

**L'ACTUALITÉ DE VOTRE  
SECTEUR D'ACTIVITÉ**



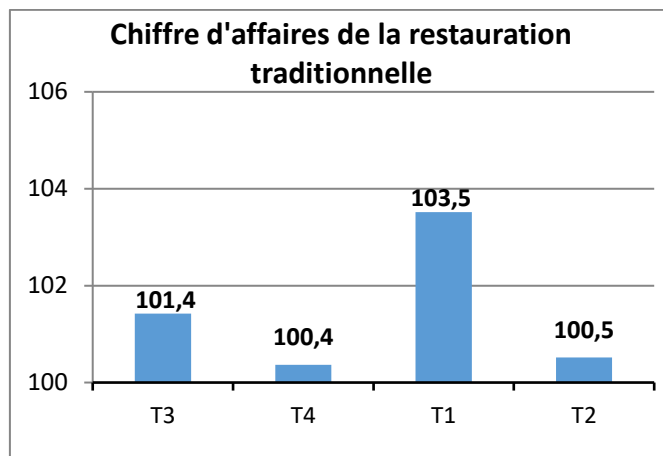
**RESTAURANT**

---

3ÈME TRIMESTRE 2019

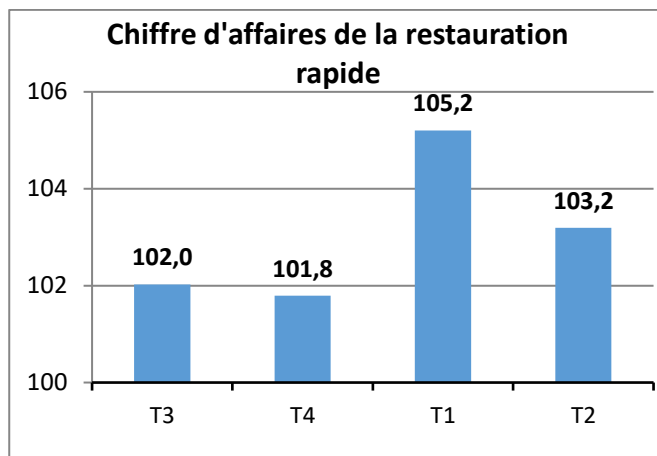
## Les chiffres clés du secteur

Indice de chiffre d'affaires de la restauration traditionnelle (NAF 56.10A) - Base 100 au trimestre n-4.



Source : Statexpert / Environ 16 000 entreprises selon les trimestres.  
Lecture du graphique : l'indice 100,5 de T2 2019 traduit une hausse du chiffre d'affaires de +0,5% par rapport au deuxième trimestre 2018.

Indice de chiffre d'affaires de la restauration rapide (NAF 56.10C) - Base 100 au trimestre n-4.



Source : Statexpert / Environ 5 000 entreprises selon les trimestres.  
Lecture du graphique : l'indice 103,2 de T2 2019 traduit une hausse du chiffre d'affaires de +3,2% par rapport au deuxième trimestre 2018.

## L'actu économique du trimestre

### Le chiffre d'affaires

Coup de froid sur la croissance pour les professionnels de la restauration traditionnelle.

- La croissance du chiffre d'affaires des exploitants de restaurants traditionnels a nettement ralenti durant le deuxième trimestre 2019 : +0,5% par rapport au même trimestre de 2018 (contre +3,5% au cours des trois premiers mois de l'année).
- Notons toutefois que c'est le onzième trimestre consécutif de hausse pour les exploitants de restaurants traditionnels. Et, in fine, sur les douze derniers mois, les restaurateurs traditionnels ont vu leur chiffre d'affaires progresser de +1,4%, en partie grâce à un effet prix positif.

Une croissance toujours très soutenue pour les professionnels de la restauration rapide.

- Les exploitants d'établissements de restauration rapide ont enregistré une hausse de leur chiffre d'affaires de +3,2% au cours du deuxième trimestre 2019, par rapport à la même période de 2018. C'est presque 3 points de

plus que ce que l'on observe chez leurs homologues de la restauration traditionnelle.

- Signe de sa bonne santé, la restauration rapide signe quant à elle son treizième trimestre consécutif de croissance de son activité. Et, in fine, le chiffre d'affaires des TPE/PME du secteur a progressé de +2% sur les douze derniers mois.

### Les prix à la consommation

Des prix toujours orientés à la hausse dans le secteur de la restauration.

- Les professionnels de la restauration traditionnelle ont continué à augmenter les prix de vente de leurs prestations, avec une progression de +1,4% au cours du deuxième trimestre 2019, par rapport au deuxième trimestre 2018.
- L'indice des prix à la consommation dans la restauration rapide et à emporter a quant à lui progressé de façon encore un peu plus marquée : +2,5%, par rapport au deuxième trimestre 2018.

## L'actu juridique, fiscale et sociale

### Juridique

Statut du conjoint du chef d'entreprise (et du partenaire lié au chef d'entreprise par un PACS).

- Un décret renforce la protection du conjoint du chef d'entreprise familiale en rendant obligatoire la déclaration de son activité professionnelle régulière au sein de l'entreprise.

# L'actu de votre secteur

- ❑ Le décret supprime par ailleurs les conditions de seuil pour l'accès au statut de conjoint collaborateur.

## Fiscale

**Projet de loi de finances pour 2020.** Ce dernier contient un certain nombre de mesures :

- ❑ Pour les particuliers, avec notamment la transformation du crédit d'impôt transition énergétique en prime.
- ❑ Pour les entreprises, avec la modification de la TVS (Taxe sur les véhicules des sociétés), la diminution du taux de remboursement de la TICPE pour le transport routier, la simplification de la TVA à l'importation...

**Plans d'épargne retraite.** Le régime fiscal des nouveaux PER, qui remplacent ou modifient les anciens dispositifs (PERCO, PERP, « Madelin ») a été fixé par une ordonnance du 24 juillet 2019.

## Sociale

**Résiliation des contrats de complémentaire santé.**

- ❑ Une loi publiée en juillet 2019 (et qui entrera en vigueur au plus tard le 1<sup>er</sup> décembre 2020) permet aux employeurs comme aux particuliers de résilier leur contrat de complémentaire santé sans délai à partir de la deuxième année, sans frais et sans pénalité.
- ❑ La résiliation interviendra un mois après sa notification, alors, qu'actuellement, la résiliation ne peut intervenir qu'à l'échéance de la date anniversaire de la signature du contrat (sauf exceptions).

**Code du travail.** Une ordonnance modifie certaines dispositions du Code du travail.

- ❑ Cette ordonnance permet notamment au conjoint du chef d'entreprise ayant le statut de conjoint collaborateur d'être désigné maître d'apprentissage.
- ❑ Elle prévoit également que le salarié ne perd pas ses heures de DIF au 1<sup>er</sup> janvier 2021 à condition de les avoir inscrites sur son compte personnel de formation au plus tard le 31 décembre 2020.

## L'actu du secteur

### L'actualité du secteur

**Le boum de la restauration de nuit, que l'on observe depuis quelques années, ne se dément pas.**

- ❑ La restauration de nuit a accueilli 223 millions de visites en 2018, soit 20% de plus qu'en 2017 (contre une progression de +1% pour l'ensemble du marché de la restauration hors domicile).
- ❑ In fine, ce segment très dynamique de la filière restauration a généré 1,12 milliard d'euros de chiffre d'affaires en 2018.

**Quelle parade face aux clients qui ne se présentent pas à leur réservation ?** Pour lutter contre le « no show », phénomène de plus en plus répandu et couteux, les restaurateurs s'organisent.

- ❑ Certains ont notamment opté pour un système de réservation avec empreinte bancaire obligatoire. Ces restaurateurs notent une baisse significative de cette pratique.
- ❑ D'autres utilisent un algorithme pour prévenir des « clients à risque », soit parce qu'ils sont coutumiers du fait, soit parce qu'ils ont fait plusieurs réservations pour le même jour.

**Le gaspillage alimentaire dans l'artisanat des métiers de bouche.**

- ❑ En 2013, dans le cadre du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, la France s'est engagée à réduire de moitié ce gaspillage à l'horizon 2025. L'Europe avance même ce délai à 2023.

- ❑ Dans cette optique, le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Nouvelle-Aquitaine a réalisé, avec l'ADEME et la Région, un guide pratique de 32 pages sur la lutte contre le gaspillage alimentaire pour les artisans des métiers de bouche pour les aider à :
  - ❑ Identifier les origines et évaluer le gisement de leurs pertes alimentaires (biodéchets).
  - ❑ Mettre en place des actions pour faire des économies en réduisant leurs pertes alimentaires et en valorisant leurs biodéchets.

### Publications, étude, salons...

**La restauration : toujours un secteur dynamique et à fort potentiel de croissance.**

- ❑ À l'occasion de la publication de ses prévisions consacrées à la restauration hors domicile, The NPD Group annonce une fin d'année 2019 dans le vert, avec une progression de 105 millions de visites sur l'année (+1%).
- ❑ Après des résultats mitigés en 2018, impactés par les mouvements sociaux de fin d'année, la hausse de la fréquentation s'affirme comme une tendance pérenne : le marché pourrait progresser de 130 millions de visites supplémentaires en 2020 et poursuivre sa croissance en 2021.