

Sommaire

Sommaire 	2
Synthèse 	5
Présentation de la profession	7
<hr/>	
1. Définition.....	7
2. Accès à la profession.....	8
a. Le permis d'exploitation	8
b. La déclaration d'ouverture au titre de la vente de boissons	8
c. La formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire	8
Analyse économique	10
<hr/>	
1. Les principaux intervenants sur le marché.....	10
a. Les entreprises de restauration indépendantes	10
b. Les chaînes de restauration ou restauration organisée	10
2. Evolution de l'activité.....	12
a. La fréquentation des établissements de restauration commerciale	12
b. L'évolution des prix à la consommation.....	13
c. L'évolution du chiffre d'affaires de la consommation alimentaire hors domicile	13
d. Les grandes tendances de ces dernières années dans le secteur de la restauration	14
3. Le tissu d'entreprises et les effectifs	15
a. Les entreprises du secteur	15
b. Les effectifs du secteur	15
4. Les perspectives du secteur de la restauration	16
Structure financière	17
<hr/>	
1. Chiffres clés des entreprises individuelles du secteur.....	17
a. Activité des entreprises individuelles du secteur	17
b. Performances des entreprises individuelles du secteur	20
2. Chiffres clés des sociétés du secteur	33
a. Activité des sociétés du secteur.....	34
b. Performances des sociétés du secteur	35
3. Eléments d'analyse de l'exploitation.....	40
a. Prix et facturation.....	40
b. Les principaux postes de coûts	41
c. Les moyens de production.....	43
4. Financements et aides	43
a. Aides générales	43

b. Aides spécifiques du secteur en matière d'environnement	43
Environnement juridique	45
1. Réglementation propre à l'activité	45
2. Obligations en cours d'activité	46
a. L'affichage des prix et des prestations proposées	46
b. L'affichage de l'origine des viandes	48
c. Utilisation des titres- restaurant	48
d. Autres obligations	48
3. Réglementation en matière d'environnement	49
a. Réglementation relative aux ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement)	49
b. Réglementation relative aux déchets	50
c. Réglementation relative aux sols et sites	51
d. Réglementation relative à l'eau.....	51
e. Réglementation relative à l'air.....	52
f. Réglementation relative à l'énergie	52
g. Réglementation relative au bruit	53
4. Normes françaises et européennes	53
a. Les normes	53
b. Les démarches volontaires	53
5. Moyens de paiement	54
a. Quels sont les moyens de paiement existants ?	54
b. Comment favoriser la sécurité des moyens de paiement en ligne ?	55
Principales spécificités comptables, fiscales et sociales	56
1. Spécificités comptables	56
a. Plan comptable professionnel	56
b. Avantages en nature	56
c. Paie du personnel rémunéré au pourcentage.....	56
2. Spécificités fiscales	57
a. Taux de TVA applicables	57
b. Reversement de TVA.....	57
c. Justificatifs de recettes	58
d. Crédit d'impôt maître restaurateur	59
3. Spécificités sociales	59
a. Convention collective.....	59
b. Rappel des principales obligations générales en matière de santé / sécurité	59
c. Principales obligations spécifiques au secteur en matière de santé / sécurité	60
4. Evaluation sectorielle	61
a. Critères de performance du secteur	61
b. Méthodes d'évaluation et ratios les plus fréquemment rencontrés dans le secteur	61
Principales zones de risques à analyser	62
1. Risques liés au démarrage de l'entreprise	62

2. Risques liés à l'activité.....	63
3. Risques liés à l'organisation de la mission.....	63
4. Ratios d'alerte relatifs à la prévention des difficultés.....	64
a. Ratios d'exploitation.....	64
b. Ratios de structure.....	64

Adresses utiles	65
-----------------	----

1. Organisations professionnelles.....	65
2. Organismes de formation.....	65
3. Formations du Centre de Formation de la Profession Comptable (CFPC).....	66

Bibliographie	67
---------------	----

1. Etudes de marché.....	67
2. Mémoires d'expertise-comptable.....	68
3. Revues.....	68
4. Ouvrages.....	69

Lexique	70
---------	----

Abréviations	71
--------------	----

Annexes	72
---------	----

1. Manifestations.....	72
2. Logiciels et outils de gestion.....	73



Pensez-y : Tous les trimestres, retrouvez l'actualité de ce secteur accessible sur www.actus-sectorielles.fr que vous pouvez adresser à vos clients...

Synthèse ■■■

Le secteur de la *restauration* en bref

Que recouvre cette profession ?

■ L'activité de restauration consiste à préparer et à vendre des repas ou des plats dans un lieu ouvert au public¹ et prévu pour la consommation.

■ On distingue 3 grands types de restaurants :

- la restauration traditionnelle,
- les cafétérias,
- la restauration rapide commerciale.

Quelles sont les conditions d'accès à la profession ?

■ Un permis d'exploitation, valable 10 ans, est nécessaire pour exercer cette activité. Ce permis est obtenu à l'issue d'une formation spécifique sur les droits et les obligations attachés à l'exploitation de ce type d'établissement et les problématiques de santé publique.

■ Pour pouvoir vendre des boissons, il est nécessaire de disposer d'une licence.

- la « licence de restaurant », spécifiquement adaptée à l'activité de restaurateur et autorisant la vente de toutes boissons exclusivement à l'occasion des repas,
- la « licence de débit de boissons », également appelée licence IV, qui permet de vendre des boissons en dehors des repas,
- la « petite licence de restaurant », qui permet de vendre, à l'occasion des repas et en accessoire de la fourniture de nourriture, des boissons du second groupe : vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels, crèmes de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1, 2 à 3 degrés d'alcool.

Combien d'entreprises de restauration recense-t-on en France ?

■ Selon le dénombrement des entreprises présentées par l'Insee, le secteur de la restauration comptait, au 1^{er} janvier 2014 :

- 46 400 entreprises en restauration traditionnelle (en hausse),
- 27 689 entreprises de restauration rapide (en hausse également),
- 347 cafétérias et autres services libres (stable).

Quelles sont les évolutions majeures dans ce métier ?

■ Le secteur de la restauration indépendante traditionnelle connaît de sérieuses difficultés depuis plusieurs années. Des difficultés liées notamment :

- à la concurrence des autres circuits de restauration : la restauration rapide, la restauration à emporter ou livrée, la restauration de rue, etc.,
- aux modifications des habitudes alimentaires des Français, notamment en ce qui concerne le repas du midi, qui est de moins en moins pris au restaurant,
- aux arbitrages de consommation des ménages, qui doivent composer avec de fortes tensions sur leur pouvoir d'achats depuis plusieurs années.

¹ Par opposition à la restauration collective dont l'accès est réglementé

Quels sont les
principaux éléments de
leur performance
financière ?

- Autant d'évolutions qui ont notamment conduit à une nouvelle baisse sensible de l'activité des restaurateurs traditionnels en 2013 : -3,3 % en volume et -2,1 % en valeur. En 2014, comme en 2013, les restaurateurs ont en effet cherché à compenser la baisse de la fréquentation de leurs établissements par des hausses de prix soutenues.
- Selon la FCGA, en 2014, une entreprise individuelle exerçant une activité de restauration traditionnelle a dégagé, en moyenne, un résultat courant représentant 10,2 % de son chiffre d'affaires en 2014. Un ratio qui passe de 14 % pour les petites structures à 8 % pour les plus grandes.
- Dans un contexte peu propice, la marge brute et le résultat courant moyens des entreprises individuelles de la restauration traditionnelle se sont érodés en 2014.

Présentation de la profession

1. Définition

L'activité de restauration consiste à préparer et à vendre des repas ou des plats dans un lieu ouvert au public (par opposition à la restauration collective dont l'accès est réglementé). Le service ainsi que le paiement sont effectués à table pour une clientèle assise.

On distingue 3 grands types de restaurants :

- ▣ La restauration traditionnelle : outre la préparation de repas ou de plats, elle offre un local d'accueil pour la consommation ainsi qu'un couvert installé et un service à table ;
- ▣ Les cafétérias : il s'agit d'unités de restauration en libre-service présentant un assortiment complet de préparations proposées visuellement au client et généralement intégrées dans un ensemble commercial (grandes et moyennes surfaces -GMS-, grands magasins) ;
- ▣ La restauration rapide « commerciale » (avec point de vente au public sur rue) ou « fast-food » : si elle offre un local d'accueil pour se restaurer, les aliments ou repas sont vendus et servis au comptoir dans des conditionnements jetables pour être consommés sur place ou emportés.

L'établissement est dit « restaurant saisonnier » lorsque l'ouverture n'excède pas une durée de neuf mois par an fractionnée en une ou plusieurs périodes.

La présente étude sera axée sur les 3 grands types de restaurants présentés ci-dessus. Sont exclus la restauration collective sous contrat, la restauration d'hôtel, la restauration automatique et les circuits alimentaires alternatifs.

La restauration rapide livrée à domicile, dont l'activité principale consiste à préparer des repas ou plats (pizzas, paellas, sandwiches, etc.) destinés à être livrés au client en un lieu de consommation privé (domicile privé, entreprise, etc.) ne fait pas partie du champ de cette étude compte tenu des spécificités de ce métier.

L'Insee regroupe l'ensemble de la profession sous les codes APE suivants :

- ▣ APE 56.10A : Restauration traditionnelle comprenant l'activité de restauration avec un service à table, mais également les activités des bars et des restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport, s'ils sont exploités par des unités distinctes ;
- ▣ APE 56.10B : Cafétérias et autres libres services ;
- ▣ APE 56.10C : Restauration de type rapide : fourniture au comptoir d'aliments et de boissons à consommer sur place ou à emporter et présentés dans des conditionnements jetables, restaurants de restauration rapide, restaurants proposant des repas à emporter, vente de crème glacée dans des chariots, vente de repas dans des équipements mobiles, préparation de repas sur des éventaires ou sur les marchés.



2. Accès à la profession

a. Le permis d'exploitation

En application de l'article L. 3332-1-1 du Code de la santé publique, il est obligatoire de suivre une formation de 20 heures répartie sur au moins 3 jours pour tout futur titulaire d'une « licence de débit de boissons », d'une « petite licence restaurant » ou d'une « licence restaurant ». Cette formation peut être réduite à 6 heures lorsque la personne peut justifier d'une expérience professionnelle de dix ans en qualité d'exploitant (article R. 3332-7 du Code de la santé publique).

Cette formation donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation, valable 10 ans. Y est dispensée une formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation de ce type d'établissement, ainsi que sur les problématiques de santé publique. Ce permis assure ainsi la connaissance des dispositions du Code de la santé publique relatives à la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique mais aussi de la législation sur les stupéfiants, la revente de tabac, la lutte contre le bruit, les faits susceptibles d'entraîner une fermeture administrative, les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et des personnes morales et la lutte contre la discrimination. Une formation de mise à jour de 6 heures minimales permet ensuite de proroger la durée de validité de ce permis de 10 années supplémentaires.

b. La déclaration d'ouverture au titre de la vente de boissons

La vente de boissons nécessite d'effectuer une déclaration d'ouverture au moins 15 jours avant l'ouverture, la mutation ou le transfert de l'établissement auprès des autorités municipales (ou de la préfecture de police pour Paris), donnant lieu à une enquête de police (confirmation d'état civil, antécédents du demandeur, environnement de l'établissement, etc.).

La vente de boissons nécessite de disposer d'une licence. Les licences autorisant la vente de boissons exclusivement à l'occasion des repas principaux et comme accessoires de la nourriture, appelées « licences de restaurant » et « petite licence de restaurant » peuvent être obtenues sans limitation :

- ▣ La « petite licence de restaurant » permet de servir des boissons sans alcool et des boissons fermentées non distillées (vin, bière, cidre, etc.) ;
- ▣ La « licence de restaurant » ouvre droit à la commercialisation de tous types de boissons ;
- ▣ La vente de boissons sans repas nécessite une « licence de débit de boissons » dont les conditions d'obtention sont plus difficiles (l'Analyse Sectorielle « Café Tabac Presse » détaille les procédures d'obtention des différentes licences de boissons).

c. La formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire

Les restaurants traditionnels doivent avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité (articles L. 233-4 et D.233-6 et suivants du Code rural et de la pêche maritime). Sont concernés les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- ▣ Restauration traditionnelle ;
- ▣ Cafétérias et autres libres services ;
- ▣ Restauration de type rapide.



Cette formation peut être délivrée par tout organisme de formation déclaré auprès du préfet de région. Sont réputées avoir satisfait à cette obligation de formation les personnes :

- ▣ Pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans, au sein d'une entreprise du secteur alimentaire en qualité de gestionnaire ou exploitant ;
- ▣ Ou titulaires d'un diplôme ou d'un titre de formation professionnelle de niveau V minimum inscrit au répertoire national des certifications professionnelles et qui figure dans la liste de l'annexe de l'arrêté du 25 novembre 2011.



Analyse économique

1. Les principaux intervenants sur le marché

a. Les entreprises de restauration indépendantes

Il s'agit, pour la grande majorité, d'entreprises familiales de type artisanal exploitant un seul établissement :

- ▣ Les restaurants traditionnels indépendants, qu'ils soient associés ou non à un hôtel ou à un café, représentent 97 % des établissements de restauration ;
- ▣ Les restaurants « à table » généralistes (brasseries, restaurants gastronomiques, etc.) dominent le secteur, de même que les établissements présents sur certains créneaux comme les crêperies ou les spécialités étrangères.

b. Les chaînes de restauration ou restauration organisée

Les chaînes de restauration comprennent au moins cinq restaurants réunis sous une même enseigne. Quant à la restauration organisée, elle se scinde généralement entre la restauration à service rapide, la restauration à service complet et les cafétérias².

▣ La restauration à service rapide

On distingue généralement trois grandes catégories au sein de ce type de restauration :

- ▣ La restauration rapide de type anglo-saxon (fast-food ou restaurants de poulet) : Mc Donald's, Quick, etc. ;
- ▣ La restauration rapide à la française : Brioche Dorée, La Croissanterie, Relais H, etc. ;
- ▣ La restauration rapide à l'italienne : Mezzo Di Pasta, Pasta Cosy, Francesca, Pastapapa, etc.



² Source : Coach Omnium.

Les principales enseignes de restauration rapide

	Restaurants en propre	Franchises	Total
Restauration rapide à l'anglo-saxonne			
Mc DONALD'S	257	1 028	1 285
QUICK	79	315	394
KFC	71	90	161
Restauration rapide à la française			
BRIOCHE DOREE	210	154	354
LA MIE CALINE	15	197	212
LA CROISSANTERIE	88	127	215
Restauration rapide à l'italienne			
MEZZO DI PASTA ³	17	120	137
PASTA COSY ⁴	15	14	29
FRANCESCA ⁵	4	78	82
PASTAPAPA	1	7	8

Source : sites www.ac-franchise.com et www.observatoiredefracnchise.fr - Juillet 2015

■ La restauration à service complet

Les principaux segments de cette catégorie de restauration sont :

- La restauration avec service à table, avec des enseignes très variées comme Buffalo Grill, Courtepaille, Léon de Bruxelles ;
- Les pizzerias, avec les enseignes Del Arte, Pizza Pai ou Pizza Hut ;
- Les brasseries et restaurants traditionnels, avec les enseignes Au Bureau, La Taverne de Maître Kanter, Restaumarché ;
- Les restaurants des chaînes hôtelières, comme Campanile, Ibis (enseignes La Table, L'estaminet, Le Café), Mercure, etc.



³ Dernières informations disponibles : 2012.

⁴ Dernières informations disponibles : 2012.

⁵ Dernières informations disponibles : 2012.

Les principales enseignes de restauration à service complet

	Restaurants en propre	Franchises	Total
Restauration avec service à table			
BUFFALO GRILL	228	98	326
COURTEPAILLE	200	69	269
LEON DE BRUXELLES	70	1	71
Pizzerias			
PIZZA HUT	12	100	112
DEL ARTE ⁶	15	135	150
PIZZA PAÏ	13	30	43
Brasseries et restaurants traditionnels			
AU BUREAU	7	65	72
RESTAUMARCHE			84
Restaurants de chaînes hôtelières			
CAMPANILE	151	175	326

Source : sites www.ac-franchise.com et www.observatoiredefranchise.fr - Juillet 2015

■ Les cafétérias ou self-service

Les principales enseignes de cafétérias

	Restaurants en propre	Franchises	Total
LES COMPTOIRS CASINO	137	61	198
FLUNCH	265	87	352

Source : sites www.ac-franchise.com et www.observatoiredefranchise.fr - Juillet 2015

2. Evolution de l'activité

a. La fréquentation des établissements de restauration commerciale

La fréquentation des établissements de restauration commerciale

Variation annuelle	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Ensemble de la restauration commerciale ⁷	-1,2 %	-0,5 %	+0,8 %	-2,0 %	-1,4 %	-1,0 %
Restauration rapide	-0,1 %	+0,2 %	+0,5 %	-2,3 %	-1,4 %	-0,5 %

Source : *NPD Group - Estimations Xerfi pour 2014*

Pour la troisième année consécutive, la fréquentation des établissements de restauration a baissé en 2014, quel que soit leur positionnement :

⁶ 150 enseignes dont 90 % de franchisés

⁷ Restauration rapide, restauration à table et restauration à thème.

- Dans un contexte économique difficile (baisse du pouvoir d'achats, hausse du chômage, incertitudes sur l'avenir, etc.), les consommateurs ont de nouveau été contraints de réaliser des arbitrages de consommation qui n'ont pas été favorables aux restaurateurs ;
- La baisse de la fréquentation des établissements de restauration a cependant été plus faible en 2014 que ce que l'on pouvait observer au cours des années précédentes : -1 % pour l'ensemble de la restauration commerciale, contre -1,4 % en 2013 et -2 % en 2012 ;
- Entre 2008 et 2014, la baisse de la fréquentation de la restauration commerciale dépasse toutefois les 5 %. La situation n'est guère meilleure en matière de restauration rapide, avec une baisse cumulée de 4,6 % sur la période.

b. L'évolution des prix à la consommation

Evolution de l'indice des prix à la consommation dans le secteur de la restauration

Variation annuelle	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Restauration	+1,0 %	-0,1 %	+1,6 %	+2,9 %	+2,1 %	+3,0 %

Source : Insee - Indice des prix à la consommation (ensemble des ménages, métropole, base 1998) - Nomenclature Coicop

La baisse de la fréquentation des établissements de restauration doit être mise en relation avec l'augmentation du ticket moyen. Pour tenter de compenser cette baisse de fréquentation, les restaurateurs jouent en effet sur le levier des prix depuis plusieurs années :

- L'indice des prix à la consommation dans le secteur de la restauration a ainsi progressé de 3 % en 2014, après +2,1 % en 2013 et +2,9 % en 2012 ;
- L'indice général des prix a progressé de seulement +0,5 %, +0,9 % et +2 % durant ces trois mêmes années ;
- Autrement dit, les prix augmentent nettement plus vite dans le secteur de la restauration que dans l'économie en général. Dans un contexte difficile, les restaurateurs sont par exemple nombreux à avoir largement répercuté la hausse de la TVA intervenue début 2014 sur leurs prix de vente.

c. L'évolution du chiffre d'affaires de la consommation alimentaire hors domicile

Selon le cabinet spécialisé Gira Conseil, le chiffre d'affaires de la consommation alimentaire hors domicile⁸ s'est établi à près de 87 Mds€ en 2014, soit une baisse de 0,3 %. C'est la première fois depuis 10 ans que ce marché est en recul.

Le chiffre d'affaires des différents principaux acteurs de la restauration

Variation annuelle	2011		2012		2013		2014	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Restauration traditionnelle	+3,2 %	+1,6 %	-2,5 %	-4,8 %	-1,8 %	-3,8 %	-2,1 %	-3,3 %
Restaurants et services de restauration mobile	+3,1 %	+1,5 %	-1,5 %	-3,8 %	-1,5 %	-3,5 %	-1,8 %	-2,9 %
Restauration rapide	+3,4 %	+1,8 %	+0,7 %	-1,3 %	-0,4 %	-2,4 %	-0,5 %	-1,2 %

⁸ Restauration commerciale, restauration collective et les circuits de vente alternatifs : boulangeries-pâtisseries, les charcutiers traiteurs, stations-service, Grandes et Moyenne Surfaces, etc. Bref, tous les opérateurs qui proposent de l'alimentation sans que ce soit leur activité principale, etc.



Cafétérias et autres libres services	-0,1 %	-1,7 %	+1,3 %	-0,9 %	-2,2 %	-4,2 %	-3,3 %	-5,1 %
--------------------------------------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

Source : Insee, variations calculées à parti des indices de chiffre d'affaires en valeur et en volume (Série CVS-CJO base 100 en 2010)

Les données de l'Insee confirment celles de Gira Conseil, à savoir que 2014 n'a clairement pas été une bonne année pour les professionnels de la restauration :

- ▣ Les hausses de prix observées dans le secteur ont certes permis de « limiter la casse », mais les données en volume sont sans appel :
 - ▣ -1,2 % dans la restauration rapide,
 - ▣ -3,3 % dans la restauration traditionnelle,
 - ▣ et -5,1 % dans les cafétérias.
- ▣ La restauration commerciale est particulièrement sensible à la conjoncture économique. C'est en effet traditionnellement un des premiers postes de dépenses mis sous surveillance par les ménages lorsqu'il s'agit de faire des économies.

d. Les grandes tendances de ces dernières années dans le secteur de la restauration

- ▣ La concurrence de plus en plus pressante des « nouvelles » formes de restauration et des circuits alternatifs pèse sur l'activité des restaurateurs traditionnels :
 - ▣ le faire soi-même et les repas chez des amis,
 - ▣ la restauration rapide et autres food-trucks. Près de 300 véhicules occuperaient le bitume à Paris et en province,
 - ▣ les boulangeries et les traiteurs qui ont cherché des relais de croissance sur le marché de la restauration rapide et du snacking,
 - ▣ la grande distribution qui investit également le segment de la restauration rapide.
- ▣ Une consommation individuelle en baisse. Les Français fréquentent moins les restaurants et ceux qui continuent de le faire tendent à limiter leur consommation : moins de boissons, moins d'entrées ou moins de desserts ;
- ▣ La modification des habitudes alimentaires des Français notamment en ce qui concerne les repas du midi :
 - ▣ ils sont en effet de moins en moins nombreux à déjeuner au restaurant le midi, que ce soit pour des raisons financières ou pour des raisons de gain de temps,
 - ▣ ils plébiscitent en revanche la restauration rapide sous toutes ses formes et notamment les sandwiches. 1 Français sur 4 consomme en effet un sandwich pour son déjeuner, soit 22 millions d'unités consommées en France chaque semaine et près de 90 millions par mois. Il s'est vendu près d'un milliard de sandwiches en 2014.
- ▣ Alors qu'elle avait dans un premier temps mieux résisté à la crise que la restauration traditionnelle, la restauration rapide semble aujourd'hui rattrapée par le phénomène :
 - ▣ la restauration rapide a en effet perdu près de 130 millions de visites entre 2009 et 2015,
 - ▣ il est d'ailleurs intéressant de souligner que c'est essentiellement la clientèle des 16-24 ans et des 25-34 ans qui désertent ces enseignes,
 - ▣ à l'inverse, la fréquentation des plus de 50 ans progresse très sensiblement : + 40 % sur la période.



3. Le tissu d'entreprises et les effectifs

a. Les entreprises du secteur

Selon les dernières données publiées par l'Insee, le secteur de la restauration comptait au 1^{er} janvier 2014 :

- ▣ 46 400 entreprises en restauration traditionnelle ;
- ▣ 27 689 entreprises de restauration rapide ;
- ▣ 346 cafétérias et autres services libres.

Les entreprises du secteur selon la taille

1 ^e janvier 2014	0	1 à 2	3 à 5	6 à 9	10 à 19	20 à 49	50 et plus	Total
56.10A - Restaurants traditionnels	37,7 %	28,0 %	18,1 %	9,0 %	5,1 %	1,8 %	0,3 %	46 400
56.10C - Restauration de type rapide	58,3 %	21,7 %	9,1 %	4,0 %	2,1 %	3,5 %	1,3 %	27 689
56.10B - Cafétérias et autres libres services	26,4 %	10,1 %	9,2 %	6,6 %	17,3 %	24,6 %	5,8 %	346

Source : Insee

Le secteur de la restauration est composé, en grande majorité, de petites structures :

- ▣ Dans la restauration traditionnelle, 83,8 % des entreprises du secteur comptent ainsi moins de 5 salariés (et près des 2/3 en comptent moins de 2) ;
- ▣ Dans la restauration rapide, 89,2 % des structures emploient moins de 5 salariés (et 80 % moins de 2) ;
- ▣ Seules les cafeterias présentent un profil différent, avec plus de la moitié des établissements qui comptent plus de 5 salariés.

b. Les effectifs du secteur

Les effectifs salariés

	2010	2011	2012	2013
56.10A « Restaurant traditionnel »	354 676	359 781	352 876	359 740
<i>Variation annuelle</i>	+7,9 %	+1,4 %	-1,9 %	+1,9 %
56.10C « Restauration de type rapide »	139 708	154 463	156 722	152 381
<i>Variation annuelle</i>	+2,7 %	+10,6 %	+1,5 %	-2,8 %

Source : Insee, Alisse 2013 (dernières données disponibles)

La restauration représente une part significative de l'emploi des activités du tourisme en France. Selon les dernières données diffusées par l'Insee, le secteur employait en effet plus de 500 000 salariés en 2013, dont près de 360 000 dans le seul secteur de la restauration traditionnelle.



4. Les perspectives du secteur de la restauration

Alors que la situation des ménages et des entreprises ne s'améliore guère, l'activité des professionnels de la restauration resterait mal orientée en 2015.

Pour faire face à un environnement morose (baisse de la fréquentation, stagnation du ticket moyen, etc.), l'innovation est certainement une des meilleures planches de salut des professionnels de la restauration, quel que soit leur positionnement. Parmi les pistes :

- ▣ Adopter un positionnement plus qualitatif pour les indépendants afin de se démarquer de la concurrence : produits du terroir, de saison, bio, mention « Fait maison », etc. ;
- ▣ Rejoindre une enseigne nationale afin de pouvoir s'appuyer sur une marque forte et profiter de conditions d'approvisionnement plus favorables ;
- ▣ Moderniser leur concept pour les grandes chaînes de restauration, à l'image de Buffalo Grill, qui se lance sur le marché en plein essor des burgers, via son enseigne Buffalo Burger ;
- ▣ Monter en gamme pour les enseignes de restauration rapide historiques, qui doivent faire face à une concurrence de plus en plus forte : des boulangeries, des grandes surfaces alimentaires, des nouvelles formes de restauration rapide (street food, food truck, bagels, etc.) ;
- ▣ S'adapter aux nouveaux usages de consommation alimentaire induits par les nouvelles technologies pour la totalité des acteurs : référencement sur des annuaires spécialisés, sites internet, présence sur les réseaux sociaux, réservations (voir commandes) en ligne, etc.



Structure financière

Cette analyse financière est réalisée à partir de données moyennes sur le secteur étudié : celles-ci peuvent être impactées de manière conséquente, selon la taille de l'échantillon sélectionné.

A noter :

- ▣ La colonne « global » des tableaux ci-dessous, correspond à une moyenne pondérée par le nombre d'entreprises des données détaillées, dans les différentes tranches de chiffre d'affaires ;
- ▣ Sauf annotation contraire, les données exprimées sont les données moyennes du secteur ;
- ▣ Sauf annotation contraire, les pourcentages sont exprimés en fonction du chiffre d'affaires.

1. Chiffres clés des entreprises individuelles du secteur

Le code APE de cette activité correspond à 56.10 : « Restaurants et services de restauration mobile ». Ce code APE se décompose en trois sous-secteurs :

- ▣ 56.10B : « Cafétérias et autres libres-services » ;
- ▣ 56.10C : « Restauration de type rapide ».

a. Activité des entreprises individuelles du secteur

Restauration traditionnelle

La FCGA distingue au sein du sous-secteur 56.10A « Restauration traditionnelle », les sous-codes suivants⁹ :

- ▣ 56.10A1 : « Restaurant » ;
- ▣ 56.10A2 : « Café-Restaurant » ;
- ▣ 56.10A3 : « Crêperie » ;
- ▣ 56.10A4 : « Pizzeria » ;
- ▣ 56.10A5 : « Restaurant spécialités étrangères » ;
- ▣ 56.10A6 : « Brasserie » ;
- ▣ 56.10A7 : « Restauration traditionnelle à emporter ».



⁹ La FCGA ne communique aucune donnée concernant le code 56.10B « Cafétérias et autres libres-services ».

Restauration rapide

La FCGA distingue au sein du sous-secteur 56.10C « Restauration de type rapide », les sous-codes suivants :

- 56.10C1 : « Restauration rapide » ;
- 56.10C2 : « Friterie, sandwicherie » ;
- 56.10A1 : « Restaurant » ;
- 56.10A2 : « Café-Restaurant » ;
- 56.10A3 : « Crêperie » ;
- 56.10A4 : « Pizzeria » ;
- 56.10A5 : « Restaurant spécialités étrangères » ;
- 56.10A6 : « Brasserie » ;
- 56.10C1 : « Restauration rapide ».

Les résultats des codes 56.10C2 (Friterie, sandwicherie) et 56.10A5 (Restaurant spécialités étrangères) n'ont pas été présentés dans cette étude dans la mesure où le nombre d'entreprises recensées dans ces codes est inférieur à 500 entreprises.

Compte-tenu du découpage par tranches, l'effectif de chaque segment était en effet inférieur à 100 entreprises dans la France entière, ce qui ne permet pas de disposer de données significatives et exploitables.

■ Restauration traditionnelle (56.10A)

Restaurants

	2014
Nombre d'entreprises	4 239
Chiffre d'affaires HT en €	227 953
Marge brute globale	67,4 %
Résultat d'exploitation corr. rem. expl.	12,4 %
Résultat financier	-0,7 %
Résultat courant	11,7 %

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A1

Cafés-Restaurants

	2014
Nombre d'entreprises	2 303
Chiffre d'affaires HT en €	186 044
Marge brute globale	66,6 %
Résultat d'exploitation corr. rem. expl.	13,7 %
Résultat financier	-0,8 %
Résultat courant	13,0 %

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A2



Crêperies

	2014
Nombre d'entreprises	456
Chiffre d'affaires HT en €	162 340
Marge brute globale	75,0 %
Résultat d'exploitation corr. rem. expl.	18,0 %
Résultat financier	-0,8 %
Résultat courant	17,3 %

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A3

Pizzerias

	2014
Nombre d'entreprises	556
Chiffre d'affaires HT en €	188 261
Marge brute globale	68,9 %
Résultat d'exploitation corr. rem. expl.	15,7 %
Résultat financier	-0,6 %
Résultat courant	15,1 %

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A4

Brasseries

	2014
Nombre d'entreprises	622
Chiffre d'affaires HT en €	226 879
Marge brute globale	70,5 %
Résultat d'exploitation corr. rem. expl.	13,9 %
Résultat financier	-0,8 %
Résultat courant	13,1 %

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A6

■ Restauration rapide (56.10C 1)

	2014
Nombre d'entreprises	2 124
Chiffre d'affaires HT en €	140 829
Marge brute globale	65,6 %
Résultat d'exploitation corr. rem. expl.	14,7 %
Résultat financier	-0,7 %
Résultat courant	14,1 %

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10C1



b. Performances des entreprises individuelles du secteur

■ Performances par taille d'entreprises

Restauration traditionnelle (56.10A)

Restaurants

Données 2014						
En % du chiffre d'affaires	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		≤ 98 111	≤ 158 989	≤ 244 771	≤ 407 504	≤ 1 034 994
Nombre d'entreprises	4 239	763	1 102	1 060	805	509
Effectif moyen (exploitant inclus)	3,2	1,3	1,9	2,8	4,4	8,2
Chiffre d'affaires HT €	227 953	77 704	132 442	202 177	316 906	573 154
Chiffre d'affaires par personne €	70 793	60 236	71 590	73 519	72 685	69 558
Marge brute globale	67,4 %	67,3 %	65,7 %	66,6 %	67,4 %	68,8 %
Valeur ajoutée	46,6 %	39,1 %	41,8 %	45,3 %	48,0 %	50,4 %
Impôts et taxes	2,1 %	3,0 %	2,4 %	2,1 %	1,9 %	1,8 %
Charges de personnel	24,7 %	9,3 %	16,1 %	21,8 %	26,9 %	32,5 %
EBE hors cotisations exploitant	14,5 %	18,2 %	16,2 %	15,1 %	14,3 %	12,7 %
Amortissements et provisions	3,3 %	3,8 %	3,3 %	3,1 %	3,2 %	3,3 %
Résultat exploitat° corr. rem. expl.	12,4 %	15,8 %	14,7 %	13,5 %	12,3 %	10,1 %
Résultat financier	-0,7 %	-0,8 %	-0,7 %	-0,7 %	-0,7 %	-0,6 %
Résultat courant corr. rem. expl.	11,5 %	14,7 %	13,5 %	12,5 %	11,3 %	9,4 %
Résultat courant € corr. rem. expl.	26 319	11 426	17 843	25 246	35 939	54 013
Cotisations de l'exploitant	5,4 %	8,7 %	7,4 %	6,4 %	5,0 %	3,4 %
Résultat courant	10,2 %	14,0 %	12,4 %	11,4 %	9,9 %	8,0 %
Résultat courant €	23 362	10 911	16 365	22 949	31 239	45 580

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A1

Selon les dernières données de la FCGA, le chiffre d'affaires moyen d'une entreprise individuelle exploitant un restaurant était de 227 953 € en 2014. La marge brute de cette activité est relativement homogène selon la taille des intervenants, puisqu'elle oscille entre 65,7 % et 68,8 % de leur chiffre d'affaires.

Sans grande surprise, le poids des charges de personnel augmente à mesure que la taille de l'entreprise s'accroît :

- Il passe ainsi de 9,3 % du chiffre d'affaires pour les plus petites structures à 32,5 % pour les plus grandes ;
- L'effectif moyen passe en effet de 1,3 pour les entreprises réalisant un chiffre d'affaires inférieur à 98 111 € à 8,2 pour celles réalisant un chiffre d'affaires compris entre 407 504 € et 1 034 994 €.

Dans ces conditions, le taux d'EBE est plus élevé dans les entreprises de la première tranche (18,2 % de leur chiffre d'affaires) que dans celles de la dernière (12,7 %). Le résultat courant suit la même tendance que l'EBE, à savoir qu'il est une fonction décroissante du volume d'activité.

En 2014, une entreprise individuelle exerçant une telle activité a dégagé, en moyenne, un résultat courant représentant 10,2 % de son chiffre d'affaires. Un ratio qui décroît sensiblement avec l'augmentation du volume d'activité : de 14 % pour les petites structures à 8 % pour les plus grandes.

Cafés-Restaurants

Données 2014						
En % du chiffre d'affaires	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		≤ 84 407	≤ 134 548	≤ 200 269	≤ 323 675	≤ 849 646
Nombre d'entreprises	2 303	415	598	576	438	276
Effectif moyen (exploitant inclus)	2,7	1,2	1,5	2,3	3,5	7,2
Chiffre d'affaires HT €	186 044	68 348	109 813	165 748	247 200	473 122
Chiffre d'affaires par personne €	68 905	57 922	71 307	72 696	71 239	65 711
Marge brute globale	66,6 %	67,4 %	65,0 %	65,6 %	66,6 %	68,0 %
Valeur ajoutée	46,0 %	38,9 %	40,5 %	44,2 %	47,4 %	50,4 %
Impôts et taxes	2,3 %	3,4 %	2,8 %	2,4 %	2,1 %	1,8 %
Charges de personnel	21,6 %	6,1 %	11,5 %	18,1 %	23,6 %	30,9 %
EBE hors cotisations exploitant	15,9 %	19,4 %	18,0 %	16,6 %	15,7 %	13,7 %
Amortissements et provisions	3,3 %	3,4 %	3,3 %	3,4 %	3,2 %	3,3 %
Résultat exploitat° corr. rem. expl.	13,7 %	17,4 %	16,2 %	14,5 %	13,5 %	11,4 %
Résultat financier	-0,8 %	-0,7 %	-0,9 %	-0,8 %	-0,7 %	-0,7 %
Résultat courant corr. rem. expl.	12,9 %	16,6 %	15,0 %	13,6 %	12,8 %	10,7 %
Résultat courant € corr. rem. expl.	24 028	11 361	16 496	22 493	31 665	50 478
Cotisations de l'exploitant	6,3 %	10,1 %	8,4 %	7,2 %	6,0 %	4,1 %
Résultat courant	11,7 %	16,0 %	14,4 %	12,8 %	11,5 %	8,8 %
Résultat courant €	21 786	10 943	15 768	21 187	28 422	41 850

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A2

En 2014, le chiffre d'affaires moyen d'une entreprise individuelle exploitant un café-restaurant était de 186 044 €.

La marge brute moyenne des entreprises individuelles du secteur était de 66,6 % de leur chiffre d'affaires en 2014 (entre 65 % et 68 % selon la taille des structures).

Les différents soldes de gestion des entreprises individuelles gérant des cafés-restaurants suivent les mêmes tendances que celles observées pour l'activité « restaurants ».

- ▣ Ainsi, les charges de personnel sont, en moyenne, de 21,6 % du chiffre d'affaires, mais les situations sont très hétérogènes selon la taille des entreprises individuelles analysées. Ce poste représente en effet 6,1 % du chiffre d'affaires des petits cafés-restaurants, tandis qu'il dépasse les 30 % pour les plus grandes structures ;
- ▣ In fine, une entreprise individuelle exerçant une telle activité dégagait, en moyenne, un résultat courant de 11,7 % de son chiffre d'affaires en 2014. Une fois encore, cet indicateur décroît avec la taille des entreprises.



Crêperies

Données 2014

En % du chiffre d'affaires	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		≤ 75 554	≤ 118 795	≤ 178 233	≤ 285 556	≤ 564 468
Nombre d'entreprises	456	82	119	114	86	55
Effectif moyen (exploitant inclus)	2,7	1,3	1,7	2,3	3,5	6,4
Chiffre d'affaires HT €	162 340	65 510	97 041	144 803	218 747	395 637
Chiffre d'affaires par personne €	61 030	51 583	57 763	64 072	62 858	61 626
Marge brute globale	75,0 %	73,8 %	74,4 %	74,3 %	75,3 %	76,0 %
Valeur ajoutée	54,5 %	45,6 %	51,5 %	52,0 %	56,3 %	58,7 %
Impôts et taxes	2,6 %	3,4 %	3,0 %	2,7 %	2,4 %	2,3 %
Charges de personnel	24,3 %	9,8 %	16,4 %	20,5 %	27,1 %	32,6 %
EBE hors cotisations exploitant	20,2 %	22,5 %	22,8 %	20,7 %	19,8 %	18,1 %
Amortissements et provisions	3,1 %	4,3 %	3,5 %	3,1 %	2,7 %	2,9 %
Résultat exploitat° corr. rem. expl.	18,0 %	19,3 %	20,7 %	18,4 %	18,0 %	16,1 %
Résultat financier	-0,8 %	-0,9 %	-1,2 %	-0,9 %	-0,7 %	-0,5 %
Résultat courant corr. rem. expl.	17,2 %	18,0 %	19,4 %	17,5 %	17,3 %	15,5 %
Résultat courant € corr. rem. expl.	27 882	11 803	18 793	25 329	37 791	61 315
Cotisations de l'exploitant	7,5 %	10,1 %	9,3 %	8,1 %	7,0 %	5,7 %
Résultat courant	15,7 %	16,8 %	17,6 %	16,3 %	15,8 %	14,0 %
Résultat courant €	25 564	11 002	17 097	23 644	34 526	55 560

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A3

Le chiffre d'affaires moyen des entreprises individuelles exploitant une crêperie était de 162 340 € en 2014, selon la FCGA. Dans cette activité, la marge brute moyenne était de 75 % du chiffre d'affaires. Outre le fait qu'elle soit très homogène quel que soit le niveau d'activité, elle est très nettement supérieure à celle des autres catégories de restaurants.

Les charges de personnels sont conformes à ce que l'on observe dans les autres secteurs de la restauration, avec un poids moyen de l'ordre de 24,3 % du chiffre d'affaires en 2014. A noter toutefois que la notion de moyenne doit être maniée avec précaution, ce poste de charges variant entre 9,8 % et 32,6 % du chiffre d'affaires, selon la taille des entreprises.

Le résultat courant moyen des entreprises individuelles du secteur était de 15,7 % de leur chiffre d'affaires en 2014. Ce taux de résultat courant des entreprises de crêperie est plus homogène (et plus élevé) que dans les autres types de restauration ; il évolue en effet entre 14,0 % et 17,6 % du chiffre d'affaires.



Pizzerias

Données 2014

En % du chiffre d'affaires	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		≤ 80 882	≤ 129 088	≤ 203 182	≤ 315 614	≤ 816 673
Nombre d'entreprises	556	100	145	139	105	67
Effectif moyen (exploitant inclus)	2,8	1,2	1,6	2,5	3,8	6,9
Chiffre d'affaires HT €	188 261	69 555	110 231	169 613	256 820	466 921
Chiffre d'affaires par personne €	66 523	56 093	67 626	67 575	67 584	67 280
Marge brute globale	68,9 %	69,4 %	68,1 %	67,1 %	69,3 %	69,8 %
Valeur ajoutée	48,7 %	41,1 %	44,8 %	46,4 %	50,6 %	52,4 %
Impôts et taxes	2,3 %	3,2 %	2,8 %	2,3 %	2,1 %	2,0 %
Charges de personnel	22,9 %	7,7 %	13,2 %	20,9 %	25,5 %	30,4 %
EBE hors cotisations exploitant	17,2 %	20,9 %	19,9 %	16,4 %	16,9 %	15,8 %
Amortissements et provisions	3,1 %	4,1 %	3,6 %	3,1 %	2,9 %	2,7 %
Résultat exploitat ^o corr. rem. expl.	15,7 %	18,3 %	18,1 %	15,5 %	15,7 %	14,2 %
Résultat financier	-0,6 %	-0,7 %	-0,9 %	-0,6 %	-0,6 %	-0,6 %
Résultat courant corr. rem. expl.	14,7 %	17,1 %	16,5 %	14,2 %	14,8 %	13,4 %
Résultat courant € corr. rem. expl.	27 640	11 913	18 197	24 153	37 920	62 676
Cotisations de l'exploitant	6,5 %	9,5 %	9,3 %	7,1 %	6,3 %	4,2 %
Résultat courant	13,0 %	16,4 %	15,5 %	12,8 %	12,9 %	11,1 %
Résultat courant €	24 463	11 405	17 059	21 672	33 256	51 986

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A4

En 2014, les entreprises individuelles exploitant une pizzeria ont réalisé un chiffre d'affaires moyen de 188 261 €, selon les données de la FCGA.

La marge brute des entreprises individuelles de ce secteur était relativement homogène selon la taille des intervenants, entre 67 et 70 % de leur chiffre d'affaires. C'est 5 points de moins que les crêperies, mais 3 points de plus que les restaurants et les cafés-restaurants.

Une entreprise individuelle exerçant une telle activité dégagait, en moyenne, un résultat courant de 13 % de son chiffre d'affaires en 2014 (16,4 % du chiffre d'affaires pour les plus petites structures et 11,1 % pour les plus grandes).



Brasseries

Données 2014

En % du chiffre d'affaires	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		≤ 88 786	≤ 139 380	≤ 235 664	≤ 432 590	≤ 1 138 571
Nombre d'entreprises	622	112	162	155	118	75
Effectif moyen (exploitant inclus)	3,5	1,2	1,7	2,6	4,8	10,5
Chiffre d'affaires HT €	226 879	71 269	113 863	181 998	316 116	658 268
Chiffre d'affaires par personne €	65 762	61 439	68 592	71 372	66 551	62 514
Marge brute globale	70,5 %	69,7 %	69,9 %	69,3 %	69,4 %	72,1 %
Valeur ajoutée	50,0 %	41,5 %	44,8 %	47,4 %	50,7 %	54,0 %
Impôts et taxes	2,4 %	3,8 %	3,0 %	2,5 %	2,2 %	2,0 %
Charges de personnel	25,5 %	5,1 %	13,4 %	19,8 %	27,9 %	34,7 %
EBE hors cotisations exploitant	16,3 %	22,3 %	19,6 %	18,0 %	15,4 %	13,7 %
Amortissements et provisions	3,1 %	3,1 %	2,8 %	3,0 %	3,2 %	3,3 %
Résultat exploitat° corr. rem. expl.	13,9 %	19,9 %	17,3 %	16,3 %	13,3 %	10,7 %
Résultat financier	-0,8 %	-0,8 %	-0,9 %	-0,8 %	-0,9 %	-0,8 %
Résultat courant corr. rem. expl.	13,0 %	19,0 %	16,4 %	15,5 %	12,2 %	10,0 %
Résultat courant € corr. rem. expl.	29 586	13 533	18 618	28 125	38 629	66 039
Cotisations de l'exploitant	5,8 %	10,4 %	8,9 %	7,1 %	5,3 %	3,5 %
Résultat courant	11,6 %	18,4 %	15,9 %	14,2 %	10,9 %	7,8 %
Résultat courant €	26 281	13 141	18 127	25 915	34 358	51 562

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A6

En 2014, le chiffre d'affaires moyen d'une entreprise individuelle exploitant une brasserie était, selon la FCGA, de 226 879 € (ce qui rapproche les brasseries des restaurants, du moins en termes de chiffre d'affaires moyen).

La marge brute moyenne des entreprises individuelles du secteur s'établissait à 70,9 % de leur chiffre d'affaires en 2014.

Une entreprise individuelle exerçant une telle activité, dégagait, en moyenne, un résultat courant de 11,6 % de son chiffre d'affaires en 2014 :

- ▣ Le poids du résultat courant dans le chiffre d'affaires diminue fortement avec l'augmentation de la taille des acteurs ;
- ▣ Il est ainsi de 18,4 % du chiffre d'affaires pour les brasseries générant un chiffre d'affaires inférieur à 88 786 €, tandis qu'il « tombe » à 7,8 % pour les plus grosses entreprises individuelles du secteur.



Restauration rapide (56.10C1)

Données 2014						
En % du chiffre d'affaires	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		≤ 64 398	≤ 95 515	≤ 139 533	≤ 231 074	≤ 1057 295
Nombre d'entreprises	2 124	382	553	531	403	255
Effectif moyen (exploitant inclus)	2,1	1,1	1,3	1,7	2,5	5,5
Chiffre d'affaires HT €	140 829	52 299	81 901	118 009	182 548	382 519
Chiffre d'affaires par personne €	68 033	47 981	63 001	71 521	74 509	69 423
Marge brute globale	65,6 %	66,3 %	64,3 %	64,6 %	64,7 %	67,4 %
Valeur ajoutée	44,0 %	38,6 %	39,7 %	42,0 %	43,6 %	48,7 %
Impôts et taxes	2,4 %	3,5 %	3,0 %	2,6 %	2,1 %	1,9 %
Charges de personnel	17,6 %	4,0 %	8,2 %	12,6 %	18,1 %	27,4 %
EBE hors cotisations exploitant	17,6 %	21,8 %	20,2 %	19,0 %	16,9 %	15,1 %
Amortissements et provisions	3,5 %	4,7 %	3,8 %	3,5 %	3,5 %	3,2 %
Résultat exploitat° corr. rem. expl.	14,7 %	18,3 %	17,5 %	16,6 %	14,7 %	11,6 %
Résultat financier	-0,7 %	-0,8 %	-0,7 %	-0,7 %	-0,7 %	-0,5 %
Résultat courant corr. rem. expl.	13,8 %	17,0 %	16,3 %	15,5 %	13,7 %	11,0 %
Résultat courant € corr. rem. expl.	19 448	8 903	13 372	18 260	24 918	42 246
Cotisations de l'exploitant	6,6 %	9,5 %	8,5 %	7,9 %	6,6 %	4,3 %
Résultat courant	12,9 %	16,3 %	15,8 %	14,6 %	12,8 %	9,8 %
Résultat courant €	18 158	8 524	12 926	17 286	23 411	37 455

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10C1

En 2014, le chiffre d'affaires moyen d'une entreprise individuelle exerçant une activité de restauration rapide était de 140 829 €.

La marge brute moyenne des entreprises individuelles du secteur était de 65,6 % de leur chiffre d'affaires (soit le taux le plus faible de tous les types de restauration analysés).

La structure du compte de résultat des entreprises individuelles exerçant une activité de restauration rapide est assez similaire à celle des autres activités de restauration traditionnelle au sens large exposées précédemment.

- ▣ Seul le poste des charges de personnel présente un poids moins important dans le chiffre d'affaires (17,6 % en moyenne). Un phénomène guère surprenant dans la mesure où :
 - ▣ la restauration rapide n'a, par définition, pas recours à du personnel pour le service en salle,
 - ▣ les personnels en cuisine sont sensiblement moins qualifiés que dans les restaurants traditionnels.
- ▣ In fine, une entreprise individuelle exerçant une telle activité dégagait, en moyenne, un résultat courant de 12,9 % de son chiffre d'affaires en 2014.



■ Évolution des principaux postes entre 2013 et 2014

Restauration traditionnelle (56.10A)

Restaurants

	2013/2014
Nombre d'entreprises	4 239
Chiffre d'affaires HT 2014 en €	227 953
Chiffre d'affaires	-1,2 %
Marge brute globale	-1,5 %
Valeur ajoutée	-2,3 %
Charges de personnel	-0,1 %
Résultat courant corr. rem. expl	-0,9 %

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A1

Entre 2013 et 2014, le chiffre d'affaires des 4 239 entreprises individuelles du secteur de la restauration traditionnelle de notre échantillon s'est replié de 1,2 %. En droite ligne avec la baisse d'activité, la marge brute et le résultat courant se sont contractés de respectivement -1,5 % et -0,9 %.

Cafés-Restaurants

	2013/2014
Nombre d'entreprises	2 303
Chiffre d'affaires HT 2014 en €	186 044
Chiffre d'affaires	-0,9 %
Marge brute globale	-1,2 %
Valeur ajoutée	-1,9 %
Charges de personnel	-0,4 %
Résultat courant corr. rem. expl	-0,3 %

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A2

Le chiffre d'affaires des entreprises individuelles exploitant des cafés-restaurants s'est replié de 0,9 % entre 2013 et 2014, selon les dernières fournies par la FCGA. La marge brute s'est par ailleurs contractée de 1,2 %, tandis que la valeur ajoutée plongeait de 1,9 %.

Crêperies

	2013/2014
Nombre d'entreprises	456
Chiffre d'affaires HT 2014 en €	162 340
Chiffre d'affaires	+0,9 %
Marge brute globale	+0,4 %
Valeur ajoutée	-0,0 %
Charges de personnel	-0,1 %
Résultat courant corr. rem. expl	+0,0 %

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A3

Le chiffre d'affaires des entreprises individuelles de crêperies suivies par la FCGA a quant à lui progressé entre 2013 et 2014 : +0,9 %. Le résultat courant des opérateurs est néanmoins resté stable.

Pizzerias

	2013/2014
Nombre d'entreprises	556
Chiffre d'affaires HT 2014 en €	188 261
Chiffre d'affaires	+0,7 %
Marge brute globale	+0,3 %
Valeur ajoutée	-0,2 %
Charges de personnel	+0,0 %
Résultat courant corr. rem. expl	+0,1 %

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A4

Entre 2013 et 2014, le chiffre d'affaires moyen des entreprises individuelles de la pizza a progressé de 0,7 %.

Comme pour les crêperies, la marge brute a progressé également, mais de façon moins marquée que le chiffre d'affaires. En revanche, la valeur ajoutée, les charges de personnel et le résultat courant sont restés stables, voir ont légèrement régressé.

Brasseries

	2013/2014
Nombre d'entreprises	622
Chiffre d'affaires HT 2014 en €	226 879
Chiffre d'affaires	-0,4 %
Marge brute globale	-0,8 %
Valeur ajoutée	-1,4 %
Charges de personnel	-0,1 %
Résultat courant corr. rem. expl	-0,2 %

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A6

Le chiffre d'affaires moyen des 622 entreprises individuelles du secteur des brasseries suivies par la FCGA s'est replié entre 2013 et 2014 (-0,4 %). La marge brute et la valeur ajoutée ont encore plus souffert, avec des baisses respectives de 0,8 % et 1,4 %.

Les charges de personnel des entreprises individuelles analysées sont quant à elles restées stables, tout comme le résultat courant.

Restauration rapide (56.10C1)

	2013/2014
Nombre d'entreprises	2 124
Chiffre d'affaires HT 2014 en €	140 829
Chiffre d'affaires	+0,4 %
Marge brute globale	-0,0 %
Valeur ajoutée	-0,6 %
Charges de personnel	+0,4 %
Résultat courant corr. rem. expl	-0,5 %

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10C1

Entre 2013 et 2014, le chiffre d'affaires moyen des 2 124 entreprises individuelles de la restauration rapide suivies par la FCGA a progressé de 0,4 %. Notons en revanche que la marge brute est restée



stable, tandis que la hausse des charges de personnel de 0,4% a contribué à la baisse des autres ratios.

■ Autres ratios moyens en 2014

Restauration traditionnelle (56.10A)

Restaurants : BFR

Données 2014						
Répartition selon le chiffre d'affaires En €	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		≤ 98 111	≤ 158 989	≤ 244 771	≤ 407 504	≤ 1034 994
Nombre d'entreprises	4 239	763	1 102	1 060	805	509
Rotation de stocks (jrs d'achats HT)	24	24	23	23	25	26
Crédit clients (jrs de CA TTC)	1	1	1	2	1	2
Crédit fournisseurs (jrs d'achats TTC)	40	38	37	38	40	44
BFR (jrs de CA HT)	-14	-16	-14	-14	-13	-14

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A1

Le BFR moyen des entreprises individuelles du secteur des restaurants était de -14 jours de chiffre d'affaires en 2014. Ce BFR négatif, autrement dit, un excédent de fond de roulement, est la résultante :

- De délais de règlement clients très courts (en moyenne 1 jour de chiffre d'affaires) ; un phénomène lié à la pratique du paiement comptant ;
- D'un crédit fournisseurs de 40 jours d'achats en moyenne ;
- D'une rotation de stock de l'ordre de 24 jours d'achats.

Restaurants : autres ratios

Ratios 2014	Global
Nombre d'entreprises	4 239
Chiffre d'affaires HT €	227 953
Capacité autofinancement brute montant en €	35 538
jours de CA HT	56
Acquisition immobilière montant en €	6 372
jours de CA HT	10
Emprunts montant en €	26 663
jours de CA HT	42
Trésorerie montant en €	16 959
jours de CA HT	27

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A1

A fin 2014, les opérations de l'année ont permis aux entreprises individuelles exploitant des restaurants traditionnels de dégager, en moyenne, une trésorerie de 16 959 €, soit l'équivalent de 27 jours de chiffre d'affaires.

Cafés-Restaurants : le BFR

Répartition selon le chiffre d'affaires En €	Données 2014					
	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		≤ 84 407	≤ 134 548	≤ 200 269	≤ 323 675	≤ 849 646
Nombre d'entreprises	2 303	415	598	576	438	276
Rotation de stocks (jrs d'achats HT)	22	26	23	22	21	21
Crédit clients (jrs de CA TTC)	2	2	2	3	3	2
Crédit fournisseurs (jrs d'achats TTC)	47	48	46	48	44	48
BFR (jrs de CA HT)	-18	-21	-20	-19	-15	-18

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A2

Le BFR moyen des entreprises individuelles du secteur des cafés-restaurants était de -18 jours de chiffre d'affaires en 2014 (4 jours de plus que les restaurants). Les TPE du secteur bénéficient en effet, en moyenne, d'un crédit fournisseurs un peu plus long : 47 jours d'achats pour les cafés-restaurants, contre 40 jours pour les restaurants traditionnels. Par ailleurs, le délai de rotation des stocks est également légèrement plus court (22 jours contre 24).

Cafés-Restaurants : autres ratios

Ratios 2014	Global
Nombre d'entreprises	2 303
Chiffre d'affaires HT €	186 044
Capacité autofinancement brute montant en €	31 048
jours de CA HT	60
Acquisition immobilière montant en €	54 10
jours de CA HT	10
Emprunts montant en €	24 161
jours de CA HT	47
Trésorerie montant en €	13 684
jours de CA HT	26

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A2

Les opérations de l'année ont permis aux entreprises individuelles exploitant des cafés-restaurants de dégager, en moyenne, une trésorerie équivalente à 26 jours de chiffre d'affaires à la fin 2014 (soit 13 684 €).

Crêperies : le BFR

Répartition selon le chiffre d'affaires En €	Données 2014					
	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		≤ 75 554	≤ 118 795	≤ 178 233	≤ 285 556	≤ 564 468
Nombre d'entreprises	456	82	119	114	86	55
Rotation de stocks (jrs d'achats HT)	19	26	20	21	17	17
Crédit clients (jrs de CA TTC)	1	2	1	0	1	1
Crédit fournisseurs (jrs d'achats TTC)	33	36	34	33	34	28
BFR (jrs de CA HT)	-11	-12	-12	-12	-11	-8

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A3

Comme pour les autres catégories d'entreprises individuelles de la filière restauration, les TPE exerçant une activité de crêperie affichent un BFR négatif. En 2014, cet excédent de fond de



roulement représentait, en moyenne, 11 jours de chiffre d'affaires pour les entreprises individuelles du secteur.

Crêperies : autres ratios

Ratios 2014	Global
Nombre d'entreprises	456
Chiffre d'affaires HT €	162 340
Capacité autofinancement brute montant en €	33 548
jours de CA HT	74
Acquisition immobilière montant en €	3 637
jours de CA HT	8
Emprunts montant en €	20 758
jours de CA HT	46
Trésorerie montant en €	17 649
jours de CA HT	39

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A3

Fin 2014, les opérations de l'année ont permis aux entreprises individuelles du secteur des crêperies de dégager, en moyenne, une trésorerie de 17 649 €, soit l'équivalent de 39 jours de chiffre d'affaires.

Pizzerias : le BFR

Répartition selon le chiffre d'affaires En €	Données 2014					
	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		≤ 80 882	≤ 129 088	≤ 203 182	≤ 315 614	≤ 816 673
Nombre d'entreprises	556	100	145	139	105	67
Rotation de stocks (jrs d'achats HT)	16	17	15	18	18	14
Crédit clients (jrs de CA TTC)	1	0	1	1	1	1
Crédit fournisseurs (jrs d'achats TTC)	33	25	31	33	31	38
BFR (jrs de CA HT)	-12	-10	-13	-13	-10	-14

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A4

Le BFR moyen des pizzerias analysées par la FCGA était de -12 jours de chiffre d'affaires en 2014. Comme pour les autres types de restauration, le crédit client moyen est très court (1 jour) tandis que le crédit fournisseurs oscille entre 25 et 38 jours d'achats.



Pizzerias : autres ratios

Ratios 2014	Global
Nombre d'entreprises	556
Chiffre d'affaires HT €	188 261
Capacité autofinancement brute montant en € jours de CA HT	35 855 69
Acquisition immobilière montant en € jours de CA HT	6 984 13
Emprunts montant en € jours de CA HT	21 185 41
Trésorerie montant en € jours de CA HT	14 787 28

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A4

Fin 2014, les opérations de l'année ont permis aux entreprises individuelles exploitant une pizzeria de dégager, en moyenne, une trésorerie de 14 787 € (soit 28 jours de chiffre d'affaires).

Brasseries : le BFR

Répartition selon le chiffre d'affaires En €	Données 2014					
	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		≤ 88 786	≤ 139 380	≤ 235 664	≤ 432 590	≤ 1138 571
Nombre d'entreprises	622	112	162	155	118	75
Rotation de stocks (jrs d'achats HT)	21	23	23	21	21	20
Crédit clients (jrs de CA TTC)	1	1	1	1	1	2
Crédit fournisseurs (jrs d'achats TTC)	43	43	39	44	47	40
BFR (jrs de CA HT)	-16	-19	-16	-18	-18	-13

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A6

Le BFR moyen des entreprises individuelles du secteur de la brasserie était de -16 jours de chiffre d'affaires en 2014. On observe, dans cette activité, un crédit fournisseurs moyen de l'ordre de 43 jours d'achats, plus proche de celui des restaurants traditionnels et des cafés-restaurants que des crêperies ou encore des pizzerias. Le crédit client est quant à lui de 1 jour de chiffre d'affaires.



Brasseries : autres ratios

Ratios 2014	Global
Nombre d'entreprises	622
Chiffre d'affaires HT €	226 879
Capacité autofinancement brute montant en €	38 689
jours de CA HT	61
Acquisition immobilière montant en €	45 63
jours de CA HT	7
Emprunts montant en €	31 848
jours de CA HT	51
Trésorerie montant en €	15 100
jours de CA HT	24

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10A6

Fin 2014, les opérations de l'année ont permis aux entreprises individuelles du secteur de la brasserie de dégager, en moyenne, une trésorerie de 15 100 €, soit l'équivalent de 24 jours de chiffre d'affaires.

Restauration rapide (56.10C1) : le BFR

Répartition selon le chiffre d'affaires En €	Données 2014					
	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		≤ 64 398	≤ 95 515	≤ 139 533	≤ 231 074	≤ 1057 295
Nombre d'entreprises	2 124	382	553	531	403	255
Rotation de stocks (jrs d'achats HT)	13	13	13	13	14	14
Crédit clients (jrs de CA TTC)	1	1	1	1	1	2
Crédit fournisseurs (jrs d'achats TTC)	31	29	27	27	31	37
BFR (jrs de CA HT)	-13	-14	-12	-11	-13	-14

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10C1

En 2014, le BFR moyen des entreprises individuelles du secteur de la restauration rapide était de -13 jours de chiffre d'affaires. Un niveau comparable à celui des autres segments de la filière restauration, mais qui résulte de la combinaison d'une rotation des stocks (13 jours d'achats en moyenne) et d'un crédit fournisseurs (31 jours d'achats) plus faibles que ceux des autres activités.

Restauration rapide (56.10C1) : autres ratios

Ratios 2014	Global
Nombre d'entreprises	2 124
Chiffre d'affaires HT €	140 829
Capacité autofinancement brute montant en € jours de CA HT	25 667 66
Acquisition immobilière montant en € jours de CA HT	42 28 11
Emprunts montant en € jours de CA HT	15 401 39
Trésorerie montant en € jours de CA HT	10 703 27

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés, code 56.10C1

Les opérations de l'année ont permis aux entreprises individuelles du secteur de la restauration rapide de dégager, en moyenne, une trésorerie de 10 703 € ; ce qui correspond à 27 jours de chiffre d'affaires en 2014.

2. Chiffres clés des sociétés du secteur

Le code APE de cette activité correspond à 56.10 : « Restaurants et services de restauration mobile ». Ce code APE se décompose en trois sous-secteurs :

- ▣ 56.10A : « Restauration traditionnelle » ;
- ▣ 56.10B : « Cafétérias et autres libres services » ;
- ▣ 56.10C : « Restauration de type rapide ».

La base Diane ne permet pas de disposer des données détaillées au niveau des sous-codes présentés dans la partie « entreprises individuelles » (données de la FCGA). L'activité est donc analysée de façon globale pour l'ensemble des sociétés regroupées sous les code 56.10A (« Restauration traditionnelle) et 56.10C (« Restauration de type rapide »).



a. Activité des sociétés du secteur

■ Restauration traditionnelle

Forme juridique des sociétés du secteur

Sociétés	Effectifs 2014
Nombre de sociétés	9 150
Dont SARL	8 140
Dont SA	67
Dont SAS	854
Dont Autres formes	89

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10A

Les sociétés du secteur de la restauration traditionnelle ont très majoritairement adopté la forme juridique de la SARL. C'est le cas de 89 % des entreprises de notre échantillon.

Données clés du secteur

	2014
Chiffre d'affaires HT en €	567 207
Marge	26,5 %
Valeur ajoutée	49,0 %
Résultat d'exploitation	4,7 %
Résultat financier	-0,6 %
Résultat courant avant impôts	4,1 %
Résultat net	3,4 %
Nombre de sociétés	9 150

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10A

■ Restauration de type rapide

Forme juridique des sociétés du secteur

Sociétés	Effectifs 2014
Nombre de sociétés	3 126
Dont SARL	2 819
Dont SA	4
Dont SAS	284
Dont Autres formes	19

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10C

La forme juridique de SARL est également la plus répandue dans la restauration rapide : plus de 90 % des entreprises de notre échantillon ont choisi cette forme d'exercice.

Données clés du secteur

	2014
Chiffre d'affaires HT en €	780 259
Marge	16,0 %
Valeur ajoutée	45,4 %
Résultat d'exploitation	6,8 %
Résultat financier	-0,3 %
Résultat courant avant impôts	6,5 %
Résultat net	4,9 %
Nombre de sociétés	3 126

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10C

b. Performances des sociétés du secteur

■ Performances par taille de sociétés

Restauration traditionnelle

Répartition selon le chiffre d'affaires En €	Données 2014					
	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		<=200 000	<=400 000	<=700 000	<=1200 000	>1200 000
Nombre de sociétés	9 150	2 791	2 548	1 548	1 313	950
Chiffre d'affaires HT en €	567 207	130 421	286 772	529 767	913 345	2 185 197
Marge	26,5 %	31,2 %	30,0 %	29,8 %	28,7 %	21,9 %
Valeur ajoutée	49,0 %	40,3 %	46,5 %	48,6 %	49,6 %	51,3 %
Impôts et taxes	1,7 %	1,9 %	1,6 %	1,5 %	1,5 %	2,0 %
Charges de personnel	39,3 %	33,0 %	38,4 %	39,9 %	40,5 %	39,8 %
EBE	8,1 %	5,6 %	6,7 %	7,3 %	7,7 %	9,7 %
Amortissements et provisions	3,8 %	4,2 %	3,6 %	3,7 %	3,9 %	3,9 %
Résultat d'exploitation	4,7 %	2,7 %	4,2 %	4,7 %	4,3 %	5,5 %
Résultat financier	-0,6 %	-0,9 %	-0,8 %	-0,7 %	-0,6 %	-0,4 %
Résultat courant avant impôts	4,1 %	1,8 %	3,4 %	4,0 %	3,7 %	5,1 %
Résultat net	3,4 %	2,0 %	3,5 %	3,6 %	3,1 %	3,8 %
Résultat net en €	19 493	2 663	9 907	19 285	28 200	82 951

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10A

Le chiffre d'affaires moyen d'une société exerçant une activité de restauration traditionnelle était de 567 207 € en 2014. Toutefois, les entreprises du secteur sont très hétérogènes :

- Les 950 sociétés les plus grandes de notre échantillon affichaient, en effet, un chiffre d'affaires moyen de près de 2,2 M€ en 2014 ;
- Tandis que les 5 300 plus petites réalisaient un chiffre d'affaires moyen inférieur à 285 000 €.

Le taux de marge moyen des sociétés du secteur de la restauration traditionnelle s'établissait à 26,5 % du chiffre d'affaires en 2014. Très logiquement, ce taux décroît en fonction du niveau d'activité :



- ▣ Il était ainsi de 31,2 % pour les petites structures (moins de 200 000 € de chiffre d'affaires annuel) ;
- ▣ Contre « seulement » 21,9 % pour les sociétés affichant un chiffre d'affaires supérieur à 1,2 M€.

Les charges de personnels de ce type d'activité sont assez élevées. Elles représentent en effet entre 33 % du chiffre d'affaires pour les petites sociétés de notre échantillon et 40 % pour les plus grandes.

Les restaurants traditionnels dégageaient, en moyenne, un résultat net représentant 3,4 % de leur chiffre d'affaires en 2014. Sachant que les restaurants réalisant moins de 200 000 € de chiffre d'affaires affichent des performances nettement inférieures aux autres catégories de restaurants.

Restauration de type rapide

Répartition selon le chiffre d'affaires En €	Données 2014					
	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		<=200 000	<=500 000	<=2000 000	<=4000 000	>4000 000
Nombre de sociétés	3 126	1 587	679	402	323	135
Chiffre d'affaires HT en €	780 259	107 455	303 396	1 100 915	2 917 118	5 020 423
Marge	16,0 %	30,3 %	31,1 %	24,8 %	9,7 %	10,8 %
Valeur ajoutée	45,4 %	37,6 %	44,1 %	45,5 %	44,9 %	48,4 %
Impôts et taxes	1,6 %	1,9 %	1,3 %	1,4 %	1,6 %	1,7 %
Charges de personnel	29,1 %	29,9 %	34,3 %	34,2 %	28,1 %	25,4 %
EBE	14,9 %	6,0 %	8,6 %	10,0 %	15,4 %	21,4 %
Amortissements et provisions	3,4 %	3,9 %	3,7 %	3,7 %	3,2 %	3,2 %
Résultat d'exploitation	6,8 %	2,7 %	4,7 %	3,3 %	6,6 %	10,9 %
Résultat financier	-0,3 %	-0,8 %	-0,8 %	-0,6 %	-0,1 %	-0,1 %
Résultat courant avant impôts	6,5 %	1,9 %	4,0 %	2,8 %	6,5 %	10,8 %
Résultat net	4,9 %	2,2 %	3,4 %	2,3 %	4,9 %	7,8 %
Résultat net en €	38 468	2 324	10 281	24 967	143 810	393 298

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10C

En 2014, le chiffre d'affaires moyen d'une société exerçant une activité de restauration rapide s'élevait à 780 259 €. Cette moyenne est toutefois à prendre avec précaution, puisque près de 75 % des sociétés de notre échantillon affichaient un chiffre d'affaires inférieur à 500 000 €.

De la même manière, le taux de marge moyen n'est pas franchement un indicateur pertinent dans le secteur, puisqu'il est supérieur à 30 % du chiffre d'affaires pour les petites structures (moins de 500 000 € de chiffre d'affaires annuel), alors qu'il « tombe » autour de 10 % pour les sociétés ayant un chiffre d'affaires de plus de 2 M€.

Les charges de personnels de ce secteur d'activité oscillent, quant à elles, entre 25,4 % et 34,3 % du chiffre d'affaires, en fonction du volume d'activité des sociétés. Le poids des frais de personnel est donc sensiblement moins élevé que dans le secteur de la restauration traditionnelle, ce qui n'est, encore une fois, guère surprenant.

Une entreprise exerçant une activité de restauration rapide dégagait, en moyenne, un résultat net représentant 4,9 % de son chiffre d'affaires en 2014. Encore une fois, le résultat net est très variable selon la taille des sociétés :



- ▣ Dans les sociétés dont le chiffre d'affaires annuel est inférieur à 200 000 €, le taux résultat net était ainsi de 2,2 % du chiffre d'affaires en 2014 ;
- ▣ Tandis qu'il montait à 7,8 % pour les sociétés ayant un chiffre d'affaires supérieur à 4 M€. Autrement dit, la taille est clairement un facteur clé de succès dans le secteur de la restauration rapide.

■ *Évolution des principaux postes entre 2013 et 2014*

Restauration traditionnelle

Evolution 2014 / 2013	Global
Nombre de sociétés	9 150
Chiffre d'affaires	+0,2 %
Marge	+0,4 %
Valeur ajoutée	-0,8 %
Charges de personnel	-0,6 %
EBE	-1,3 %
Résultat courant avant impôts	-0,8 %
Résultat net	+4,1 %

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10A

Le chiffre d'affaires des sociétés de restauration traditionnelle est resté stable entre 2013 et 2014. La marge a toutefois progressé de 0,4 %.

Restauration de type rapide

Evolution 2014 / 2013	Global
Nombre de sociétés	3 126
Chiffre d'affaires	+0,7 %
Marge	+3,5 %
Valeur ajoutée	+0,8 %
Charges de personnel	+1,2 %
EBE	+0,6 %
Résultat courant avant impôts	+2,7 %
Résultat net	+5,5 %

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10C

Malgré un contexte économique peu favorable, les 3 126 sociétés de notre échantillon de la restauration rapide ont enregistré une progression de leur activité de 0,7 % entre 2013 et 2014. Cette augmentation d'activité s'accompagne d'une forte croissance de la marge, qui progresse de 3,5 % en un an.

Les charges de personnel ont progressé deux fois plus vite que l'activité (+1,2 %) mais cela n'a pas pénalisé le résultat courant avant impôts et le résultat net qui ont augmenté de respectivement +2,7 % et +5,5 % en 2014.



Autres ratios moyens en 2014

Restauration traditionnelle : le BFR en euros

Données 2014						
Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
En €		<=200 000	<=400 000	<=700 000	<=1200 000	>1 200 000
Stocks net HT	13 777	3 126	6 407	11 925	20 290	58 846
Créances clients et comptes rattachés TTC	7 891	887	1 823	4 506	7 900	50 249
Dettes fournisseurs et comptes rattachés TTC	40 877	9 287	17 841	34 249	63 994	174 315
BFR	-19 209	-5 274	-9 611	-17 818	-35 805	-65 220

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10A

Restauration traditionnelle : le BFR en jours de chiffre d'affaires

Données 2014						
Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
En jours		<=200 000	<=400 000	<=700 000	<=1200 000	>1 200 000
Rotation des stocks (jours d'achats HT)	8	9	8	8	8	9
Crédit clients (jours de CA TTC)	3	2	2	3	3	6
Crédits fournisseurs (jours d'achats TTC)	25	27	23	23	25	28
BFR (jours de CA HT)	-12	-15	-12	-12	-14	-11

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10A

Les professionnels de la restauration traditionnelle affichent un BFR négatif (l'équivalent de 12 jours de chiffre d'affaires).

Restauration traditionnelle : autres ratios

Données 2014						
Ratios 2014	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
En €		<=200 000	<=400 000	<=700 000	<=1200 000	>1200 000
Capacité d'autofinancement	35 144	6 931	17 605	33 948	53 013	142 323
Investissements	17 644	2 733	6 518	13 557	26 996	85 025
Endettement (en %)	33%	38%	33%	32%	32%	27%
Trésorerie	63 090	14 598	32 513	61 496	98 149	241 706

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10A

Fin 2014, les opérations de l'année ont permis aux sociétés de restauration traditionnelle de dégager, en moyenne, une trésorerie de 63 090 €.

Restauration de type rapide :
le BFR en euros

		Données 2014				
Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		<=200 000	<=500 000	<=2000 000	<=4000 000	>4000 000
En €						
Stocks net HT	6 594	1 979	5 085	12 467	17 707	24 351
Créances clients et comptes rattachés TTC	6 548	747	3 114	15 486	18 557	36 662
Dettes fournisseurs et comptes rattachés TTC	47 994	6 521	20 473	91 749	170 449	250 683
BFR	-34 853	-3 795	-12 274	-63 797	-134 185	-189 670

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10C

Restauration de type rapide :
le BFR en jours de chiffre d'affaires

		Données 2014				
Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
		<=200 000	<=500 000	<=2000 000	<=4000 000	>4000 000
En jours						
Rotation de stocks (jours achats HT)	6	7	6	4	2	2
Crédit clients (jours achats CA TTC)	3	3	4	6	2	2
Crédits fournisseurs (jours achats TTC)	24	23	24	30	22	18
B.F.R. (jours de CA HT)	-16	-13	-15	-21	-17	-14

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10C

La restauration rapide présente des caractéristiques similaires à celles de la restauration traditionnelle, en matière de crédit clients et fournisseurs :

- ▣ Les crédits clients des sociétés du secteur sont ainsi très courts (3 jours de chiffre d'affaires en moyenne), alors que les crédits fournisseurs sont nettement plus longs (24 jours d'achats) ;
- ▣ Par conséquent, le BFR moyen est également négatif pour les sociétés du secteur : l'équivalent de 16 jours de chiffre d'affaires, contre 12 pour les professionnels de la restauration traditionnelle.



Restauration de type rapide :
autres ratios

Ratios 2014 En €	Données 2014					
	Global	Tranche 1 <=200 000	Tranche 2 <=500 000	Tranche 3 <=2000 000	Tranche 4 <=4000 000	Tranche 5 >4000 000
Capacité d'autofinancement	57 159	5 704	20 763	54 794	203 713	501 492
Investissements	20 029	1 507	5 813	28 530	86 812	124 180
Endettement (en %)	33 %	33 %	33 %	38 %	26 %	19 %
Trésorerie	83 213	12 014	34 288	118 610	290 589	564 693

Source : Base de données Diane - Bvdinfo.com, code 56.10C

Fin 2014, les opérations de l'année ont permis aux sociétés de restauration rapide de dégager, en moyenne, une trésorerie de 83 213 €.

3. Éléments d'analyse de l'exploitation

a. Prix et facturation

■ La facturation

Les prix sont libres en matière de restauration. En revanche, leur affichage est strictement réglementé (voir chapitre « Environnement Juridique ») et il est interdit de vendre à perte. En effet, la législation interdit la revente de tout produit en l'état à un prix inférieur à son prix effectif. Les prix de vente peuvent être établis suivant deux options :

- L'utilisation d'un coefficient multiplicateur unique (à appliquer sur le coût des matières consommées de l'ensemble des plats et boissons) permettant de couvrir les charges et de réaliser l'objectif de marge fixé :
 - cette première option n'est pas applicable dans le cadre d'une activité de restauration traditionnelle généraliste proposant à sa clientèle des plats de nature très variée et de coûts de revient très hétérogènes,
 - elle peut en revanche être utilisée dans le cadre d'une activité de restauration spécialisée dans des plats typés et standardisés : crêperies, pizzerias, sandwicheries ou fast-food.
- Le recours à un système de marge modulée selon les plats et les boissons, ce qui permet de proposer une carte diversifiée pour un rapport qualité prix constant :
 - l'application du coefficient multiplicateur permet d'établir un prix de référence théorique,
 - ce prix théorique peut ensuite être revu à la hausse ou à la baisse par le restaurateur en fonction de l'environnement commercial : niveau d'acceptabilité des clients, localisation, environnement, etc.
- Quelle que soit la méthode utilisée, il est indispensable, pour maîtriser sa marge, de connaître avec précision le prix de revient de chacun des plats servis.

Par ailleurs, les restaurateurs s'appuient également pour déterminer leurs prix de vente sur :

- Une étude de la concurrence en observant les prix pratiqués par le même type d'établissement dans un environnement similaire ;
- Un prix psychologique global pour un menu comprenant repas et boisson ;
- Le ticket moyen effectif.



Le « guide du restaurateur » des éditions E3C Finance Conseil, précise trois grands principes fondamentaux pour fixer les prix en restauration :

- ▣ Le prix du plat le plus cher ne doit pas dépasser trois fois le prix du plat le moins cher. Pour les vins, le différentiel peut aller de 1 à 9 ;
- ▣ La moitié des plats doit se situer dans la fourchette médiane ;
- ▣ Le ratio prix moyen demandé (CA moyen réalisé) par le prix offert (c'est-à-dire mentionné sur la carte) doit être compris entre 0,75 et 0,95. L'idéal est un ratio de 1¹⁰.

▣ Les prix à la consommation

Evolution des prix en restauration entre 2009 et 2014

Indice des prix à la consommation						
	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Restaurants	129,6	129,5	131,6	135,5	138,3	142,5
Variations annuelles en %		-0,1 %	+1,6 %	+3,0 %	+2,1 %	+3,0 %

Source : Insee ; base 100 en 1998

Alors que la fréquentation est en diminution, les prix à la consommation des restaurants conservent un rythme de croissance très élevé (et en totale opposition avec l'indice général des prix) : +3,0 % en 2014 (après avoir augmenté de 2,1 % en 2013 et de 3,0 % en 2012). Les restaurateurs ont ainsi cherché à compenser la baisse de la fréquentation par un effet prix.

b. Les principaux postes de coûts

▣ Structure des coûts des restaurants

La notion de coût standard n'a pas de signification dans la filière restauration, la majorité des restaurants étant constituée de « généralistes » de type brasseries ou restaurants traditionnels, proposant une carte diversifiée en termes de plats et de boissons :

- ▣ La seule méthode pour connaître a priori le coût matière d'un plat est d'établir ce qui est communément désigné dans la profession sous le terme « fiche technique » pour chacun des plats ou menus proposés ;
- ▣ Cette fiche technique détaille, pour l'ensemble des ingrédients entrant dans la composition d'un plat, la quantité nécessaire, leur coût unitaire et global HT et le nombre de portions que cela représente au total. Elle permet donc d'évaluer le coût théorique HT par portion d'un plat donné ;
- ▣ La fiche technique doit être révisée régulièrement en fonction des changements de prix des fournisseurs. Elle constitue également une sorte de cahier des charges interne pour l'acheteur et pour le(s) cuisinier(s).

Dans la restauration traditionnelle comme dans la restauration rapide, les deux principaux postes de dépenses sont :

- ▣ Les matières premières et les charges d'exploitation : nourriture, boissons, énergie, matériels, etc. ;

¹⁰ En d'autres termes, la moyenne des prix des plats vendus sur le chiffre d'affaires réalisé (prix de vente*quantités vendus) doit être comprise entre 0,75 et 1. Ce ratio permet de mesurer si le prix moyen offert par le restaurateur correspond au prix moyen demandé par le client pour chaque gamme de plats.



- ▣ Les frais de personnel, qui représentent entre 25 % et 40 % selon la taille des opérateurs et le type de restauration (le poids des frais de personnel étant sensiblement moins élevé dans la restauration rapide que dans la restauration traditionnelle).

■ L'évolution des prix de gros des principales denrées alimentaires

Variation annuelle de l'indice des prix de gros alimentaires

	2010	2011	2012	2013	2014
Viandes	+0,4 %	+7,6 %	+2,7 %	+0,1 %	+0,5 %
<i>dont bœuf</i>	+1,5 %	+9,6 %	+2,5 %	-1,9 %	+0,1 %
<i>dont veau</i>	-1,9 %	+3,5 %	-1,8 %	+3,2 %	+3,6 %
<i>dont agneau</i>	-2,6 %	-3,3 %	-0,1 %	+3,6 %	+9,6 %
<i>dont porc</i>	-1,3 %	+9,1 %	-2,9 %	+2,9 %	-0,9 %
Poissons et crustacés ¹¹	+1,2 %	+3,2 %	+2,2 %	+1,6 %	+0,4 %
Œuf et produits laitiers	-2,1 %	+4,5 %	+17,0 %	-9,7 %	+3,8 %
<i>dont fromages</i>	-2,6 %	+2,2 %	+1,3 %	+1,9 %	+4,6 %
Fruits	+3,5 %	+2,0 %	+1,5 %	+11,4 %	-11,7 %
Légumes	+37,0 %	-15,6 %	+18,8 %	+10,5 %	+8,1 %

Source : Insee « Indice des prix de gros alimentaires »

L'évolution de l'indice des prix de gros alimentaires est très variable en fonction de la catégorie d'aliment :

- ▣ Les aliments subissant les plus fortes variations d'une année sur l'autre sont, d'une manière générale, les fruits, les légumes et les produits laitiers ;
- ▣ En 2014, la (très) forte hausse de l'indice des prix de l'agneau (+9,6 %).

■ Les indicateurs à suivre

La gestion d'un restaurant nécessite un suivi quotidien et détaillé de l'activité, ce qui implique notamment une connaissance précise des statistiques suivantes :

- ▣ Le nombre de couverts ou nombre de clients servis dans la journée ;
- ▣ Les ventes par article ;
- ▣ Le montant moyen d'un couvert ;
- ▣ La répartition du chiffre d'affaires entre menu et carte ;
- ▣ Le « coût matières » mensuel.

Ces statistiques permettent en effet d'établir un chiffre d'affaires prévisionnel en fonction du taux de rotation des places par jour¹², du nombre moyen de couverts servis par jour, du prix moyen d'un repas et du nombre de jours d'ouverture dans l'année.

¹¹ Indice des prix à la consommation et non indice des prix de gros alimentaire comme le reste des indices.

¹² Le taux moyen de rotation des places calculé sur l'année est communément situé dans une fourchette de 0,8 à 3 couverts par jour et par place.

c. Les moyens de production

■ Locaux

Selon le journal « L'entreprise »¹³, les locaux d'un restaurant se décomposent en quatre parties principales :

- ▣ La salle de restaurant : 1 à 1,5 m² par place ;
- ▣ La cuisine et ses annexes : 0,50 à 0,75 m² par place ;
- ▣ Les réserves et caves : 0,25 à 0,5 m² par place ;
- ▣ Les annexes de la salle de restaurant du type toilettes, vestiaires, etc. : 0,25 m² par place ;
- ▣ Il convient de compter, en matière de restauration traditionnelle, 2 à 3 m² par place de restaurant assise.

■ Les équipements et matériels

Le matériel indispensable est constitué par :

- ▣ Le matériel de cuisine pour le froid ou le chaud (conservation, stockage, cuisson, etc.) ;
- ▣ Les ustensiles (de cuisine, de plonge, etc.) ;
- ▣ La vaisselle et le linge ;
- ▣ Le mobilier et la décoration ;
- ▣ L'informatisation pour la gestion des stocks et la facturation.

L'investissement par place est quant à lui évalué (toujours selon la même source) entre 2 300 et 4 600 € HT selon les locaux, les matériaux utilisés et la nature des décors. A titre indicatif, le prix moyen des restaurants vendus en 2012 était de 139 K€ (source : Bodacc).

Les professionnels du secteur estiment par ailleurs que l'investissement pour un restaurant rapide de type pizzeria tourne autour de 100 à 150 K€ HT hors véhicules de livraison.

4. Financements et aides

a. Aides générales

Plusieurs organismes proposent des sources d'informations ou des moteurs de recherches en matière d'aides notamment :

- ▣ Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) : www.les-aides.fr ;
- ▣ Institut Supérieur des Métiers (ISM) : <http://ism.infometiers.org/index.php>.

Retrouvez également des informations sur la Mission financement des entreprises :

- ▣ Dans la rubrique « Financement » du site du CSOEC : www.experts-comptables.fr ;

b. Aides spécifiques du secteur en matière d'environnement

Les banques ont créé des prêts spécifiques, les éco-prêts, pour les entreprises qui souhaitent réaliser des études, investir dans du matériel « écologique », etc.

¹³ Article publié en août 2005 et mis à jour en mars 2014.



Certaines régions ont développé des aides spécifiques à l'obtention de certification biologique : une partie des coûts de la certification peuvent être pris en charge (par exemple : 60 % la première année, 40 % la seconde et 20 % la troisième).

Des régions, telle que la région Ile-de-France, aident les PME et TPE à se mobiliser pour le tri et valorisation des déchets : études et actions pour la mise en place d'un suivi de la gestion des déchets (subvention allant jusqu'à 50 % des dépenses éligibles HT plafonnées à 100 K€) ou investissements (subvention de 15 % maximum des dépenses éligibles HT plafonnées à 150 K€).

Certaines Caisses d'Assurance Retraite et de la Santé Au Travail (Carsat) mettent en place l'aide financière simplifiée « hôtellerie-restauration » afin de financer des équipements permettant de diminuer les risques professionnels pour des établissements de moins de 50 salariés.



Environnement juridique

1. Réglementation propre à l'activité

Les établissements de restauration, en tant qu'établissements ouverts au public, commercialisant des denrées alimentaires et susceptibles de vendre des boissons alcoolisées, sont soumis à un grand nombre de règles sur l'information et le service du consommateur.

Les principaux textes constituant le cadre réglementaire applicable au métier de la restauration sont :

- ▣ Articles L. 3331-1 et suivants, R. 3332-4 et suivants et L. 3511 et suivants du Code de la santé publique ;
- ▣ Article L. 233-4 et D. 233-6 et suivants du Code rural et de la pêche maritime ;
- ▣ Article L. 121-82-1 du Code de la consommation relatif à la mention « Fait maison »¹⁴ et au titre de « maître-restaurateur » ;
- ▣ Articles L. 3262-1 et suivants du Code du travail relatifs aux titres-restaurateur ;
- ▣ Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ;
- ▣ Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration ;
- ▣ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- ▣ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- ▣ Arrêté du 27 mars 1987 modifié portant sur l'affichage des prix ;
- ▣ Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ;
- ▣ Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- ▣ Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- ▣ Directive européenne n° 2006-52 du 5 juillet 2006 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ;



¹⁴ Le label « restaurateurs de France » et le titre « maîtres-restaurateurs » sont présentés dans le chapitre « Les démarches volontaires ».

- ▣ Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;
- ▣ Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (remise indirecte) ;
- ▣ Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

2. Obligations en cours d'activité

a. L'affichage des prix et des prestations proposées

Les prix sont libres. L'arrêté du 27 mars 1987 modifié relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place, fait obligation d'afficher les prix à payer effectivement par le consommateur.

■ A l'extérieur

Les restaurants sont tenus d'afficher, d'une part, de manière visible et lisible de l'extérieur de l'établissement, d'autre part, de manière visible et lisible sur les emplacements extérieurs réservés à la clientèle, les prix pratiqués, quel que soit le lieu de consommation, des boissons et denrées les plus couramment :

- ▣ La tasse de café noir ;
- ▣ Un demi de bière à la pression ;
- ▣ Un flacon de bière (contenance servie) ;
- ▣ Un jus de fruit (contenance servie) ;
- ▣ Un soda (contenance servie) ;
- ▣ Une eau minérale plate ou gazeuse (contenance servie) ;
- ▣ Un apéritif anisé (contenance servie) ;
- ▣ Un plat du jour ;
- ▣ Un sandwich.

La dénomination et les prix doivent être indiqués par des lettres et chiffres d'une hauteur minimale de 1,5 cm.

Dans les établissements servant des repas, les menus ou cartes du jour, ainsi qu'une carte comportant au minimum les prix de cinq vins ou à défaut les prix des vins s'il en est servi moins de cinq, doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur, pendant la durée du service et au moins à partir de 11h30 pour le déjeuner et de 18h pour le dîner. Dans le cas où certains menus ne sont servis qu'à certaines heures de la journée, cette particularité doit être clairement mentionnée dans le document affiché. Dans les établissements ne servant pas de vin, sera affichée une carte comportant au minimum la nature et les prix de cinq boissons couramment servies.

Les cartes et menus doivent comporter, pour chaque prestation, le prix ainsi que la mention « boisson comprise » ou « boisson non comprise » et, dans tous les cas, indiquer pour les boissons la nature et la contenance offerte.



■ À l'intérieur

A l'intérieur de l'établissement, un document exposé à la vue du public et directement lisible par la clientèle, indique la liste établie par rubrique des boissons et denrées offertes à la vente et le prix de chaque prestation.

Des menus ou cartes identiques à ceux qui sont affichés à l'extérieur doivent être mis à la disposition de la clientèle.

■ La mention « Fait maison »

Depuis le 15 juillet 2014, les restaurateurs doivent préciser sur leurs cartes ou sur tout autre support qu'un plat proposé est "Fait maison".

Celui-ci est élaboré sur place à partir de produits bruts, c'est-à-dire

, un produit alimentaire cru ne contenant, notamment à l'occasion de son conditionnement ou du procédé utilisé pour sa conservation, aucun assemblage avec d'autres produits alimentaires exceptés le sel.

Peuvent entrer dans la composition des plats "Faits maison" les produits suivants :

- Les produits que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même :
 - les salaisons, saurisseries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés,
 - les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait,
 - le pain, les farines et les biscuits secs,
 - les légumes et fruits secs et confits,
 - les pâtes et les céréales,
 - la levure, le sucre et la gélatine,
 - les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions,
 - les sirops, vins, alcools et liqueurs.
- Pour des raisons de sécurité sanitaire, les produits suivants : la choucroute crue et les abats blanchis et, sous réserve d'en informer par écrit le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets et la demi-glace.

Lorsque l'ensemble des plats proposés par le professionnel est " Fait maison ", cette mention (ou " Maison ") ou le logo défini par arrêté du ministre chargé du commerce peut figurer à un endroit unique visible par tous les consommateurs. Cette disposition s'applique de plein droit aux maîtres-restaurateurs (voir la définition de ce titre dans le chapitre « Normes françaises et européennes »).

Les mentions ou le logo figurent, le cas échéant, pour chacun des plats sur les supports utilisés pour les présenter ainsi que sur les autres supports de commercialisation du professionnel, notamment en ligne.

Un plat composé exclusivement de produits mentionnés ci-dessus ne peut être présenté comme " fait maison ".

■ Le service

Dans les établissements où est perçu un service, le prix affiché s'entend taxes et service compris. Les documents affichés ou mis à la disposition de la clientèle doivent comporter la mention « prix service compris » suivie de l'indication, entre parenthèses, du taux pratiqué pour la rémunération de ce service.



■ Les notes et factures

La remise d'une note au client en fin de repas est obligatoire, quel que soit son montant. Elle doit indiquer notamment le nom, l'adresse de l'établissement, et présenter les prix, taxes comprises de chacune des prestations fournies. Il est admis que la mention de l'identité et des coordonnées postales du client concerné ne soient pas, dans certains cas, inscrits par le restaurant émettant la facture mais par le client lui-même dans un espace réservé. Cette mesure concerne les factures d'un montant hors taxe inférieur à 150 € (BOI-TVA-DECLA-30-20-20-20-20131018).

b. L'affichage de l'origine des viandes

Le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration, fait obligation d'indiquer l'origine des viandes bovines par l'une ou l'autre des mentions suivantes :

- « Origine : (nom du pays) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays ;
- « Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.

Ces mentions sont portées à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support.

c. Utilisation des titres-restaurant

L'utilisation des titres-restaurant est régie par les articles L. 3262-1 et suivants du Code du travail.

Les titres-restaurant peuvent être utilisés comme moyen de paiement d'un repas ou l'achat de « préparations alimentaires immédiatement consommables ».

Le décret n°2014-294 du 6 mars 2014 a modifié depuis le 2 avril 2014 les règles d'utilisation des titres-restaurant qu'ils soient en format papier ou sous forme dématérialisée.

Les titres-restaurant ne sont pas utilisables les dimanches et jours fériés, sauf décision contraire de l'employeur au bénéfice exclusif des salariés travaillant pendant ces mêmes jours. Lorsque les titres sont émis sur support papier, cette décision fait l'objet d'une mention très apparente sur les titres.

L'utilisation des titres-restaurant est limitée à un montant maximum de 19 € par jour.

Lorsque les titres-restaurant sont émis sous forme dématérialisée, le salarié est débité de la somme exacte à payer, dans la limite de 19 € par jour.

Le site de la Commission Nationale des Titres-Restaurant (CNTR : www.cntr.fr) réunit l'ensemble des informations applicables aux titres-restaurant.

d. Autres obligations

■ Information du consommateur sur les risques d'allergies ou d'intolérances

Depuis le 1er juillet 2015, les consommateurs doivent être informés sur l'utilisation dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, de tout ingrédient ou auxiliaire



technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit, provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

Une signalisation apparente doit rappeler le principe de l'interdiction de fumer.

■ Diffusion de musique

La diffusion de musique dans un restaurant nécessite de solliciter une autorisation auprès de la délégation régionale de la Sacem du lieu de l'établissement. Des droits d'auteur sont à verser. Leur montant varie notamment en fonction de la zone géographique (Paris ou Province), le nombre d'habitants dans la commune, la capacité d'accueil de l'établissement, les moyens de diffusion de la musique.

Se rapprocher de la délégation régionale de la [Sacem](#).

■ Terrasse

L'installation d'une terrasse sur le domaine public relève de l'autorisation de la mairie du lieu d'implantation. Elle est donnée à titre précaire et révocable, pour une date qui ne peut dépasser le 31 décembre de chaque année et donne lieu à redevance.

■ Divers

Les restaurateurs doivent faire une déclaration auprès de leur direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, concernant la préparation, la transformation, la manipulation, la mise en vente, l'entreposage ou la transformation des denrées animales ou d'origine animale (Cerfa n° 13984*03).

3. Réglementation en matière d'environnement

a. Réglementation relative aux ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement)

Au-dessus de certains seuils, l'exercice de toute activité est soumis à des formalités particulières en fonction des dangers qu'elle représente pour la santé des êtres vivants et l'environnement.

Selon les cas, il y a lieu de déclarer l'installation, de procéder à un enregistrement ou de demander une autorisation d'exercice au préfet de son département.

- Dans le cas d'une installation soumise à déclaration, un récépissé de déclaration est délivré par le préfet, accompagné de prescriptions générales applicables à l'activité.
- Dans le cas d'une procédure d'enregistrement, l'entreprise doit justifier du respect de prescriptions générales sur la maîtrise de l'impact sur l'environnement définies par arrêté. Elle doit demander un enregistrement en préfecture avant d'exercer l'activité.
- Dans le cas d'une installation soumise à autorisation, après étude d'impact, de danger et enquête publique, un arrêté fixe les conditions d'exploitation.

Les activités de restauration peuvent être concernées par un certain nombre de rubriques des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE), telles que :

- Rubrique N° 2220 (Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale) ;
- Rubrique N° 2221 (Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale) ;



- ▣ Rubrique N° 2230 (Réception, stockage, traitement, transformation du lait ou des produits issus du lait) ;
- ▣ Rubrique N° 2260 (Broyage, concassage, [...] des substances végétales et de tous produits organiques naturels (sauf activités visées par les rubriques n° 2220 et 2221) ;
- ▣ Rubrique N° 2910* (Combustion à l'exclusion des installations visées par les rubriques 2770 et 2771 (se référer à la nomenclature pour le détail suivant la définition de la biomasse) ;
- ▣ Rubrique N° 2920 (Installation de compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10⁵ Pa et comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques).

* Attention, au-delà d'un certain seuil, la constitution de garanties financières est obligatoire pour ces ICPE soumises à autorisation ou à enregistrement (arrêté du 12 février 2015 modifiant l'arrêté du 31 mai 2012 fixant la liste des installations classées soumises à cette obligation ; article L. 516-1 du Code de l'environnement). Ces garanties financières ont pour objectif de permettre la surveillance du site, le maintien en sécurité de l'installation, les interventions éventuelles en cas d'accident avant ou après la fermeture et la remise en état du site après fermeture. Les installations relevant de la rubrique n° 2910 et existantes au 1^{er} juillet 2012 sont mentionnées dans l'annexe II de l'arrêté du 12 février 2015 et doivent donc être en conformité avec les obligations de garanties financières suivant l'échéancier général :

- ▣ Constitution de 20 % du montant initial des garanties financières à compter du 1^{er} juillet 2019 ;
- ▣ Constitution supplémentaire de 20 % du montant initial des garanties financières par an pendant quatre ans.

** Soumis au contrôle périodique prévu par l'article L. 512-11 du Code de l'environnement. Ces contrôles, réalisés par des organismes agréés, sont à la charge de l'exploitant.

Les rubriques mentionnées pour chaque activité sont extraites d'une nomenclature générale, dont voici le lien vers le site officiel : http://www.ineris.fr/aida/liste_documents/1/18023/1

Par ailleurs, les ICPE des rubriques n° 2230, 2260 et 2910 sont soumises à la taxe générale sur les activités polluantes (TGAP) au-delà de certains seuils.

b. Réglementation relative aux déchets

■ Généralités

Le Code de l'environnement stipule que le producteur ou le détenteur de déchets est responsable de l'élimination des déchets qui doivent être triés, collectés et éliminés ou valorisés par catégories.

Les déchets banaux (emballages, os et suifs, huiles alimentaires, etc.) des déchets dangereux nocifs pour la santé et l'environnement (appareil frigorifique, fluides frigorigènes, détergents, etc.). Les déchets dangereux doivent être stockés dans des lieux étanches, à l'abri de la lumière et de la chaleur et faire l'objet d'une collecte spécifique (apport en déchetterie et/ou prise en charge par un prestataire agréé et/ou reprise par le fournisseur). Le cas échéant, le coût de traitement des déchets banaux sera celui d'un déchet dangereux.

Les déchets banaux et dangereux ne doivent pas être mélangés.

Si le volume des emballages est supérieur est 1,1 m³ hebdomadaires, alors l'entreprise doit les valoriser.

Lorsque l'entreprise fait appel à un prestataire agréé, celui-ci doit lui remettre un bordereau de suivi des déchets justifiant de l'élimination conforme des déchets. Ce bordereau est à conserver trois ans.

■ Spécifique au secteur

Les huiles alimentaires (friture, cuisson, etc.), les graisses, les os et les suifs doivent être pris en charge par un prestataire agréé et suivre une filière d'élimination spécifique.

Depuis le 1^{er} janvier 2012, les restaurateurs sont soumis à la réglementation relative aux biodéchets : tri et valorisation (article L. 541-21-1 du Code de l'environnement). Les huiles alimentaires (principalement des huiles de cuisson) sont des biodéchets¹⁵. En revanche, les déchets des bacs à graisse¹⁶ ne sont pas considérés comme des biodéchets.

Pour connaître les seuils d'application de l'article R. 543-225 du Code de l'environnement relatifs à la quantité de biodéchets et d'huiles alimentaires à trier et valoriser, il convient de se référer à l'arrêté du 12 juillet 2011 :

- Le seuil relatif aux biodéchets autres que les déchets d'huiles alimentaires est fixé à :
 - 20 tonnes par an pour 2015,
 - 10 tonnes à partir du 1^{er} janvier 2016.
- Le seuil relatif aux déchets d'huiles alimentaires est fixé à :
 - 150 litres par an pour 2015,
 - 60 litres à partir du 1^{er} janvier 2016.

Ces seuils (quantités produites ou détenues de biodéchets) s'entendent par site ou par établissement.

La loi n°2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte consacre son titre IV aux déchets, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire.

Au 1^{er} janvier 2020, la mise à disposition de vaisselle jetable en plastique sera interdite, sauf si elle est compostable ou composée pour tout ou partie de matières biosourcées.

Par ailleurs, à compter du 1^{er} janvier 2016, les sacs caisse en matières plastiques à usage unique destinés à l'emballage de marchandises au point de vente seront interdits ; réglementation étendue à tous les autres sacs plastiques (sauf ceux qui seront compostables ou composés pour tout ou partie de matières biosourcées) à compter du 1^{er} janvier 2017.



c. Réglementation relative aux sols et sites

Il n'existe pas de réglementation à proprement parler pour les sols et les sites pollués. Ainsi, les articles L. 541-1 et suivants du Code de l'environnement relatifs à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux et les articles L. 511-1 et suivants du Code de l'environnement relatifs aux ICPE s'appliquent.

d. Réglementation relative à l'eau

Les eaux usées non domestiques ne peuvent être déversées dans les égouts sans autorisation du maire ou de la personne compétente pour le faire (en cas de transfert de la compétence à un

¹⁵ Le biodéchet est : tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.

¹⁶ Les déchets des bacs à graisse : mélange de graisse et d'huile provenant de la séparation huile/eaux usées ne contenant que des huiles et graisses alimentaires

établissement public de coopération intercommunale ou syndicat mixte- article L. 1331-10 du Code la santé publique).

Ces eaux usées devront par ailleurs être prétraitées avant déversement grâce à la mise en place :

- ▣ D'un bac dégraisseur-déshuileur qui devra être vidangé régulièrement (une à deux fois par mois) et les boues traitées par un prestataire agréé ;
- ▣ D'un système de grilles/paniers grillagés, au niveau des bouches d'évacuation des eaux usagées.

Les déchets liquides (huiles alimentaires, graisses, etc.) ne doivent pas être déversés dans les égouts.

e. Réglementation relative à l'air

Le brûlage de déchets à l'air libre est interdit.

Des systèmes de ventilation doivent être mis en place et leurs filtres, nettoyés régulièrement. Les cuisines professionnelles sont soumises à une réglementation spécifique concernant leur ventilation. Il conviendra de se référer au règlement sanitaire départemental (RSD) au règlement de sécurité contre les l'incendie dans les établissements recevant du public (RSCI/ERP) ou au Code du travail (articles R 4222-1 à R 4222-17 et R 4220-20 à R 4220-22).

Afin de respecter la réglementation relative aux fluides frigorigènes, dangereux pour la santé et l'environnement, il convient de :

- ▣ Vérifier l'étanchéité des chambres froides :
 - ▣ tous les 12 ou 24 mois pour les équipements dont la charge de fluide réfrigérant est comprise entre 5 et 50 tonnes équivalent CO₂,
 - ▣ tous les 6 ou 12 mois pour les équipements dont la charge de fluide réfrigérant est comprise entre 50 et 500 tonnes équivalent CO₂,
 - ▣ tous les 3 ou 6 mois pour les équipements dont la charge de fluide réfrigérant est supérieure ou égale à 500 tonnes équivalent CO₂.

Ces contrôles se font par un frigoriste certifié qui doit remettre une fiche de contrôle et un système de détection des fuites doit être installé.

Il existe des dérogations pour les équipements dont la charge de fluide réfrigérant est inférieure à 3 kg (Articles R. 543-78 et suivants du Code de l'environnement) :

- ▣ Adapter les installations existantes afin de pouvoir utiliser d'autres fluides autorisés, tels que HFC - hydrofluorocarbure ;
- ▣ Renouveler le matériel.

Les CFC (chlorofluorocarbure) sont interdits depuis 1995 et les HCFC depuis le 1^{er} janvier 2015. Quant aux HFC, leur utilisation et disponibilité seront progressivement réduite, suivant leur GWP (global warning potential = potentiel de réchauffement global, indice de nocivité d'un gaz par rapport à l'effet de serre) entre le 1^{er} janvier 2015 et le 1^{er} janvier 2030 (règlement européen CE 517/2014).

f. Réglementation relative à l'énergie

Depuis le 1^{er} juillet 2013, conformément à l'arrêté du 25 janvier 2013 relatif à l'éclairage nocturne des bâtiments non résidentiels, les éclairages intérieurs des locaux doivent être éteints une heure après la fin de l'occupation de ces locaux ; et les vitrines entre 1 et 7 h du matin.



Par ailleurs, les restaurants sont également soumis à la réglementation des éclairages des enseignes et publicités lumineuses (articles L. 581-9 et L. 581-18 du Code de l'environnement).

La Réglementation thermique RT 2012 est applicable à tous les permis de construire déposés depuis le 1^{er} janvier 2013.

Depuis le 1^{er} janvier 2015, les établissements recevant du public (ERP) de plus de 500 m² doivent réaliser un diagnostic de performance énergétique et l'afficher de manière visible au public à proximité de l'entrée principale ou du point d'accueil (article R.134-4-1 du Code de la construction et de l'habitation). Quant aux ERP de plus de 250 m², ils sont concernés par cette réglementation depuis le 1^{er} juillet 2015 et ont jusqu'au 1^{er} juillet 2017 pour y répondre.

Par ailleurs, l'article 8 de la Directive européenne « efficacité énergétique » de décembre 2012, transposé en droit français à l'article 40 de la loi n°2013-619 du 16 juillet 2013, impose à certaines entreprises de faire réaliser un audit énergétique par un auditeur énergétique qualifié d'ici le 5 décembre 2015, puis tous les quatre ans. Les entreprises concernées sont celles dont l'effectif est supérieur à 250 salariés ou dont le chiffre d'affaires HT est supérieur à 50 M€ ou dont le total bilan dépasse 43 M€.

g. Réglementation relative au bruit

L'activité n'appelle pas de commentaires spécifiques concernant le bruit. La réglementation générale s'applique à cette activité.

Les restaurants qui diffusent de la musique amplifiée 12 fois par an ou plus ou pour une activité saisonnière, trois fois par mois ou plus, sont soumis à une réglementation particulière (articles R. 571-25 à R. 571.30 du Code de l'environnement) : obligation de réaliser une étude d'impact des nuisances sonores (étude acoustique et description des mesures prises pour diminuer ou limiter le niveau sonore et les émergences).

4. Normes françaises et européennes

a. Les normes

De nombreux textes réglementaires et les règlements sanitaires départementaux définissent les normes auxquelles doivent se conformer les locaux et installations d'un établissement de restauration.

Se rapprocher notamment des fédérations professionnelles et de l'Afnor.

b. Les démarches volontaires

Le label « Restaurateurs de France », créé par les restaurateurs eux-mêmes, s'adresse aux restaurateurs indépendants sur la base d'un audit d'entrée, puis de contrôle tous les 2 ans. Un panneau et une charte de qualité affichés dans le restaurant signalent l'appartenance au label (www.restaurateursdefrance.com).

Le titre « Maîtres-restaurateurs » a été créé en 2008 à l'initiative du Ministère des PME, du commerce et de l'artisanat attribué pour une durée de 4 ans. Il vise à récompenser l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle en valorisant leur compétence et leur engagement en faveur de la qualité (un cahier des charges doit être respecté). Il est accordé par le préfet de département à toute personne physique exerçant son activité en qualité de dirigeant ou d'employé dans une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration. L'attribution de ce titre permet :



- ❑ D'afficher une plaque officielle à l'entrée de son restaurant et d'utiliser ce titre dans ses documents de communication ;
- ❑ De bénéficier d'un crédit d'impôt (cf. spécificités fiscales) pour les dirigeants dont le titre a été délivré au plus tard le 31 décembre 2017.

Consulter le site : www.maitresrestaurateurs.com.

Le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques Restaurateurs concerne la restauration commerciale sous toutes ses formes et propose des moyens pour assurer la maîtrise de l'hygiène de fabrication et de manipulation, notamment lors du service. Il présente également l'élaboration des grandes familles de produits, l'entretien des locaux, la formation et l'hygiène du personnel, les conditions de conservation des produits et la gestion des excédents. Ce guide est validé par les pouvoirs publics.

En complément du Guide de Bonnes Pratiques, les restaurateurs mettent en œuvre la méthode HACCP ou Hazard Analysis Critical Control Point. Elle consiste à identifier les dangers, lors de la fabrication d'un produit alimentaire, à définir les moyens nécessaires à la maîtrise des dangers identifiés et à s'assurer que les moyens de maîtrise sont mis en œuvre de manière effective et efficace.

Beaucoup de régions ont également mis en place un label de terroir, avec une charte de qualité et de communication.

5. Moyens de paiement

a. Quels sont les moyens de paiement existants ?

■ La monnaie fiduciaire

Les paiements en espèces effectués auprès et par les entreprises peuvent se faire dans les limites suivantes :

- ❑ Règlement d'une dette et recouvrement d'une créance par les professionnels et les particuliers résidant en France :
- ❑ 3 000 € jusqu'au 31 août 2015,
- ❑ 1 000 € à partir du 1^{er} septembre 2015¹⁷.

On notera que cette limite s'applique également pour les paiements par monnaie électronique.

■ Paiement des salaires :

Le règlement d'un salaire peut être réalisé en espèces jusqu'à 1 500 €. Au-delà, il doit être effectué par chèque barré ou par virement à un compte bancaire ou postal ou à un compte tenu par un établissement de paiement ou un établissement de monnaie électronique qui fournit des services de paiement, etc.

■ Règlement des impôts et taxes :

Le règlement d'une dette fiscale peut être réalisé en espèces jusqu'à 300€ au guichet des centres des finances publiques.

On notera que l'achat de métaux ferreux et non ferreux ne peut s'effectuer en espèces.

¹⁷ Décret n° 2015-741 du 24 juin 2015 et article L112-6 du Code monétaire et financier

b. Comment favoriser la sécurité des moyens de paiement en ligne ?

Lors d'un paiement sur internet, les informations le plus souvent demandées sont le numéro de la carte, le cryptogramme et la date de validité. Certains sites ont mis en place une procédure d'authentification forte, 3D secure, qui nécessite une authentification par la banque de son client au moyen d'un code communiqué par message, de la réponse à une question personnelle,...

3D Secure a notamment pour objectif de protéger les commerçants contre les risques de fraude : lorsque le processus de paiement aboutit avec succès, il y a transfert de responsabilité de la banque du commerçant à la banque du client. Toutefois, il convient de vérifier auprès de sa banque qu'il n'y a pas de restriction à ce transfert de responsabilité dans le contrat d'acceptation.

Focus SEPA

SEPA (Single Euro Payment Area) résulte de la volonté d'harmoniser le marché des paiements en euros afin de le rendre plus efficace et plus rapide à l'échelle européenne. Depuis le 1^{er} février 2014, tous les virements et prélèvements doivent être conformes aux normes SEPA et utiliser les coordonnées bancaires BIC (*Business Identifier Code*) et IBAN (*International Bank Account Number*). Pour les paiements effectués par titres interbancaires de paiement et par téléversements, la date limite de mise en conformité est fixée au 1^{er} février 2016. Ceux-ci devront être remplacés respectivement par le SEPA Direct Debit Core et par le SEPA interentreprises.

Se reporter à la mission Conseil Sup'Services SEPA sur www.conseil-sup-services.com/migration-SEPA.php et au site www.sepafrance.fr

Sources : Banque de France, Réseaux bancaires



Principales spécificités comptables, fiscales et sociales

1. Spécificités comptables

a. Plan comptable professionnel

Il existe un plan comptable professionnel de « l'Industrie hôtelière », qui a fait l'objet de l'avis de conformité n°27 du Conseil National de la Comptabilité, le 25 janvier 1984.¹⁸

Ce plan comptable professionnel est disponible dans le « code comptable et incidences fiscales » édité par le Conseil Supérieur. Pour l'obtenir, il convient de contacter la Boutique du Conseil supérieur, 19 rue Cognacq-Jay, 75008 Paris - Tél : 01 44 15 95 95 - www.boutique-experts-comptables.com

b. Avantages en nature

La comptabilisation HT des avantages en nature s'effectue selon les dispositions du plan comptable professionnel de l'industrie hôtelière :

- ▣ En charges, dans les comptes 6417xx, pour les avantages en nature soumis à cotisations de sécurité sociale (repas, par exemple) ;
- ▣ En production consommée dans les comptes 7264xx, pour la valeur retenue sur le salaire net au titre des avantages en nature fournis.

c. Paie du personnel rémunéré au pourcentage

Lors de la comptabilisation de la recette, la fraction correspondant au service est directement inscrite au compte 4261xx « Personnel : service au pourcentage à répartir », déduction faite HT de la tva correspondante (comptabilisée au compte 4457xx « TVA collectée »).

Le service à répartir est ensuite viré aux comptes de rémunération nette 421xxx.

Lors de la comptabilisation de la paie :

- ▣ Le montant du service réparti est incorporé dans les comptes de charge aux comptes 643xxx « service au pourcentage réparti » ;
- ▣ Corrélativement, les comptes 7068xx « Service au pourcentage revenant au personnel » sont crédités pour le même montant.

¹⁸ Les règlements du CRC et désormais de l'ANC venus modifier le Plan comptable général depuis 1999 n'ont pas donné lieu à une mise à jour des plans comptables professionnels. Par conséquent les spécificités prévues par ces plans comptables ne sont plus applicables dès lors qu'elles dérogent aux dispositions du PCG modifié. En revanche les dispositions de ces plans comptables qui ne sont pas contredites par un règlement venu modifier le PCG depuis 1999 restent théoriquement applicables. Le nouveau Plan comptable général 2014 ayant été refondu à droit constant, ces remarques s'appliquent également.

2. Spécificités fiscales

a. Taux de TVA applicables

Plusieurs taux de TVA sont aujourd'hui applicables dans la profession :

- ▣ Les recettes perçues sur la vente de produits à consommer sur place sont assujetties au taux réduit de 10 %, les boissons alcooliques sont exclues du taux réduit et restent taxées au taux normal de 20 %. Aussi, les recettes doivent être ventilées en fonction de chaque taux correspondant. Pour les formules de type « vins compris », la ventilation doit être réalisée de manière simple et économiquement réaliste, par exemple en proportion du prix de revient respectif de chaque article ou par l'utilisation d'une répartition forfaitaire tirée des caractéristiques de l'établissement (BOI-TVA-LIQ-30-20-10-20 n°80) ;
- ▣ A compter du 1^{er} janvier 2012, sont taxées au taux réduit de :
 - ▣ 10 % les ventes de produits à emporter ou livrés en vue d'une consommation immédiate,
 - ▣ 5,5 % les produits vendus sous un emballage permettant leur conservation.
- ▣ Les recettes provenant de l'activité de traiteur en association avec un service (mise à disposition de personnel, fourniture de salle, etc.) sont assujetties au taux de 10 % sur le prix global de sa prestation.

Conformément à la jurisprudence de la Cour de Justice des Communautés européennes (arrêt du 29 mars 2001 n°404/99), toutes les majorations de prix réclamées au titre du service à la clientèle (pourboires obligatoires) au titre du « service » doivent être comprises dans la base d'imposition à la TVA de l'entreprise prestataire, qu'elles soient centralisées par l'employeur ou perçues directement auprès de la clientèle par les employés.

Par contre, ne sont pas à comprendre dans le chiffre d'affaires taxable les sommes (simples gratifications ou « super pourboires ») que les clients versent spontanément en témoignage de leur satisfaction, aux employés d'une entreprise où le « service » est déjà incorporé dans les prix facturés. Toutefois, cette exonération ne peut s'appliquer qu'à condition que ces sommes, d'un montant d'ailleurs extrêmement variable et généralement modique par rapport au prix de la prestation principale, ne jouent absolument pas le rôle de salaire ou de complément de salaire au regard de la législation du travail et de la sécurité sociale.

b. Reversement de TVA

Les repas fournis gratuitement au personnel ne permettent pas la récupération de la TVA grevant le coût des matières (nourriture et boissons) consommées pour leur réalisation.

Lorsque l'entreprise procède à des achats spécialement destinés au personnel : ces achats sont à comptabiliser en charge pour leur valeur TTC. Lorsque l'entreprise prélève sur les matières communes, la régularisation du reversement de TVA s'effectue :

- ▣ Soit pour son montant exact, à la condition de pouvoir en justifier à partir des données comptables propres à leur entreprise ;
- ▣ Soit sur une base forfaitaire, égale à la valeur de l'avantage en nature repas, retenue en matière de sécurité sociale, selon les modalités suivantes :
 - ▣ le prix de revient hors taxe d'un repas servi gratuitement au personnel est réputé égal à une fois le minimum garanti, lorsque la rémunération du salarié n'excède pas le plafond de la Sécurité sociale et à une fois et demie si elle est supérieure,
 - ▣ ce prix de revient est réputé correspondre, à concurrence de 85 %, à des denrées taxées au taux réduit et à concurrence de 15 %, à des produits taxés au taux normal.



Les repas consommés par les dirigeants suivent le même régime.

c. Justificatifs de recettes

Conformément à l'article L123-12 du Code de commerce, toute personne ayant la qualité de commerçant doit procéder chronologiquement à l'enregistrement comptable des mouvements affectant le patrimoine de son entreprise.

Fiscalement, les entreprises industrielles et commerciales relevant du régime du bénéfice réel doivent représenter aux agents de l'Administration fiscale tous les documents comptables de nature à justifier l'exactitude des résultats déclarés en vue de l'assiette de l'impôt sur le revenu ou de l'impôt sur les sociétés (art. 54, al. 1^{er} du CGI).

Concernant plus précisément la justification des recettes, la pièce justificative d'une vente est normalement constituée, pour le vendeur, par la copie de facture. Lorsqu'elles ne sont pas appuyées de copies de factures ou d'autres pièces justificatives, les ventes doivent, en principe, être comptabilisées d'une manière détaillée, chaque opération faisant l'objet d'une inscription distincte en comptabilité.

Les recettes de restauration s'effectuent en majorité au comptant. Il convient de respecter l'obligation de tenue d'un livre de caisse ne représentant que les espèces.

, L'administration admet que les opérations au comptant pour des valeurs inférieures à 76 € TTC peuvent être inscrites globalement sur le livre à la fin de chaque journée et le montant des opérations inscrites sur le livre totalisé à la fin de chaque mois (BOI-TVA-DECLA-30-10-10 n°220).

En cas d'utilisation d'une caisse enregistreuse, l'administration considère que les recettes journalières doivent être justifiées par des bandes de caisse enregistreuse identifiant l'article et indiquant le prix de vente. L'absence de désignation des articles vendus enlève toute valeur probante aux sommes déclarées.

Bien qu'évidemment il n'y ait aucune obligation en la matière, il est préférable d'utiliser une caisse enregistreuse et de conserver pendant 6 ans (et plus s'il existe un déficit reportable) :

- ▣ Les rouleaux de caisse enregistreuse qui font partie intégrante des pièces justificatives du chiffre d'affaires ;
- ▣ Le ticket récapitulatif édité par les machines et utilisé pour le traitement comptable.

Il est également recommandé de conserver pendant la même durée les cartes, les bons de commande, le carnet de réservation, etc. qui permettent de justifier le montant des recettes déclarées et la bonne application du taux réduit.

Par ailleurs, si la caisse enregistreuse fait partie du système de comptabilité informatisée du contribuable, les données informatiques de la caisse seront intégrées dans la vérification de la comptabilité informatisée de l'entreprise (CE 24 septembre 2003 n° 237990, Sté Paolo Nancéienne).

Comme dans le cadre du contrôle des comptabilités « papier », les constatations effectuées sur place lors du contrôle d'une comptabilité informatisée peuvent conduire à considérer que la comptabilité informatisée est irrégulière et/ou non probante et entraîner le rejet de celle-ci.

Tel est notamment le cas lorsque le logiciel permet l'utilisation de brouillards permanents avec des éditions conformes aux journaux clôturés ou la suppression ou la modification d'enregistrements génériques sans laisser de trace (BOI-CF-IOR-60-40-30 n°380).



d. Crédit d'impôt maître restaurateur

Les exploitants soumis à un régime de bénéfice réel, ayant obtenu ou fait renouveler le titre de maître restaurateur entre le 15 novembre 2006 et le 31 décembre 2017, peuvent bénéficier du crédit d'impôt prévu aux articles 244 quater Q et 199 ter P du Code général des impôts (50 % de certaines dépenses d'aménagement et de fonctionnement prévues par un cahier des charges dans la limite de 30 K€).

3. Spécificités sociales

a. Convention collective

La principale convention collective applicable dans le secteur est la convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants (HCR) du 30 avril 1997 (IDCC 1979, Brochure JO 3292). Cette convention a été étendue par arrêté du 3 décembre 1997 modifié par arrêté du 10 janvier 2000 (JO 19 janvier 2000).

Le texte de la convention collective et des avenants est consultable sur le site [Legifrance](http://legifrance.gouv.fr).

L'activité du restaurant peut également le conduire à appliquer la convention collective de la restauration rapide du 18 mars 1988 (IDCC 1501, brochure JO 3245) étendue par arrêté du 24 novembre 1988, et élargie au secteur de la restauration livrée par arrêté du 7 décembre 1993.

Le texte de la convention collective et des avenants est consultable sur le site [Legifrance](http://legifrance.gouv.fr).

L'activité est souvent exercée en couple et il est nécessaire de s'interroger sur le statut fiscal et social du conjoint (associé, salarié ou collaborateur).

b. Rappel des principales obligations générales en matière de santé / sécurité

En tant qu'établissement ouvert au public, l'aménagement et l'équipement du restaurant doivent être conformes aux normes de sécurité, définies dans la brochure Sécurité contre l'incendie dans les établissements recevant du public publiée au Journal Officiel.

- ▣ Le restaurateur doit veiller au respect des règles de sécurité et de conformité des équipements (directive n°89/655 du 30 novembre 1989 concernant l'utilisation des équipements de travail et la mise en conformité des machines) :
 - ▣ rédaction et mise à jour annuelle ou à chaque aménagement du document unique des risques professionnels,
 - ▣ affichage des consignes générales de sécurité (interdiction de fumer, etc.) avec mises à jour,
 - ▣ mise à disposition des salariés d'équipements de protection individuelle (EPI) : gants, vêtements de travail, chaussures antidérapantes, etc.,
 - ▣ contrôles périodiques des locaux, machines et équipements de sécurité. Ils doivent être mentionnés dans un registre de sécurité,
 - ▣ utilisation de machines homologuées : affichage du sigle CE et/ou NF Hygiène alimentaire, déclaration de mise en conformité,
 - ▣ formation des salariés à la sécurité.
- ▣ Les restaurants sont des établissements recevant du public (ERP). Leur classement dépend de leur capacité d'accueil. Ainsi, ces entreprises doivent prendre des mesures de prévention contre l'incendie (extincteurs, ventilation, etc.) et faciliter l'évacuation du public, d'accessibilité pour les personnes handicapées (depuis le 1^{er} janvier 2015) et réaliser un dossier technique amiante. Les restaurants sont des ERP de type N qui



appartiennent, soit au premier groupe (catégories 1 à 4 - c'est-à-dire que la capacité d'accueil du bâtiment, y compris les salariés, est supérieure à 200 personnes dans l'ensemble de l'établissement ou en étages ou supérieure à 100 personnes en sous-sol), soit au second groupe (catégorie 5 : la capacité d'accueil hors salarié est inférieure aux seuils précédemment cités) ;

- ▣ Le chef d'entreprise doit désigner un responsable chargé de la prévention des risques professionnels ou en cas d'impossibilité, avoir recours, après avis du CHSCT ou des délégués du personnel, à des prestataires extérieurs ;
- ▣ Si le restaurant comprend au moins 50 salariés dont au moins la moitié de ses effectifs est exposée à certains facteurs de risque, un accord ou un plan d'actions de prévention de la pénibilité doit être mis en place ou des négociations doivent avoir été engagées (loi n° 2014-40 du 20 janvier 2014). Le salarié, ou un représentant du CHSCT, peut utiliser son droit d'alerte, s'il estime que l'activité de l'entreprise fait peser des risques sur la santé et sur l'environnement. L'employeur doit donner suite à cette alerte dans un délai d'un mois (article L. 4133-1 et suivants du Code du travail).

Par ailleurs, depuis le 1^{er} janvier 2015, une fiche individuelle de prévention des expositions doit être établie pour chaque salarié exposé à l'un ou plusieurs des facteurs de pénibilité, au-delà des seuils définis. Les salariés du secteur des restaurants sont potentiellement concernés par quelques critères de pénibilité :

- ▣ Applicable dès 2015 :
 - ▣ travail de nuit : le salarié est concerné s'il travaille pendant au moins 1 heure entre minuit et 5 heures, pendant 120 nuits / an ;
- ▣ Applicables à compter de 2016 :
 - ▣ manutention manuelle de charges lourdes : le salarié est concerné à partir de 10 kg, pendant 600 h / an ;

Postures pénibles définies comme positions forcées des articulations : le salarié est concerné notamment en cas de positions du torse en torsion à 30 degrés ou fléchi à 45 degrés pendant 900 h / an.

- ▣ L'exposition d'un salarié au-delà des seuils de pénibilité réglementaire doit être déclarée. Des cotisations spécifiques sont à régler à l'Urssaf à ce titre.

c. Principales obligations spécifiques au secteur en matière de santé / sécurité

L'activité présentant des risques pour la santé des salariés (manipulation de denrées alimentaires), les personnes travaillant dans un restaurant seront soumises à une surveillance médicale renforcée (obligatoirement avant l'embauche et périodiquement).

Nota : le respect des règles d'hygiène et de sécurité est étroitement contrôlé par les autorités publiques et donne lieu à de très fréquents contrôles des services d'inspection. Les sanctions applicables en cas de manquement vont de l'amende à l'emprisonnement, en passant par la fermeture de l'établissement.

Au moins l'un des salariés doit être formé à l'hygiène alimentaire (article L. 233-4 du Code rural et de la pêche maritime).



4. Evaluation sectorielle

a. Critères de performance du secteur

Les forces et faiblesses du secteur sont les suivantes :

- ▣ Situation géographique ;
- ▣ Etat du matériel et des installations ;
- ▣ Richesse de la carte et des menus.

b. Méthodes d'évaluation et ratios les plus fréquemment rencontrés dans le secteur

Le chiffre d'affaires est l'élément principal de l'évaluation d'un fonds de commerce. Le barème Francis Lefebvre (Mémento Transmission d'Entreprise 2013/2014 - version en ligne) qui ne présente aucun caractère officiel, mais qui est généralement utilisé par les experts et les tribunaux, donne pour base d'évaluation :

- ▣ Crêperie : 45 à 100 % du CA TTC annuel ;
- ▣ Croissanterie / Briocheerie : 65 à 80 % du CA TTC annuel ;
- ▣ Pizzeria : 50 à 100 % du CA TTC annuel ;
- ▣ Restaurant : 50 à 120 % du CA TTC annuel ;
- ▣ Restauration rapide fast-food : 50 à 120 % du CA TTC annuel.

Les résultats obtenus par application de ce barème indicatif doivent être corrigés pour tenir compte des caractéristiques propres à l'affaire.

Cette évaluation s'entend matériels compris, à l'exclusion du stock de marchandises.

Ces pourcentages doivent être réduits, si le chiffre d'affaires est particulièrement important par rapport à la moyenne. Le chiffre d'affaires retenu, TVA comprise, est souvent le chiffre d'affaires moyen des trois dernières années.



Principales zones de risques à analyser

1. Risques liés au démarrage de l'entreprise

Le taux de défaillance élevé constaté dans ce secteur d'activité (en 2014, il y a eu 6 008 défaillances d'entreprises dans ce secteur sur 60 966 défaillances d'entreprises¹⁹) conduit à rappeler que la réussite de cette activité est conditionnée par :

- ▣ L'emplacement choisi ;
- ▣ La cuisine ;
- ▣ L'accueil ;
- ▣ Le cadre ;
- ▣ Le professionnalisme du créateur-repreneur, indispensable en service, ou en cuisine ; un couple réunissant les deux formations avec expérience a toutes les chances de réussir.

Tout investissement dans ce secteur qui négligerait la qualité de ces cinq points est voué à l'échec.

Il convient également de disposer d'un apport en fonds propres important, l'investissement initial étant souvent égal, voire supérieur, au chiffre d'affaires annuel hors taxe, et la clientèle très volatile en raison de la concurrence. De plus, les pratiques des différents établissements financiers varient entre :

- ▣ Création : 30 à 40 % de l'investissement ;
- ▣ Reprise : 20 à 30 % de l'investissement.

A effort financier égal, la reprise d'établissement est souvent préférable à la création.

Les brasseurs proposent leur aide financière (emprunt, caution) en contrepartie de la conclusion d'un contrat d'approvisionnement exclusif. Compte tenu du caractère contraignant de cette aide, celle-ci ne doit être qu'un ultime recours.

Lors de la reprise d'un établissement, le futur chef d'entreprise doit être informé de :

- ▣ L'importance du visa de conformité de l'établissement aux normes de sécurité et d'incendie ;
- ▣ La fréquence des contrôles relatifs à l'application des règles d'hygiène qui portent tant sur les locaux et matériels que sur les denrées et le personnel ;
- ▣ La fermeture administrative de l'établissement durant 15 jours pour le transfert de la licence, à moins que la mutation de la licence ait précédé l'achat du fonds de 15 jours.

¹⁹ Etude Altarès Bilan 2014 - Défaillances et sauvegardes d'entreprises en France

2. Risques liés à l'activité

Le chef d'entreprise restaurateur a un rôle particulièrement prépondérant au sein de sa structure, ce qui entraîne souvent une absence de procédure d'organisation et de contrôle interne.

En outre, la rapidité d'exécution des prestations liées aux besoins du « service », la quantité importante de denrées alimentaires et enfin le maniement d'espèces augmentent les risques de coulage et de détournement.

Il convient donc d'être très attentif au respect du formalisme légal souvent négligé par les dirigeants et de s'assurer, par des contrôles de cohérence et de vraisemblance, des points suivants :

- ▣ Respect du formalisme lié à l'état des stocks ;
- ▣ Présence de justificatifs de recettes et rapprochement du chiffre d'affaires déclaré et des sommes encaissées ;
- ▣ Existence et régularité des pièces justificatives d'achats ;
- ▣ Contrôle global de la marge sur achats consommés ;
- ▣ Respect des diverses dispositions fiscales et sociales et juridiques spécifiques à ce secteur (évaluation des risques professionnels, réglementation sur la traçabilité des aliments, etc.).

3. Risques liés à l'organisation de la mission

Les risques principaux liés à la mission de l'expert-comptable sur les entreprises de ce secteur découlent des risques liés à l'activité évoqués supra et des nombreuses spécificités sociales et fiscales du secteur.

En ce qui concerne la tenue de la comptabilité, le nombre important des pièces d'achats et l'absence de procédure d'organisation, notamment de caisse, font augmenter les temps passés à la tenue comptable.

Aussi est-il préférable de faire effectuer ces travaux par l'entreprise elle-même et, en tout état de cause, de différencier, sur la lettre de mission, le budget de tenue comptable du budget d'établissement des comptes annuels, afin de valoriser et différencier les prestations.

Au plan social, le recours fréquent aux extras ainsi qu'un fort « turnover » lié à l'activité de restauration rendent le budget de facturation de la mission sociale difficile à estimer. Il est préférable de prévoir une facturation en fonction du nombre de fiches de paie établies et du nombre d'entrées/sorties en cours de mois.



4. Ratios d'alerte relatifs à la prévention des difficultés

Deux ratios méritent une grande attention.

a. Ratios d'exploitation

■ Coût des denrées

Le coût des denrées et des boissons ne doit pas dépasser 35 % des recettes HT du restaurant. Aussi, une marge brute inférieure exigera une analyse approfondie :

- ▣ Du prix de revient des plats et des menus les plus fréquemment vendus ;
- ▣ Du prix sur la carte.

■ Taux de fréquentation

$$\frac{\text{Nombre de couverts servis}}{\text{Capacité} \times \text{nombre de services}}$$

Ce calcul effectué par service, pour le jour, le mois et en cumul est le principal indicateur d'activité du restaurant.

b. Ratios de structure

Comme dans tous les métiers de bouche, les clients règlent leurs notes avant que le restaurateur ne paie ses fournisseurs (à l'exception des CASH AND CARRY, comme METRO ou PROMOCASH). Peu de restaurateurs achètent des vins de garde, aussi le découvert bancaire n'est pas sain, et le crédit-fournisseur ne doit pas dépasser 90 jours.

Au-delà de cette limite, une analyse approfondie doit être menée avec le restaurateur, par exemple sur les points suivants : analyse de la rentabilité depuis plusieurs années, prélèvements excessifs de l'exploitant, investissements sans emprunt, etc.



Adresses utiles

1. Organisations professionnelles

Organisme	Coordonnées
CPIH Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie	2-4 rue Barye, 75017 Paris Tél. : 01 47 66 70 00 www.cpih-france.com
GNR Groupement National de la Restauration	9 rue de Trémoille, 75008 Paris Tél. : 01 56 62 16 16 info@gnr-f.fr www.gnr-f.fr
SYNHORCAT Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs	4 rue de Gramont, 75002 Paris Tél. : 01 42 96 60 75 synhorcat@synhorcat.com www.synhorcat.com
UMIH Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie A laquelle sont associés : - Le SNRPO (Syndicat National de la Restauration Publique organisée) - Le GNC (Groupement national des chaînes hôtelières)	22 rue d'Anjou, 75008 Paris Tél. : 01 44 94 19 94 www.umih.fr

2. Organismes de formation

Organisme	Coordonnées
ASFOREST Organisme de formation continue du SYNHORCAT	4 Rue de Gramont, 75002 Paris Tél. : 01 42 96 09 27 www.asforest.com
CFA Médéric Centre de Formation des apprentis du SYNHORCAT	20 rue Médéric, 75017 Paris Tél. : 01 42 12 62 12 www.cfamederic.com
CPIH Formation Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie	2-4 rue Barye, 75017 Paris Tél. : 01 45 14 46 57 chr@infa-formation.com www.cpih-formation.fr
FAFIH OPCA du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs	3, rue de la Ville l'Evêque, 75008 Paris Tél. : 01 40 17 20 20 www.fafih.com
FERRANDI Ecole française de gastronomie	28, rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris Tél. : 01 49 54 28 00 www.ferrandi-paris.fr
UMIH Formation	211 rue de l'Université, 75007 Paris Tél. : 01 42 66 44 47 contact@umihformation.fr www.umihformation.fr

Le site de la revue *L'Hôtellerie Restauration* (www.lhotellerie-restauration.fr) recense, par département, différentes formations et différents organismes de formations en France. Les chambres de métiers et de l'artisanat, les chambres syndicales, les Greta et les Afpa proposent des formations aux métiers de la restauration dans le cadre d'un apprentissage.

3. Formations du Centre de Formation de la Profession Comptable (CFPC)

Titre et référence du séminaire	Durée
Pratique de la paie : spécificités de l'hôtellerie et de la restauration (HCR) (SOC223)	1 jour

Le catalogue des formations est disponible auprès du CFPC :

19 rue Cognacq-Jay, 75007 Paris
Tél. : 01 45 45 40 44 - Fax : 01 45 45 46 95
www.cfpc.net



Bibliographie

1. Etudes de marché

Titre	Date	Editeur
Cafétérias et autres self-services	Juillet 2015	PLIMSOLL www.plimsoll.fr
Chaînes de restauration	Juillet 2015	PLIMSOLL www.plimsoll.fr
Restauration de type rapide	Juillet 2015	PLIMSOLL www.plimsoll.fr
Restauration traditionnelle	Juillet 2015	PLIMSOLL www.plimsoll.fr
La restauration rapide	Juillet 2015	XERFI etudes@xerfi.fr www.xerfi.fr
Les stratégies digitales dans la restauration commerciale	Juillet 2015	XERFI etudes@xerfi.fr www.xerfi.fr
Activité et tendances 2014	Juin 2015	FCGA (Fédération des Centres de Gestion Agréés) info@fcga.fr www.fcga.fr
La restauration traditionnelle et les cafétérias	Juin 2015	XERFI etudes@xerfi.fr www.xerfi.fr
Les fournisseurs de la restauration hors foyer	Avril 2015	XERFI etudes@xerfi.fr www.xerfi.fr
Le marché des plateaux repas et des traiteurs en entreprises	Février 2015	XERFI etudes@xerfi.fr www.xerfi.fr
Restauration rapide : marché & tendances	Février 2015	Themeco www.themeco.fr
Les défis des sociétés de restauration collective	Décembre 2014	XERFI etudes@xerfi.fr www.xerfi.fr
La restauration gastronomique	Octobre 2014	XERFI etudes@xerfi.fr www.xerfi.fr
Le marché du snacking	Juillet 2014	XERFI etudes@xerfi.fr www.xerfi.fr
Le marché français du snacking et ses perspectives	Juin 2014	Les Echos Etudes etudes@lesechos.fr www.lesechos-etudes.fr
Restauration rapide - Vente à emporter - Sandwicherie	Avril 2014	APCE info@apce.com www.apce.com
Les stratégies de relance pour la restauration commerciale	Mars 2014	Les Echos Etudes etudes@lesechos.fr www.lesechos-etudes.fr
Les acteurs de la restauration rapide en France	Décembre 2013	Themeco www.themeco.fr
Les nouveaux concepts de restauration rapide en France	Mars 2013	Les Echos Etudes etudes@lesechos.fr www.lesechos-etudes.fr



2. Mémoires d'expertise-comptable

Titre	Date	Auteur
Accompagner un restaurant dans la réussite d'une stratégie de montée en gamme.	2014	NAVOISEAU, Nicolas
L'accueil et l'accompagnement du nouveau client restaurateur traditionnel : outils et conseils pour le professionnel de l'expertise comptable.	2014	PICABIA, Carine
L'accompagnement des petites entreprises de restauration ayant une activité saisonnière : la formalisation d'une mission de conseil de l'expert-comptable.	2013	CHEVRIER, Nicolas
Mission d'accompagnement stratégique dans la restauration traditionnelle : mise en place d'un outil d'aide à la décision auprès d'un restaurateur indépendant.	2013	DEROUSSENT, Matthieu
La cession d'un réseau de franchise : rôle de l'expert-comptable dans la mission d'accompagnement stratégique à la transmission et à la valorisation du réseau - Illustration dans le secteur de la restauration rapide.	2013	REMAUD, Simon
L'assistance du restaurateur de type traditionnel (TPE) dans le contrôle fiscal et la gestion du risque fiscal : Enjeux et rôles de l'expert-comptable.	2013	STURM, Jonathan
Evaluer une société de restauration rapide de type « hamburger » exploitant un fonds de commerce par le biais d'un contrat de location gérance.	2011	QUESNEL, Emilie

Source : *Bibliothèque*

Ces mémoires peuvent être téléchargés sur Bibliobaseonline, la base de données en ligne de Bibliothèque, Centre de Documentation des experts-comptables et des commissaires aux comptes.

www.bibliothèque.com
 www.bibliobaseonline.com
 Tél. : 01 42 12 85 55

3. Revues

Titre	Editeur
BRA Tendances Restauration (mensuel)	Le Chef.com info@lechef.com www.lechef.com
Le Chef (mensuel)	Le Chef.com info@lechef.com www.lechef.com
Le Cuisinier (bi-mensuel)	Le Chef.com info@lechef.com www.lechef.com
Grandes Cuisines (trimestriel)	Le Chef.com info@lechef.com www.lechef.com
L'Hôtellerie Restauration (hebdomadaire)	L'Hôtellerie Restauration abo@lhotellerie-restauration.fr www.lhotellerie-restauration.fr
Industrie Hôtelière (mensuel)	Le Chef.com info@lechef.com www.lechef.com
Néo Restauration (mensuel)	Groupe Industrie Services Info www.neorestauration.com

4. Ouvrages

Titre	Date	Editeur
Convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants	2015	CRI JURITRAVAIL
De l'HACCP à l'ISO 22000 - Management de la sécurité des aliments	2014	Afnor
Hôtels et restaurants	2014	CRI JURITRAVAIL
LEGICHR 2014 - Législation et réglementation des cafetiers, limonadiers, restaurateurs	2014	JIXO Editeur
Les métiers hôtellerie restauration	2014	Onisep
Hôtels, Cafés, Restaurants : droits et obligations dans l'exercice de votre activité professionnelle	2013	Gualino (Lextenso)
Hôtels, cafés, restaurants : le droit applicable à votre activité	2013	Gualino (Lextenso)
La gestion des restaurants de collectivités	2013	Berger-Levrault
Profession restaurateur	2013	Eyrolles
S'installer dans la restauration rapide	2013	Editions du Puits Fleuri
Créer et développer son restaurant	2011	Editions du Puits fleuri
ISO 22000, HACCP et sécurité des aliments - Recommandations, outils, FAQ et retours de terrain	2009	Afnor
Hygiène dans la restauration - Equipements et bonnes pratiques	2009	Afnor

Source : *Bibliothèque*



Lexique

Termes	Définitions
Cafétéria	Unité de restauration en libre-service présentant un assortiment complet de préparations proposées visuellement au client et généralement intégrée dans un ensemble commercial (GMS, grand magasin, etc.).
Fiche technique	Terme utilisé dans la profession pour désigner les fiches détaillant pour l'ensemble des ingrédients entrant dans la composition d'un plat, la quantité nécessaire, leur coût unitaire et global HT et le nombre de portions contenues pour un plat donné.
Licence de débit de boissons	<p>Autorisation délivrée par l'Etat pour la vente publique de boissons. Pour les restaurants, il existe différents types de licence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la petite licence de restaurant permet de servir des boissons fermentées non distillées (vin, bière, cidre, etc.) mais seulement à l'occasion des repas et comme accessoires de la nourriture, - la licence de restaurant ouvre droit à la commercialisation de tout type de boissons distillées ou non mais consommées exclusivement à l'occasion des repas et comme accessoires de la nourriture ; <p>La vente de boissons sans repas nécessite une « licence de débit de boissons » (se reporter à l'analyse sectorielle Café/tabac/presse).</p>
RHF ou RHD	Restauration Hors Foyer ou Restauration Hors Domicile.
Restauration à thème	Les plats et le décor sont construits sur une même thématique (mexicain, libanais, poissons, etc.).
Restauration rapide ou « fast-food »	Unité de restauration où les aliments ou repas sont servis au comptoir dans des conditionnements jetables pour être consommés sur place ou emportés.



Abréviations

Sigles	Détail
CARSAT	Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé Au Travail
CFC	ChloroFluoroCarbure
FCGA	Fédération des Centres de Gestions Agréés
GMS	Grandes et Moyennes Surfaces
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
HCFC	HydroChloroFluorCarbure
HFC	HydroFluoroCarbure
ICPE	Installations Classées pour la Protection de l'Environnement
RT	Réglementation Thermique



Annexes

1. Manifestations

Manifestation	Date	Lieu	Contact
EQUIP'Hotel	Novembre, Biennal	Porte de Versailles - Paris	www.equiphotel.com
EXP'HOTEL	Novembre, Biennal	Parc des Expositions - Bordeaux	www.exphotel.fr
PREST HO	Octobre, Annuel	Grande Arche, La Défense - Paris	www.prestho.fr
RAPID RESTO	Septembre, Annuel	Porte de Versailles - Paris	www.salonrapidresto.com
SANDWICH & SNACK SHOW	Mars, Annuel	Porte de Versailles - Paris	www.sandwichshows.com
SERBOTEL	Octobre, Annuel	Parc des Expositions - Nantes	www.serbotel.com
SIHRA	Janvier, Biennal	Euroexpo Lyon	www.sirha.com



2. Logiciels et outils de gestion

Logiciel	Fonction
ADORIA - MDB PROCUREMENT	Pilotage de gestion des coûts consommables pour les opérateurs administrant de multiples sites de restauration.
CEGID BUSINESS RESTAURANT	Facturation, achats, stocks, head-office, suivi client, comptabilité, paie, etc.
CHLOE	Gestion d'un hôtel avec ou sans restaurant, avec ou sans bar.
COMM CART	Prises de commandes téléphoniques pour les entreprises livrant à domicile (restauration, etc.).
ENECY 4G	Gestion temps réel de réseaux de Points de Vente (PAP, Epicerie et Restauration).
EURESTO-EURHOTEL	Toutes fonctions de gestion Hôtel Restaurant.
EURO-POS	Terminal point de vente. Facturation adaptée à la restauration de type rapide ou classique ou livrée.
EUROTIERS	Gestion commerciale pour Hôtel et Restaurant.
FIDUCIAL HOTEL RESTAURANT	Réservation de chambre ou de table, facturation. Gestion des comptes débiteurs et des clients. Gestion des stocks.
GESTION RESTO	Gestion de restaurant : édition de notes, fichier client possible, caisse journalière, édition des menus, multiservice.
GOURMET/PEGASE	Gestion intégrée des Restaurants.
INFHOTIK HOTEL	Logiciel de Réservation, Facturation Hôtel & Restaurant.
LOGIREST	Place de marché électronique au service de la restauration hors domicile. Gestion commerciale et pilotage de flux.
MONE WEB GESTION	Portail WEB permettant de suivre et gérer les Restaurants à distance.
POINTEX CHR ET POINTEX VAE	Encaissement et back-office pour la restauration.
RECLAMHOTEL	Gestion des réclamations en milieu hôtelier et restauration.
SAGE APICOMMERCE	Solutions d'encaissement et de gestion faciles et tout en un pour le commerce de proximité, la restauration, la coiffure.
SOFTBRANDS VISUAL RESTAURANT	Facturation et gestion des stocks pour les restaurants, avec TPV tactile.
WORKCART	Récupère les données enregistrées par COMM CART, gestion de point de vente de restauration à domicile.

Source : CXP²

Cette liste de logiciels n'est pas exhaustive. Si vous souhaitez y faire figurer d'autres logiciels, n'hésitez pas à nous contacter.

Cette analyse sectorielle a été réalisée par le Conseil supérieur de l'ordre des experts-comptables, en collaboration avec Bibliotique, le comité RSE et Infodoc, et sous la coordination du comité Analyses sectorielles. Elle a été achevée en septembre 2015, et réalisée à partir des informations connues et arrêtées en juillet 2015.





19 rue Cognacq-Jay

75341 Paris cedex 07

Tél. +33 (0)1 44 15 60 00

Fax +33 (0)1 44 15 90 05

www.experts-comptables.fr

www.actus-sectorielles.fr