

PROPOSITIONS DE LA FÉDÉRATION CINOV POUR LE PLAN DE RELANCE DE L'ÉCONOMIE SECTEUR DE LA RESTAURATION

ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

En France, la restauration collective représente 23 mds d'€ de chiffre d'affaires. Le monde de la restauration commerciale et collective subit une crise sans précédent depuis le début de la pandémie (fermeture, cessation d'activité, prolongement de la période de confinement, etc.). Par effet ricochet, **toute la filière de l'ingénierie en restauration est impactée par la crise.**

Pendant la période de confinement, 20% de la masse salariale des BET en ingénierie de restauration était à l'arrêt, 60% était en télétravail et 20% en chômage partiel. Plus de 92% des chantiers étaient à l'arrêt et les 9% encore en activité le sont au ralenti. La perte en chiffre d'affaires pour les BET en restauration est estimée en moyenne à 30% avec un surcoût de fonctionnement de 10% lié à la mise en place des gestes barrières.

L'activité d'ingénierie en restauration en agence (missions d'Assistance à Maîtrise d'Ouvrage et de Maîtrise d'œuvre en phases études) est quant à elle directement impactée avec une diminution de près de 50%, liée au gel des consultations, à l'absence de décisions des Maîtres d'Ouvrage (MOA) pour les validations de phases, au report des opérations en 2021 (voire 2022), à l'impossibilité de se rendre sur les sites.

L'ingénierie de restauration est un élément fondamental dans la reprise économique de notre pays, sans restauration au sein des entreprises, musées, hôtels, aéroports, écoles, Universités, prisons, hôpitaux, cliniques, Ehpad, restaurants commerciaux... pas d'activité possible. De plus, cette pandémie nous amène à redéfinir les formats conceptuels, modèles économiques, normes et règlements de nos professions.

➔ **Pour se réinventer la filière a besoin de s'appuyer sur les Restauconcepteurs au plus vite afin d'accélérer cette mutation.**

I – Soutenir la filière de l'ingénierie en restauration dans la stratégie de sortie de crise

La crise actuelle impacte nos métiers de l'ingénierie de restauration de manière durable. Les principes de précautions, le maintien massif du télétravail, la fermeture des grands ensembles commerciaux, la limitation des transports au niveau national et international, etc. L'impact mondial de la crise sur le plan commercial, touristique et culturel, ralentissent indubitablement nos activités.

Les difficultés actuelles sont très en deçà des difficultés à venir dans les prochains mois. **Se fixer de nouveaux objectifs et se réinventer ne sera pas viable sans un soutien massif dans la durée.**

Nos propositions

1. Diminuer les charges sociales lorsque l'activité ne permet plus le maintien de l'emploi afin d'éviter le licenciement sur un exercice ;
2. Annuler les charges sociales actuellement reportées, sur une durée proportionnelle à la reprise de l'activité ;

3. Augmenter les prêts garantis par l'État pour les entreprises individuelles à 50% du chiffre d'affaires et fixer un taux de remboursement très faible ;
4. Subventionner les structures pour financer du coaching collectif et individuel pour redéfinir leurs stratégies et accompagner le changement.

II – Accompagner le secteur dans le cadre du plan de relance

Les donneurs d'ordre du secteur public et privé sont la clef de voute du redémarrage de l'activité. Les freins au redémarrage sont trop souvent liés à l'absence de ressources internes pour lancer ou reprendre les opérations. La sortie du confinement monopolise les ressources internes à d'autres tâches, inquiète, incite au principe de précaution et donc à l'immobilisme.

C'est pourquoi, il est indispensable de relancer les projets en s'appuyant sur des AMO qui pourront accompagner, conseiller, aider à la prise de décision les MOA **en favorisant les consultations et les subventions de ces missions de prestations intellectuelles.**

Nos propositions

1. Créer un fonds pour aider les entreprises et collectivités territoriales à faire appel à des prestations intellectuelles afin de les accompagner dans leurs transformations ;
2. Encourager la relance massive des projets et des appels d'offres ;
3. Rendre plus responsable les procédures d'achat public avec un allègement des procédures et une augmentation des seuils de rémunération de la loi sur les achats des prestations intellectuelles et artistiques ;
4. Promouvoir les missions d'Assistance en Maîtrise d'Ouvrage (AMO) afin d'accompagner les donneurs d'ordre dans l'adaptation de leurs structures pour la reconquête de leurs marchés, des usages et pratiques actuelles.

III – Créer une « Task force de la restauration » d'ici fin juin 2020

Passée l'urgence, il faut préparer le modèle de demain, pour éviter un retour en arrière pouvant nuire au respect de la transition environnementale et énergétique, sociétale et numérique. Ces transformations impliquent une véritable mise à jour de nos réglementations, méthodologies, outils et pratiques.

Dans le cadre de la mise en place d'une « Task force de la restauration », la Fédération CINOV souhaite avancer sur ces évolutions nécessaires en les partageant avec les représentants de la filière (donneurs d'ordre, installateurs, fabricants, consultants et MOE) afin de produire un Livre blanc à destination de l'ensemble de la branche servant de guide de bonnes pratiques.

Les acteurs invités à rejoindre la Task force de la restauration : les syndicats et organisations professionnelles de la branche ingénierie de l'hôtellerie-restauration (SYNEG, SNEFCCA, FCSI, RFE, UNACPRO, UDHIR, RESTAU'CO, SNRC, GECO, etc.).

Notre proposition

1. Obtenir un appui officiel de Bercy pour réunir au sein de la « Task force de la restauration » les syndicats et organisations professionnelles de la branche ainsi qu'un soutien financier visant à animer cette dernière.

PRINCIPALES PROPOSITIONS DU CINOV POUR LA RESTAURATION

- Soutenir le secteur par le développement et le maintien de mesures de financement par l'État, afin de limiter les dommages économiques liés à la crise.
- Accompagner les structures afin de définir une stratégie de relance post-crise.
- Encourager l'impulsion de nouveaux projets tout en transformant leur mode de gestion avec la simplification des procédures d'appels d'offres.
- Faire appel massivement aux AMO spécialisés afin d'accompagner les acteurs de la filière dans la redéfinition de leurs modèles économiques.
- Subventionner la mise en place d'une « Task Force de la restauration ».