

Restauration collective : des difficultés structurelles exacerbées par la crise sanitaire

Insee Première • n° 1840 • février 2021



En 2019, le secteur de la restauration collective concédée génère 11 milliards d'euros de chiffre d'affaires, soit 14 % du chiffre d'affaires de la restauration. Depuis 2010, la dynamique du secteur s'est fortement ralentie (+ 0,6 % par an en volume, contre + 2,5 % entre 2005 et 2010). Seul le segment de la santé a montré quelque vigueur.

Trois groupes multinationaux dominent ce marché (70 % des ventes), mais leur part est en recul depuis 2010 (- 12 points).

Le secteur emploie 110 000 salariés en équivalent temps plein (+ 1 % par an depuis 2010). Ces salariés sont majoritairement peu qualifiés et souvent à temps partiel.

Depuis 2010, le taux de marge et la rentabilité économique se détériorent. Le taux d'investissement reste faible (6 % en 2018).

En 2020, la restauration collective a été très affectée par la crise sanitaire liée à la Covid-19 pendant le premier confinement (- 40 % de chiffre d'affaires en mai par rapport à janvier). La réouverture du marché scolaire n'a pas suffi à relancer l'ensemble de l'activité (- 24 % en septembre).

En 2019, la restauration collective génère 25 milliards d'euros de chiffre d'affaires, contre 56 milliards pour la restauration commerciale hors domicile. Elle peut être autogérée (14 milliards d'euros) ou concédée à un prestataire (11 milliards d'euros), qui cuisine sur place ou utilise une cuisine centrale. Cette étude porte uniquement sur la restauration collective concédée. Ce mode de gestion prédomine dans le segment des restaurants d'entreprises et des administrations ► **encadré 1**.

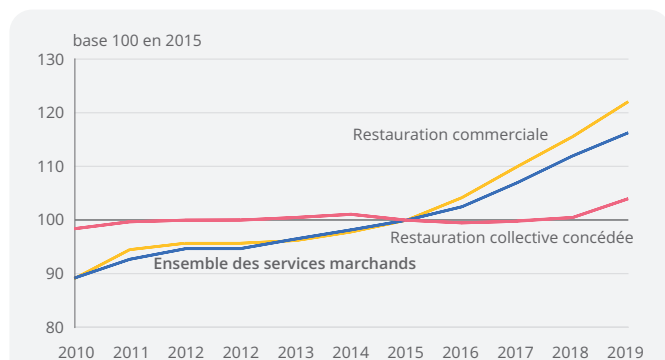
Une croissance atone, malgré le dynamisme du marché de la santé

Entre 2010 et 2019, la dynamique du secteur de la restauration collective concédée ralentit fortement (+ 0,6 % en volume par an, contre + 2,5 % entre 2005 et 2010), évoluant à un rythme nettement inférieur à celui de l'ensemble de la restauration (+ 3,4 %) ou des services marchands (+ 3,0 %) ► **figure 1**. En 2020, l'activité, fortement perturbée par la pandémie de Covid-19, enregistre une

chute brutale de sa production au second trimestre ► **encadré 2**.

De 2005 à 2010, dans un contexte de faible progression en volume des segments « entreprises et administrations » et « scolaire », le secteur s'était essentiellement développé en gagnant des parts de marché sur la gestion directe (ou autogérée). La décennie 2010 a été plus morose, du fait, notamment, des conséquences de la crise financière de 2009 sur les ménages, les entreprises et les pouvoirs publics, mais aussi des

► 1. Évolution de la production en volume depuis 2010



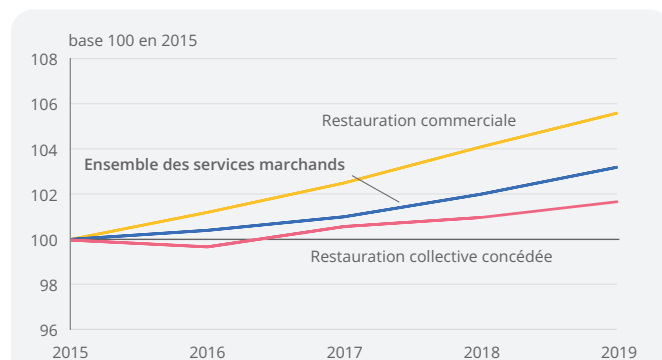
Note : données corrigées des variations saisonnières et des jours ouvrables.

Lecture : en 2016, la production a augmenté de 4,2 % en volume dans la restauration commerciale.

Champ : France, unités légales des services marchands.

Source : Insee, indice de production dans les services.

► 2. Évolution des prix de production depuis 2015



Lecture : en 2016, les prix de production ont baissé de 0,3 % dans la restauration collective concédée et augmenté de 1,2 % dans la restauration commerciale.

Champ : France, unités légales des services marchands.

Source : Insee, indice des prix de production dans les services.

► 1. Qu'est-ce que la restauration collective ?

La restauration collective se distingue des autres formes de restauration hors domicile par son caractère social, en proposant, aux membres d'une collectivité déterminée, un repas à un prix modéré.

Elle repose sur deux modes de gestion :

- la gestion directe, exercée par la collectivité ou l'établissement. En 2018, la profession évalue sa contribution à la restauration collective dans son ensemble à 60 % du chiffre d'affaires comme des repas servis, mais sa part a tendance à reculer. Elle est surtout présente dans les établissements scolaires et hospitaliers ;
- la gestion concédée ou déléguée à un prestataire. Trois modalités d'organisation sont possibles : une cuisine sur place, une cuisine centrale ou des restaurants satellites, eux-mêmes desservis, au moins partiellement, par une cuisine centrale. Elle domine le segment des restaurants d'entreprises et des administrations.

La restauration collective comprend quatre segments :

- la restauration scolaire (des crèches aux universités) ;
- la restauration médico-sociale (établissements de santé, maisons de retraite) ;
- la restauration d'entreprises et d'administrations ;
- les autres formes de restauration collective (centres de vacances, armée, prisons, etc.).

nouvelles attentes de la clientèle.

Sur le segment « entreprises et administrations », la fréquentation a baissé du fait de la crise économique de 2008-2009, qui a engendré un recul durable de l'emploi salarié et des fermetures de sites. Par ailleurs le montant du ticket moyen a diminué : les contraintes économiques pourraient avoir incité certains salariés à modérer leurs dépenses. Les modifications des attentes des consommateurs en matière alimentaire ont pu également contribuer à la baisse de l'activité.

Le segment « scolaire » demeure très largement dominé par la gestion directe (particulièrement au primaire). Ce segment est aussi pénalisé par la pression sur les prix, exercée par les collectivités publiques et les parents, notamment après 2015 : les prix n'augmentent en moyenne que de 0,4 % par an entre 2015 et 2019, trois fois moins que ceux de la restauration commerciale (+ 1,4 %) ► **figure 2**. Seule la branche « santé » est réellement dynamique, du fait de l'essor des maisons de retraite et des établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad).

Le poids prépondérant des multinationales

En 2018, le secteur de la restauration collective concédée regroupe 484 **entreprises** (419 indépendantes et 65 organisées en groupes). Bien que très majoritaires en nombre, les entreprises indépendantes (ou mono-unités légales) réalisent 10 % du chiffre d'affaires (CA) du secteur. Les groupes, qui rassemblent au total 509 **unités légales**, détiennent de nombreuses filiales spécialisées dans d'autres activités que la restauration collective (367) : les services, le commerce de gros alimentaire (centrales d'achats et surgelés) et, plus marginalement, l'industrie, la construction et les transports ► **figure 3**. Cependant, l'essentiel de leur activité est réalisé par des filiales de la restauration collective (67 % du CA).

La restauration collective concédée est une activité très internationalisée. En France, en 2018, 87 % du chiffre d'affaires du secteur est réalisé par des entreprises multinationales (29 % dans la restauration commerciale). Les multinationales françaises prédominent (66 % du CA du secteur).

Cette activité est aussi très concentrée. Trois entreprises réalisent 70 % du chiffre d'affaires du secteur. Ces trois entreprises (Compass, Elior, Sodexo) sont des filiales des grands groupes internationaux éponymes (anglais pour la première, français pour les deux autres), présents dans de nombreux pays ou continents et positionnés, outre la restauration collective, sur les services généraux nécessaires au bon fonctionnement des entreprises, depuis l'accueil jusqu'au nettoyage (*facilities managements*). Tout en restant prépondérante, leur hégémonie est en repli (- 12 points entre 2010 et 2018) du fait de l'offensive de plus petits opérateurs sur le terrain de la différenciation et de la proximité, qui valorisent notamment le bio et le local.

Des activités diversifiées

En 2018, le secteur de la restauration collective concédée génère 10,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires. L'activité de restauration représente plus des quatre cinquièmes (84 %) de ses ventes. Près des trois quarts (72 %) du CA du secteur provient de l'activité de restauration collective : préparation de repas (52 %) et gestion de cantine (20 %). D'autres activités de restauration complètent ces recettes : restauration rapide (4,1 % du CA), restauration à table (3,9 %), traiteurs fournissant essentiellement des repas et des plats livrés à domicile (1,9 %), cafétérias (0,8 %) et autres activités de restauration (1,3 %). Les activités hors restauration s'inscrivent dans une logique de soutien aux entreprises : activités combinées de soutien lié aux bâtiments (6,2 %), dont nettoyage courant des locaux (3,8 %), activités de siège social et de conseil (1,2 %), services administratifs (1,1 %), etc.

Des emplois peu qualifiés, souvent à temps partiel

En 2018, 200 000 personnes travaillent dans la restauration collective concédée, soit 110 000 salariés en équivalent temps plein. Le temps partiel y est fréquent, surtout dans les emplois de nettoyage (75 % des emplois). Il concerne davantage les femmes que les hommes : 42 % des femmes sont à temps partiel, contre 15 % de leurs collègues masculins.

La restauration collective concédée est une activité peu qualifiée au regard de l'ensemble des services marchands : employés et ouvriers y sont surreprésentés (respectivement 42 % et 32 %, contre 27 % et 14 %), tandis que les cadres y sont rares (6 % contre 27 %) ► **figure 4**. La restauration collective recrute d'abord des salariés spécialisés dans les métiers de bouche : aides et apprentis de cuisine (18,5 % des effectifs),

► 3. Unités légales et entreprises dans la restauration collective concédée en 2018

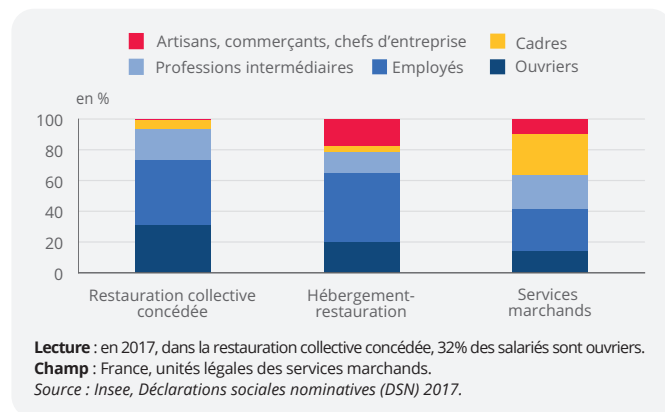
484 entreprises du secteur de la restauration collective concédée		619 unités légales du secteur de la restauration collective concédée	Unités légales hors secteur
		142 unités légales	
Entreprises hors secteur	65 entreprises composées de plusieurs unités légales	419 unités légales	
	419 entreprises composées d'une seule unité légale	58 unités légales	

Lecture : en 2018, sur les 619 unités légales du secteur de la restauration collective concédée, 142 unités légales appartiennent à l'une des 65 entreprises de la restauration collective concédée composées de plusieurs unités légales (groupe), et 58 à une entreprise d'un autre secteur.

Champ : entreprises du secteur de la restauration collective (poste 5629 de la Naf rév.2).

Source : Insee, *Ésane* (données individuelles).

► 4. Répartition des salariés par catégorie socioprofessionnelle en 2017



cuisiniers et commis de cuisine (13,5 %), maîtres de restauration en cuisine (6,6 %) ou en gestion d'établissement (5,8 %). Le service à table figure également en bonne place, que les personnels soient qualifiés (3,4 %) ou non qualifiés (9,3 %), de même que les métiers de la propreté (10,8 %). L'encadrement est réalisé par des cadres administratifs et financiers (2,0 %), des cadres de l'hôtellerie et de la restauration (1,7 %) et des cadres commerciaux (1,3 %). La répartition des emplois du secteur est relativement équilibrée : les femmes occupent 55 % des emplois et les hommes 45 %. Les femmes occupent cependant plus souvent des emplois non qualifiés (70 % des femmes, contre 25 % des hommes) ► **figure 5**.

Le salaire brut annuel est de 29 000 euros par salarié en équivalent temps plein en 2017. Il est légèrement inférieur à celui versé dans la restauration commerciale (30 600 euros). Du fait du différentiel de qualification entre les femmes et les hommes, le salaire moyen des hommes est supérieur de près de 20 % à celui des femmes en équivalent temps plein. Cependant, même à profession et durée du travail identiques, les hommes sont mieux rémunérés que les femmes (+ 10 % en moyenne).

Un poids important des approvisionnements

Les achats de matières premières et autres approvisionnements (produits alimentaires essentiellement) entrant dans la fabrication des repas sont structurellement élevés dans la restauration collective concédée. Ils représentent 29 % du chiffre d'affaires du secteur en 2018 ► **figure 6**. À titre comparatif, ce poids n'est que de 20 % dans la restauration commerciale, en raison, probablement, d'un moindre recours à des produits déjà transformés. De ce fait, l'économie du secteur est très sensible au prix des produits alimentaires. À l'inverse, les entreprises de la restauration collective achètent moins de produits finis (2 % du CA contre 10 %) et moins de services, tels que la location de locaux ou de machines ou le recours à l'intérim (21 % contre 25 %). Elles font néanmoins davantage appel à des sous-traitants : 8 % du chiffre d'affaires contre 1 %.

Un taux de marge en baisse

Le **taux de marge** de la restauration collective concédée baisse de moitié au cours de la période 2010-2018, passant

► 5. Répartition des effectifs de la restauration collective concédée, par sexe et catégorie socioprofessionnelle en 2017

	Femmes	Hommes
Cadres	5	8
Professions intermédiaires	13	27
dont maîtres de restauration	6	20
Ouvriers et employés	82	65
dont cuisiniers ou commis de cuisine	7	21
dont emplois non qualifiés	70	25
dont nettoyage	16	5
dont aides et apprentis de cuisine	21	15
dont serveurs non qualifiés	14	4
Ensemble	100	100

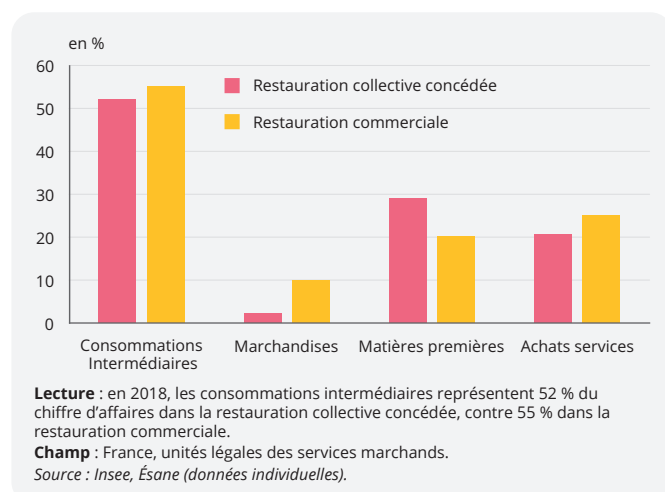
Lecture : en 2017, dans la restauration collective concédée, 5 % des femmes sont cadres.
Champ : France, unités légales du secteur de la restauration collective concédée.
Source : Insee, Déclarations sociales nominatives (DSN) 2017.

de 13 % en 2010 à 7 % en 2018. Ce recul est particulièrement sensible en 2012 (- 3 points), année marquée par une stagnation générale de l'activité, mais aussi en 2018 (- 2 points), dans un contexte économique nettement plus favorable. En effet, la masse salariale augmente (+ 3,2 % par an) plus vite que la valeur ajoutée (+ 2,2 %), en raison des fortes pressions sur les prix de la restauration collective. Dans la restauration commerciale, le taux de marge diminue autant sur la période (- 6 points), mais celui-ci était nettement plus élevé (23 % en 2010), l'activité ayant notamment bénéficié à partir de 2009 d'une baisse marquée du taux de TVA ► **figure 7**.

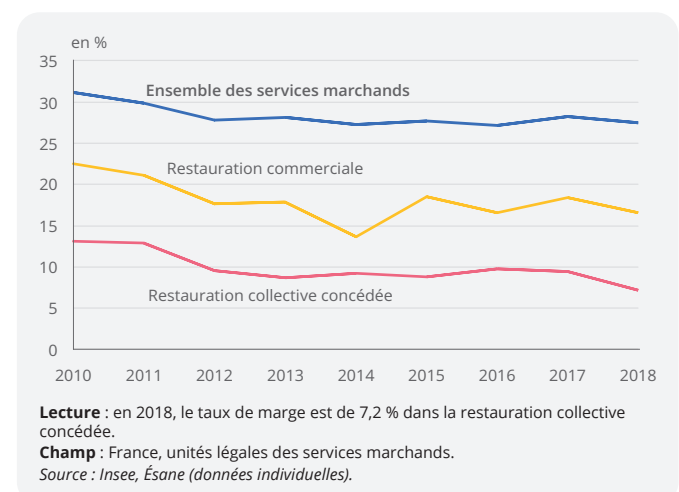
De faibles immobilisations

Bien qu'en très forte baisse, le taux de **rentabilité économique** des acteurs de la restauration collective reste élevé (16 %) comparé à celui de la restauration (12 %) ou des services marchands (8 %). Il s'explique par la disponibilité d'une trésorerie abondante, liée au mode de règlement (paiement des fournisseurs à terme, mais perception immédiate ou rapide du prix des repas) et permettant de dégager un besoin en fonds de roulement négatif.

► 6. Part des consommations intermédiaires dans le chiffre d'affaires en 2018



► 7. Taux de marge depuis 2010



Il résulte également du moindre niveau d'immobilisations du secteur : le **taux d'investissement** est relativement faible (6 % contre 13 % dans l'ensemble de la restauration en 2018), comme l'**intensité capitalistique** (21 % contre 49 %), même si cette dernière augmente fortement et régulièrement sur la période (12 % en 2010). La gestion de cantines nécessite plus d'investissement que la préparation de repas depuis 2015 : ainsi, les entreprises spécialisées dans la première activité affichent un taux d'investissement de 8 % en 2018 contre 4 % pour les autres. ●

Catherine Souquet (Insee)

► Sources

La nomenclature d'activités française (Naf rév.2) scinde la restauration collective (poste 5629) en deux activités :

- **la restauration collective sous contrat (5629A)** : activité de préparation de repas sous contrat (cuisines centrales ou sociétés préparant et fournissant des repas aux compagnies de transport) ;
- **les autres services de restauration n.c.a. (5629B)** : activité de gestion de cantines / lieux de restauration, avec le personnel adapté : serveur, caissier, cuisinier, personnel de ménage, gérant, etc. Les repas peuvent être préparés dans la cantine, mais ce n'est pas une obligation.

Cette étude se limite à la restauration concédée et ne couvre pas la restauration collective en gestion directe, qui relève du secteur non-marchand (collectivités ou associations émanant de celles-ci), en dehors du champ d'Esane.

Le **dispositif Esane** assure la production des statistiques structurelles d'entreprises. Il exploite conjointement les données administratives et les données issues de l'enquête sectorielle annuelle (ESA) et de l'enquête annuelle de production (EAP). Les données 2019 sont provisoires.

Les déclarations annuelles de données sociales (DADS) remplacées, depuis 2017, par les **déclarations sociales nominatives (DSN)** portent sur l'emploi et les rémunérations.

► Pour en savoir plus

« Les services marchands en 2019 et début 2020 – Rapport sur les comptes », *Documents de travail* n° E2020/02, Insee, juillet 2020.

► 2. Les restaurants d'entreprises très affectés par la crise sanitaire en 2020

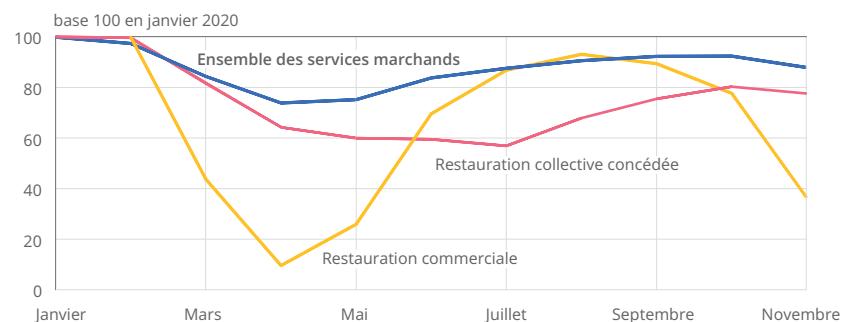
Comme l'ensemble du secteur de la restauration, les entreprises de la restauration collective concédée ont été très touchées par la crise sanitaire liée à la pandémie de Covid-19. Leur chiffre d'affaires a fortement diminué au 2^e trimestre 2020 (- 40 % en mai par rapport à janvier). Cependant, elles ont, toutes proportions gardées, moins souffert de cette première vague épidémique que leurs homologues de la restauration commerciale (- 74 % en mai, après - 90 % en avril). En effet, la restauration collective n'a pas été soumise à une mesure d'ordre administratif (interdictions ou restrictions d'accueil du public), contraignant les restaurants encore actifs à une activité de traiteurs jusqu'à début juin 2020. Elle a néanmoins subi une chute très marquée de fréquentation, du fait de la fermeture des établissements scolaires ou universitaires, de la suspension d'activité de nombreuses entreprises et du développement du télétravail. Seul le segment de la santé a été épargné, notamment celui des établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad).

La reprise de l'activité, après le premier confinement, n'a pas été aussi marquée dans la restauration collective que dans la restauration commerciale, qui a bénéficié à plein de la détente estivale (- 32 % contre - 7 % en août par rapport à janvier 2020). D'une part, les cantines scolaires étaient fermées, du fait des vacances. D'autre part, les restaurants d'entreprises ont continué à être affectés par le maintien du télétravail, les règles de distanciation qui limitent le nombre de convives présents simultanément à table et les craintes de contamination. De nombreux salariés présents sur site apportent ou se font livrer leurs repas. Le marché de la restauration aérienne reste également très touché, du fait de l'effondrement du trafic aérien.

La réouverture du marché scolaire en septembre n'a pas suffi à relancer l'ensemble de l'activité, le segment « entreprises » demeurant à la traîne.

Le deuxième confinement (novembre 2020) n'a eu qu'un impact restreint sur l'activité de la restauration collective, contrairement à la restauration commerciale.

► Évolution de l'indice de chiffre d'affaires en 2020



Note : données corrigées des variations saisonnières et des jours ouvrables.

Lecture : entre janvier et mai 2020, le chiffre d'affaires de la restauration collective concédée a baissé de 40 %.

Champ : France, unités légales des services marchands.

Source : Insee, *Indice de chiffre d'affaires dans les services*.

► Définitions

Selon la loi de modernisation de l'économie de 2008, l'**entreprise** est la plus petite combinaison d'unités légales qui constitue une unité organisationnelle de production de biens et de services jouissant d'une certaine autonomie de décision. Elle se décline en catégories d'entreprises selon l'effectif, le chiffre d'affaires et le total de bilan : les microentreprises (MIC), les petites et moyennes entreprises (PME), les entreprises de taille intermédiaire (ETI) et les grandes entreprises (GE).

L'**unité légale** est une entité juridique (personne morale ou personne physique) de droit public ou privé et est l'unité principale enregistrée dans le répertoire Sirene.

Le **taux de marge** est le rapport de l'excédent brut d'exploitation à la valeur ajoutée aux coûts des facteurs.

La **rentabilité économique** est le rapport de l'excédent brut d'exploitation à la somme des immobilisations corporelles et incorporelles et du besoin en fonds de roulement.

Le **taux d'investissement** est le rapport des investissements corporels à la valeur ajoutée.

L'**intensité capitalistique** se calcule en rapportant les immobilisations corporelles brutes à l'effectif salarié en équivalent temps plein (ETP).

Direction générale :
88 avenue Verdier
92541 Montrouge Cedex

Directeur de la publication :
Jean-Luc Tavernier

Rédactrices en chef :
A. Goin, S. Pujol

Rédacteurs :
X. Besnard, P. Glénat,
C. Tchobanian

Maquette :
P. Thibaudau

Code Sage : IP211840
Issn 0997 - 3192 (papier)
Issn 0997 - 6252 (web)
© Insee 2021

www.insee.fr

