

HERVE NOVELLI  
SECRETARE D'ETAT CHARGE DU COMMERCE, DE L'ARTISANAT,  
DES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES DU TOURISME ET DES SERVICES

*Communiqué de presse*

*Communiqué de presse*

<http://www.minefe.gouv.fr>  
<http://www.etatsgenerauxdelarestauration.fr>

Paris, le mardi 28 avril 2009  
N° 350



**Intervention d'ouverture d'Hervé NOVELLI**  
secrétaire d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat,  
des Petites et Moyennes Entreprises, du Tourisme et des Services

***Seul le prononcé fait foi***

Mesdames et Messieurs les parlementaires,  
Mesdames et Messieurs les présidents,  
Mesdames et Messieurs,

C'est pour moi un grand plaisir de vous accueillir si nombreux aujourd'hui pour cette journée des Etats Généraux de la Restauration.

Nous sommes en effet rassemblés à Bercy pour préparer ensemble l'avenir de la restauration française et conclure de manière solennelle les nouvelles relations qui vont unir, dans les prochaines années, les Pouvoirs Publics et la Profession.

**J'ai souhaité ouvrir cette journée à tous les modes de restaurations : restauration traditionnelle bien-sûr, mais aussi restauration rapide, cafés et bistrot, restaurants d'hôtels, petits restaurants indépendants comme restaurants de chaîne. Et y compris la restauration collective.** Cette dernière a un rôle très important dans la vie de nombreux français et françaises. L'école, l'hôpital, le travail...sont autant de lieux de restauration et le consommateur n'y est parfois pas considéré comme un client à part entière.

**C'est donc toute la restauration qui doit aujourd'hui se projeter vers l'avenir.** C'est tout l'objet de cette journée.

Le secteur de la Restauration est né de la Révolution. On ne comptait pas 100 restaurants avant 1789, ils étaient 500 dix ans plus tard.



Plus de deux siècles plus tard, il y a donc une logique à ce que des Etats Généraux de la restauration aient lieu, car la révolution française est le point de départ du métier de restaurateur : les cuisiniers et les maîtres d'hôtel deviennent des entrepreneurs et créent une offre qui alors n'existait pas.

**La restauration représente aujourd'hui en France près de 180 000 établissements commerciaux et plus de 80 000 sites de restauration collective (concedés ou en régie directe), 600 000 salariés en restauration commerciale et 80 000 en restauration collective.**

Ainsi, **la restauration est un des premiers secteurs professionnels en termes d'emploi.**

Par l'apprentissage vous transmettez un savoir-faire reconnu et vous devez en être fiers, car il est votre bien le plus précieux.

Vos activités associent talent, imagination, et créativité pour un meilleur service au consommateur ; et ce par des valeurs traditionnelles de rigueur, de disponibilité et de proximité.

Vos entreprises regroupent une grande variété de professions et occupent une position particulière dans l'économie française, transverse aux secteurs économiques de l'industrie, du commerce, des services et de l'artisanat.

Les entreprises de la restauration sont essentielles pour maintenir et développer le tissu économique et social sur l'ensemble du territoire national.

Sous toutes ses formes, au plan national et par son maillage sur le territoire au plus près de la réalité économique de la France, la restauration est donc un ancrage de proximité.

A ce titre, **le Gouvernement a fait de la politique en faveur des petites entreprises, que vous incarnez, une priorité.** Les mesures de la Loi de Modernisation de l'Economie poursuivent les objectifs d'encourager davantage l'initiative et l'esprit d'entreprise, de faciliter la gestion courante d'une société et d'accompagner le développement de notre tissu de TPE et PME.

**Nombre de ces mesures sont en faveur des commerçants et artisans :** reprise et transmission des fonds de commerce, notamment par un allègement des droits de mutation, renforcement des dispositifs en faveur du tutorat, protection du patrimoine personnel des entrepreneurs individuels, simplification du droit des sociétés. Je peux vous dire que je travaille activement à d'autres mesures ; je pense en particulier à la notion de patrimoine d'affectation, qui permettrait à l'entrepreneur individuel de n'affecter qu'une partie de son patrimoine à son activité, sans l'obliger à créer une structure de société.

Vous connaissez mon attachement aux entreprises familiales, peu enclines aux délocalisations, aux golden parachutes et très impliquées dans la vie locale.

Je ne peux parler de la restauration, de l'économie que vous incarnez, sans évoquer **l'enjeu économique du tourisme pour notre pays.** En juin dernier, je tenais les assises nationales du tourisme. Le constat est que nous pouvons mieux faire, que nous devons mieux faire.

Ces assises m'ont permis de mobiliser tous les acteurs du tourisme, acteurs publics et privés, pour le développement de l'économie du tourisme. Et la restauration en est l'un des principaux. **Rappelons que pour 42 % des touristes, c'est la réputation de la gastronomie française qui motive leur visite !**

Nous restons, comme vous le savez la première destination mondiale, le tourisme est le premier secteur de notre économie, il participe à la création de la richesse nationale pour plus de 6% du PIB, deux fois plus que toute la filière automobile. On dit trop peu qu'il emploie près de 2 millions



de personnes (autant que l'automobile), qu'il contribue au premier solde excédentaire de la balance des paiements, soit plus que l'automobile, l'agriculture et l'agroalimentaire réunis !

Nous pouvons nous réjouir de telles performances.

Mais je ne m'en contente pas.

En effet, en termes de volume d'activité et en termes de part de marché mondial, c'est nettement moins brillant.

**J'ai donc engagé un certain nombre de réformes, le classement hôtelier, le lancement de la « Marque France » et de son corolaire, le label « Qualité Tourisme™ », et toutes les dispositions qui se trouvent dans la loi Tourisme adoptée à l'unanimité au Sénat et qui passera à l'Assemblée Nationale dans les prochaines semaines.**

Votre secteur, au travers du contrat d'avenir, dont je vais vous parler dans quelques instants, mais aussi de nos travaux durant ces Etats Généraux de la restauration, viendra encore renforcer cette politique du tourisme français.

**Mon souhait a été de donner une envergure et une ambition dépassant les engagements de la profession en contrepartie de la baisse de la TVA**, certes d'une importance cruciale, mais qui, à mon sens, doivent s'entourer de réflexions plus larges et tournées vers l'avenir.

J'ai voulu la rencontre de l'ensemble des acteurs de la restauration en France, de l'ensemble des chefs d'entreprises, des organisations professionnelles et syndicales, de tous les secteurs et métiers parce que la restauration n'est pas un métier, mais une multitude de métiers.

C'est en cela que la restauration est essentielle à l'économie de notre pays.

Mais pour se développer, les professionnels doivent affronter les grandes problématiques qui se posent à leurs métiers.

**Comment s'adapter aux évolutions des attentes et des modes de consommation des consommateurs ?** Chacun recherche une convivialité compatible avec les rythmes de vie d'aujourd'hui, demande plus d'équilibre et de diversité alimentaires. Les évolutions des parts de marchés entre la restauration traditionnelle et la restauration rapide, nous interpellent par exemple fortement.

**Comment rendre le métier plus attractif pour les jeunes ?** Votre secteur est en croissance régulière depuis de nombreuses années, mais a du mal à recruter. C'est un paradoxe fort, alors que le chômage est le sujet qui angoisse le plus nos concitoyens. Et il est vrai que les conditions de travail, en termes d'horaires, de contraintes, de service, peuvent rebuter nos jeunes. Alors même que ceux qui s'y engagent soulignent les points forts qui sont ceux de la responsabilité, de l'autonomie, de l'ascenseur social.

**Comment donner au restaurateur les moyens de sa modernisation ?** Comment rendre compte de la situation des hommes et des femmes, entrepreneurs, qui travaillent tous les jours dans nos restaurants.

**Comment intégrer les évolutions des produits de la restauration ?** Les attentes portent que la qualité : tendance au bio, ou aux approches d'équilibre alimentaire et de nutrition. Mais aussi la question du prix bien-sûr, sans renier la qualité ; l'envie de produits authentiques du terroir, sans les réserver aux restaurants gastronomiques.

Nous allons, j'en suis convaincu, trouver ensemble les réponses, au travers des débats qui vont ponctuer notre journée de la restauration.

J'en viens maintenant à la TVA. Nous connaissons tous ici l'histoire longue, mais finalement heureuse du taux de TVA dans la restauration... Ne nous y trompons, **ce sont bien les défis que je viens de décrire, l'enjeu économique, et de développement, d'un secteur, qui ont amené les Gouvernements, tous bords confondus, à plaider la possibilité d'utiliser une TVA à taux réduit.**

Le sujet a été défendu au niveau européen pour la première fois par la France en juin 2002, il y a 7 ans déjà !

**En 2007, le Président de la République a chargé Christine Lagarde de reprendre la négociation.** Vous le savez, c'était pour lui un engagement majeur de sa campagne présidentielle.

Le gouvernement français devait obtenir sur ce sujet l'accord à l'unanimité des 27 Etats membres.

Après de nombreuses étapes, et surtout une période de Présidence Française propice à pousser ce dossier, **la France obtient enfin le 10 mars dernier, l'accord unanime donnant la possibilité de baisser le taux de la TVA restauration. Je rends hommage au Président de la République, qui a obtenu de haute lutte ce que ses prédécesseurs n'avait pas été en mesure d'obtenir. Je rends aussi, évidemment, hommage à Christine Lagarde qui a su traduire cette volonté en accord à Bruxelles,** et qui aura cet après-midi l'occasion de vous raconter l'histoire de cet accord.

Le 11 mars au lendemain même de la décision des ministres de l'économie de l'Union européenne **le Président de la République réunissait les représentants de la profession et appelait leur attention sur la nécessité de profiter de cette avancée substantielle que constitue la baisse de la TVA pour en utiliser collectivement les avantages et transformer cette décision en facteur de progrès pour le plus grand nombre. Ce geste de l'Etat, il ne peut qu'être mis en face de contreparties, d'engagements à la hauteur de ce geste :**

**-sur les prix :** le consommateur doit en recevoir la directe répercussion

**-sur l'emploi :** c'est la préoccupation majeure de nos concitoyens aujourd'hui

**-sur l'investissement :** il faut regagner notre part de développement du tourisme dans le monde.

**A l'heure où je vous parle, je suis en mesure de vous l'annoncer, c'est officiel, la Présidence de la République vient de l'annoncer : la TVA sera réduite au taux de 5,5%, dans le secteur de la restauration, à compter du 1er juillet 2009 !**

**Sa contrepartie, c'est le contrat d'avenir que nous signerons cet après-midi.**

Le contrat d'avenir qui sera signé tout à l'heure a été l'occasion pour les organisations professionnelles de faire un point global sur la situation de leurs secteurs.

**Ce nouveau contrat, nous l'avons préparé ensemble dans un délai extrêmement contraint et je voudrais en tout premier lieu remercier toutes celles et ceux qui ont, avec moi, travaillé à l'élaboration de ces dispositions.**

Et en particulier les représentants des professions, qui se sont mobilisés pour que nous puissions, ce 28 avril, **présenter un ensemble de mesures cohérentes et structurées, garantes, je le crois, d'un avenir mieux assuré pour les entreprises du secteur. Et garantes d'un véritable contrat, en bonne et due forme, entre l'Etat et tous les restaurateurs de France.**

Car Mesdames et Messieurs

**Vous vous engagez sur la baisse des prix.**

Par cet engagement vous répondez aux attentes des consommateurs, vous démontrerez que vous n'êtes pas tels que la presse se plaît parfois à le décrire, mais que vous êtes des chefs d'entreprises responsables. **Il est crucial que ce geste majeur de l'Etat, qui vous met en situation de juste concurrence dans votre secteur, soit majoritairement répercuté sur le consommateur.** Des répercussions intégrales de la baisse de TVA sur des prix ciblés touchant tous les consommateurs français seront le point cardinal de votre engagement prix. **Les prix vont ainsi baisser de 11,8 % sur une large liste de produits, allant de l'entrée, aux plats, en passant par les diverses formules, et jusqu'à l'emblématique café noir.** Et surtout, vous permettrez ainsi à tous

les français de se restaurer, pour un repas complet, avec une répercussion intégrale de la baisse de TVA, soit une baisse de prix de 11,8 %.

Un affichage des prix en baisse, et une capacité de contrôler son respect, y vont de pair.

Car Mesdames et Messieurs

**Vous vous engagez sur l'emploi.**

De tout temps votre secteur a été créateur d'emploi, mais il est surtout, pour ceux qui s'en donnent la peine, un ascenseur social extraordinaire, le moyen d'exercer un métier, une passion. **Des créations nettes d'emplois supplémentaires, chiffrées à 40 000 emplois nouveaux sur les deux années qui viennent**, incluant 20 000 emplois pérennes, et 20 000 apprentis et contrats de professionnalisation, **sont l'objet d'un engagement fort du contrat d'avenir. Je salue au passage le plan jeunes annoncé par le Président de la République.** La restauration est un des secteurs phares dans ce plan.

Car Mesdames et Messieurs,

**Vous vous engagez sur l'amélioration de la situation des salariés.**

Les métiers de la restauration, s'ils sont passionnants, n'en sont pas moins contraignants, et soulèvent des questions de rémunération, de conditions de travail, de protection sociale. **Votre engagement d'ouvrir dès demain une large négociation, portant sur les salaires, sur la prévoyance, sur la création d'une mutuelle, sur la formation et le tutorat, avec une exigence de conclusion d'ici la fin de cette année, est porteur d'une véritable modernisation sociale de votre secteur.**

Les métiers de la restauration ont su évoluer par les innovations en matière de cuisine et de nouveaux concepts de services.

Les métiers de la restauration doivent maintenant évoluer dans leurs manières d'intégrer et de maintenir les salariés dans leur emploi, mais également dans la gestion de l'évolution de leurs compétences et de leurs mobilités.

Enfin Mesdames et Messieurs,

**Vous vous engagez sur l'investissement.**

Les clients, qu'ils soient français ou étrangers, ont de nouvelles exigences, de nouveaux mode de consommation, de nouvelles revendications en termes de confort.

**L'adaptation aux normes d'accessibilité est une obligation, la modernisation de vos entreprises aussi**, même si investir dans le confort, la qualité de l'accueil et le bien-être du client relève de votre propre initiative. **Nous mettrons en place avec les restaurateurs un fonds d'investissement pour vous accompagner** dans les trois années qui viennent dans cette démarche de modernisation. **Ce fonds permettra, via un mécanisme de garantie construit avec OSEO, de mettre en place avec les co-financements bancaires associés, jusqu'à un milliards d'euros de prêts à l'investissement sur la durée de trois ans de ce fonds.**

Dans ce chapitre sur l'investissement, je suis aussi heureux d'évoquer **la pérennisation du dispositif des maîtres restaurateurs. Vous vous engagez à porter leur nombre à 3000 dans les trois ans qui viennent.** Ce titre distingue les professionnels s'engageant sur des critères de qualité de service et de fabrication et permet de bénéficier d'un crédit d'impôt pour les dépenses de modernisation.

Notre volonté de modernisation et de développement des entreprises ne trouve pas son terme ce 28 avril, il s'agit bien au contraire d'un point de départ, d'une première étape destinée à le faire vivre.

Certes **nous allons instituer un dispositif de suivi des actions décidées en commun**, certes nous avons déterminé ensemble des critères quantitatifs et qualitatifs destinés à en vérifier au plus près l'application. C'est fondamental. **Notre contrat ne serait pas crédible sans une stricte démarche d'application et de vérification.**

Mais **ce qui est aujourd'hui également essentiel, c'est de susciter l'adhésion de tous et pour entraîner cette adhésion il faut expliquer simplement et clairement les objectifs**



poursuivis, les atouts dont nous disposons pour dynamiser ce secteur essentiel de notre économie.

**Cette journée est, par de nombreux aspects importante et sera, je le souhaite, fondatrice des mouvements de la restauration de demain. J'appelle de mes vœux que le 28 avril soit désormais la journée de la restauration dans tous les restaurants de France**, comme la fête de la musique. Je veux que chaque année, le 28 avril, cette fête permette des baisses de prix exceptionnelles, et une véritable valorisation de vos métiers, notamment auprès des jeunes.

Pour ma part, **j'entamerai dès demain un tour de France de la Restauration, pour expliquer le contrat d'avenir et engager tous les restaurateurs à le suivre.** J'attends que les organisations professionnelles m'accompagnent dans cette démarche. Je serai demain matin en région parisienne, le 7 mai à Sancerre, et je me rendrai dans toutes les régions d'ici au 1er juillet.

Je conclurai pour dire que cet accord dont j'ai rapidement rappelé l'esprit, seul, ne se suffit pas.

Cette confrontation d'idées et de propositions, cette explication des dispositions que nous allons annoncer aujourd'hui, c'est bien tout l'enjeu de ces Etats Généraux auxquels je vous remercie d'avoir accepté de participer et qui vont maintenant débiter.