

Engagement n° 1 du Contrat d'Avenir

La Baisse des Prix

Les restaurateurs s'engagent à une baisse des prix pour le consommateur. Cette baisse permettra une répercussion intégrale de la baisse de la TVA sur les prix de produits ciblés, qui touchent l'ensemble des consommateurs. Ces produits iront de l'entrée, au plat, aux diverses formules ou menus, et jusqu'à l'emblématique café noir.

Un affichage lisible, à l'extérieur et à l'intérieur des restaurants permettra l'information du consommateur sur ces baisses, ainsi que le contrôle de ces engagements.

■ Comment se matérialisera la baisse des prix ?

- Dans la restauration traditionnelle, les prix seront baissés d'au moins 11,8%*, correspondant à une répercussion intégrale de la baisse de TVA sur au moins 7 des 10 produits suivants (qu'ils soient sur place ou à emporter) :
 - Une entrée
 - Un plat chaud (viande ou poisson)
 - Un plat du jour
 - Un dessert
 - Un menu entrée-plat
 - Un menu plat-dessert
 - Un menu enfant
 - Un jus de fruit ou soda
 - Une eau minérale
 - Le café, thé ou infusion

Ainsi, tout client pourra bénéficier de la baisse intégrale de la TVA sur un repas complet, soit une réduction de prix d'au moins 11,8% par rapport aux prix actuels (entrée, plat, dessert, café).

- Les **cafetiers et limonadiers** répercuteront pour leur part intégralement la baisse de la TVA sur le prix du café, du thé et d'une boisson fraîche (au comptoir ou en salle).
- Le **secteur de la restauration rapide**, qui n'est concerné par la baisse du taux de TVA de 19.6% à 5.5% que pour ses ventes réalisées sur place, pratiquera **une baisse de 5%** sur les menus phares des enseignes concernées
 - menus en version simple
 - menus en version large.

Par exemple, pour un menu à 20€, l'économie sera de 2,4€. Le café qui coûtait 1.60€ en salle, coûtera désormais 1,40€.

* Le passage de la TVA de 19,6 % à 5,5 % (soit une baisse apparente de 14,1%) correspond en réalité à une baisse de 11,8 % par rapport au prix TTC initial.

■ Comment garantir la baisse des prix ?

L'Etat s'assurera du respect de ces engagements, à travers les services de la DGCCRF, et grâce au concours des professionnels. **L'affichage des baisses de prix sera vérifié. Le comité de suivi rendra public chaque semestre les indicateurs de suivi des prix.**

■ La visibilité pour les consommateurs

- Les restaurateurs s'engagent à **identifier de façon lisible**, à l'extérieur et à l'intérieur de leur établissement les produits ayant bénéficié de la baisse intégrale de la TVA.
- La visibilité sera ainsi matérialisée par **l'identification sur la carte extérieure et intérieure des prix barrés ou d'un astérisque**, et par une **vitrophanie**, à l'extérieur de l'établissement, qui indiquera que le restaurant participe aux engagements sur la baisse des prix.

■ Le suivi de l'Etat

- Suivi **trimestriel de l'évolution de l'indice des prix de la restauration** et de celle de l'indice des prix à la consommation, de l'indice des prix des services aux particuliers et de l'indice des prix alimentaires ;
- Relevés de prix par la direction générale de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) chaque semestre (les relevés opérés en mars et avril 2009 constituant un point zero de ces mesures).

■ Le suivi des professionnels

- Les professionnels s'engagent à **élaborer un cadre analytique de suivi de l'évolution des prix des produits pour lesquels la profession répercute intégralement la baisse de la TVA au taux de 5,5 % (plat, plat du jour, formule, café, thé ou infusion...)** : ce cadre analytique sera validé par le comité de suivi et mis en place par les organisations professionnelles signataires.

Engagement n° 2 du Contrat d'Avenir

Les créations d'emploi

A l'heure où la conjoncture économique est difficile, le Gouvernement est déterminé à agir pour l'emploi.

Les restaurateurs s'engagent ainsi à créer 40 000 emplois supplémentaires dans les deux ans.

Cet objectif se décompose entre :

- 20 000 créations supplémentaires d'emplois pérennes ;
- 20 000 jeunes supplémentaires en alternance – apprentissage ou contrat de professionnalisation.

■ Quelles seront les créations d'emploi ?

Les professionnels se sont engagés, dans les deux ans, à créer 40 000 emplois supplémentaires dans le secteur, dont 20 000 contrats en alternance.

- Le secteur de la restauration connaît une croissance régulière depuis de nombreuses années, et est créateur net d'emploi. La création nette d'emplois a été supérieure à 15 000 par an en moyenne sur les dix dernières années.
- Les professionnels s'engagent sur un objectif de 40 000 emplois dans la restauration, qui se décompose ainsi :
 - 20 000 créations supplémentaires d'emplois pérennes ;
 - 20 000 jeunes supplémentaires en alternance – apprentissage ou contrat de professionnalisation.

■ Comment s'assurer de la tenue des engagements ?

L'Etat s'assurera, avec le concours des professionnels, du respect de ces engagements. Le comité de suivi rendra public chaque année les indicateurs de suivi de l'emploi.

- Au 31 décembre de chaque année, d'ici 2011, le suivi de **l'évolution du nombre d'effectifs salariés** dans le secteur, par extraction et analyse des déclarations annuelles des données sociales (DADS), **permettra de vérifier la réalisation des objectifs** de création d'emplois nets.
- Le **comité de suivi vérifiera également l'évolution du nombre de jeunes en apprentissage** au 31 décembre de chaque année jusqu'à 2011, par exploitation de la base de données de l'Unedic, avec recoupement par le nombre de jeunes en formation dans les centres de formation des apprentis (CFA), et par des sources des gestionnaires de formation des structures professionnelles.

Engagement n° 3 du Contrat d'Avenir

L'amélioration de la situation des salariés

Les restaurateurs s'engagent à ouvrir immédiatement une négociation sociale visant à l'amélioration de la situation des salariés dans les domaines des salaires, de la protection sociale et de la formation.

Ils s'engagent également à lutter contre le travail illégal et à améliorer la sécurité et la santé au travail.

■ Quelles sont les garanties nouvelles pour les salariés ?

L'ensemble des organisations professionnelles sont convenues d'apporter des contreparties dans les domaines suivants : la rémunération, la formation et la protection sociale.

Les organisations professionnelles doivent ouvrir sans délai et conclure d'ici fin 2009 des négociations en matière de salaires, de prévoyance ou de mutuelle avec les organisations syndicales, dans le cadre des commissions nationales paritaires et des commissions nationales emploi et formation professionnelle.

Sur la rémunération

- Les négociations porteront sur la réévaluation des minima conventionnels, notamment par l'étirement des grilles de classification et la prise en compte de l'existence des formations qualifiantes ou diplômantes dans ces mêmes grilles. Les partenaires sociaux engageront en parallèle des négociations sur la refonte des classifications.

Sur la Formation

- Les salariés peu qualifiés se verront proposer **une formation ou une valorisation des acquis de l'expérience** lorsqu'ils n'ont pas bénéficié de formation depuis 5 ans dans le secteur.
- **Les organismes paritaires collecteurs agréés (OPCA)** de branche mettront en place les moyens et dispositifs permettant de **dynamiser la validation des acquis** de l'expérience et le Droit Individuel à la Formation.
- Les organisations professionnelles mettront en place **un dispositif conventionnel de tutorat**. Ces tuteurs seront recrutés plus particulièrement parmi les personnes ayant plus de 45 ans.

Sur la protection sociale

- Les organisations professionnelles s'engagent à **ouvrir les négociations portant sur l'amélioration des garanties prévoyance** (délai de carence, incapacité, invalidité, dépendance...) **et sur la mise en place d'une mutuelle frais de santé**.

Sur les conditions de travail

- Les organisations professionnelles signeront une convention de lutte contre le travail illégal et une convention relative à la santé et à la sécurité au travail.

■ Comment assurer le suivi des engagements en matière de salaires, de protection sociale et de prévoyance ?

L'Etat sera, avec le concours des professionnels, le garant du respect de ces engagements. Le comité de suivi rendra publics les indicateurs de suivi du contrat. Il pourra associer les organisations syndicales, Pôle Emploi et les organismes de formation collecteurs de fonds.

- L'Etat s'assurera de l'aboutissement des négociations conventionnelles avant la fin de l'année 2009 ;
- Un suivi des engagements pris en matière de salaires sera fait par le comité de suivi, avec un relevé de l'évolution du salaire conventionnel moyen de la branche et le suivi des indices trimestriel de la DARES ;
- Le comité vérifiera également les engagements en matière de protection sociale (suivi du taux de couverture santé des salariés en données annuelles recueillies auprès des structures d'assurance sociale du secteur et des indices accidents du travail, incapacité et invalidité).

Engagement n° 4 du Contrat d'Avenir

De nouveaux investissements

Les restaurateurs s'engagent à réaliser un surcroît d'investissement, afin de mettre aux normes les établissements, d'améliorer l'accueil et le confort, d'acquérir de nouveaux équipements et de moderniser les restaurants.

Un fonds de modernisation est créé pour accompagner les restaurateurs dans leurs efforts d'investissement.

Les restaurateurs s'engagent également à porter le nombre de maîtres restaurateurs à 3000 dans les trois ans. Ce titre distingue les professionnels s'engageant sur des critères de qualité de service et de fabrication et permet de bénéficier d'un crédit d'impôt pour les dépenses de modernisation.

■ Quels projets pour quels investissements ?

Les investissements supplémentaires devront en priorité poursuivre 6 objectifs :

- mettre aux normes les établissements en matière de sécurité, d'hygiène, de bruit, d'accessibilité des personnes à mobilité réduite ;
- améliorer l'accueil et le confort du client par une rénovation des espaces accueillant le public afin de proposer une qualité de service renforcée et des équipements modernes et adaptés ;
- acquérir de nouveaux équipements s'inscrivant dans une démarche de préservation de l'environnement et de développement durable conformément à l'engagement pris par la profession en faveur du maintien d'un environnement de qualité économe des richesses naturelle et favorisant le développement durable ;
- rénover les outils informatiques en ce qui concerne la gestion, les caisses électroniques et les accès Internet ;
- procéder à des agrandissements des établissements existants ou à l'acquisition de nouvelles structures ;
- inciter les futurs cédants à maintenir les investissements nécessaires à une bonne transmission et aider les repreneurs à rénover leurs établissements.

■ Comment accompagner les professionnels ?

Pour accompagner l'évolution du secteur, un fonds de modernisation de la restauration sera créé, constitué d'une contribution des professionnels de la restauration.

Une convention sera signée avec OSEO pour permettre à ce fonds d'apporter des bonifications pour les prêts visant à faciliter la modernisation et la mise aux normes des établissements de restauration commerciale.

L'objectif visé, en intégrant les cofinancements bancaires associés, est d'apporter 1 milliard d'euros de prêts à l'investissement sur trois ans.

Afin de mutualiser les connaissances, **les organisations professionnelles noueront des partenariats avec l'Agence de Développement Touristique de la France et le réseau des Chambres de Commerce et d'Industrie** afin de bénéficier des outils d'ingénierie et d'un référentiel de bonnes pratiques et de coûts, tant pour les questions d'accès au crédit que pour l'éventail des travaux de mise aux normes.

■ Comment garantir la réalisation de ces nouveaux investissements ?

Le comité de suivi rendra public chaque semestre les indicateurs de suivi à travers 4 indicateurs techniques :

- Le montant des investissements grâce au suivi de la TVA déductible sur immobilisation déclarée (sur la déclaration de TVA « CA3 ») ;
- publication par OSEO de l'encours des prêts « restauration » faisant appel à ses garanties ;
- l'évolution du taux d'anomalie élevé dressé par la DGCCRF sur les établissements non conformes, et des suites données à ces constatations (travaux de mise en conformité ou non) ;
- le nombre de Maîtres restaurateurs au 31 décembre de chaque année.