



Restaurant

2013-2014




**Union de la Profession Comptable
et des Organismes de Gestion Agréés**

Cette analyse a été réalisée avec les données statistiques de la FCGA et de l'ANPRECEGA, membres de l'UNPCOGA, et de la base DIANE du Bureau Van Dijk.



BUREAU VAN DIJK

Sommaire

Synthèse 	5
Présentation de la profession	7
<hr/>	
1. Définition	7
2. Accès à la profession	7
3. Typologie des intervenants	9
a. Les entreprises de restauration indépendante	9
b. Les chaînes de restauration ou restauration organisée	9
Analyse économique	12
<hr/>	
1. Evolution de l'activité	12
a. La fréquentation des établissements de restauration commerciale	12
b. L'évolution des prix	12
c. L'évolution du chiffre d'affaires	13
d. Les principaux déterminants du marché	14
2. Tendances du secteur	14
a. Les entreprises du secteur	14
b. Les effectifs du secteur	15
Structure financière	16
<hr/>	
1. Chiffres clés des entreprises individuelles du secteur	16
a. Activité des entreprises individuelles du secteur	16
b. Performances des entreprises individuelles du secteur	19
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. Principaux postes de coûts	41
c. Moyens de production	42

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	45
a. L'affichage des prix et des prestations proposées	45
b. L'affichage de l'origine des viandes	47
c. Autres obligations	47
d. Utilisation des titres- restaurant	47
3. Réglementation en matière d'environnement	48
a. Réglementation relative aux ICPE	48
b. Réglementation relative aux déchets	49
c. Réglementation relative aux sols et sites	50
d. Réglementation relative à l'eau	50
e. Réglementation relative à l'air	50
f. Réglementation relative à l'énergie	51
g. Réglementation relative au bruit	51
4. Normes françaises et européennes	52
a. Les normes	52
b. Les démarches volontaires	52

Principales spécificités comptables, fiscales et sociales 54

1. Spécificités comptables	54
a. Plan comptable professionnel	54
b. Avantages en nature	54
c. Paie du personnel rémunéré au pourcentage	54
2. Spécificités fiscales	55
a. Taux de TVA applicables (revoir avec les précédentes fiches pour les taux).....	55
b. Reversement de TVA.....	55
c. Justificatifs de recettes	56
d. Crédit d'impôt maître restaurateur	56
3. Spécificités sociales	57
a. Convention collective	57
b. Rappel des principales obligations générales en matière de santé / sécurité	57
c. Principales obligations spécifiques au secteur en matière de santé / sécurité	58
4. Évaluation sectorielle	58
a. Critères de performance du secteur	58
b. Méthodes d'évaluation et ratios les plus fréquemment rencontrés dans le secteur	59

Principales zones de risques à analyser 60

1. Risques liés au démarrage de l'entreprise 60
2. Risques liés à l'activité 61
3. Risques liés à l'organisation de la mission 61
4. Ratios d'alerte relatifs à la prévention des difficultés 62
 - a. Ratios d'exploitation 62
 - b. Ratios de structure 62

Adresses utiles 63

1. Organisations professionnelles clés 63
2. Organismes de formation spécifiques 63

Bibliographie 64

1. Liste des études de marché existantes 64
2. Mémoires d'expertise comptable 65
3. Revues spécifiques 65
4. Ouvrages 66

Lexique 67

Annexes 68

1. Manifestations importantes 68
2. Logiciels et outils de gestion 69



Pensez-y : Retrouvez tous les trimestres 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 à l'activité de restaurateur. 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. Il existe plusieurs types de licences :
 - 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 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° d'alcool,
 - pour la restauration à emporter, il est possible d'exercer avec une « petite licence à emporter » ou avec la « licence à emporter ».

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 2012 :
 - 44 430 entreprises en restauration traditionnelle,
 - 23 919 entreprises de restauration rapide,
 - 320 cafétérias et autres services libres.

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

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 :
 - ❑ à la concurrence des circuits de restauration parallèle : la restauration rapide, la restauration à emporter ou livrée, etc.,
 - ❑ aux modifications des habitudes alimentaires des français, notamment en ce qui concerne le repas du midi,
 - ❑ à la maîtrise des dépenses de la clientèle, qui doit composer avec de fortes tensions sur son pouvoir d'achats depuis plusieurs années.

Quels sont les principaux éléments de leur performance financière ?

- ❑ Selon Gira Conseil, le chiffre d'affaire de la consommation alimentaire hors domicile s'est établi à 86,5 Mds € en 2012. L'institut spécialisé insiste par ailleurs sur la morosité de l'activité des professionnels de la restauration hors domicile. Des professionnels qui ont connu une année 2012 très difficile.
- ❑ Selon la FCGA, le résultat courant des entreprises individuelles de la restauration s'établissait, en 2012, dans une fourchette allant de 12 % à 18 % du chiffre d'affaires selon le type de cuisine servie.