

Le zoom sectoriel du mois :

L'hôtellerie et la restauration

Le baromètre évolue et s'enrichit.

Désormais l'étude de la situation économique d'un secteur de l'activité à Paris est présentée.

Le zoom de décembre présente une étude sur les entreprises engagées dans l'hôtellerie et la restauration, traditionnelle, rapide et traiteurs. Le secteur est majoritairement composé de petites structures qui disposent d'un faible capital social (inférieur à 11 999 euros pour 81% des entreprises concernées), et sont de ce fait, particulièrement vulnérables aux aléas de l'économie. Ce secteur a subi de fortes turbulences en 2001 et en 2002, en raison notamment de l'impact des attentats du 11 septembre 2001 aux Etats-Unis, qui ont porté un coup d'arrêt à sa croissance économique.

Monsieur Philippe Doizelet, responsable du département statistique, du groupe ACCOR, Monsieur Bertrand Silly, gérant du Restaurant le Petit Châtelet à Paris (5^{ème}), et Monsieur Dominique Benezet, délégué général, Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (SNARR) apportent leur avis d'expert sur l'évolution du secteur.

Un secteur qui subit une forte détérioration en 2002 en comparaison avec 2001 :

- **La création d'entreprises subit une baisse de 8,6%**
- **Les défaillances d'entreprises augmentent de 20%, avec un passif cumulé déclaré au greffe en augmentation de 94%**
- **625 salariés au moins ont été directement concernés par les redressements et les liquidations judiciaires du secteur en 2002, soit une augmentation de 80% par rapport à 2001**

LES CARACTERISTIQUES DES ENTREPRISES PARISIENNES EN ACTIVITE DANS LE SECTEUR « HOTELIERIE ET RESTAURATION », LEURS ATOUTS, LA CONCURRENCE

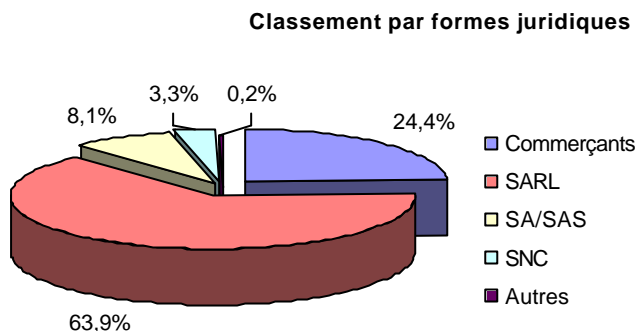
Au 31 octobre 2002, le secteur de l'hôtellerie et la restauration compte 17 712 établissements, soit 6,2% de la totalité des entreprises actuellement en activité dans Paris intra-muros. 50% de ces établissements sont localisés dans les 11^{ème}, 18^{ème}, 8^{ème}, 9^{ème}, 10^{ème} et 15^{ème} arrondissements, soit dans les zones à fort potentiel d'activité commerciale et touristique. Le 11^{ème} et le 18^{ème} arrondissements concentrent 16% des entreprises du secteur, soit 2 800 établissements.

Le Registre du commerce indique que 63% des entreprises sont des sociétés à responsabilité limitée. L'énorme majorité d'entre elles sont des PME, créées avec un faible capital social, qui emploient peu de salariés. 80% d'entre elles disposent d'un capital inférieur à 11 999 euros, ce qui ne leur laisse qu'une faible marge de manœuvre en cas de difficultés financières.

26% sont des entreprises individuelles, exploitées par un dirigeant inscrit au Registre du commerce en qualité de commerçant. Les autres entreprises, soit 14%, sont des structures plus importantes qui exercent leur activité sous la forme de société anonyme, société par actions simplifiée, société en nom collectif ou groupement d'intérêt économique.

Le Registre du commerce indique également que 3 133 entreprises ont déposé leurs comptes annuels au titre de l'exercice 2001. 1 024 d'entre elles, soit 32,6%, ont déclaré un faible chiffre d'affaires compris entre 100 000 et 300 000 euros. 12 entreprises seulement ont déclaré un chiffre d'affaires supérieur à 50 millions d'euros.

A noter : Cette obligation fiscale s'applique aux sociétés à responsabilité limitée, aux sociétés anonymes, aux sociétés par actions, et à certaines sociétés en nom collectif. Les entrepreneurs individuels ne sont pas tenus de déposer leurs comptes.



➤ **Le point sur le secteur « hôtellerie »**

2 315 entreprises, soit 13%, sont engagées dans le sous-secteur « hôtellerie ». Philippe Doizelet indique "L'évolution récente du secteur de l'hôtellerie est liée au développement de la mobilité. Le secteur est dynamique. Le tourisme international a doublé au cours des dernières années au plan mondial et, bien que la progression se stabilise dans les pays les plus développés, la tendance devrait se poursuivre au rythme de +3 à 4% d'ici à 2020 notamment sous l'effet des pays émergents. »

Il poursuit « L'activité hôtelière est fortement corollée à l'activité économique d'ensemble, qui voue communément au secteur une réputation cyclique. Ce constat mérite d'être fortement nuancé en fonction des catégories. Pour le groupe Accor, les catégories supérieures (type Sofitel) reçoivent une clientèle majoritairement internationale qui se répartit en une distribution et une segmentation tarifaires complexes comparable à celle du secteur aérien traditionnel tandis que, à l'autre extrémité de la gamme, l'hôtellerie très économique (Type formule 1) se positionne sur le marché domestique, pratique une distribution directe et un prix unique quel que soit le client étant assez semblable en cela aux "low cost airlines".

Philippe Doizelet indique également « L'environnement de concurrence de l'hôtellerie française reste essentiellement composée d'hôteliers indépendants qui représentent les deux tiers des 660 000 chambres que compte la France. Force est donc de constater que le secteur est dominé par les PME. »

➤ **Le point sur le secteur « restauration »**

15 267 entreprises, soit 87%, exercent leur activité dans le sous-secteur « restauration traditionnelle, rapide, livrée ou traiteur ».

Bertrand Silly apporte quelques éléments sur la problématique de la restauration traditionnelle, qui vit une quasi-crise depuis les événements du 11 septembre dernier « Les entreprises engagées dans la restauration traditionnelle sont de petites tailles. Leur activité se fonde sur des valeurs culturelles et humaines énormes, ce qui constitue leur principal atout. Elles ne disposent en revanche qu'une faible marge de manoeuvre car la restauration traditionnelle rencontre des difficultés pour s'adapter aux aléas de l'économie. En outre, elles doivent faire face à une forte concurrence, que l'on pourrait sur certains points qualifier de « déloyale » : vente à emporter, cafétéria de grandes surfaces ou même de magasins ou de boutiques ».

Dominique Bénézet indique, quant à lui, que la restauration rapide et livrée se porte bien « ce type de restauration commerciale se développe car elle se positionne sur des offres de prix modérées, tout en permettant de prendre un repas dans un temps limité. Le professionnalisme croissant des différents opérateurs et l'émergence de nouvelles formules (exotiques, ethniques ...), satisfait la demande des consommateurs ».

LES CREATIONS D'ENTREPRISES DANS LE SECTEUR « HOTELLERIE ET RESTAURATION » EN 2001 ET 2002 : BAISSSE DE 8,6%

Le Registre du commerce indique qu'en 2002 (pour les 10 premiers mois de l'année) le secteur a enregistré la création de 1 520 nouvelles entreprises en 2002, contre 1 664 en 2001, soit une baisse de 8,6%.

94% de ces nouvelles structures sont également de petites entreprises, qui revêtent la forme de sociétés à responsabilité limitée ou sont gérées par un entrepreneur individuel inscrit au Registre du commerce.

Le nombre d'entreprises en activité dans le secteur affiche néanmoins une hausse par rapport à l'année précédente. Au 31 octobre 2002, le nombre d'entreprises en activité atteignait 17 712 établissements, contre 17 582 au 31 octobre 2001, soit une hausse de 0,7%.

➤ Diminution de 29% des créations d'entreprises dans le secteur hôtellerie en 2002

Au titre des dix premiers mois de l'année 2002, 56 nouveaux hôtels (toutes catégories confondues) se sont créés à Paris, soit une baisse de 29% par rapport à 2001. L'an passé, l'hôtellerie traditionnelle avait enregistré la création de 79 nouveaux établissements.

70% de ces entreprises sont de petites structures dirigées par un entrepreneur individuel ou constituées en sociétés à responsabilité limitée. 60% au moins de ces structures disposent d'un capital inférieur à 10 000 euros. Seules 8 entreprises disposent d'un capital social supérieur à 79 999 euros.

➤ Diminution de 7,6% des créations d'entreprises dans le secteur restauration (traditionnelle, rapide, livrée et traiteurs) en 2002

Le sous-secteur restauration traditionnelle, rapide, livrée et traiteurs a enregistré la création de 1 465 entreprises en 2002, soit une baisse de 7,6% par rapport à la même période en 2001 (1 585 créations pour les 10 premiers mois de 2001).

90% de ces entreprises sont de petites structures, de type société à responsabilité limitée ou entreprise individuelle, constituées avec un capital social inférieur à 10 000 euros. 8 établissements seulement disposent d'un capital social supérieur à 79 999 euros.

Bertrand Silly commente «la restauration traditionnelle doit faire face à une certaine récession depuis les événements du 11 septembre aux Etats-Unis, qui ont porté un coup assez rude à notre activité. Par ailleurs, la concurrence de la restauration rapide se fait sentir : cela commence avec les aliments « tout prêts », sous vide, précuits, conditionnés, surgelés, livrés à domicile. Cela continue avec l'absence de diplôme requis pour l'exploitation d'un restaurant, d'où une image de marque qualitative très hétérogène qui permet de mieux comprendre certaines faillites. Qui n'a jamais rêvé d'avoir un restaurant ? Certains le font, achètent une croissanterie avec les économies de toute une vie ou suite à un licenciement ... Avec quels résultats parfois ? Cette prise de conscience ne favorise pas les installations ».

QUELLE EST L'EVOLUTION ECONOMIQUE POUR LE SECTEUR « HOTELLERIE ET RESTAURATION » EN 2001 ET EN 2002 ?

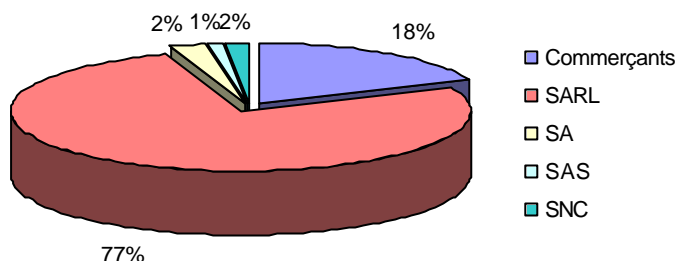
Le service des procédures collectives indique que 1 074 entreprises engagées dans ce secteur font actuellement l'objet d'un jugement de redressement ou de liquidation judiciaires, soit 7% des entreprises parisiennes défaillantes. Certaines sont en redressement judiciaire depuis plusieurs années.

A titre de comparaison, 15 202 entreprises (tous secteurs d'activité confondus) faisaient l'objet d'une procédure collective devant le Tribunal de commerce de Paris au 31 octobre 2002.

Dans le secteur «hôtellerie et restauration », 77% des entreprises faisant l'objet d'une procédure collective revêtent la forme de sociétés à responsabilité limitée. Ce sont de petites structures, majoritairement créées avec un capital minimum de 7 622 euros. En 2002 néanmoins, l'on constate un élargissement des procédures collectives à des structures plus importantes, de type société anonyme, société par actions simplifiée, et société en nom collectif. Il semble que les aléas subis par ce secteur d'activité depuis deux ans se soient étendus récemment à des établissements plus anciens et plus solides.

Les événements du 11 septembre aux Etats-Unis ont porté un coup assez rude au secteur. Les effets de cette mini-récession se sont fait sentir jusqu'en 2002.

Répartition des défaillances par formes juridiques



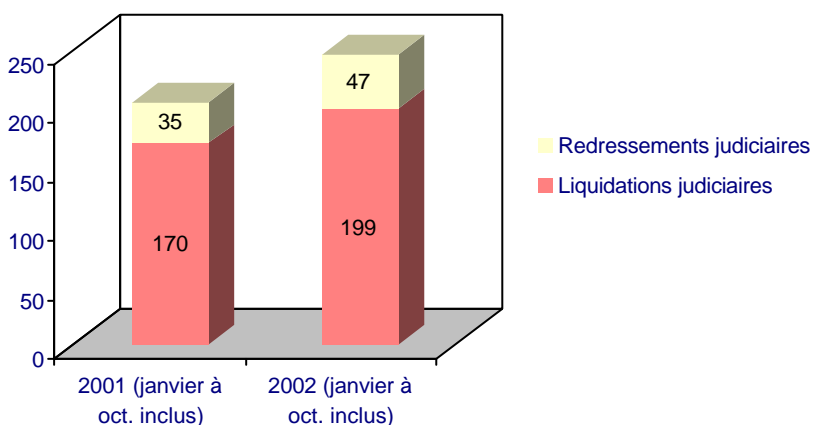
- **Hausse de 20% des jugements d'ouverture de redressement et de liquidation judiciaires prononcés par le Tribunal de commerce de Paris en 2002, pour le secteur « hôtellerie et restauration ».**

Pour les 10 premiers mois de l'année 2002, le Tribunal de commerce de Paris a prononcé 246 jugements d'ouverture de procédures collectives, contre 205 en 2001, ce qui représente une hausse de 20% des défaillances du secteur.

En 2002, 199 entreprises, soit 82,9%, ont été liquidées immédiatement, ce qui représente une diminution de 2% par rapport à 2001. La proportion de redressements judiciaires quant à lui, s'établit à 19% en 2002. Pour l'ensemble des entreprises parisiennes faisant l'objet d'une procédure collective en 2002, cette proportion s'élève à 11%.

Toujours en 2002, le Tribunal a procédé à un nouvel examen du dossier des entreprises redressées. Faute d'avoir pu trouver des solutions économiques et financières satisfaisantes, 34% d'entre elles ont fait l'objet d'une liquidation judiciaire en 2002, contre 60% en 2001.

Par conséquent, bien que le nombre de défaillances ait augmenté en 2002, les chances de survie des entreprises se sont améliorées.



▪ **L'impact du 11 septembre sur le secteur « hôtellerie »**

Philippe Doizelet indique «De 1995 à 2001 l'hôtellerie de chaîne a connu une progression spectaculaire de son activité en volume et en prix. Ainsi, selon le cabinet MKG Consulting, le taux d'occupation moyen de l'hôtellerie de chaîne est passé de 65 à 70% et le prix moyen de 55 à 70 EUR TTC soit un rythme de progression proche de 5% par an dépassant de 3 points la progression annuelle des prix à la

consommation. Il poursuit « Depuis les événements du 11 septembre 2001 et les incertitudes qui pèsent sur la situation internationale, nous assistons à un resserrement de la demande hôtelière autour des flux domestiques. Paris, qui concentre l'essentiel de la demande internationale à haute contribution est affecté en priorité et en particulier pour ce qui concerne la composante haut de gamme de son offre hôtelière ; la province et les catégories économiques affichant une moindre exposition aux effets de cycle. »

▪ **L'impact du 11 septembre sur le secteur « restauration »**

Bertrand Silly commente « Avant le 11 septembre, nous évoluions déjà dans un contexte économique incertain marqué par la baisse du pouvoir d'achat, la montée du chômage et la récession économique. Après le 11 septembre, ce fut le choc. Dans mon restaurant, nous avons l'habitude d'accueillir environ 50% d'étrangers, et nous avons subi une baisse de 30 à 40% en clientèle individuelle due à l'absence totale d'américains, historiquement très nombreux dans notre secteur à Paris. Nous pensons que la situation se rétablirait en fin d'année, mais, là, ce fut une véritable désillusion : l'Amérique s'est complètement repliée sur elle-même ». Il poursuit « Heureusement, des sud-américains aisés sont venus renforcer notre clientèle. Globalement, les résultats dégagés par la restauration traditionnelle en 2002 se sont très nettement tassés, sauf semble-t-il, dans le très haut et peut-être le très bas de gamme ».

Dominique Bénézet indique « Après avoir connu un début d'année 2001 difficile en raison de la deuxième crise de la « vache folle », la restauration rapide et livrée a repris au deuxième semestre puis a brutalement chuté à la suite des attentats du 11 septembre. L'année 2002 a connu un redémarrage de l'activité ».

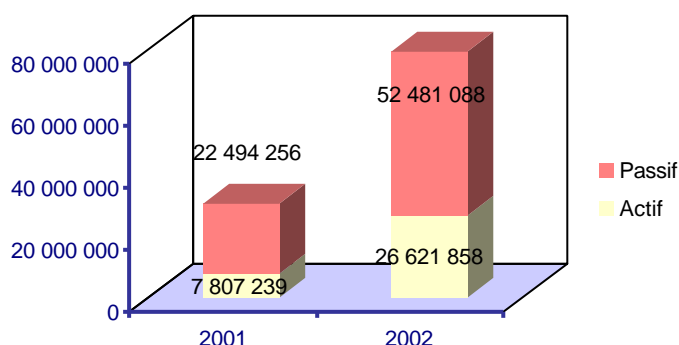
➤ **Le montant du passif cumulé déclaré et de l'actif disponible déclarés au greffe pour le secteur « hôtellerie et restauration »**

En 2002, les hôtels et restaurants faisant l'objet d'un jugement d'ouverture en redressement ou en liquidation judiciaire ont déclaré un actif disponible cumulé de 26 621 858 euros. L'actif disponible moyen s'élève à 108 200 euros par entreprise, soit trois fois plus qu'en 2001.

Le passif cumulé déclaré au greffe par ces mêmes entreprises s'élève à 52 481 088 euros, soit un passif moyen cumulé de 213 330 euros par entreprise, en hausse de 94% par rapport à 2001. Noter cependant qu'une assez forte proportion d'entreprises ont déclaré un passif ou un actif égal à 0.

Le montant du passif moyen cumulé est peu élevé en raison de la petite dimension des entreprises concernées. A titre de comparaison, tous secteurs d'activité confondus, le passif cumulé moyen par entreprise, déclaré au greffe en octobre 2002, s'élevait à 360 200 euros.

Actif disponible et passif cumulé déclaré en 2001 et en 2002 (en euros)



➤ **Les salariés directement concernés par les défaillances d'entreprises du secteur**

Au titre des 10 premiers mois de l'année 2002, 625 salariés au moins ont été directement concernés par les défaillances d'entreprises de ce secteur, contre 347 en 2001, soit une augmentation de 80%.

Cette hausse se ressent pour l'ensemble des effectifs salariés des entreprises défaillantes parisiennes. 12 235 salariés au moins sont touchés par les défaillances d'entreprises en 2002, soit 54% de plus qu'en 2001.

Philippe Doizelet explique « La réduction du taux de TVA de 19.6% à 5.5%, soit un alignement sur l'hébergement, est vivement attendue par les professionnels du secteur. Cette mesure aurait un effet positif sur l'emploi dans la mesure où le secteur hôtelier fait face à des difficultés de recrutement qui tiennent à un manque d'attractivité en grande partie lié aux niveaux de rémunération. Ce secteur présente cependant de nombreux avantages parmi lesquels s'impose son rôle d'ascenseur social, permettant à des jeunes peu scolarisés d'évoluer vers des postes à responsabilité."

Bertrand Silly indique qu'il a maintenu les emplois dans son restaurant en 2002, mais n'en a créé aucun. Il ajoute «Le recrutement de personnel est de plus en plus difficile, notamment en raison des horaires de travail flexibles auxquels sont soumis les restaurateurs, et qui sont en totale opposition avec ce que recherchent les salariés. Du coup, nous avons augmenté les salaires, parfois de l'ordre de 50% pour attirer et fidéliser le personnel. La seule règle pour survivre est d'engager des personnes ayant un idéal proche du nôtre et partageant les mêmes valeurs puisque l'argent n'est plus une motivation suffisante, et que nos marges baissent dans le même temps». Il poursuit « La baisse de la TVA hôtelière est une idée intéressante, mais elle demeure encore une idée politicienne ».

➤ **Le point sur l'évolution économique des entreprises du secteur hôtellerie**

En 2002, le Tribunal de commerce de Paris a prononcé 4 jugements d'ouverture de procédures collectives, soit 3 liquidations judiciaires immédiates et 1 redressement judiciaire. En 2001, 6 liquidations judiciaires immédiates et 3 redressements judiciaires avaient été prononcés.

Le secteur enregistre une légère amélioration par rapport à 2001, avec deux fois moins de jugements d'ouverture en 2002.

Le passif cumulé moyen par entreprise, déclaré au greffe, subit en revanche une hausse très nette : 246 700 euros en 2002, contre 165 700 en 2001, soit +48,9%

L'actif disponible moyen par entreprise, déclaré au greffe, est en forte diminution : 5 500 euros en 2002, contre 64 000 en 2001, soit -91,3%.

Le nombre de salariés directement concernés subit quant à lui une baisse : 5 en 2002, contre 13 en 2001, soit près de trois fois moins.

Les hôtels défaillants en 2002, comme en 2001, sont de petites structures employant peu de salariés.

▪ ***Quel bilan en 2002 pour le secteur de l'hôtellerie ? Et quelles perspectives pour 2003 ?***

Philippe Doizelet indique « Accor, présent sur tout le territoire et dans toutes les catégories, montre une très bonne capacité de résistance. Ainsi, l'année 2002 devrait s'achever à un niveau très voisin de 2001 en occupation avec une progression de prix moyen par chambre louée limitée à 2%. Les prévisions pour 2003, s'établissent entre 3 et 4% en prix moyen par chambre louée sur la base d'une occupation stabilisée. A plus long terme, la destination France, dominée par le prestige de Paris bénéficiera certainement d'un retour à une croissance durable des prix moyens».

➤ **Le point sur l'évolution économique des entreprises du secteur restauration (traditionnelle, rapide, livrée et traiteurs)**

En 2002, 242 entreprises du secteur ont fait l'objet d'un jugement d'ouverture de procédures collectives devant le Tribunal de commerce de Paris, soit une augmentation de 23,4% par rapport à 2001 (196 jugements d'ouverture). Sur ces 242 entreprises, 196 ont été liquidées immédiatement (soit 81%). 32 ont été redressées (soit 19%), soit une proportion légèrement supérieure aux redressements enregistrés en 2001 (16%).

En 2002, le passif cumulé moyen par entreprise, déclaré au greffe, subit une augmentation de 98,5% : 212 800 euros, contre 107 159 euros en 2001.

L'actif disponible moyen par entreprise est multiplié par trois par rapport à 2001 : 110 000 euros en 2002, contre 39 000 euros en 2001.

En revanche, les salariés subissent directement la détérioration de ce sous-secteur en 2002 : 620 personnes ont perdu leur emploi, contre 454 en 2001, soit une augmentation de 36,5%.

▪ ***Quel bilan en 2002 pour le secteur de la restauration ? Et quelles perspectives pour 2003 ?***

Bertrand Silly explique « En 2002, notre établissement a réussi à atteindre l'équilibre en raison du développement d'une niche économique dans laquelle nous investissons depuis deux ans : les réceptions avec privatisation de salle ou même de l'établissement. En 2003, nous allons poursuivre dans la même voie. Nous sommes conscients qu'il faut savoir entretenir les forces de l'entreprise, pérenniser son capital humain et matériel sans toutefois investir à outrance, faute de quoi, nous risquerions de disposer d'une trop faible trésorerie pour faire face à d'éventuels revers économiques et sociaux».

Dominique Bénézet indique «L'année 2002 devrait être globalement satisfaisante pour les opérateurs de la restauration rapide et livrée à domicile. Pour 2003, la tendance devrait se poursuivre, mais avec une inquiétude cependant : l'évolution de la consommation des ménages.».

Au-delà des perspectives économiques, Bertrand Silly s'interroge sur l'avenir du métier de restaurateur «On assiste à un éclatement de ce métier, parfois mal jugé, mais qui recèle des valeurs culturelles et humaines énormes. Il mériterait le statut «d'exception culturelle » ! Nous désirons exercer cet art de la restauration avec professionnalisme, en ayant à cœur de se voir accorder une légitime confiance. Nous attendons que soient définies des politiques économiques vraiment adaptées qui permettent un développement durable de ce secteur pourvoyeur de savoir-vivre pour des millions de personnes ici et ailleurs.».