

# LIVRE BLANC DU SYNHORCAT

***Réflexions et propositions d'actions  
pour le maintien du rôle majeur  
des Hôtels, Cafés, Restaurants,  
Traiteurs Organismes de  
Réception  
dans l'économie française et pour  
la lutte contre le chômage***

**LA FRANCE EST LA 1<sup>ÈRE</sup>  
DESTINATION TOURISTIQUE  
MONDIALE.**

**ELLE DOIT SE HISSER AU 1<sup>ER</sup>  
RANG DES LEADERS  
INTERNATIONAUX  
DE RECETTES TOURISTIQUES  
GRACE A DES FEMMES ET DES  
HOMMES DE QUALITÉ**

## PREFACE

### LE SYNHORCAT

Le **Syndicat National des Hôtelières Restaurateurs Cafetiers Traiteurs** est né en 2003 d'un rapprochement entre le Syndicat National des Restaurateurs Limonadiers et Hôtelières (le SNRLH) et le Syndicat Français de l'Hôtellerie (le SFH), organisations professionnelles les plus anciennes de France (respectivement nées en 1876 et 1871), auxquels s'est également associée l'Union des Artisans Cuisiniers (l'UPAC).

#### SES DIRIGEANTS :

Des professionnels de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Cafés et des Traiteurs Organiseurs de Réception, tous en activité.

Le **Président** du SYNHORCAT depuis 2004 : *Didier Chenet*

Le **Bureau** : Les Vice-Présidents : *Jean-Luc Binet* (hôtelier), *Hervé Dijols* (restaurateur cafetier), le Secrétaire Général : *Thierry Suzanne* (traiteur organisateur de réception), La Trésorière : *Christiane Laporte* (hôtelière)

#### Les Présidents des Sections

- des Restaurants Traditionnels : *Marc Tellier* (Restaurant L'Ecaille),
- des Restaurants à Thème : *Jean-Pierre Chedal* (Le Bar à Huitres),
- des Hôtels Indépendants : *Michel Cadin* (Hôtel Regyn's Montmartre),
- des Hôtels de Prestige : *Didier Le Calvez* (Hôtel Shangri-La),
- des Traiteurs Organiseurs de Réception : *Bernard Lars* (Lars Traiteur),
- des Cafés-Bars-Brasseries : *Robert Vidal* (Brasserie Le Sully).

#### Les Présidents des Commissions

- **Européenne et Internationale** : *Christophe Paluel-Marmont* (Esprit de France) et sa Présidente Adjointe, *Dominique Teissèdre* (Hôtel Pas de Calais),
- **Commission Sociale** : *Fabrice Rollo* (La Tour d'Argent) et son Président Adjoint, *Etienne Remond* (Groupe Flo),
- **Commission Emploi-Formation** : *Françoise Petrucci* (Ambassade d'Auvergne) et son Président Adjoint, *Alain Condry* (Hôtel Regent's Garden),
- **Fiscale et Juridique** : *Michèle Lepoutre* (Pacific Hôtel) et son Président Adjoint *Frédéric Hoepffner* (Groupe Frères Blanc),
- **Commission Qualité** : *Patrick Ameline* (Le Verre Bouteille) et sa Présidente Adjointe *Geneviève Bahler* (Hôtel Littré).

#### Les Délégués

- à la **Communication et à la Promotion** : *Michel Bessière* (Brasserie Le Wepler),
- aux **relations avec la CCIP** : *Philippe Solignac* (Taverne de Maître Kanter).

## SON EQUIPE

Tous experts dans leur domaine, une équipe de 18 permanents assistent, conseillent, accompagnent les élus et sont au service quotidien des adhérents.

## QUE REPRESENTE LE SYNHORCAT ?

Deuxième **Syndicat National**, premier Syndicat sur Paris Ile-de-France, le SYNHORCAT rassemble des Hôtels Restaurants Cafés et Traiteurs Organisateur de Réception représentant une force d'emplois de 100 000 salariés et a pour caractéristique d'être :

- le seul représentant au niveau national des grands Groupes de Restauration
- le 1<sup>er</sup> représentant de l'Hôtellerie Indépendante
- le 1<sup>er</sup> représentant de l'Hôtellerie de luxe (Palaces parisiens et de la Côte d'Azur, Relais & Châteaux...)
- le seul représentant des Traiteurs Organisateur de Réception

## SES ACTIONS

Reconnu pour ses positions sérieuses et pragmatiques, le SYNHORCAT a notamment été :

- le fer de lance de la signature de la Convention collective de 1997 ardent négociateur et signataire des accords sur la durée et l'aménagement du temps de travail de 2007,
- un négociateur moteur des accords sur la formation professionnelle de 2004,
- signataire de l'engagement en faveur de la promotion auprès du parcours d'initiation aux métiers dans le cadre de l'apprentissage junior en 2006,
- actif dans l'élaboration du décret non fumeur dans les hôtels, cafés, restaurants au côté du ministère de la santé,
- signataire d'un accord contre la lutte sur le travail illégal en 2006.
- a contribué à l'élaboration du contrat de croissance et de modernisation des hôtels, cafés, restaurants en 2006.

## LE SYNHORCAT, C'EST AUSSI

- **Une école hôtelière**  
Le SYNHORCAT gère un Centre de Formation des Apprentis, le **CFA Médéric** à Paris (600 élèves)
- **Un organisme de formation**  
**L'ASFOREST**, organisme de formation professionnelle continue à destination des chefs d'entreprise du secteur et de leurs collaborateurs,
- **Une société immobilière**  
**La SIRL**, société immobilière ayant pour vocation sociale le logement du personnel des hôtels, cafés, restaurants.
- **Un site web emploi formation**  
Le SYNHORCAT a créé et administre son propre site emploi formation **www.talents-chr.org**.

## SES MOYENS DE COMMUNICATION

Le SYNHORCAT possède son propre site internet, **www.synhorcat.com**, avec une partie réservée à ses adhérents. Ceux-ci bénéficient d'une information en temps réel, notamment à travers une newsletter hebdomadaire, le **SYNHORCAT News**

Partenaire du Groupe d'édition Bottin Gourmand, le SYNHORCAT bénéficie par ailleurs d'une large visibilité au sein d'un de leurs magazines professionnels, **Rest'ho News**.

## I. Le secteur des Hôtels, Cafés, Restaurants, en chiffres clé : rappel

- **153 337 entreprises** employant **612 304 personnes** pour un **CA de 41,9 milliard d'euros**
- 93% des entreprises ont moins de 10 salariés
- 40% des chefs d'entreprise ont plus de 55 ans  
21% des chefs d'entreprise ont plus de 60 ans
- Entre 1996 et 2002, le **chiffre d'affaires** des CHR a augmenté de **6,3%** par an
- L'investissement dans l'hôtellerie représente 7% du CA  
L'investissement dans la restauration représente 3% du CA
- **Créations d'entreprises** : 16 114 en 2006 représente 3% du CA  
**Défaillances d'entreprises** : 4 513 en 2006
- 60 000 emplois à pourvoir à ce jour (source ANPE)

**Les effectifs salariés** ont crû de **3,1% par an** entre 1993 et 2004, soit deux fois plus vite que les effectifs des autres secteurs d'activité.

Ce secteur d'activité n'a jamais connu de solde négatif d'embauche.

### La Restauration

	Nombre d'entreprises	Effectif Moyen/ Entreprise	CA en milliards d'euros
<b>Restauration commerciale, cafés</b>	152 273	3,5	33,02
<b>Restaurants traditionnels</b>	82 467	4,30	21,29
<b>Restauration rapide</b>	26 703	4,0	6,716
<b>Cafés-tabacs</b>	12 723	2,1	2,285
<b>Débites de boissons</b>	30 380	1,6	2,730

Source Insee – enquête annuelle 2004

### Les Traiteurs Organisateurs de Réception

Nombre d'établissements	Chiffre d'affaires	Effectif permanent	Extras
4 350	900 M€	8 500	400 000

Source Insee

Selon le cabinet spécialisé Coach Omnium, le secteur de la restauration est marqué par la **prédominance de toutes petites entreprises**, servant moins de 50 repas par jour et par établissement, sans variation sensible depuis 1989, loin des 360 repas servis par un groupe de restauration.

Leur **chiffre d'affaires annuel est inférieur à 300 000 €** dans 83 % des cas. Il est supérieur à 840 000 € dans 4 % des cas seulement, avec un effectif total permanent moyen de 4 personnes (membres d'une même famille d'exploitants et salariés).

La part des **restaurateurs indépendants stagne** depuis plusieurs années (près de 130 000 établissements), tandis que la **restauration de chaîne progresse** de 6 % à 8 % par an en moyenne en nombre d'unités (source Coach Omnium), principalement en restauration rapide (près de 57 % des ouvertures). Mais les fonds d'investissement sont de plus en plus nombreux à être attirés par la restauration de chaîne.

### L'Hôtellerie

En nombre de chambres	1999 (en % du total)	2002 (en % du total)	2005 (en % du total)
<b>Chaînes intégrées</b> (établissement détenu par un groupe hôtelier)	151 002 (25,70 %)	171 099 (28,50 %)	133 934 (22,20 %)
<b>Franchisés</b> (établissement détenu par un gérant qui achète une franchise)	9 324 (1,60 %)	31 815 (5,30 %)	84 887 (14,05 %)
<b>Adhérents à une chaîne volontaire</b>	78 496 (13,50 %)	91 038 (15,20 %)	90 970 (15,10 %)
<b>Total chaînes</b>	238 222 (40,60 %)	293 952 (48,90 %)	309 791 (51,30 %)
<b>Indépendants</b>	348 122 (59,30 %)	306 540 (51,05 %)	294 444 (48,70 %)
<b>Total</b>	586 944 (100 %)	600 492 (100 %)	604 235 (100 %)

Au niveau européen, la répartition selon les pays montre que **la France compte encore davantage de chaînes que la plupart de ses voisins** : en 2006, l'hôtellerie de chaîne européenne représente 20 % de l'offre des chambres hôtelières contre plus du double en France.

Selon Coach Omnium, un quart des **établissements indépendants serait vétuste**, un tiers environ serait en grande difficulté. Un établissement sur six seulement serait irréprochable. L'hôtellerie de 0 à 2 étoiles aurait ainsi perdu 2 000 établissements en 12 ans, tandis que les 3 et 4 étoiles augmentaient respectivement de 15 % et de 47,5 %.

## L'activité Touristique

Evolution en milliers de nuitées	2000	2005
<b>Régions de plus de 10 millions de nuitées :</b>		
• Ile de France	55 399	61 480
• Provence-Alpes-Côte d'Azur	23 165	21 605
• Rhône-Alpes	18 224	18 250
<b>Régions de 5 à 10 millions nuitées</b>		
• Alsace	5 993	5 850
• Aquitaine	8 074	8 186
• Bretagne	6 404	6 840
• Pays de Loire	5 099	5 721
• Centre	5 971	5 967
• Languedoc-Roussillon	7 153	7 716
• Nord-Pas-de-Calais	5 826	5 865
• Midi-Pyrénées	9 695	9 357
<b>Régions de 1 à 5 millions de nuitées</b>		
• Auvergne	3 555	3 593
• Basse-Normandie	3 989	4 754
• Bourgogne	4 078	4 836
• Champagne-Ardenne	2 355	2 720
• Corse	2 725	2 720
• Franche-Comté	2 126	2 121
• Haute-Normandie	2 564	3 045
• Limousin	1 316	1 274
• Lorraine	3 499	3 610
• Picardie	2 374	2 423
• Poitou-Charentes	4 982	4 563
<b>Total</b> (accroissement entre 2000 et 2005)	<b>184 530</b>	<b>192 377</b> <b>(4,25 %)</b>
<b>Ensemble des nuitées en France tous Hébergements confondus (en milliers)</b>	<b>792 190</b>	<b>874 410</b>
<b>Augmentation globale des nuitées entre 2000 et 2005</b>	<b>10,40 %</b>	

Source : Insee – Direction du Tourisme – partenaires régionaux

Compte tenu de l'expansion du tourisme dans les pays émergents tels que la Chine et l'Inde, le tourisme ne cesse de se développer, la demande ne saurait donc que croître.



## II. Les constats

- **Un secteur clé de l'économie française.**
- **Un secteur aux capacités de recrutement incomparables.**
- **Un secteur vecteur de devises en pleine expansion.**
- **Un secteur vecteur de l'image et du savoir vivre à la française de premier plan.**
- **Un secteur qui, pour rester dans la dynamique de la concurrence, doit être accompagné dans sa constante mutation.**



## **B. Développement de la qualité et soutien à la modernisation**

- 1) *Amélioration de la dotation provision pour investissement par l'extension à toutes les dépenses de mises aux normes pour les entreprises individuelles*  
Amortissement accéléré

Ces aides concernent les entreprises individuelles soumises à un régime réel d'imposition et les sociétés EURL soumises à l'impôt sur le revenu qui exercent leur activité dans le secteur HCR

Ce dispositif ne s'appliquant qu'aux entreprises individuelles et aux EURL soumises à l'IR, beaucoup d'entreprises (SA, SARL ...) s'en trouvent exclues.

- 2) *Création du titre de maître restaurateur avec un crédit d'impôt de 50% des sommes dépensées dans la limite de 30 000€ sur 3 ans*

→ **Un an plus tard ? A ce jour, ce dispositif n'est toujours pas mis en place.**

## **C. Soutien à l'activité des petites entreprises**

- 1) Forfait horaires de charges sociales pour les extras 1,50€ avec un plafond de 540 €
- 2) Souplesse administrative pour embaucher les extras

→ **Un an plus tard ? Cette mesure n'a pas été mise en place.**

## **D. Création de nouveaux mécanismes de financements des murs du secteur**

L'Etat s'est engagé à favoriser la création de véhicules immobiliers spécifiques tels que des organismes de placement collectifs dans l'immobilier (OPCI).

Les investisseurs physiques devraient pouvoir acheter des parts de ces véhicules et profiter des avantages du dispositif de défiscalisation de type « Robien ».

→ **Un an plus tard ?**

La loi de finances pour 2007 permet d'alléger la fiscalité sur la cession des murs HCR.

Situation : dès lors qu'un exploitant HCR cède ses murs à compter de la 6<sup>ème</sup> année de leur détention à une société d'investissement immobilier, il ne sera soumis à aucune imposition des plus values à long terme s'il continue à exploiter le fonds pendant 9 ans à compter de la date de cession des murs.

Le cédant doit être une entreprise individuelle soumise à l'impôt sur le revenu ou une SNC, une SARL soumise à l'IR.

Or, beaucoup d'exploitants exercent leur activité sous la forme de société soumise à l'IS (SARL, SA, SAS soumise à l'impôt sur les sociétés...), ils se trouvent exclus de cette mesure.

## IV. Les propositions du SYNHORCAT : concrètes et faciles à mettre en œuvre

### A. Les allègements de charges

1) Les allègements de charges sociales doivent bénéficier aux entreprises qui valorisent les salaires et non pas celles qui procèdent à la « Smicardisation » du personnel.

**La proposition du SYNHORCAT : *plus le salaire augmente, plus l'allègement des charges est conséquent***

2) Les allègements de charges sont octroyés suite à l'envoi notamment de l'ensemble des bulletins de salaires

**La proposition du SYNHORCAT: *imposer aux administrations la simplification des formalités***

### B. Donner les mêmes moyens aux TPE qu'aux grandes entreprises pour officialiser le dialogue social.

Le dialogue social dans les PME est quotidien mais – trop souvent - les décisions prises n'ont pas de valeur légale en l'absence de représentant du personnel,

**La proposition du SYNHORCAT : *réformer les dispositions du code du travail pour donner le droit de parole et de conclure aux salariés eux-mêmes en l'absence de syndicat dans les TPE, c'est-à-dire dans les entreprises de moins de 11 salariés et dans les entreprises de plus de 11 salariés lorsque l'entreprise peut justifier d'un procès-verbal de carence aux élections des représentants du personnel de moins de 1 an.***

### C. Valoriser l'apprentissage

Au-delà de la campagne nationale, très attaché à la formation des jeunes par la voie de l'apprentissage, le SYNHORCAT plébiscite depuis longtemps la possibilité d'une mobilité géographique pour les étudiants apportant une valeur ajoutée non négligeable à leur parcours :

#### **La proposition du SYNHORCAT :**

- ***Adapter la formation à l'environnement international et faire bénéficier les apprentis d'un système identique à celui dont bénéficient les étudiants de l'enseignement supérieur, le système ERASMUS.***
- ***Sensibiliser les étudiants aux responsabilités de leur vie future (gestion, management, marketing ...) et faire notamment de nos « chefs de cuisine » des « chefs d'entreprise ».***

#### **D. Favoriser le logement du personnel saisonnier**

Les difficultés de logement du personnel sont omniprésentes, notamment pour le personnel saisonnier.

**La proposition du SYNHORCAT: inciter par des mesures fiscales et sociales les employeurs à loger leur personnel**

#### **E. Faciliter le transport du personnel**

Aujourd'hui, le personnel des hôtels, cafés, restaurants connaissent de réelles difficultés de transport, que ce soit dans les grandes agglomérations comme dans les campagnes, ce qui contribue notamment aux difficultés de recrutement et de fidélisation du personnel. Ceci est lié en partie à des horaires en décalé par rapport aux transports en commun et à l'absence de locomotion dans d'autres cas.

**La proposition du SYNHORCAT : Instituer un régime fiscal de faveur aux entreprises mettant en place une politique de transport du personnel et ce, d'autant plus significatif dans les campagnes où les HCR sont moteurs de l'aménagement du territoire.**

#### **F. Soutenir la création et la transmission d'entreprise**

Les aides sont multiples : aides aux hôtels indépendants, aides aux restaurants indépendants, aides au conseil et études touristiques, aides à la reprise d'entreprises etc... Ces aides sont mal connues, souvent dissuasives de part leurs formalités administratives.

**La proposition du SYNHORCAT :**

- **Créer un site internet spécifique à la création d'entreprise recensant toutes les démarches, tous les conseils, toutes les aides publiques qu'elles soient nationales, régionales ou départementales.**
- **Revoir le circuit de financement à la création d'entreprise : soutien de France Investissement et de « business angels » issus de la profession ayant cédé leurs entreprises et disposant de fonds « tontine de 2008 ».**

## **G. Encourager et développer la modernisation du secteur**

Face à leurs concurrents, la restauration et l'hôtellerie doivent de se moderniser.

### **Les propositions du SYNHORCAT**

- ***Réformer les normes hôtelières afin de les actualiser et les rendre conformes aux nouvelles habitudes de consommation et aux attentes des clients, en ajoutant du qualitatif dans le service, et en y associant un système de contrôle.***
- ***Etendre l'amélioration de la dotation provision pour investissement par l'extension à toutes les dépenses de mises aux normes aux entreprises en société et non aux seules entreprises individuelles de moins en moins fréquentes notamment en hôtellerie.***
- ***Harmoniser la fiscalité avec les différentes formes de concurrence restauration rapide pour la restauration, chambres d'hôtes, gîtes ruraux et résidences hôtelières pour l'Hôtellerie.***
- ***Réformer la taxe professionnelle dans ces conséquences en cas d'investissement.***
- ***Revoir les accès au financement.***

## **H. Permettre une organisation plus souple du travail**

Les hôtels, cafés, restaurants confrontés à une incessante et imprévisible fluctuation d'activité sont des professions où la flexibilité est une règle d'or, une règle de fonctionnement.

### **Les Propositions du SYNHORCAT**

- ***Permettre un contingent d'heures supplémentaires en cas de modulation, supérieur à 220 heures en cas de modulation encadré et 130 heures en cas de modulation totale.***
- ***Créer un contrat de travail pour les saisonniers en s'inspirant des contrats de travail des professionnels travaillant sur les plates-forme pétrolières (souplesse totale dans les horaires, jours de repos...).***

## **I. Sécuriser l'activité des établissements ayant un droit de terrasse**

Aujourd'hui, les droits de terrasses sont accordés par les municipalités mais peuvent être retirés par le fait du « prince ».

### **La proposition du SYNHORCAT**

- ***Légiférer sur les droits de terrasse sur le plan national en créant un véritable droit au bail pour l'activité terrasse.***

## **J. Privilégier la qualité d'accueil des touristes en France**

1ère destination touristique mondiale, la France doit améliorer sa qualité d'accueil.

### **La proposition du SYNHORCAT**

- ***Améliorer la qualité d'accueil dans les aéroports et les gares (signalétiques, informations...).***
- ***Améliorer la qualité de service des transports publics et des taxis.***

## **K. Concourir à la politique environnementale**

### **La proposition du SYNHORCAT**

- ***Développer l'esprit de protection de l'environnement au sein des entreprises (des cafés, hôtels, restaurants) et auprès de leurs collaborateurs des cafés, hôtels, restaurants par une politique de sensibilisation et une aide au développement de l'écolabel sur l'ensemble du secteur d'activité.***

## **L. Participer à l'amélioration des comportements alimentaires**

Leader mondial de la gastronomie, la France doit lutter contre la dégradation des comportements alimentaires et contre l'obésité.

### **La proposition du SYNHORCAT**

- ***Développer les actions et projets ayant notamment trait au Programme National de Nutrition Santé (PNNS2) ainsi que ceux relatifs à l'information délivrée par les professionnels du secteur auprès des consommateurs.***

## CONCLUSION

Le SYNHORCAT, syndicat responsable se veut l'interlocuteur de tous ceux qui pourront apporter à la profession la bouffée d'oxygène qui lui est nécessaire pour contribuer à la lutte contre le chômage, à la croissance économique, au rayonnement de notre pays à travers le monde...

Le SYNHORCAT se tient prêt à apporter son soutien à toute initiative favorisant l'épanouissement du Tourisme en France.

Le SYNHORCAT est et sera un interlocuteur fiable et incontournable !