 5610B, 5630Z, 5621Z et 9311Z.

restauration rapide une partie de l'argent injecté dans le secteur, **il importe toutefois de souligner avec force que la restauration rapide ne peut s'exempter de l'effort salarial consenti par les autres entreprises de la restauration.**

## 1. Une grille salariale revalorisée

La grille conventionnelle des salaires dans la restauration a été sensiblement revalorisée (hausse moyenne de 3,04 % en pondérant la revalorisation de chaque échelon de la grille en fonction de la proportion des salariés situés à cet échelon).

EVOLUTION DE LA GRILLE SALARIALE AU SECTEUR HCR

Échelon	NIVEAU I		NIVEAU II		NIVEAU III		NIVEAU IV		NIVEAU V	
	Avant <sup>1</sup>	Après	Avant	Après	Avant	Après	Avant	Après	Avant	Après
1	8,63	8,95 <sup>2</sup>	8,83	9,22	9,10	9,68	9,60	10,25	10,95	12,06
2	8,70	8,99	8,88	9,35	9,28	9,77	9,90	10,43	12,69	14,07
3	8,77	9,10	8,98	9,63	9,44	9,97			16,58	17,14

Source : établi à partir des accords du secteur HCR. Valeur en euros.

En se basant sur la masse salariale de 2007 (15,754 milliards d'euros), actualisée au taux de 5 %, **cette revalorisation de la grille salariale de 3,04 % induit un supplément de masse salariale de 507 millions d'euros.**

## 2. La création d'une prime TVA

Le mécanisme de la prime TVA est assez complexe, ce qui rend le chiffrage de ses effets très complexes.

Le droit à la prime est ouvert à l'ensemble des salariés des entreprises relevant du champ d'application du présent avenant à la convention collective

---

<sup>1</sup> Ces valeurs correspondent à celles de l'avenant n° 5 du 15 avril 2008. Ce dernier avait déjà entraîné une revalorisation très significative de la grille salariale de la branche telle qu'elle était définie par l'avenant n° 2 bis, du 5 février 2007.

<sup>2</sup> La valeur 8,95 résulte de l'avenant n° 12 du 29 avril 2010 relatif aux salaires minima au 1<sup>er</sup> juillet 2010.

nationale des HCR, sous réserve qu'ils aient un an d'ancienneté à la date de versement de la prime. Les salariés saisonniers en bénéficient au prorata de la durée de leur contrat de travail, sous réserve qu'ils justifient de 4 mois d'ancienneté au sein d'un même établissement et/ou entreprise.

Le montant de la prime est égal à 2 % du salaire de base annuel dans la limite de 500 euros par an pour un salarié employé à temps complet (au prorata du temps de travail contractuel pour les salariés à temps partiel).

Enfin, cette prime, plafonds compris, est modulée en fonction de l'activité de l'entreprise et de l'impact de la réduction du taux de la TVA par l'application de coefficients spécifiques.

Code NAF	Activité de l'entreprise	Coefficient	Plafond de la prime
56.10A	Restaurants	100 %	500 €
56.10B			
55.10Z	Hôtels avec restaurant	50 %	250 €
55.10Zp			
56.30Zp			
56.21Z	Autres entreprises	25 %	125 €
93.11Z			
93.29Zp			

Source : accord du 15 décembre 2009 dans le secteur HCR.

Votre rapporteur a reçu des chiffrages de cette mesure complexe dont le montant varie de 130 à 360 millions d'euros. Ses propres chiffrages, effectués selon une méthode qui tendrait plutôt à surestimer le coût total, conclut à **un coût total de la prime TVA d'au plus 160 millions d'euros.**

#### MÉTHODE DE CALCUL DU COÛT DE LA PRIME TVA

On part des effectifs équivalents temps plein des différents secteurs concernés par la mesure (chiffres 2007). Globalement, depuis 2007, les effectifs ont baissé dans la restauration et le temps partiel s'est développé, ce qui tendrait à majorer les effectifs. On applique ensuite un coefficient qui correspond à la fraction des salariés dont l'ancienneté dans leur entreprise est d'au moins un an. Le coefficient retenu est de 0,7 (soit 70 % de salariés ayant une ancienneté de plus d'un an). On suppose enfin que toutes les primes versées le sont au niveau du plafond, ce qui est irréaliste, mais permet de fixer une borne maximale.

	effectifs en 2007 (ETP)	coef de minoration de 0,7 (ancienneté > 1 an)	taux de la prime (en %)	coût maximum
restaurants	349315	244521	100	122,3
hôtels-restaurants	161118	112783	50	28,2
bars et cafés	42952	30066	50	7,5
traiteurs	15235	10665	25	1,3
			<b>TOTAL</b>	<b>159,3</b>

### 3. Le bénéfice de jours fériés payés supplémentaires

L'accord du 15 décembre 2009 prévoit également l'octroi de deux jours fériés supplémentaires, dont un garanti et l'autre non-garanti ; ce qui porte le total à six le nombre de jours fériés garantis, en plus du 1<sup>er</sup> mai, et à quatre le nombre de jours fériés non-garantis (non garantis au sens où, si ces jours fériés tombent un jour de repos, ils ne sont pas rémunérés).

Le coût du jour férié garanti supplémentaire correspond à une fraction de la masse salariale annuelle qu'on peut estimer à 51 millions d'euros. Celui du jour férié non garanti à 32 millions d'euros. Soit **un cout total de la mesure de 83 millions d'euros.**

#### MÉTHODE DE CALCUL DU COÛT DES JOURS FÉRIÉS SUPPLÉMENTAIRES

Un jour de travail dans la restauration correspond à  $1/230^{\text{ème}}$  de la masse salariale annuelle (le nombre moyen de jours travaillé annuellement étant de 230, soit  $16689/230 = 72,5$  millions d'euros).

Les jours fériés payés ne sont ouverts qu'aux salariés ayant au moins un an d'ancienneté dans leur entreprise. Les salariés dans ce cas représentent 70 % de l'effectif total. Le coût journalier total est donc de  $72,5 \times 0,7 = 51$ .

Le jour férié « non garanti » a une probabilité de  $(365-231)/365$  de tomber un jour de repos. Il faut donc minorer le coût annuel de cette probabilité, soit 32 millions d'euros.

### 4. La mise en place d'une mutuelle de santé

L'accord du 15 décembre porte sur le principe de la création d'une couverture de santé au 1<sup>er</sup> juillet 2010. Le dispositif finalisé devrait être adopté avec un léger retard au début du mois d'octobre 2010.

Le financement repose sur une participation paritaire des salariés et des employeurs, à hauteur de 15 euros par mois pour les uns et les autres. En année pleine, compte tenu de l'effectif total atteint par le secteur (930 000 personnes), **la mise en place de cette mutuelle santé représente un effort salarial pour les entreprises de l'ordre de 167 millions d'euros.**

*Au final, les revalorisations salariales diverses correspondent, selon les calculs de votre rapporteur, à une croissance de la masse salariale, en année pleine, de 916 millions d'euros. Ce chiffre n'est qu'une approximation destinée à fixer un ordre de grandeur. Le coût véritable pourrait être légèrement supérieur ou inférieur. L'important est de retenir que l'effet « salaires » de la baisse de TVA se traduit par une restitution annuelle aux salariés du secteur HCR de l'ordre du milliard d'euros.*

## ***D. LE RÉTABLISSEMENT DES COMPTES DES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION ET L'INVESTISSEMENT***

### **1. Pourquoi restaurer la profitabilité des entreprises du secteur ?**

Le soutien public à l'investissement dans la restauration se justifie de deux façons.

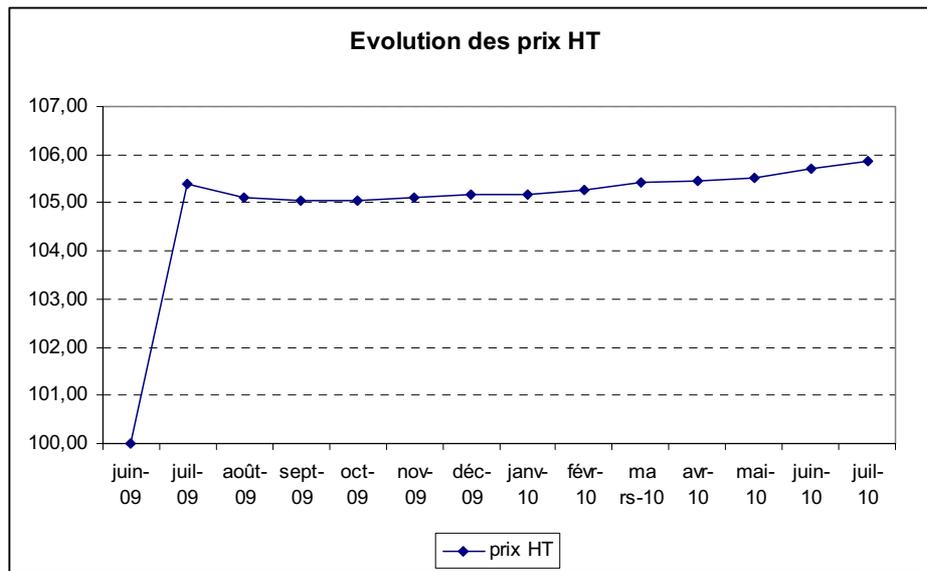
La première est que l'État impose aux entreprises du secteur des mises aux normes très coûteuses dans le domaine sanitaire ou de l'accès du public notamment pour l'accueil des personnes handicapées. Il est donc légitime qu'il les aide à atteindre les objectifs qu'il leur impose.

La seconde raison est que, même dans un secteur très intensif en travail comme la restauration, le développement de l'emploi implique une accumulation du capital. Il faut donc favoriser les conditions de cette accumulation pour accompagner la croissance de l'emploi. Or, on a vu précédemment que, pour des dizaines de milliers de très petites entreprises du secteur, la profitabilité avait fortement baissé depuis une quinzaine d'années.

La réduction du taux de TVA sert ces objectifs en permettant une augmentation des prix hors taxes : la remise de TVA qui n'est pas répercutée sur les prix à la consommation et les salaires se retrouve en effet mécaniquement dans la hausse des prix hors taxe, puis dans les marges commerciales et, *in fine*, dans le résultat d'exploitation des entreprises. De la sorte, les entreprises du secteur sont en mesure de constituer une épargne, qui pourra être investie dans un deuxième temps. Par ailleurs, l'amélioration de la situation comptable d'une entreprise lui permet d'accéder plus facilement au crédit, car les banques lui font alors plus facilement confiance<sup>1</sup>. C'est donc aussi bien le financement externe qu'interne qui est favorisé.

---

<sup>1</sup> Selon un sondage réalisé par à la demande de l'ordre des experts-comptables auprès des restaurateurs, 35 % des sondés ont affirmé avoir constaté une amélioration de la rentabilité qui a facilité leur accès au crédit.



Source : calculs à partir des indices de chiffres d'affaires en volume et valeur de l'INSEE.

## 2. Un bilan pour l'heure difficile à établir

Il est très difficile à ce stade de réaliser une évaluation satisfaisante de ce volet du contrat d'avenir. Pour l'instant, l'évolution du taux d'investissement des entreprises ne montre pas une reprise nette de l'accumulation du capital productif. Cela n'a en soi rien de surprenant, car la baisse de la TVA ne peut avoir un impact sur l'investissement qu'avec un délai assez long. Pour monter, financer et finalement lancer un projet d'investissement conséquent, il faut en effet aujourd'hui un à deux ans dans la restauration selon le témoignage fourni par certains des restaurateurs auditionnés. Si la réduction du taux de TVA a un effet positif sur l'accumulation du capital productif, cela se verra donc seulement dans les chiffres de l'investissement des mois ou des années à venir.

Autrement dit, pour l'heure, les entreprises du secteur se trouvent encore dans la phase intermédiaire où la baisse de TVA se traduit avant tout par la restauration des capacités de profit et d'épargne.

Pour mesurer cette formation d'épargne, on ne dispose encore que d'informations indirectes ou partielles, mais tout semble indiquer que la réduction du taux de TVA a bien eu l'effet attendu sur le résultat d'exploitation des entreprises du secteur.

Une étude a été réalisée à la demande de votre rapporteur par la Fédération des centres de gestion agréés. Elle porte sur un échantillon important, de près de 4 900 restaurants, qui regroupe des entreprises de taille plutôt réduite (3 salariés en moyenne). Cette étude montre que la marge brute des restaurants a bondi de 3,8 % entre 2008 et 2009 (après une croissance de seulement 0,8 % entre 2007 et 2008). Quant au résultat courant, c'est-à-dire le

bénéfice avant impôt, il a augmenté de 5,4 % entre 2008 et 2009 alors qu'il avait chuté de 4 % entre 2007 et 2008.

**LE RÉSULTAT DES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION EN 2009**

	<b>2008/2007</b>	<b>2008/2009</b>
<b>Nombre d'entreprises</b>	4 667	4 889
<b>Chiffre d'affaires</b>	+ 1,1 %	+ 2,1
<b>Marge brute</b>	+ 0,8 %	+ 3,9 %
<b>Valeur ajoutée</b>	- 0,1 %	+ 4,7 %
<b>Charges de personnel</b>	+ 2,2 %	+ 2,8 %
<b>Résultat courant</b>	- 4,0 %	+ 5,4 %

*Source : étude réalisée par la Fédération des centres de gestion agréés.*

Ce résultat correspond à ce qu'on pouvait attendre : à partir du moment où la baisse de 14 points de TVA est répercutée seulement en partie sur les prix à la consommation et sur les salaires, il est normal que le solde se retrouve dans les bénéfices. Ce qu'il faudra vérifier désormais c'est que ce surcroît de bénéfice ne deviendra pas intégralement du bénéfice distribué, mais qu'il servira à renforcer les fonds propres des entreprises.

**Votre rapporteur est assez confiant sur ce point à la condition que les pouvoirs publics assurent au secteur de la restauration une certaine stabilité de ses perspectives en ne remettant pas en cause les règles fiscales tous les ans.** Il faut laisser le temps au profit de se transformer en investissement en continuant à mettre la pression sur les restaurateurs et en leur rappelant qu'ils ont pris des engagements qui doivent être tenus.

**Au cours de sa réunion du mercredi 13 octobre 2010, votre commission de l'économie, du développement durable et de l'aménagement du territoire a adopté le rapport de votre groupe de travail, le groupe socialiste s'abstenant.**



## ANNEXE I

### **LE CONTRAT D'AVENIR DE LA RESTAURATION ENTRE LES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES ET L'ÉTAT EN FAVEUR DES CONSOMMATEURS, DES SALARIÉS ET DE LA MODERNISATION DU SECTEUR DE LA RESTAURATION**

28 avril 2009

#### **Préambule**

Le Président de la République a souhaité que le dossier de la TVA à taux réduit soit examiné dans le cadre de la présidence française de l'Union Européenne. Le Conseil Européen de décembre 2008 a officiellement demandé aux ministres des Finances de régler cette question avant mars.

Le 10 mars 2009 lors de l'Ecofin, les ministres des finances de l'Union européenne ont décidé, à l'unanimité, d'inscrire la restauration sur la liste des secteurs d'activités pouvant bénéficier d'un taux réduit de TVA.

A l'issue de la réunion avec des professionnels du secteur des cafés et de la restauration, le Président de la République a indiqué qu'il « appartient désormais aux professionnels de présenter un plan de modernisation du secteur qui se traduirait par des créations d'emplois, la modernisation des établissements, l'amélioration de la situation des salariés, et des baisses de prix. Des états généraux de la restauration seront organisés avant la fin du mois d'avril pour valider ces engagements et fixer les modalités de la baisse du taux de la TVA ».

Afin que les contreparties ainsi demandées à la profession soient élaborées à l'issue d'échanges approfondis, il a été décidé de réunir le 28 avril 2009 des États Généraux de la restauration dont les objectifs sont à la fois de définir la nature des contreparties et de dresser un état des lieux et des pistes prospectives, afin d'assurer le développement et la modernisation de ce secteur essentiel d'activité.

Le présent contrat, signé ce 28 avril 2009, constitue ainsi un point de départ pour le renouveau du secteur de la restauration.

L'État représenté par Madame Christine LAGARDE, Ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et par Monsieur Hervé NOVELLI, Secrétaire d'État chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme et des services et les organisations professionnelles signataires suivantes :

– l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH), représentée par sa Présidente confédérale, Madame Christine PUJOL ;

- la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH), représentée par son Président Monsieur Jean-François GIRAULT ;
- la Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique (FAGIHT), représentée par son Président, Monsieur Jacques JOND ;
- le Groupement national des chaînes hôtelières (GNC), représenté par son Président, Monsieur Jacques BELLIN ;
- le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (SNARR), représenté par son président, Monsieur Jean-Paul BRAYER ;
- le Syndicat National des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (SNELAC) représenté par son président Monsieur Arnaud BENNET<sup>1</sup> ;
- le Syndicat national de la restauration publique organisée (SNRPO), représenté par son président, Monsieur Gérard PLOMION ;
- le Syndicat National de la Restauration Thématique des Chaînes (SNRTC), représenté par son président Monsieur Philippe LABBE ;
- le Syndical National des hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers, Traiteurs (SYNHORCAT), représenté par son Président, Monsieur Didier CHENET,

s'engagent à mettre en œuvre de façon concertée et partenariale un nouveau contrat en faveur des consommateurs, des salariés et de la modernisation de la restauration commerciale.

Conformément aux engagements pris, les aides inscrites dans le contrat de croissance entre les organisations professionnelles et l'État en faveur de l'emploi et de la modernisation du secteur des Hôtels, Cafés et Restaurants (HCR) signé le 17 mai 2006 sont supprimées à compter de la date d'entrée en vigueur de la baisse du taux de TVA (aides à emploi, dotation spécifique de provision pour investissement et amortissement accéléré pour les travaux de mise aux normes, régime fiscal pour l'externalisation des murs d'une exploitation, dispositif « extras »).

Le présent contrat entrera en vigueur à compter de la date effective de baisse du taux de TVA, et pour une durée de trois années à compter de cette même date.

#### ARTICLE 1 - ENGAGEMENTS DE L'ÉTAT

L'État s'engage à appliquer un taux réduit de TVA de 5,5 % pour la restauration commerciale (hors boissons alcoolisées) à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2009.

---

<sup>1</sup> Exclusivement sur les dispositions des articles 2-1 et 3 du présent contrat.

## ARTICLE 2 - ENGAGEMENTS DES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES

### **2.1. Les engagements en faveur des consommateurs :**

A compter de la date effective de la baisse de la TVA, les organisations professionnelles signataires s'engagent à assurer une baisse des prix pour le consommateur.

Les organisations professionnelles de la restauration traditionnelle s'engagent, au nom des restaurateurs, à répercuter intégralement la baisse de la TVA sur au moins 7 des 10 produits suivants, soit une baisse de prix de 11,8 % :

- une entrée
- un plat chaud (viande ou poisson)
- un plat du jour
- un dessert
- un menu entrée-plat
- un menu plat-dessert
- un menu enfant
- un jus de fruit ou soda
- une eau minérale
- le café, thé ou infusion

En toute hypothèse, et notamment dans l'éventualité d'une carte limitée, cet engagement concernera des produits de la carte représentant au total 1/3 du chiffre d'affaires restauration (hors boissons alcoolisées).

Ainsi de par son choix, tout client pourra bénéficier, s'il le souhaite, de la baisse intégrale de la TVA sur un repas complet, soit une baisse de 11,8 % sur les prix actuels (entrée, plat, dessert, café).

Les cafetiers et limonadiers s'engagent à répercuter intégralement la baisse de la TVA sur le prix du café, du thé et d'une boisson fraîche (au comptoir ou en salle).

Le secteur de la restauration rapide s'engage à pratiquer dans chaque établissement une baisse d'au moins 5 % sur les menus de référence des enseignes concernées : menus en version simple, menus en version large.

Les entreprises de restauration exploitant des formules relevant de secteurs d'activités différents (traditionnelle, rapide, cafeteria, café-limonade...) seront soumises aux engagements des organisations professionnelles relatives aux prix pour la part d'activité de chacune des formules les concernant.

Les restaurateurs s'engagent à identifier de façon lisible, à l'extérieur et à l'intérieur de leur établissement (menu extérieur, carte ou ardoise), les produits ayant bénéficié de la baisse intégrale de la TVA.

Une vitrophanie sera également apposée à l'extérieur de l'établissement en référence à l'engagement pris dans le cadre des États Généraux de la Restauration.

**MODALITÉS DE SUIVI DES ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE BAISSÉ DES PRIX :**

*Par l'État :*

– suivi trimestriel de l'évolution de l'indice des prix de la restauration et de celle de l'indice des prix à la consommation, de l'indice des prix des services aux particuliers et de l'indice des prix alimentaires ;

– des relevés de prix par la direction générale de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) ont été opérés en mars et avril 2009 : ces relevés de prix seront poursuivis chaque semestre.

*Par les professionnels :*

– élaboration d'un cadre analytique de suivi de l'évolution des prix des produits pour lesquels la profession s'engage à répercuter intégralement la baisse de la TVA au taux de 5,5 % (plat, plat du jour, formule, café, thé ou infusion...) : ce cadre analytique sera validé par le comité de suivi et mis en place par les organisations professionnelles signataires.

## **2.2. Les engagements en faveur des salariés du secteur**

L'ensemble des organisations professionnelles sont convenues d'apporter des contreparties dans les domaines suivants : la rémunération, l'emploi et la formation, la protection sociale.

Les organisations professionnelles s'engagent à ouvrir les négociations avec les organisations syndicales de salariés dans le cadre des commissions nationales paritaires et des commissions nationales emploi et formation professionnelle dès la signature du présent contrat.

Les négociations en matière de salaires, de prévoyance et/ou de mutuelle devront avoir abouti au plus tard à la fin de l'année 2009.

Les organisations professionnelles s'engagent également à signer avant la date d'entrée en vigueur du nouveau taux de TVA une convention de lutte contre le travail illégal et une convention relative à la santé et à la sécurité au travail.

Les organisations professionnelles s'engagent enfin dans le cadre conventionnel à la réalisation d'un rapport de branche. Ce rapport de branche sera transmis chaque année au comité de suivi prévu à l'article 3 du présent contrat.

### **2.2.1. S'agissant de la rémunération :**

Les négociations porteront sur la réévaluation des minimas conventionnels, notamment par l'étirement des grilles de classification et la

prise en compte de l'existence des formations qualifiantes ou diplômantes dans ces mêmes grilles. Les partenaires sociaux engageront en parallèle des négociations sur la refonte des classifications.

Par ailleurs, les partenaires sociaux gardent toute liberté d'engager les discussions et négociations qui leur sembleraient nécessaires, participant à l'amélioration du dialogue social dans les secteurs de la restauration.

#### 2.2.2. S'agissant de **la formation** :

Les salariés peu qualifiés se verront proposer une formation ou une valorisation des acquis de l'expérience lorsqu'ils n'ont pas bénéficié de formation depuis 5 ans dans le secteur.

Les organisations professionnelles proposeront d'engager des discussions avec la Commission Nationale de la Certification Professionnelle pour l'inscription des Certificats de Qualification Professionnelle de la branche au Répertoire National des Certifications Professionnelles.

Les organismes paritaires collecteurs agréés (OPCA) de branche mettront en place les moyens et dispositifs permettant de dynamiser la validation des acquis de l'expérience et le Droit Individuel à la Formation.

Les organisations professionnelles mettront en place un dispositif conventionnel de tutorat. Ces tuteurs seront recrutés plus particulièrement parmi les personnes ayant plus de 45 ans. Pour ce faire seront mis en place :

– un dispositif de certification de Maître d'Apprentissage et Maître d'Apprentissage Expérimenté pour l'Hôtellerie et la Restauration en partenariat avec le réseau des Chambre de Commerce et d'industrie et les services déconcentrés du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi ;

– des dispositifs de financements des formations de tuteur par les OPCA; la signature d'une charte du tutorat en restauration.

#### 2.2.3. S'agissant de **la protection sociale** :

Les négociations porteront sur l'amélioration des garanties de prévoyance (telle que notamment délai de carence, incapacité, invalidité, dépendance...) et/ou sur la mise en place d'une mutuelle couvrant au minimum les « frais de santé ».

**MODALITÉS DE SUIVI DES ENGAGEMENTS  
EN MATIÈRE DE LUTTE CONTRE LE TRAVAIL ILLÉGAL**

*Par l'État :*

- pourcentage de fraude constatée (nombre de régularisations de cotisations pour le travail dissimulé par rapport au nombre d'actions de contrôle) ;
- pourcentage des infractions de travail dissimulé relevées dans la branche par rapport à celles relevées tous secteurs confondus.

*Par les professionnels :*

- actions de communication, d'information et de sensibilisation des chefs d'entreprises, et de tous les acteurs de la restauration.

**MODALITÉS DE SUIVI DES ENGAGEMENTS  
EN MATIÈRE DE SALAIRES ET DE PROTECTION SOCIALE ET DE PRÉVOYANCE**

*Par l'État :*

- suivi des engagements en matière de protection sociale : taux de couverture santé des salariés en données annuelles recueillies auprès des structures d'assurance sociale des branches ;
- suivi de l'évolution des salaires : indices trimestriel de la DARES ;
- suivi des indices accidents du travail, incapacité et invalidité.

*Par les professionnels :*

- signature des accords collectifs en matière de salaires, de prévoyance et/ou de mutuelle : avant la fin de l'année 2009 ;
- suivi des engagements pris en matière de salaires : évolution du salaire conventionnel moyen de la branche.

### **2.3. Les engagements en faveur de l'emploi**

Le secteur de la restauration connaît une croissance régulière depuis de nombreuses années, et est créateur net d'emploi. La création nette d'emplois a été de l'ordre de 15 000 par an sur les dix dernières années<sup>1</sup>.

Les organisations professionnelles s'engagent à créer 40 000 emplois additionnels par rapport à cette tendance.

Cet objectif se décompose ainsi :

- 20 000 créations supplémentaires d'emplois pérennes (dans les 24 mois suivant la mise en œuvre effective de la TVA) ;

---

<sup>1</sup> Cette tendance pourra être pondérée en fonction de la conjoncture économique constatée sur la durée du présent contrat.

– 20 000 jeunes supplémentaires en alternance – apprentissage ou contrat de professionnalisation (dans les 26 mois suivant la mise en œuvre effective de la TVA).

**MODALITÉS DE SUIVI DES ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE CRÉATION D'EMPLOIS.**

– Evolution du nombre d'effectifs salariés dans le secteur au 31 décembre de chaque année (par extraction et analyse des déclarations annuelles des données sociales) ;

– évolution du nombre de jeunes en apprentissage et en contrat de professionnalisation au 31 décembre de chaque année (par exploitation de la base de données de l'Unedic, avec recoupement avec le nombre de jeunes en formation dans les centres de formation des apprentis (CFA), et les sources des gestionnaires de formation des structures professionnelles).

**2.4. Les engagements en faveur de la modernisation des entreprises du secteur**

2.4.1. Les organisations professionnelles s'engagent à informer largement l'ensemble de la profession que les marges de rentabilité apportées par la baisse de la TVA doivent se traduire par une modernisation accélérée des établissements afin, d'une part, de renforcer l'attractivité des établissements aux yeux des consommateurs et des touristes et, d'autre part, les maintenir en conformité avec les normes d'exploitation en vigueur.

A cet effet, les organisations professionnelles sensibiliseront les professionnels, notamment les structures indépendantes, sur l'ampleur des charges d'investissements indispensables et de la nécessité de les anticiper, à l'approche des échéances de sécurité incendie ou d'accessibilité.

Dans le but de mutualiser les connaissances, les organisations professionnelles noueront des partenariats avec l'Agence de développement touristique de la France et le réseau des CCI afin de bénéficier des outils d'ingénierie et d'un référentiel de bonnes pratiques et de coûts, tant pour les questions d'accès au crédit que pour l'éventail des travaux de mise aux normes.

2.4.2. Les organisations professionnelles s'engagent à inciter les restaurateurs à consacrer un surcroît d'investissements, par rapport à l'évolution tendancielle à fiscalité inchangée, afin de couvrir les besoins suivants :

1° mettre aux normes les établissements en matière de sécurité, d'hygiène, de bruit, d'accessibilité des personnes à mobilité réduite ;

2° améliorer l'accueil et le confort du client par une rénovation des espaces accueillant le public afin de proposer une qualité de service renforcée et des équipements modernes et adaptés ;

3° acquérir de nouveaux équipements s'inscrivant dans une démarche de préservation de l'environnement et de développement durable

conformément à l'engagement pris par la profession en faveur du maintien d'un environnement de qualité économe des richesses naturelle et favorisant le développement durable ;

4° rénover les outils informatiques en ce qui concerne la gestion, les caisses électroniques et les accès Internet ;

5° procéder à des agrandissements des établissements existants ou à l'acquisition de nouvelles structures ;

6° inciter les futurs cédants à maintenir les investissements nécessaires à une bonne transmission et aider les repreneurs à rénover leurs établissements.

**2.4.3. Un fonds de modernisation de la restauration sera mis en place pour la durée du présent contrat**, constitué d'une contribution des professionnels de la restauration. Ce fonds bénéficiera exclusivement aux entreprises de la restauration. Une convention sera signée avec OSEO pour permettre à ce fonds d'apporter des garanties et des bonifications concernant des prêts visant à faciliter la modernisation, la mise aux normes et la transmission-reprise des établissements de restauration commerciale.

L'objectif visé, en intégrant les cofinancements bancaires associés, est d'apporter un milliard d'euros de prêts à l'investissement sur la durée du contrat. L'État ne pourra pas prévoir une contribution des professionnels excédant 30 M€ en rythme annuel sur la durée d'exécution du contrat. Les modalités de mise en place du fonds seront finalisées avant la date de baisse effective de la TVA.

2.4.4. Enfin, les organisations professionnelles concernées s'engagent à porter le nombre de maîtres restaurateurs à 3 000 sur la durée d'exécution du présent contrat. A cette fin, le dispositif de crédit d'impôt sera prorogé pour toute la durée du présent contrat.

**MODALITÉS DE SUIVI DES ENGAGEMENTS  
EN MATIÈRE D'INVESTISSEMENTS DE MODERNISATION**

– Elaboration de séries consolidant pour le secteur de la restauration le montant de la TVA déductible sur immobilisation déclarée (sur la déclaration de TVA « CA3 ») ;

– publication par OSEO de l'encours des prêts « restauration » faisant appel à ses garanties ;

– évolution du taux des anomalies relevées par la DGCCRF concernant les établissements non conformes, et des suites données à ces constatations (travaux de mise en conformité ou non) ;

– nombre de Maîtres restaurateurs au 31 décembre de chaque année.

### ARTICLE 3 - COMITE DE SUIVI ET CONDITIONS D'APPLICATION DE L'ACCORD

Un comité de suivi composé des signataires du présent contrat sera mis en place afin d'en assurer la bonne mise en œuvre. Le comité de suivi est composé des signataires du présent contrat et de personnalités qualifiées.

Pourront également y assister, sur les sujets les concernant, des représentants des consommateurs, les organisations syndicales représentant les salariés, Pôle Emploi et les organismes collecteurs de formation professionnelle du secteur.

Le comité se réunira au moins une fois par semestre et instaurera des groupes de travail techniques sur les trois volets du contrat (engagements en faveur des prix, des salariés et de l'emploi, et de la modernisation du secteur).

Chaque semestre, le comité de suivi élaborera et rendra publics les indicateurs de suivi du contrat d'avenir.

Fait à Paris, le 28 avril 2009



## ANNEXE II

### **AVENANT N° 6 DU 15 DÉCEMBRE 2009 PORTANT MODIFICATION DES AVENANTS N° 2 DU 5 FÉVRIER 2007 ET N° 5 DU 15 AVRIL 2008 À LA CONVENTION COLLECTIVE NATIONALE DES HÔTELS, CAFÉS, RESTAURANTS**

#### **Préambule**

Les organisations patronales et syndicales de salariés signataires :

– souhaitent renforcer l’attractivité de la branche tant en termes d’amélioration des conditions d’emploi qu’en termes de formation professionnelle ;

– réaffirment la nécessité de développer le dialogue social au sein de la branche.

Ils se sont réunis à ces fins et ont élaboré le présent avenant, qui remplace les dispositions de l’avenant n° 2 du 5 février 2007 et de l’avenant n° 5 du 15 avril 2008 à la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants.

#### **Article 1 : Champ d’application**

Le présent avenant concerne l’ensemble des salariés et les salariés embauchés sous contrat de formation en alternance des entreprises relevant du champ d’application de la convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants en date du 30 avril 1997.

Les entreprises visées par le champ d’application sont généralement répertoriées aux codes NAF suivants : 55. 10Zp, 56. 10A, 56. 10B, 56. 30Zp, 56. 21Z, 93. 11Z (bowlings).

Sont exclus les établissements de chaînes relevant principalement du code NAF 56. 10B et dont l’activité principale consiste à préparer, à vendre à tous types de clientèle, des aliments et boissons variés présentés en libre-service, que le client dispose sur un plateau et paye avant consommation, étant précisé qu’une chaîne est au minimum composée de 3 établissements ayant une enseigne commerciale identique.

### **Article 1 bis<sup>1</sup> : Extension du champ d'application**

Les partenaires sociaux conviennent d'inclure les discothèques dans le champ d'application de la convention collective nationale de 1997 ainsi que du présent avenant.

Les entreprises relevant du code NAF 56.30Z ou 93.29Zp sont donc également visées.

### **Article 2 : Rémunération**

Les rémunérations horaires brutes applicables sur le territoire métropolitain et les DOM sont déterminées dans le respect des salaires minimaux conventionnels suivants ::

(En euros)

Échelon	NIVEAU I	NIVEAU II	NIVEAU III	NIVEAU IV	NIVEAU V
1	8,95 <sup>2</sup>	9,22	9,68	10,25	12,06
2	8,99	9,35	9,77	10,43	14,07
3	9,10	9,63	9,97		17,14

### **Article 2 bis : Négociation des salaires minima conventionnels horaires**

Les partenaires sociaux s'engagent à ce que le salaire horaire du premier échelon au premier niveau (pied de la grille conventionnelle) soit au moins égal à 1,01 SMIC (ou SMIC + 1 %).

Pour ce faire, les partenaires sociaux s'engagent à se réunir en commission mixte paritaire afin de renégocier la grille de salaire conventionnelle à chaque augmentation du SMIC, ainsi que de valoriser les qualifications des salariés de la branche d'activité et de travailler au maintien des écarts de rémunération.

---

<sup>1</sup> Article exclu de l'extension comme étant contraire aux dispositions de l'article L. 2261-19 du code du travail aux termes desquelles la convention de branche ou ses avenants doivent, pour pouvoir être étendus, avoir été négociés et conclus en commission composée des représentants des organisations syndicales d'employeurs et de salariés représentatives dans le champ d'application considéré.

(Arrêté du 19 février 2010, art. 1<sup>er</sup>).

<sup>2</sup> La valeur 8,95 résulte de l'avenant n° 12 du 29 avril 2010 relatif aux salaires minima au 1<sup>er</sup> juillet 2010.

### **Article 3 : Reconnaissance des qualifications**

Soucieux de valoriser les qualifications des salariés, les partenaires sociaux ont décidé de modifier l'article 34-3 de la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants du 30 avril 1997 complété par l'article 14 de l'avenant n° 2 à la convention collective nationale des HCR du 5 février 2007.

Les positionnements des CQP-IH relevant de la branche classification sont les suivants :

- CQP-IH : employé d'étages : niveau I, échelon 3 ;
- CQP-IH : agent de restauration : niveau I, échelon 3 ;
- CQP-IH : commis de cuisine : niveau II, échelon 1 ;
- CQP-IH : serveur : niveau II, échelon 1 ;
- CQP-IH : pizzaiolo : niveau II, échelon 2 ;
- CQP-IH : cuisinier : niveau II, échelon 2 ;
- CQP-IH : réceptionniste : niveau II, échelon 2 ;
- CQP-IH : assistant d'exploitation : niveau IV, échelon 1.

Les autres dispositions de cet article 34. 3 restent inchangées.

### **Article 4 : Prévoyance et mutuelle**

4.1. Soucieux de renforcer et de développer la protection sociale des salariés, les partenaires sociaux ont décidé d'améliorer la couverture sociale des salariés de la branche :

- en réexaminant le dispositif de prévoyance existant dans les 12 mois suivant l'arrêté d'extension des avenants n<sup>os</sup> 7, 8 et 9 du 22 juin 2009 à la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants ;

- et en créant une couverture frais de santé (mutuelle) au plus tard le 1<sup>er</sup> juillet 2010.

Pour ce second point, les parties constituent une commission technique paritaire, composée de 2 représentants par organisation syndicale de salariés et d'employeurs du secteur HCR.

Cette commission technique paritaire devra :

- déterminer les modalités et le calendrier de travail nécessaire à la réalisation de cet engagement ;

- désigner un ou des experts conseils pour l'accompagner dans la réalisation de ces travaux. La prise en charge sera assurée par le futur régime de frais de santé ;

– remettre régulièrement ses travaux à la commission mixte paritaire, seule décisionnaire.

4.2. Conformément aux dispositions de l'accord de prévoyance du 2 novembre 2004, les partenaires sociaux ayant réexaminé l'accord en fin de période quinquennale décident de renouveler les dispositions dudit accord pour une période quinquennale.

### **Article 5 : Prime liée à la réduction du taux de la TVA**

Les partenaires sociaux conviennent que la prime liée à la réduction du taux de la TVA dans la restauration est strictement conditionnée à l'application du taux réduit de la TVA à 5,5 % dans la branche d'activité des hôtels, cafés, restaurants.

Dès lors que ce taux de TVA de 5,5 % ne serait plus en vigueur dans cette branche et qu'un nouveau taux supérieur serait appliqué, la prime liée à la réduction du taux de la TVA serait immédiatement supprimée. Les salariés ne pourraient, dans ces conditions, se prévaloir d'une quelconque façon d'un avantage acquis au titre de ladite prime. Des négociations seraient par ailleurs engagées par les partenaires sociaux pour définir, le cas échéant, une nouvelle prime et ses modalités d'octroi aux salariés.

Dans l'hypothèse où le taux de la TVA demeure inchangé à 5,5 %, et le 30 septembre 2012 au plus tard, un bilan sera établi par les partenaires sociaux sur l'application de la présente stipulation, ses modalités d'octroi selon notamment l'activité des entreprises ainsi que sur l'évolution du taux de TVA dans la branche.

A la suite de ce bilan, et au plus tard le 31 octobre 2012, une commission mixte paritaire de branche sera réunie à la demande de la partie la plus diligente. Elle aura pour objet une négociation sur la rémunération des salariés de la branche en lien avec cette prime, celle-ci pouvant prendre notamment la forme d'une grille des rémunérations, d'une prime pérenne, d'une prime de fin d'année ou de tout autre élément de rémunération.

Les partenaires conviennent que si cette négociation n'aboutissait pas, la prime liée à la réduction du taux de la TVA dans la branche d'activité des hôtels, cafés, restaurants serait maintenue comme telle.

Le présent article définit le montant et les bénéficiaires de cette prime.

#### **1. Bénéficiaires de la prime**

Le droit à la prime qui est lié à la réduction du taux de la TVA à 5,5 % dans la restauration est ouvert à l'ensemble des salariés des entreprises relevant du champ d'application du présent avenant à la convention collective nationale des HCR, sous réserve qu'ils remplissent deux conditions cumulatives :

- avoir 1 an d’ancienneté à la date de versement de la prime ;
- être présent dans l’entreprise le jour du versement de la prime.

Les salariés des entreprises saisonnières et les salariés saisonniers des établissements permanents bénéficient de cette prime au prorata de la durée de leur contrat de travail, sous réserve qu’ils justifient de 4 mois d’ancienneté au sein d’un même établissement et/ou entreprise au sens de l’article L. 1244-2 du code du travail.

En tout état de cause, les salariés des entreprises saisonnières et les salariés saisonniers des établissements permanents bénéficient de cette prime au prorata de la durée de leur contrat de travail dès l’expiration de la deuxième saison consécutive effectuée au sein d’un même établissement et/ou entreprise sans condition d’ancienneté.

## 2. Montant de la prime

Le montant de la prime liée à la réduction du taux de la TVA est égal à 2 % du salaire de base annuel dans la limite de 500 € par an pour un salarié employé à temps complet.

Pour les autres salariés, la prime, plafonnée le cas échéant, est calculée au prorata de leur temps de travail contractuel.

Enfin, cette prime, plafonds y compris, est modulée en fonction de l’activité de l’entreprise et de l’impact de la réduction du taux de la TVA par l’application de coefficients définis ci-dessous en raison du code NAF de l’entreprise.

<b>CODE NAF</b>	<b>ACTIVITÉ DE L’ENTREPRISE</b>	<b>COEFFICIENT</b>	<b>PLAFOND</b>
56.10A	Restaurants	100 %	500 €
56.10B			
55.10Z	Hôtels avec restaurant	50 %	250 €
55.10Zp			
56.30Zp			
56.21Z	Autres entreprises	25 %	125 €
93.11Z			
93.29Zp			

## 3. Conditions de versement

Le premier versement de la prime liée à la réduction du taux de la TVA aura lieu à l’échéance de la paie du 1<sup>er</sup> juillet 2010 ; les versements suivants se feront chaque année à la même date de la même échéance de paie.

S'agissant des salariés des entreprises saisonnières et des salariés saisonniers des établissements permanents, cette prime sera versée au terme du contrat saisonnier (à l'exclusion de toute rupture à l'initiative du salarié).

En tout état de cause, pour les entreprises ayant mis en place depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2009, date de l'application du taux réduit de la TVA à 5,5 % dans la restauration des contreparties sociales équivalentes directement liées ou consécutives à la baisse de la TVA dans la restauration, celles-ci ne se cumulent pas avec la prime TVA conventionnelle, à due concurrence, si ces contreparties sociales sont versées chaque année et de façon pérenne.

## **Article 6 : Jours fériés**

### **6. 1. Modalités d'application**

Le présent article modifie l'article 11. 1 du titre III « Jours fériés » de l'avenant n° 2 à la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants.

#### **1. Dans les établissements permanents**

Tous les salariés comptant 1 an d'ancienneté dans le même établissement et / ou entreprise bénéficient, en plus du 1<sup>er</sup> mai, de 10 jours fériés par an et ceci à compter de la date d'application du présent avenant.

En tout état de cause, il est accordé aux salariés 6 jours fériés garantis. L'annexe II de l'avenant n° 2 à la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants est modifiée en conséquence. Ainsi, le salarié bénéficie de 6 jours chômés et payés ou compensés en temps ou indemnités, même si le salarié est en repos ces jours fériés considérés.

Les 4 autres jours fériés sont accordés selon les modalités suivantes :

– le jour férié est chômé, le chômage des jours fériés ne doit entraîner aucune réduction du salaire ;

– dans le cas où l'activité de l'établissement nécessite la présence du salarié, l'intéressé bénéficie de 1 jour de compensation ;

– le jour férié coïncidant avec un jour de repos ne donne pas lieu à compensation ou à indemnisation.

#### **2. Dans les établissements saisonniers et pour les salariés sous contrats saisonniers des établissements permanents**

Le travailleur saisonnier est un salarié employé conformément aux dispositions légales en vigueur, notamment aux articles L. 1242-2 (3°), L. 1243-10 et D. 1242-1 du code du travail, dans les établissements permanents ou saisonniers pour des tâches normalement appelées à se répéter chaque année à dates à peu près fixes en fonction du rythme des saisons ou des modes de vie collectifs.

Pour les salariés des établissements saisonniers et ceux sous contrats saisonniers dans les établissements permanents, justifiant de 9 mois d'ancienneté dans un même établissement et / ou entreprise au sens de l'article L. 1244-2 du code du travail, bénéficient en plus du 1<sup>er</sup> mai, le cas échéant, des jours fériés (arrondis à l'entier supérieur) selon les modalités d'application définies au 1 de l'article 6 du présent avenant et au prorata de la durée du contrat de travail.

### 3. Dans les établissements ouverts plus de 9 mois

Les salariés bénéficient du régime des jours fériés des établissements permanents, sauf pour les salariés sous contrats saisonniers qui relèvent des dispositions de l'alinéa ci dessus.

## 6. 2. Modalités complémentaires des jours fériés garantis

Le présent article complète, en conséquence des dispositions de l'article 6. 1 ci-dessus, l'article 11. 2 du titre III « Jours fériés » de l'avenant n° 2 à la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants.

### 1. Dans les établissements permanents

Les salariés bénéficient de 6 jours fériés garantis par an.

Au terme de l'année civile, l'entreprise devra vérifier si le salarié a bénéficié des jours fériés garantis. A défaut, elle informe par écrit le salarié de ses droits restant dus à ce titre.

Si le salarié n'a pas bénéficié de tout ou partie de ses jours, il pourra avec l'accord de l'employeur et dans les 6 mois suivants :

- soit les prendre isolément ou en continu, pouvant ainsi constituer une semaine de congés ;
- soit être indemnisé de ses jours.

Au terme de cette période de 6 mois, les jours restant dus seront obligatoirement rémunérés.

### 2. Dans les établissements saisonniers et pour les salariés sous contrats saisonniers des établissements permanents

Au terme du contrat saisonnier, l'employeur devra rémunérer aux salariés les jours fériés garantis leur restant dus.

### 3. Pour les salariés à temps partiel

Les salariés à temps partiel bénéficient des droits à jours fériés dans les mêmes conditions que les salariés permanents.

Cependant, la disposition conventionnelle, qui prévoit l'attribution de 1 jour de compensation ou son indemnisation lorsque le jour férié coïncide avec un jour de repos hebdomadaire, est applicable aux salariés à temps

partiel, et *prorata temporis* pour les salariés à temps partiel dont le temps de travail prévu au contrat est réparti sur moins de 5 jours par semaine.

Le chômage des jours fériés ne doit entraîner aucune réduction du salaire.

L'article 11.3 demeure applicable.

### **Article 7 : Valorisation de la fonction tutorale**

La fonction tutorale est valorisée par une prime dans les conditions prévues par l'avenant n° 10.

### **Article 8 : Négociation collective de branche**

Les organisations professionnelles d'employeurs et syndicales de salariés réaffirment la nécessité de poursuivre et de développer le dialogue social dans la branche et conviennent de définir un calendrier social au titre des négociations annuelles de branche pour l'année 2010 et les années à venir :

– dès le premier trimestre 2010, les partenaires sociaux s'engagent à mettre en place un groupe de travail paritaire sur la refonte des classifications pour préparer les travaux de la commission mixte paritaire ;

– dès le deuxième trimestre 2010, les partenaires sociaux s'engagent à négocier un accord sur le maintien de l'emploi des seniors dans la branche professionnelle ;

– dès le troisième trimestre 2010, les partenaires sociaux s'engagent à négocier un accord sur l'égalité professionnelle entre les hommes et les femmes de la branche ;

– dès le quatrième trimestre 2010, les partenaires sociaux s'engagent à négocier un accord sur l'amélioration des garanties de prévoyance ainsi qu'un accord sur la santé au travail (une étude sur la pénibilité des métiers doit précéder cette négociation : demande à la CPS HCR Prévoyance de financer cette étude).

Compte tenu de ces engagements, et au-delà des thèmes de négociations obligatoires prévus par la loi, les partenaires sociaux conviennent de se réunir régulièrement en commission mixte paritaire, au moins deux fois par an.

### **Article 9 : Durée, entrée en vigueur, dépôt**

Le présent avenant est à durée indéterminée.

Il entrera en application le premier jour du mois suivant la publication au Journal officiel de son arrêté d'extension.

Le présent accord fera l'objet des formalités de dépôt conformément aux articles L. 2231-6, L. 2261-1 et D. 2231-2 du code du travail.

**Article 10 : Révision et modification**

Le présent avenant ne peut être dénoncé ou modifié qu'à condition d'observer les règles définies aux articles 3 et 4 de la convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants du 30 avril 1997.



### ANNEXE III

#### DONNÉES STATISTIQUES SUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION

De nombreuses séries figurent en ligne sur le site de l'INSSE (prix, chiffre d'affaires en valeur, en volume, emploi dans l'hébergement-restauration). Cette annexe comprend seulement les données non disponibles en lignes.

##### A. LES EMPLOIS SALARIÉS

Jusqu'à présent les données de l'INSEE relatives à l'emploi mélangeaient l'emploi dans la restauration au sein d'un ensemble plus vaste comprenant l'hébergement et la restauration. La série ci-dessous concerne l'emploi dans la restauration stricto sensu.

déc-89	376002	juin-97	450173	janv-00	615429
mars-90	378354	sept-97	453363	mars-05	621920
juin-90	383288	déc-97	467143	juin-05	623527
sept-90	384954	mars-98	474912	sept-05	627442
déc-90	385934	juin-98	476439	déc-05	631491
mars-91	387398	sept-98	477945	mars-06	634776
juin-91	391136	déc-98	491146	juin-06	640213
sept-91	393729	mars-99	509844	sept-06	648161
déc-91	392807	juin-99	513487	déc-06	650101
mars-92	392751	sept-99	517314	mars-07	654736
juin-92	393961	déc-99	529343	juin-07	659860
sept-92	394215	mars-00	534371	sept-07	665854
déc-92	394488	juin-00	543441	déc-07	670478
mars-93	394478	sept-00	550794	mars-08	668288
juin-93	396187	déc-00	553820	juin-08	664510
sept-93	399716	mars-01	559530	sept-08	661064
déc-93	403603	juin-01	567041	déc-08	668786
mars-94	407954	sept-01	574475	mars-09	664773
juin-94	409732	déc-01	576262	juin-09	665887
sept-94	414408	mars-02	584927	sept-09	667413
déc-94	418787	juin-02	586841	déc-09	675075
mars-95	421863	sept-02	595026	mars-10	684189
juin-95	423205	déc-02	599121	juin-10	692603
sept-95	425650	mars-03	599335		
déc-95	430263	juin-03	603119		
mars-96	435342	sept-03	603377		
juin-96	432510	déc-03	605024		

sept-96	434878	mars-04	606428		
déc-96	444540	juin-04	610253		
mars-97	450858	sept-04	610317		

Source : DADS.

Le tableau ci-dessous fournit à un niveau plus fin des données sur l'emploi dans la restauration. Les effectifs salariés y sont présentés par sous-classes de la nomenclature des activités (restauration traditionnelle, rapide, etc.). Les valeurs qui figurent sont les valeurs en fin d'année. Elles ne reflètent donc pas le niveau moyen des effectifs au cours de l'année. L'écart important des chiffres par rapport au tableau précédent tient au fait que l'emploi dans l'activité de restauration déborde assez largement au-delà des classes NAF détaillées ci-dessous.

Ancienne nomenclature 554C n'existe qu'à partir de 02 : 923H est scindé en 554C et 923K

**Effectifs**

activité		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
553A	Restauration de type traditionnel	241 764	250 350	271 954	275 587	288 731	303 043	317 986	330 846
553B	Restauration de type rapide	71 123	77 213	90 813	94 461	97 963	104 962	115 709	124 430
554A	Cafés tabacs	10 390	10 769	10 916	10 821	10 666	10 426	10 258	10 054
554B	Débites de boissons	22 798	23 046	23 444	22 995	22 718	22 644	23 306	23 933
555D	Traiteurs, organisation de réceptions	11 893	13 446	15 671	16 447	14 820	16 298	15 020	16 007
	<b>Total</b>	<b>357 968</b>	<b>374 824</b>	<b>412 798</b>	<b>420 311</b>	<b>434 898</b>	<b>457 373</b>	<b>482 279</b>	<b>505 270</b>

Le tableau ci-dessous est équivalent au tableau précédent à ceci près qu'il concerne uniquement l'année 2008 et qu'il repose sur la nouvelle nomenclature des activités (NAF).

**Nouvelle nomenclature : 2008**

activité	année 2008	Effectifs
5610A	Restauration traditionnelle	322 881
5610B	Cafétérias et autres libres-services	17 213
5610C	Restauration de type rapide	127 562
5621Z	Services des traiteurs	18 404
5630Z	Débites de boisson	40 235
	<b>Total</b>	<b>526 295</b>

## B. LES SALAIRES

### La masse salariale par segment du marché

Masse salariale brute (milliers d'€)

activité		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
553A	Restauration de type traditionnel	4 042 077	4 365 160	4 641 624	4 835 224	5 109 897	5 538 241	5 926 857	6 245 161
553B	Restauration de type rapide	955 862	1 066 939	1 188 312	1 360 306	1 380 901	1 454 960	1 597 836	1 741 230
554A	Cafés tabacs	146 121	154 966	160 621	163 259	162 727	167 573	169 794	169 191
554B	Débites de boissons	323 652	342 323	350 428	355 874	357 748	366 092	383 814	399 807
554C	Discothèques			118 068	114 828	120 609	129 018	132 259	135 068
555D	Traiteurs, organisation de réceptions	203 948	242 339	280 085	302 522	277 606	318 459	306 746	332 983

Source : DADS, Déclaration annuelle de Données Sociales.

### Salaire net annuel d'un EQTP (en euros courants) dans la restauration (division 56 NAF rév. 2)

	Salaire net annuel	
	2 007	2008
cadres (1)	36 108	37 058
professions intermédiaires	21 496	22 056
employés	14 979	15 384
ouvriers	16 591	17 110
<b>ensemble</b>	<b>17 082</b>	<b>17 524</b>

1. Y compris chefs d'entreprise salariés.

Source = Insee, DADS (exploitation au 12<sup>ème</sup>) fichiers définitifs.

## C. LE CHIFFRE D'AFFAIRES

### 1. Le chiffre d'affaires en valeur absolue

Libellé	Code NAF rév.2	Chiffre d'affaires hors taxes (millions d'€)			
		2005	2007	2008	2009
Restauration	56	50773	53225	51915	52595
Restaurants et services de restauration mobile	56.1	36430	38596	36915	37543
Restauration traditionnelle	56.10A	25360	28428	27190	27474
Cafétérias et autres libres-services	56.10B	2240	1551	1483	1441
Restauration de type rapide	56.10C	8830	8617	8242	8605
Traiteurs et autres services de restauration	56.2	8048	7921	8188	8299
Débites de boissons	56.3	6295	6708	6812	6753

Sources : 2005 : Insee, base ICA / 2007 : Insee, EAE Services / 2008 : Insee, ESANE / 2009 : DGCIS, estimation (ESANE \* ICA2009/ICA2008).

## 2. La répartition du chiffre d'affaires au cours de l'année

Estimation de la part du CA annuel réalisé chaque mois (au cours de l'année 2008)

Code APE	Secteur	janv.	fév.	mars	avril	mai	juin	juillet	août	sept.	oct.	nov.	déc.	Total
5610A	Restauration traditionnelle	7%	7%	7%	8%	8%	8%	10%	13%	8%	8%	7%	8%	100%
5610B	Cafétérias et autres libres-services	7%	7%	8%	8%	8%	8%	9%	11%	8%	9%	8%	9%	100%
5610C	Restauration de type rapide	7%	7%	7%	8%	8%	8%	9%	13%	8%	9%	8%	8%	100%
5621Z	Services des traiteurs	7%	6%	7%	7%	8%	10%	9%	10%	9%	9%	8%	10%	100%
5629A	Restauration collective sous contrat (*)	8%	8%	9%	8%	8%	9%	9%	7%	8%	9%	8%	9%	100%
5629B	Autres services de restauration n.c.a. (*)	9%	8%	9%	9%	8%	9%	7%	6%	9%	9%	8%	9%	100%
5630Z	Débites de boisson	7%	7%	8%	8%	8%	8%	9%	12%	8%	8%	8%	8%	100%
<b>Secteur de la restauration</b>		<b>7%</b>	<b>7%</b>	<b>7%</b>	<b>8%</b>	<b>8%</b>	<b>8%</b>	<b>9%</b>	<b>13%</b>	<b>8%</b>	<b>8%</b>	<b>7%</b>	<b>8%</b>	<b>100%</b>

Remarque : La répartition du CA par mois. Le choix de 2008 plutôt que 2009 pour estimer cette répartition s'explique par la baisse de la TVA dans la restauration à partir de juillet 2009. En effet, cet évènement a accentué le déséquilibre en termes de CA entre le 1<sup>er</sup> semestre et le 2<sup>nd</sup> semestre en 2009.

## D. STATISTIQUES SUR LA DÉMOGRAPHIE D'ENTREPRISE

### 1. Le stock d'entreprises

#### a) Entreprises avec salariés

activité		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
553A	Restauration de type traditionnel	64 774	64 920	65 185	66 800	69 420	71 804	73 928	75 272	76 486
553B	Restauration de type rapide	14 785	15 841	16 698	18 159	19 275	19 920	20 843	21 759	23 922
554A	Cafés tabacs	5 998	6 049	5 964	6 016	5 908	5 826	5 799	5 588	
554B	Débites de boissons	14 398	14 043	13 633	13 295	13 064	13 153	13 387	13 322	20 075
555A	Cantines et restaurants d'entreprises	2 526	2 298	2 246	2 120	2 011	1 905	1 810	1 701	1 527
555C	Restauration collective sous contrat	226	221	213	213	206	200	192	186	198
555D	Traiteurs, organisation de réceptions	1 847	1 897	1 932	1 985	2 127	2 309	2 439	2 639	2 787
<b>TOTAL</b>		<b>104 554</b>	<b>105 269</b>	<b>105 871</b>	<b>108 588</b>	<b>112 011</b>	<b>115 117</b>	<b>118 398</b>	<b>120 467</b>	<b>124 995</b>

Source : DADS, Déclaration annuelle de Données Sociales.

Remarque : changement de nomenclature en 2008. Le tableau ci-dessus opère des regroupements.

b) Entreprises avec ou sans salariés

Année 2006 (au 31/12)		O salarié	1 à 9 salariés	Plus de 10 salariés	ensemble
<b>Restauration traditionnelle</b>	Nombre d'entreprises	12832	62829	8427	84088
	Effectif salarié	0	203734	165407	369141
<b>Restauration rapide</b>	Nombre d'entreprises	6705	19181	2247	28133
	Effectif salarié	0	47897	81830	129727
<b>Hotels touristiques avec restaurants</b>	Nombre d'entreprises	1489	11500	3276	16265
	Effectif salarié	0	44418	105060	149478
<b>Débts de boisson, cafés, tabacs</b>	Nombre d'entreprises	18025	22332	1130	41487
	Effectif salarié	0	51088	5529	56617
<b>TOTAL</b>	Nombre d'entreprises	39051	115842	15080	169973
	Effectif salarié	0	347137	357826	704963

Source : INSEE (Alisse, panorama de secteur).

2. Les créations d'entreprises

Indice de créations d'entreprises dans le secteur « hébergement-restauration » (base 100 en janvier 2008).

restauration et hébergement	avec les autoentreprises	sans les autoentreprises
janv.-08	100,0	100,0
févr.-08	106,7	106,7
mars-08	105,1	105,1
avr.-08	105,2	105,2
mai-08	103,2	103,2
juin-08	103,3	103,3
juil.-08	104,5	104,5
août-08	107,0	107,0
sept.-08	101,5	101,5
oct.-08	102,0	102,0
nov.-08	102,1	102,1
déc.-08	95,6	95,6
janv.-09	105,8	85,7
févr.-09	136,0	106,8
mars-09	148,4	97,2
avr.-09	160,3	98,7
mai-09	134,1	83,4
juin-09	141,0	86,3
juil.-09	129,7	85,6
août-09	112,2	81,6
sept.-09	143,6	106,5
oct.-09	129,9	94,4
nov.-09	122,5	88,1
déc.-09	141,5	105,5
janv.-10	126,2	86,6
févr.-10	140,3	94,4
mars-10	162,8	102,2
avr.-10	152,5	94,6

### 3. Les défaillances

	Hébergement et restauration	Ensemble de l'économie		Hébergement et restauration	Ensemble de l'économie
<b>Janvier 2005</b>	442	3814	<b>Juillet 2007</b>	408	3685
<b>Février 2005</b>	425	3689	<b>Août 2007</b>	421	3412
<b>Mars 2005</b>	397	3563	<b>Septembre 2007</b>	398	3638
<b>Avril 2005</b>	441	3810	<b>Octobre 2007</b>	421	3782
<b>Mai 2005</b>	407	3807	<b>Novembre 2007</b>	427	3738
<b>Juin 2005</b>	435	3696	<b>Décembre 2007</b>	455	3888
<b>Juillet 2005</b>	387	3489	<b>Janvier 2008</b>	453	3794
<b>Août 2005</b>	329	3441	<b>Février 2008</b>	456	3994
<b>Septembre 2005</b>	417	3577	<b>Mars 2008</b>	445	3838
<b>Octobre 2005</b>	391	3520	<b>Avril 2008</b>	450	4090
<b>Novembre 2005</b>	380	3588	<b>Mai 2008</b>	466	3766
<b>Décembre 2005</b>	386	3359	<b>Juin 2008</b>	469	3988
<b>Janvier 2006</b>	394	3363	<b>Juillet 2008</b>	521	4140
<b>Février 2006</b>	326	3214	<b>Août 2008</b>	453	4271
<b>Mars 2006</b>	367	3328	<b>Septembre 2008</b>	447	4168
<b>Avril 2006</b>	369	3309	<b>Octobre 2008</b>	525	4428
<b>Mai 2006</b>	379	3434	<b>Novembre 2008</b>	530	4517
<b>Juin 2006</b>	368	3496	<b>Décembre 2008</b>	533	4667
<b>Juillet 2006</b>	424	3515	<b>Janvier 2009</b>	498	4659
<b>Août 2006</b>	396	3535	<b>Février 2009</b>	522	4601
<b>Septembre 2006</b>	396	3561	<b>Mars 2009</b>	521	4681
<b>Octobre 2006</b>	379	3352	<b>Avril 2009</b>	519	4591
<b>Novembre 2006</b>	386	3317	<b>Mai 2009</b>	495	4452
<b>Décembre 2006</b>	355	3361	<b>Juin 2009</b>	481	4290
<b>Janvier 2007</b>	364	3258	<b>Juillet 2009</b>	503	4464
<b>Février 2007</b>	380	3572	<b>Août 2009</b>	582	4836
<b>Mars 2007</b>	429	3660	<b>Septembre 2009</b>	517	4416
<b>Avril 2007</b>	406	3493	<b>Octobre 2009</b>	437	4087
<b>Mai 2007</b>	410	3649	<b>Novembre 2009</b>	478	4300
<b>Juin 2007</b>	431	3837	<b>Décembre 2009</b>	483	4172

## E. STATISTIQUES SUR LA LOCALISATION DES RESTAURANTS

Nombre d'établissements selon le zonage en aires urbaines au 1<sup>er</sup> janvier 1993, 2000 et 2008

	Restauration traditionnelle			Restauration rapide		
	1993	2000	2008	1993	2000	2008
<b>Ville-centre du pôle urbain</b>	37 886	38 569	43 016	5 801	11 497	18 250
<b>Banlieue du pôle urbain</b>	20 553	20 597	23 317	2 785	6 448	11 035
<b>Périurbain</b>	13 114	13 286	13 856	1 386	1 797	3 159
<b>Rural</b>	19 108	19 260	21 055	1 914	3 071	4 937
<b>Ensemble</b>	<b>90 661</b>	<b>91 712</b>	<b>101 244</b>	<b>11 886</b>	<b>22 813</b>	<b>37 381</b>

Champ : France métropolitaine.

Source : Insee, Répertoire des entreprises et des établissements SIRENE 1993, 2000 et 2008.

Nombre d'établissements selon la taille des unités urbaines au 1<sup>er</sup> janvier 1993, 2000 et 2008

	Restauration traditionnelle			Restauration rapide		
	1993	2000	2008	1993	2000	2008
Rural	20 095	20 092	20 722	1 932	2 210	3 382
Unité urbaine de moins de 5 000 habitants	4 822	5 036	5 678	520	822	1 559
Unité urbaine de 5 000 à 9 999 habitants	4 953	5 115	5 764	558	1 102	1 977
Unité urbaine de 10 000 à 19 999 habitants	5 279	5 390	6 216	714	1 404	2 316
Unité urbaine de 20 000 à 49 999 habitants	5 890	6 034	6 709	780	1 444	2 506
Unité urbaine de 50 000 à 99 999 habitants	6 566	6 591	7 148	879	1 830	2 898
Unité urbaine de 100 000 à 199 999 habitants	4 664	4 959	5 529	777	1 344	2 278
Unité urbaine de 200 000 à 1 199 999 habitants	19 839	19 852	22 310	3 176	6 316	10 528
Agglomération de Paris	18 553	18 643	21 168	2 550	6 341	9 937
<b>ensemble</b>	<b>90 661</b>	<b>91 712</b>	<b>101 244</b>	<b>11 886</b>	<b>22 813</b>	<b>37 381</b>

Champ : France métropolitaine.

Source : Insee, Répertoire des entreprises et des établissements SIRENE 1993, 2000 et 2008.

### Proportion d'établissement dans les pôles de vie

	Restauration de type traditionnel				Restauration de type rapide			
	0 salarié	1 à 2 salariés	3 à 9 salariés	10 salariés et plus	0 salarié	1 à 2 salariés	3 à 9 salariés	10 salariés et plus
Part de restaurants en pôle de vie	75,1%	77,1%	75,7%	64,5%	75,0%	78,3%	76,1%	47,6%
Part de restaurants hors pôle de vie	24,9%	22,9%	24,3%	35,5%	25,0%	21,7%	23,9%	52,4%
Part de restaurants dans le plus grand pôle de vie	60,5%	62,5%	61,0%	51,0%	62,1%	63,3%	61,3%	38,0%
Part de restaurants hors du plus grand pôle de vie	39,5%	37,5%	39,0%	49,0%	37,9%	36,7%	38,7%	62,0%

Champ : « grandes communes ».

Source : Insee, répertoire des entreprises et des établissements (Sirene 2008), Clap 2007.

## F. LE TAUX DE TVA EFFECTIF MOYEN

Code APE	Secteur	Taux de TVA moyen en 2009 avant la baisse de juillet (*)	Taux de TVA moyen en 2009 suite à la baisse de juillet (*)
5610A	Restauration traditionnelle	18,0	8,6
5610B	Cafétérias et autres libres-services	15,3	8,1
5610C	Restauration de type rapide	11,4	6,8
5621Z	Services des traiteurs	13,3	7,7
5629A	Restauration collective sous contrat (*)	7,1	6,3
5629B	Autres services de restauration n.c.a. (*)	8,1	7,8
5630Z	Débites de boisson	17,2	12,9

Source : INSEE.

(\*) : estimé à partir des déclarations TVA.

Le taux moyen avant la baisse de la TVA a été calculé sur les mois de janvier à juin et le taux moyen après la baisse de la TVA sur les mois de juillet à décembre.

Sur les mois de janvier à décembre 2009, seulement 0,3 % des montants imposables déclarés ne relevaient ni du taux normal à 19,6 %, ni du taux réduit à 5,5 %. Nous avons donc exclu les montants imposables aux autres taux, dans le calcul du taux moyen.

## G. LE POSTE « RESTAURANT » DANS LA DÉPENSE DE CONSOMMATION DES MÉNAGES

### DEPENSE ANNUELLE MOYENNE PAR MENAGE SELON LE REVENU PAR UNITE DE CONSOMMATION

		DECILE DE REVENU PAR UNITE DE CONSOMMATION									
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10
	<b>DEPENSE TOTALE - CHAMP COMPTABILITE NATIONALE</b>	<b>16197</b>	<b>18180</b>	<b>21263</b>	<b>23138</b>	<b>24853</b>	<b>26431</b>	<b>29863</b>	<b>32073</b>	<b>35968</b>	<b>44715</b>
11111	<b>Restaurants</b>	<b>78</b>	<b>107</b>	<b>166</b>	<b>206</b>	<b>252</b>	<b>304</b>	<b>459</b>	<b>568</b>	<b>742</b>	<b>1090</b>
11112	Cafés bars et assimilés (buffets, buvettes, salons de thé, restauration rapide...)	157	179	304	233	288	325	315	367	430	505
11121	Cantines	256	247	348	383	411	480	543	620	734	827
1113	Autres dépenses de restauration	41	46	51	57	86	93	127	180	250	346
<b>111</b>	<b>RESTAURATION</b>	<b>532</b>	<b>579</b>	<b>868</b>	<b>879</b>	<b>1037</b>	<b>1201</b>	<b>1444</b>	<b>1736</b>	<b>2155</b>	<b>2768</b>

Champ : France métropolitaine

Source : Insee, enquête budget de famille 2006

Tableau budget-1

**COEFFICIENT BUDGETAIRE SELON LE REVENU PAR UNITE DE CONSOMMATION : écart à l'ensemble des ménages (en points de pourcentage)**

		DECILE DE REVENU PAR UNITE DE CONSOMMATION										ENSEMBLE
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	
11111	Restaurants	-1,0	-0,9	-0,7	-0,6	-0,4	-0,3	0,1	0,3	0,6	1,0	0,0
11112	Cafés bars et assimilés (buffets, buvettes, salons de thé, restauration rapide...)	-0,2	-0,2	0,3	-0,1	0,0	0,1	-0,1	0,0	0,1	0,0	0,0
11121	Cantines	-0,2	-0,4	-0,1	-0,1	-0,1	0,0	0,0	0,2	0,3	0,1	0,0
1113	Autres dépenses de restauration	-0,2	-0,2	-0,2	-0,2	-0,1	-0,1	0,0	0,1	0,2	0,3	0,0
<b>111</b>	<b>RESTAURATION</b>	<b>-1,6</b>	<b>-1,7</b>	<b>-0,8</b>	<b>-1,0</b>	<b>-0,7</b>	<b>-0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>0,6</b>	<b>1,2</b>	<b>1,4</b>	<b>0,0</b>

Champ : France métropolitaine

Source : Insee, enquête budget de famille 2006

**DEPENSE ANNUELLE MOYENNE PAR MENAGE SELON LE REVENU PAR UNITE DE CONSOMMATION : écart du décile par rapport à l'ensemble des ménages**

		DECILE DE REVENU PAR UNITE DE CONSOMMATION										ENSEMBLE
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	
11111	Restaurants	-80	-73	-58	-48	-37	-24	16	43	87	174	0
11112	Cafés bars et assimilés (buffets, buvettes, salons de thé, restauration rapide...)	-49	-42	-2	-25	-7	5	1	18	39	63	0
11121	Cantines	-47	-49	-28	-21	-15	-1	12	28	51	71	0
1113	Autres dépenses de restauration	-68	-64	-60	-55	-33	-27	0	41	96	171	0
<b>111</b>	<b>RESTAURATION</b>	<b>-60</b>	<b>-56</b>	<b>-34</b>	<b>-33</b>	<b>-21</b>	<b>-9</b>	<b>9</b>	<b>32</b>	<b>63</b>	<b>110</b>	<b>0</b>

Champ : France métropolitaine

Source : Insee, enquête budget de famille 2006

## ANNEXE IV

### LISTE DES PERSONNES AUDITIONNÉES

Mardi 7 septembre 2010

- **M. Régis Marcon**, restaurateur ;
- *Conseil supérieur de l'ordre des experts-comptables* : **MM. Joseph Zorgniotti**, président, **Hervé Boullanger**, secrétaire général, et **Olivier Salamito**, directeur des études techniques ;
- *Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH)* : **MM. Roland Heguy**, président, **Hervé Bécam**, vice-président, et **Jean-Philippe Daniel**, directeur ;
- *Cabinet VAE-SOLIS* : **M. Arnaud Dupui-Casteres** ;
- *Groupement national des chaînes hôtelières (GNC)* : **MM. Jacques Barré**, président, et **Vincent Dollé**, délégué général ;
- *Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique (FAGIHT)* : **M. Claude Daumas**, président, et **Mme Catherine de Bruyne**, déléguée générale.

Jeudi 9 septembre 2010

- *Groupe Flo* : **M. Dominique Giraudier**, président ;
- *Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH)* : **MM. Gérard Guy**, président, et **Robert Touchet**, président des restaurateurs ;
- **M. Jean-Marc Banquet d'Orx**, restaurateur ;
- *Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (SNARR)* : **MM. Hubert Vilmer**, président, et **Dominique Benezet**, délégué général ;
- *Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC)* : **M. Philippe Labbé**, président du SNRTC et de Courtepaille ;
- *Établissement Tafanel* : **M. Christian Tafanel**, président-directeur général.

Mercredi 22 septembre 2010

- *Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs (Synhorcat)* : **M. Didier Chenet**, président ;
- *Fédération CGT commerce et services* : **M. Stéphane Fustec**, secrétaire fédéral.



## ANNEXE V

### LISTE DES MEMBRES DU GROUPE D'ÉTUDES AYANT PARTICIPÉ AUX TRAVAUX D'ÉVALUATION

– **M. Michel Houel**, sénateur de la Seine-et-Marne, président du groupe d'études « Artisanat et services » ;

– **M. Gérard Bailly**, sénateur du Jura, membre du groupe d'études « Artisanat et services » ;

– **Mme Catherine Dumas**, sénatrice de Paris, membre du groupe d'études « Artisanat et services » ;

– **M. Antoine Lefèvre**, sénateur de l'Aisne, membre du groupe d'études « Artisanat et services » ;

– **Mme Patricia Schillinger**, sénateur du Haut-Rhin, membre du groupe d'études « Artisanat et services ».



## **ANNEXE VI**

### **LISTE DES RESTAURATEURS INTERROGÉS PAR LE RAPPORTEUR**

Ces rencontres n'ont pas eu lieu dans le cadre officiel des auditions réalisées au Sénat par le groupe d'études « Artisanat et services ». Elles ont néanmoins apporté des éléments d'information intéressants.

L'Azimut, La Trinité sur Mer, 56470

La Calypso, Carnac 56340

Le Vivier de la Sorgue, Isle sur la Sorgue 84800

Auberge de la Brie, Couilly Pont aux Dames 77860

Auberge du Parc, Orgon 13660

La Marée, Paris

Dominique Bouchet, Paris 8e

La Cabane, Crécy la Chapelle 77580

Moulin de Rosmadec, Pont Aven 29930



## ANNEXE VII

### EXAMEN DU RAPPORT D'INFORMATION PAR LA COMMISSION DE L'ÉCONOMIE, DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE DU SÉNAT

Réunion du 13 Octobre 2010.

La commission examine le rapport d'information de M. Michel Houel, rapporteur, sur l'impact de la baisse de la TVA dans le secteur de la restauration.

M. Michel Houel, rapporteur. – Comme vous le savez peut-être, je suis membre du comité de suivi qui s'est mis en place au moment de l'entrée en vigueur du taux réduit de TVA dans la restauration et qui a pour mission de vérifier le respect des engagements du contrat d'avenir pour la restauration. Je travaille donc sur ce thème depuis plusieurs mois maintenant. Et en juin dernier, M. Hervé Novelli m'a demandé d'établir un rapport officiel sur l'impact de la baisse de la TVA dans ce secteur et de le lui remettre d'ici au 1<sup>er</sup> novembre prochain. J'ai trouvé le principe d'un tel rapport pertinent, mais, en tant que président du groupe « artisanat et services » et membre de la Commission de l'économie du Sénat, il m'a semblé que ce bilan trouvait tout naturellement sa place dans le cadre du travail de contrôle du Parlement. C'est pourquoi j'ai choisi de m'appuyer sur le groupe « artisanat et services » pour réaliser les auditions nécessaires et pour rassembler les informations réglementaires et statistiques utiles.

Je ne m'étendrai pas sur le contexte assez vivement discuté qui, depuis les origines, entoure cette mesure. La semaine dernière encore, un rapport très médiatisé du Conseil des prélèvements obligatoires est revenu sur le sujet pour dresser un bilan critique de la réduction du taux de TVA et préconiser sa suppression, en mettant en avant le coût important de la mesure (3 milliards d'euros aux dires du Conseil) et son effet incertain sur l'emploi.

Autant le dire tout de suite, j'estime que, si toutes les conclusions de la Cour des comptes ne sont pas infondées, certaines d'entre elles reposent sur une analyse des faits trop partielle, tandis que d'autres me semblent excessives. Rien n'est dit par exemple, dans ce rapport, au sujet des avancées conventionnelles qui ont eu lieu ces derniers mois entre les partenaires sociaux du secteur et qui aboutissent à des revalorisations salariales de l'ordre de 1 milliard d'euros en année pleine. 1 milliard d'euros de plus pour les salariés : ce n'est pas rien, que je sache !

Je ne dirais certainement pas que le bilan de la réduction du taux de TVA dans la restauration est parfait, mais, chiffres à l'appui, je voudrais montrer qu'il est bien meilleur qu'on le prétend souvent. L'observation

minutieuse des faits montre en effet que l'impact positif de cette mesure n'a cessé de s'amplifier au fil du temps. Les constats décevants qui ont été dressés, sans doute à juste titre, dans les tout premiers mois d'application du taux réduit, me semblent donc, aujourd'hui, en grande partie obsolètes.

Comme le disait Bergson, nous devons bien attendre que le morceau de sucre fonde. Je crois que cette maxime s'applique à tous ceux qui souhaitent évaluer l'action publique. L'évaluation est bien entendu indispensable, mais elle doit laisser à une politique le temps de développer ses effets et aux informations le temps de remonter du terrain. Vouloir conclure trop vite, s'empresse de mettre fin à une expérience avant d'être en mesure d'estimer vraiment son impact, me paraît tout aussi peu souhaitable que de maintenir un dispositif inapproprié simplement parce que l'on n'aurait pas le courage de se désavouer. Je suis donc pour l'évaluation, mais contre l'acharnement et l'instabilité législative.

Pour ma part, plutôt que la suppression du taux réduit de TVA, je préconiserai plutôt la prolongation de cette mesure pendant trois ou cinq ans, de manière à tirer des conclusions sans ambiguïté sur ses effets. Cette stabilité du droit me semble d'autant plus nécessaire que l'analyse des mécanismes économiques en jeu démontre que les effets d'un taux réduit de TVA dépendent des anticipations des entreprises quant à sa pérennité. Si les entreprises craignent une remise en cause rapide de la mesure (et à mon avis elles sont nombreuses à le craindre depuis un an), alors cette mesure ne produit pas entièrement ses effets positifs, mais engendre de nombreux comportements opportunistes et des effets d'aubaine.

J'en viens maintenant à l'examen des faits qui m'ont conduit à la conclusion que je viens d'énoncer. Je présente par avance mes excuses à ceux qui n'apprécient que modérément les statistiques et les données chiffrées, mais je ne crois pas qu'on puisse dresser un bilan sérieux des effets du taux réduit de TVA en en restant à quelques vagues impressions qualitatives. Après tout, la collectivité a dépensé 3 milliards d'euros dans cette politique. Donc c'est bien calculé à la main qu'on doit se demander où sont passés ces trois milliards –ou plutôt ces 2,4 milliards, car 600 millions d'euros d'aides à la restauration ont été supprimées en même temps que le taux réduit entré en vigueur.

Comme vous le savez, le contrat d'avenir pour la restauration signé au printemps 2009 comporte 4 volets et c'est dans les 4 domaines ainsi visés, à savoir les prix à la consommation, l'emploi, les salaires et les résultats des entreprises qu'il faut vérifier si le compte y est.

Je commence par la question des prix.

Cette question vient naturellement en premier pour deux raisons. La première, c'est que, du point de vue de l'analyse économique, la baisse des prix est le point de départ du raisonnement. La réduction du taux de TVA est en effet censée permettre la baisse des prix à la consommation, ce qui doit conduire à un accroissement de l'activité des entreprises et in fine à des

créations d'emplois. La deuxième raison, c'est que l'essentiel de l'attention de la presse s'est jusqu'à présent concentrée sur ce point. Par un effet de loupe propre aux médias, toute la question de la TVA dans la restauration a eu tendance à se réduire à la question des prix, avec cette idée fausse que ce qui n'était pas restitué aux consommateurs sous forme de baisse des prix allait forcément dans la poche des restaurateurs.

Avant de parler de l'ampleur et du rythme des baisses de prix constatées, il est cependant indispensable de se poser une question préalable : quelle était la baisse de prix attendue ? De combien les prix étaient-ils supposés baisser ? Cette question fondamentale, qui est moins simple à résoudre qu'elle en a l'air, a été trop souvent négligée, ce qui a créé beaucoup de confusion et généré une certaine déception dans l'opinion.

Si la TVA sur un produit baisse de 14,1 points, un calcul rapide conclut que le prix de ce produit peut baisser au maximum de 11,8 %. Partant de là, les médias et le public se sont attendus à voir baisser les prix dans la restauration de 11,8 %. Hélas, c'était un calcul faux qui a alimenté des attentes excessives. Car ce calcul trop rapide oublie un détail : à savoir que tous les produits vendus par le secteur HCR n'ont pas été concernés par la réduction de la TVA de 19,6 à 5,5 %. C'est ce que montre le tableau qui vous est présenté. Une partie du chiffre d'affaires de la restauration était déjà sous le régime des 5,5 % avant juillet 2009 ; il s'agit des ventes à emporter. Une autre partie reste encore aujourd'hui à 19,6 % : il s'agit des ventes d'alcool. Enfin, les ventes en franchise de TVA réalisées par les micro-entreprises ne sont pas non plus concernées. Au final, à peine plus de la moitié du chiffre d'affaires TTC de la restauration est concernée par la baisse de 14 points du taux de TVA. Si on refait le calcul de départ en tenant compte de cette réalité, on trouve que les prix dans la restauration ne pouvaient mathématiquement pas baisser de plus de 7,5 %. Cette estimation est d'ailleurs très proche de celle réalisée par la Cour des comptes.

Ainsi, on est déjà passé de 11,8 à 7,5 %, mais les choses ne s'arrêtent pas là. En effet, l'objectif politique et économique de la baisse de TVA n'a jamais été une répercussion intégrale sur les prix TTC. L'idée était plutôt de « partager » cette baisse de TVA entre les différents objectifs : un tiers pour les prix, un tiers pour les salaires, un tiers pour le résultat d'exploitation.

Un tiers pour les prix, cela signifie donc une baisse des prix possible non pas de 11,8 %, ni même de 7,5 %, mais de 2,5 %, autrement dit le quart de ce que le public non spécialiste attendait.

J'examinerai plus loin la question de savoir si une baisse des prix de cette ampleur était suffisante pour enclencher une dynamique économique positive. Ma réponse est oui : 2,5 %, cela suffit pour créer de l'activité et de l'emploi. Mais à ce stade, je tiens seulement à souligner que, pour être honnête, le bilan du volet « prix » ne doit pas être établi par rapport au chiffre sans fondement économique de 11,8 % à la recherche duquel les médias sont partis et qu'ils n'ont bien sûr pas trouvé. C'est normal, car la cible qui était

visée, c'était une réduction d'environ 2,5 % sur les prix de vente TTC, pas davantage. C'est donc par rapport à cette cible que le succès doit être évalué.

Je veux d'ailleurs souligner qu'indépendamment des clauses du contrat d'avenir et de la volonté politique affichée de partager également la baisse de TVA entre les prix, les salaires et l'excédent d'exploitation, les prix n'auraient de toutes manières vraisemblablement pas pu baisser dans des proportions plus importantes que ces 2,5 %, et ce pour au moins trois raisons :

– vu le contexte de crise économique dans lequel est intervenue la baisse du taux de TVA, les nombreuses entreprises en difficulté du secteur n'étaient pas en mesure de baisser leurs prix de vente TTC au delà de 2,5 % ; leur priorité était plutôt de reconstituer leur trésorerie et de maintenir l'emploi ;

– 2<sup>ème</sup> raison : les anticipations de hausse du coût du travail par les entreprises du secteur constituent un obstacle à une répercussion intégrale sur les prix. En effet, le marché du travail de la restauration est caractérisé par une pénurie relative de l'offre de travail. Dans ces conditions, les entreprises savent que tout ajustement de leurs effectifs pour répondre à une hausse de la demande des consommateurs va se traduire presque mécaniquement par une aggravation de la pénurie relative de main-d'œuvre et donc par une augmentation du coût du travail. Cela ne peut que les inciter à répercuter partiellement la réduction de la TVA sur les prix TTC, la partie non répercutée étant utilisée pour prendre en charge la hausse du coût du travail ;

– enfin, 3<sup>ème</sup> raison, l'ampleur de la baisse des prix suite à une réduction de TVA dépend du caractère plus ou moins concurrentiel d'un marché. Or, diverses observations suggèrent que le marché de la restauration est moins concurrentiel que le laisse supposer le caractère très atomisé de l'offre.

Une fois qu'on a déterminé quelle était la baisse des prix attendue, la question suivante est de mesurer la baisse de prix effectivement survenue.

La seule méthode rigoureuse pour traiter cette question est de se référer à l'indice des prix à la consommation dans la restauration élaboré par l'INSEE.

On constate que les prix dans la restauration ont connu une baisse quasi immédiate de 1,5 % au cours de l'été 2009. Ils ont ensuite entamé une lente remontée à partir de l'automne, remontée qui ne les a toutefois pas ramenés à leur niveau initial. A priori, si on en restait là, le résultat serait plutôt décevant, puisqu'on aurait une baisse éphémère de 1,5 % au lieu du décrochage durable attendu de 2,5 %.

Cette analyse est cependant incomplète. Ce qui fait sens, c'est en effet de s'intéresser à la manière dont les prix dans la restauration ont évolué par rapport à l'inflation. C'est en effet l'écart par rapport au niveau général des prix à la consommation qui permet de mesurer l'évolution des prix « réels » dans la restauration.

Si l'on fait cela, la conclusion change sensiblement. On voit en effet que les prix « réels » à la consommation ont bel et bien baissé dans des proportions significatives. L'inflation a augmenté de 1,4 % en France de juin 2009 à août 2010, tandis que, dans le même temps, le recul des prix dans la restauration s'établissait à 0,7 %. La baisse réelle des prix (c'est-à-dire l'écart entre les prix du secteur et le niveau général des prix à la consommation) atteint donc les 2,5 points espérés en mai 2010.

Au final, le bilan du volet « prix » est loin d'être catastrophique. Le rythme de la baisse a été plus lent qu'on aurait pu le souhaiter puisque, sur les six premiers mois d'application de la réforme, le secteur de la restauration a restitué aux consommateurs environ 1/6 du montant total des gains liés à la réduction du taux de TVA, au lieu du tiers prévu. Cependant, la mesure est ensuite montée en puissance et a permis d'atteindre, entre mars et juillet 2010, la cible de baisse des prix visée initialement. Cela a été possible grâce à une progression très modérée des prix du secteur par rapport à l'inflation.

J'en viens maintenant au deuxième volet de l'évaluation : les créations d'emplois.

C'est évidemment le plus important, parce que la création d'emplois dans la restauration est l'objectif fondamental qui justifie le coût de la baisse de TVA.

Je rappelle que le contrat d'avenir tablait sur 40 000 créations de postes en deux ans, dont 20 000 en apprentissage. C'était un objectif plus ou moins ambitieux selon le point de comparaison qu'on choisit :

– si on se place dans une perspective de moyen terme, c'est un objectif qui peut paraître modeste, car depuis 30 ans, le secteur de la restauration est l'un des plus dynamiques, sinon le plus dynamique, de l'économie française, en termes d'emplois. Entre 2000 et fin 2007, il en a créé plus de 150 000, c'est-à-dire près de 20 000 par an, ce qui a représenté sur la période une hausse des effectifs + 22 %, contre seulement + 14 % pour l'emploi tertiaire et + 8 % pour l'ensemble de l'économie marchande ;

– si on se place dans une perspective de court terme, c'est en revanche un objectif ambitieux, car la restauration a connu une crise sévère, qui a commencé dès la fin de 2007, avec plus d'un semestre d'avance sur le reste de l'économie. Résultat : le secteur a perdu 15 000 emplois entre décembre 2007 et juin 2009.

J'estime pour ma part qu'un objectif de créations de 40 000 emplois en deux ans est ambitieux, car cela suppose de retrouver le rythme de création d'emploi des « belles années », alors même que le pays n'est toujours pas sorti de la crise économique.

Cet objectif de 40 000 créations de postes est-il en voie d'être atteint ? La réponse est clairement positive. Depuis l'automne 2009, le secteur de l'hébergement et de la restauration a recommencé à créer des emplois : près

de 30 000 entre octobre 2009 et juin 2010, ce qui représente une croissance des effectifs de + 3,25 %.

Je comprends les nuances qu'on peut apporter à cette observation. Observer une croissance des emplois est une chose, l'attribuer aux effets de la réduction du taux de TVA en est une autre. C'est exact, mais tout de même, les faits sont là : la restauration a créé des emplois depuis un an à un rythme très supérieur à celui du reste de l'économie. Si l'emploi dans le tertiaire marchand a recommencé à croître en France depuis l'automne 2009, en liaison avec une amélioration progressive de la situation économique globale, la croissance de l'emploi dans la restauration a été près de trois fois plus forte que dans le secteur tertiaire marchand : + 3,2 % entre octobre 2009 et juin 2010, contre + 1,1 %. Cela témoigne, me semble-t-il, d'un effet « TVA » positif sur l'emploi dans ce secteur. Si l'emploi dans la restauration avait augmenté au même rythme que le tertiaire marchand depuis juin 2009, ce n'est pas 30 000 emplois qui auraient été créés, mais seulement 10 000.

J'en viens maintenant au 3<sup>ème</sup> volet du contrat d'avenir : les avantages salariaux.

Dans le contrat d'avenir, les restaurateurs s'étaient engagés à ouvrir une négociation sociale, dont la conclusion devait intervenir avant la fin de l'année 2009, dans les domaines des salaires, de la protection sociale et de la formation.

Cet accord a été signé, dans les temps, le 15 décembre 2009 par les organisations représentatives des employeurs et des salariés du secteur HCR et il est entré en vigueur au printemps 2010. Il s'applique à l'ensemble des salariés des hôtels, de la restauration traditionnelle, des cafétérias, des débitants de boissons, des traiteurs et des bowlings, soit environ 600 000 personnes. Son contenu est ambitieux. Lors de son audition, le négociateur de la CGT a d'ailleurs parlé, je cite, « d'avancée notoire pour le secteur » et il s'est félicité, s'agissant de l'accord sur la mutuelle santé, de la création, je cite à nouveau, « d'une véritable sécurité sociale de branche ». Je crois qu'on ne peut pas être plus royaliste que le roi : si les organisations représentatives de salariés se disent satisfaites, c'est qu'il doit y avoir quelques motifs de satisfaction pour elles.

La lecture des accords et l'évaluation chiffrée de leur impact sur la masse salariale permettent de comprendre cette satisfaction. Dans quatre domaines-clé, les avancées sont en effet significatives :

– la grille conventionnelle des salaires a été revalorisée (avec une hausse moyenne de 3,04 % en pondérant la revalorisation de chaque échelon de la grille en fonction de la proportion des salariés situés à cet échelon). Cela induit un supplément de masse salariale de 507 millions d'euros en année pleine ;

– une prime TVA est créée : elle durera aussi longtemps que le taux réduit restera en vigueur. Son mécanisme est assez complexe, ce qui rend le

chiffrage de son coût délicat. Le droit à la prime est ouvert à l'ensemble des salariés sous réserve qu'ils aient un an d'ancienneté à la date de versement de la prime. Les salariés saisonniers en bénéficient au prorata de la durée de leur contrat de travail, sous réserve qu'ils justifient de 4 mois d'ancienneté au sein d'un même établissement et/ou entreprise. Le montant de la prime est égal à 2 % du salaire de base annuel dans la limite de 500 € par an pour un salarié employé à temps complet. Enfin, cette prime, plafonds y compris, est modulée en fonction de l'activité de l'entreprise : elle est donc plus faible dans les hôtels et les débits de boisson. J'arrive au final à un coût estimé d'environ 160 millions d'euros par an ;

– l'accord du 15 décembre 2009 prévoit également l'octroi de deux jours fériés supplémentaires, ce qui porte à dix le nombre total de jours fériés pour les salariés du secteur, en plus du 1<sup>er</sup> mai. Au passage, le nombre de jours fériés des salariés de la branche est passé en cinq ans de 4 à 11, ce dont on peut se féliciter compte tenu de la pénibilité des tâches dans la restauration. J'estime le coût total de cette mesure à 83 millions d'euros ;

– enfin, une mutuelle « santé » est créée. Son financement repose sur une participation paritaire des salariés et des employeurs, à hauteur de 15 euros par mois pour les uns et les autres. En année pleine, compte tenu de l'effectif total du secteur (600 000 personnes), la mise en place de cette mutuelle représente un effort pour les entreprises de l'ordre de 110 millions d'euros.

Je crois que toutes ces avancées vont dans le sens de la justice sociale et de l'efficacité économique. Elles apportent une réponse aux problèmes d'attractivité du secteur et devraient contribuer à réduire le nombre d'offres d'emplois non satisfaites.

Le 4<sup>ème</sup> volet du contrat d'avenir pour la restauration concerne le soutien à l'investissement des entreprises.

Le soutien public à l'investissement dans la restauration se justifie de deux façons. La première est que l'État impose aux entreprises du secteur des mises aux normes très coûteuses dans le domaine sanitaire ou de l'accès du public –notamment pour l'accueil des personnes handicapées. Il est donc légitime qu'il les aide à atteindre les objectifs qu'il leur impose. La seconde, c'est que, même dans un secteur très intensif en travail comme la restauration, le développement de l'emploi implique une accumulation du capital. Il faut donc favoriser les conditions de cette accumulation pour accompagner la croissance de l'emploi.

La réduction du taux de TVA sert ces objectifs en permettant de restaurer les conditions de la rentabilité des entreprises du secteur : la remise de TVA qui n'est pas répercutée sur les prix à la consommation et les salaires permet en effet d'accroître l'excédent d'exploitation des entreprises. De la sorte, celles-ci sont en mesure de constituer une épargne, qui pourra être investie dans un deuxième temps. Par ailleurs, l'amélioration de la situation

comptable d'une entreprise lui permet d'accéder plus facilement au crédit. C'est donc aussi bien le financement externe qu'interne qui est favorisé.

Il est très difficile à ce stade de mener une évaluation satisfaisante de ce volet du contrat d'avenir. Pour l'instant, l'évolution du taux d'investissement des entreprises ne montre pas une reprise nette de l'accumulation du capital productif. Cela n'a en soi rien de surprenant, car la baisse de la TVA ne peut avoir un impact sur l'investissement qu'avec un délai assez long. Pour monter, financer et finalement lancer un projet d'investissement conséquent, il faut en effet aujourd'hui un à deux ans dans la restauration selon le témoignage fourni par certains des restaurateurs auditionnés. Si la réduction du taux de TVA a un effet positif sur l'accumulation du capital productif, cela se verra donc seulement dans les chiffres de l'investissement des mois ou des années à venir.

Autrement dit, pour l'heure, les entreprises du secteur se trouvent encore dans la phase intermédiaire où la baisse de TVA se traduit avant tout par la restauration des capacités de profit et d'épargne.

Pour mesurer cette formation d'épargne, on ne dispose encore que d'informations indirectes ou partielles, mais tout semble indiquer que la réduction du taux de TVA a bien eu l'effet attendu sur le résultat d'exploitation des entreprises du secteur.

Une étude a été réalisée à ma demande par la Fédération des centres de gestion agréés. Elle porte sur un gros échantillon, de près de 4 900 restaurants, qui regroupe des entreprises de taille plutôt réduite (3 salariés en moyenne). Cette étude montre que la marge brute des restaurants a bondi de 3,8 % entre 2008 et 2009 (après une croissance de seulement 0,8 % entre 2007 et 2008). Quant au résultat courant, c'est-à-dire le bénéfice avant impôt, il a augmenté de 5,4 % entre 2008 et 2009, alors qu'il avait chuté de 4 % entre 2007 et 2008.

Ce résultat correspond à ce qu'on pouvait attendre : à partir du moment où la baisse de 14 points de TVA est répercutée seulement en partie sur les prix à la consommation et sur les salaires, il est normal que le solde se retrouve dans les bénéfices. Ce qu'il faudra vérifier désormais c'est que ce surcroît de bénéfice ne deviendra pas intégralement du bénéfice distribué, mais qu'il servira à renforcer les fonds propres des entreprises.

Je suis assez confiant sur ce point, à la condition que les pouvoirs publics assurent au secteur de la restauration une certaine stabilité de ses perspectives en ne remettant pas en cause les règles du jeu tous les ans. Je suis confiant, car l'ambition, je dirais même l'idéal, de la plupart des petits entrepreneurs, je suis moi-même issu du monde de l'entreprise donc je peux en parler en connaissance de cause, c'est avant tout de développer leur entreprise. Un restaurateur qui fait des bénéfices se rémunère dessus, et c'est normal, mais il ne le fait pas au détriment de son entreprise en rognant sur l'investissement. Si nous offrons au dispositif la stabilité suffisante pour donner le temps au profit de se transformer en investissement, si nous

continuons à mettre la pression sur les restaurateurs en leur rappelant qu'ils ont pris des engagements et qu'ils doivent les tenir, je suis certain que les profits d'aujourd'hui feront bien les investissements de demain.

Voilà, mes chers collègues, les principales conclusions qui figurent dans mon rapport d'évaluation sur le taux réduit de TVA dans la restauration. J'ai cherché à vérifier si les engagements pris dans le contrat d'avenir avait été respectés et j'ai trouvé que, globalement, c'était bien le cas. Les effets positifs sont certes plus lents à se manifester qu'on pouvait l'espérer, mais ils se produisent néanmoins et ils continueront, je pense, à gagner en ampleur dans les mois qui viennent.

Si la réduction du taux de TVA dans la restauration est une mesure coûteuse pour les finances publiques, je ne crois donc pas qu'on puisse dire que c'est une mesure inefficace. Cela plaide, me semble-t-il, pour sa prolongation pendant 3 ou 5 ans, afin qu'on puisse décider ensuite, sur la base d'un bilan complet et détaillé, s'il convient de la pérenniser définitivement ou pas.

Peut-être que d'autres outils, plus ciblés, auraient pu atteindre, à un moindre coût, des résultats semblables à ceux du taux réduit. Je laisse à d'autres le soin d'examiner cette question. Pour ma part, je me borne à constater que nous nous trouvons dans un régime de taux réduit depuis à peine plus d'un an et je me dis que changer de nouveau la règle du jeu après si peu de temps présenterait de sérieux inconvénients économiques, sociaux et politiques. Qu'obtiendrions-nous en effet si nous relevions maintenant le taux de TVA ? Une forte inflation des prix du secteur, un recul de la demande et donc de l'emploi, une remise en question des importants avantages obtenus par les salariés. Pour éviter ces effets indésirables, il faudrait accompagner ce retour en arrière de mesures d'accompagnement elles-mêmes coûteuses.

Cela paraît compliqué et peu sérieux. Si le taux réduit était un échec complet, cela vaudrait sans doute la peine de le faire. Mais comme le taux réduit dans la restauration a finalement produit des effets positifs significatifs, je vois plus d'inconvénients que d'avantages à modifier à nouveau les règles du jeu.

M. Gérard Cornu. – Le rapport rappelle opportunément que le contrat d'avenir comporte une pluralité d'objectifs irréductibles à la seule baisse des prix. Parmi ces objectifs, il y a la volonté de faire disparaître la distorsion de concurrence qui existait jusqu'à présent entre la restauration traditionnelle et la restauration rapide.

Je voudrais demander au rapporteur quelles sont les mesures de rétorsion envisageables à l'encontre des restaurateurs qui n'ont pas respecté les engagements de la profession.

M. Michel Houel, rapporteur. – Le secteur de la restauration rapide n'a pas conclu d'accord de branches dans le domaine des salaires et n'a donc pas joué le jeu de la restitution aux salariés, contrairement au secteur des

HCR. Malheureusement, il n'existe aucun moyen légal de contraindre les restaurateurs n'ayant pas respecté les engagements du contrat d'avenir à le faire.

M. François Patriat. – J'ai des doutes quant à la pertinence de la préconisation du rapporteur de pérenniser le taux réduit de TVA dans la restauration pendant trois ou cinq ans, car j'estime qu'elle est inefficace. Les consommateurs n'ont pas perçu clairement l'impact sur les prix de la réduction de TVA dans la restauration, à la différence de ce qui s'était produit avec les travaux à domicile. Par ailleurs, les effets positifs décrits par le rapporteur se seraient manifestés dans n'importe quel autre secteur de l'économie si on y avait injecté des sommes comparables. La question se pose donc de savoir pourquoi le Gouvernement a choisi de privilégier la restauration et la réponse est purement politique. L'injustice de cette mesure, dont le coût en fait la cinquième niche fiscale en termes d'importance, n'échappe pas à l'opinion publique.

M. Michel Houel, rapporteur. – La baisse des prix constatée dans la restauration, bien qu'elle soit inférieure à celle qu'attendaient les consommateurs, n'en a pas moins eu un effet objectivement mesurable s'agissant de la dépense de restauration. Le soutien à la restauration s'inscrit de manière plus générale dans une politique d'appui à l'économie du tourisme, qui est le deuxième secteur le plus important de l'économie française et qui a l'avantage de générer des emplois non délocalisables.

M. Pierre Hérisson – L'uniformisation des taux de TVA à 5,5 % permet de mettre fin aux pratiques existantes dans les hôtels-restaurants et consistant à optimiser les déclarations de TVA en jouant sur la dualité des taux. La réduction de taux de TVA a également permis de sauvegarder de nombreuses entreprises, ce qui est bon pour l'emploi et pour l'animation de nos villes. Enfin, la pérennisation de la mesure est nécessaire pour que se manifestent les effets positifs espérés dans le domaine de l'investissement.

M. Michel Houel, rapporteur. – Les restaurants sont effectivement un élément important pour l'animation des centres dans les villes moyennes et la réduction du taux de TVA dans la restauration, en assurant la survie de ce type d'établissements, contribue donc à l'aménagement et à l'attractivité de nos territoires.

Mme Bariza Khiari. – On peut reconnaître que la réduction du taux de TVA a permis des avancées significatives pour les salariés du secteur des HCR, mais elle reste malgré tout l'objet de plusieurs critiques. Concrétisation d'une promesse électorale ancienne, elle est avant tout une mesure clientéliste. C'est une décision coûteuse pour les finances publiques qui n'a convaincu ni les consommateurs ni la Cour des comptes, ni même l'ensemble des parlementaires de la majorité. D'ailleurs, la divergence des conclusions du rapport du Conseil des prélèvements obligatoires et du rapport de M. Michel Houel est une source d'étonnement. Enfin, on peut se demander si c'est bien le rôle du contribuable de financer la reconstitution de la trésorerie et des profits

des entreprises de la restauration. Pour conclure, je déplore que le rapport n'explore pas la piste d'un relèvement du taux de TVA applicable aux ventes à emporter ou à consommer sur place à un niveau intermédiaire entre 5,5 % et 19,6 %.

M. Michel Houel, rapporteur. – Le coût de la réduction du taux de TVA dans la restauration constitue un effort limité si on le rapporte au coût global des niches fiscales.

M. Jean-Jacques Mirassou. – Je regrette que le bénéfice de la baisse de la TVA n'ait pas été suffisamment répercuté aux consommateurs à travers des baisses de prix. La mesure n'a pas non plus été accompagnée d'un travail de pédagogie suffisant pour en expliquer les conséquences exactes aux consommateurs. Elle constitue une mesure avant tout clientéliste quels que soient les effets positifs par ailleurs pointés par le rapport.

M. Michel Houel, rapporteur – La baisse des prix à la consommation n'est qu'un des objectifs d'une mesure qui vise aussi à revaloriser les salaires et à consolider le haut de bilan des entreprises. En particulier, cette consolidation est nécessaire pour faciliter l'accès des restaurants au crédit bancaire.

M. Alain Fouché – La mise en conformité avec les normes imposées aux établissements par les pouvoirs publics est une source de coûts importants. À ce sujet, je regrette d'ailleurs que les services de l'État fassent preuve d'une sévérité plus grande pour les établissements de province que pour les établissements parisiens. Je déplore aussi que la restauration de prestige n'ait pas joué suffisamment le jeu de la baisse des prix.

M. Daniel Raoul – On ne peut pas escamoter les interrogations sur le coût considérable des emplois générés par la réduction du taux de TVA dans la restauration. On peut aussi s'interroger sur le fait que le bénéfice des entreprises du secteur a augmenté de manière bien plus conséquente que leur niveau de chiffre d'affaires. Enfin, je déplore que le rapport n'ait pas étudié de manière approfondie la piste d'un relèvement du taux de TVA à un niveau intermédiaire.

M. Michel Houel, rapporteur – Je ne suis pas, par principe, opposé à l'instauration d'un taux intermédiaire mais j'estime préférable, avant d'opérer un tel relèvement, d'évaluer sur plusieurs années les effets du taux réduit.

M. Michel Bécot – Je tiens à insister sur le rôle d'animation de la restauration pour les communes, ainsi que sur la place de la restauration dans le secteur du tourisme et sur son rôle dans la promotion de l'économie vinicole.

M. Robert Navarro – La réduction du taux de TVA sur les ventes à consommer sur place corrige une distorsion de concurrence injustifiable. Je suis néanmoins réservé sur l'opportunité de mettre en œuvre une mesure coûtant 2,4 milliards d'euros lorsque les caisses publiques sont vides. L'injection d'une telle somme aurait eu des effets positifs dans n'importe quel

secteur de l'économie, ce qui pose de nouveau la question de savoir pourquoi la restauration a été choisie de préférence à un autre secteur. Enfin, je me demande si, au bout du compte, les grandes entreprises du secteur de la restauration ne seront pas les principales bénéficiaires d'un dispositif qui visait pourtant avant tout à soutenir les plus petites entreprises.

Mme Jacqueline Panis – Je souhaite savoir si les golfs sont concernés par la réduction du taux de TVA. Je veux aussi dire que la mesure a eu un impact très positif dans les zones frontalières.

M. Alain Houpert – La réduction du taux de TVA n'est pas un cadeau aux entreprises de la restauration car elle a un impact positif sur l'emploi, les salaires, les consommateurs et l'animation des centres villes. Son abrogation constituerait un véritable recul social.

M. Rémy Pointereau – Je tiens à souligner plusieurs choses. L'évaluation du coût de la mesure pour les finances publiques doit prendre en compte les recettes supplémentaires qu'elle génère sous forme de cotisations sociales, d'impôt sur le revenu, d'impôt sur les sociétés et de TVA. Le coût net ex post sera inférieur aux 2,4 milliards d'euros annoncés. L'appui à la restauration participe aussi d'une politique d'aménagement du territoire. Enfin, les avancées conventionnelles conclues entre les employeurs et les salariés du secteur contribueront à son attractivité auprès des salariés. Je pense qu'il faut donner de la visibilité aux restaurateurs en pérennisant le dispositif.

M. Michel Houel, rapporteur – La présence d'établissements de restauration contribue à l'aménagement des territoires, cela a été dit à plusieurs reprises. A cet égard, je rappelle que les collectivités territoriales, de gauche comme de droite, apportent un soutien important depuis longtemps aux grands établissements. Au-delà de son effet sur l'animation des centres-villes, la restauration traditionnelle exerce un effet d'entraînement pour le commerce local et contribue au développement des circuits courts de production.

M. Gérard Bailly – Je souhaite que la publication de ce rapport fasse l'objet d'une publicité importante et que le contrôle du respect des engagements du contrat d'avenir soit poursuivi. Je suis convaincu que le coût final de la mesure sera inférieur à 2,4 milliards d'euros. Enfin, je voudrais soulever le problème du manque de formation des travailleurs saisonniers, qui constituent pourtant une part importante des effectifs dans la restauration.

M. Martial Bourquin – Je ne suis pas, par principe, opposé à la réduction du taux de TVA mais je considère que celle-ci s'est opérée dans de mauvaises conditions. En pleine crise des finances publiques, il n'était pas opportun d'opérer cette dépense. Par ailleurs, l'octroi du taux réduit, en réponse aux revendications des restaurateurs, s'est fait sans véritable contrepartie. Il aurait été plus judicieux de conditionner la baisse de taux à la conclusion préalable d'un accord juridiquement contraignant sur les salaires, l'emploi, la formation et l'investissement.

M. Michel Magras – Je souhaite savoir si les données chiffrées contenues dans le rapport concernent également les territoires d’outre-mer.

M. Yannick Botrel – Je me demande si la baisse des prix sur la nourriture n’a pas été compensée par une augmentation du prix des vins. Je suis également préoccupé par la question du coût de la mise en conformité avec les normes réglementaires. Cela constitue un véritable problème économique et j’aimerais que s’engage une véritable réflexion pour identifier les causes de cette inflation normative.

M. Michel Houel, rapporteur – Je trouve moi aussi que les restaurateurs appliquent trop souvent des coefficients excessifs sur les vins. Néanmoins, il faut savoir que dans la grande restauration qui requière une main d’œuvre nombreuse, les bénéfices ne peuvent pas se faire uniquement sur les plats.

Puis, la commission adopte le rapport d’information de M. Michel Houel sur l’impact de la baisse de la TVA dans le secteur de la restauration, l’UMP et les centristes votant pour, les socialistes s’abstenant.