

Olivier Gergaud Un plan pour les restaurants

L'économiste défend une remise à plat des aides au secteur

La restauration a été l'un des secteurs les plus sévèrement touchés par la crise sanitaire, mais aussi l'un des plus concernés par les plans de soutien à l'économie mis en place par Bercy depuis mars 2020, avec près de 175 000 établissements aidés.

Après plus d'un an de marasme et environ six mois de fermeture des établissements, il est temps, et désormais possible, d'évaluer les conséquences financières de la crise sanitaire. Les documents financiers d'un nombre non négligeable de restaurants commencent en effet à apparaître dans certaines bases de données ; leur analyse est riche d'enseignements et susceptible d'inciter le législateur à adapter et à mieux calibrer son intervention.

La perte de chiffre d'affaires, sur un échantillon de 1 221 établissements, est de l'ordre de 20 %. Attention toutefois, ce recul finalement modeste ne correspond pas à une année pleine de pandémie. En effet, la date moyenne de clôture de comptes se situe aux alentours de fin juin 2020 dans l'échantillon. La baisse est plus marquée, de l'ordre de 25 à 40 % environ, lorsque l'on s'en tient aux restaurants dont la date de clôture est plus tardive, au-delà du 31 août 2020 en particulier. Cette perte est aussi plus prononcée pour les restaurants traditionnels (– 26 %) que pour les établissements de restauration rapide (– 9 %). Les effets sur la rentabilité économique sont encore plus marqués, même en prenant en compte les aides versées : – 60 % sur l'ensemble de l'échantillon mais – 48 % pour la restauration rapide et – 66 % pour les restaurants traditionnels. Le ratio d'endettement, qui met en évidence la solidité de la structure financière de l'établissement, progresse lui aussi dans des proportions inquiétantes : + 50 % pour l'ensemble, + 54 % pour la restauration traditionnelle et + 39 % pour la restauration rapide.

Les institutions financières reflètent cette dégradation claire des comptes des établissements à travers une notation en baisse de 33 % en moyenne (d'après NOTA-PME). Une minorité de restaurants, 13 % seulement, a vu son niveau d'activité progresser durant la période. Ce sont pour la majorité des établissements de restauration rapide (59 %) mais leur progression reste toutefois modeste (+ 17 %).

Réinventer ce marché

Trois enseignements peuvent être retirés de cette étude. Tout d'abord, la restauration rapide s'est mieux adaptée à la crise sanitaire que la restauration traditionnelle grâce à une offre plus facilement adaptable au format de la vente à emporter. Ce résultat indique que des solutions adaptées existent. Il faut pointer ces réussites et nous en inspirer.

Ensuite, la rentabilité s'est très vite dégradée et l'endettement a vite progressé. Ce dernier point est clairement le plus inquiétant. Rappelons en effet qu'au début de la crise, un tiers des établissements se trouvait déjà en situation de grande fragilité économique. La pandémie risque d'engendrer de nombreuses faillites et ce dans un avenir très proche, essentiellement dans la restauration traditionnelle. Ces résultats préliminaires plaident enfin en faveur d'une aide individualisée des restaurants en fonction de leur profil. Un travail sur un échantillon plus large sera néanmoins nécessaire afin de confirmer ces premières tendances et déterminer précisément les profils nécessitant le plus de soutien.

Enfin, la crise sanitaire s'est éternisée et incite désormais à entamer de manière durable une mutation du secteur. Il faut aider les restaurants à faire face de manière pérenne à des mesures de distanciation sociale qui pourraient nous empoisonner l'existence encore pendant quelque temps. Cette adaptation passe inévitablement par une meilleure présence en ligne des restaurants, encore insuffisamment numérisés. L'Etat devrait de toute urgence – et ce n'est pas la première fois que le secteur lance cet appel – engager un vaste plan de numérisation. Des aides existent déjà, mais un véritable accompagnement s'avère nécessaire pour des restaurateurs souvent peu à l'aise avec ces outils.

Il conviendrait également d'aider certaines plates-formes de livraison de repas à domicile – comme Restoducoin. com, Lyon-eats. fr, etc. – à se développer. Ces projets hexagonaux sont en effet des alternatives tout à fait crédibles aux majors du secteur qui taxent lourdement à la fois les restaurants (30 % environ par commande) et les consommateurs (10 % environ, ou via un abonnement mensuel). De nouveaux modèles d'affaires de ces plates-formes, toujours en émergence, peinent à atteindre l'équilibre

financier en raison essentiellement d'investissements colossaux. Ajoutons enfin que l'absence durable de touristes obligera sans doute le secteur à s'adapter par une réduction de l'offre dans ces villes habituellement très prisées par les visiteurs étrangers.

Conserver le dispositif d'aide actuel sans mesures d'individualisation n'est pas viable et serait source de nombreuses inefficiences. Des dizaines de milliards d'euros sont en jeu. Le temps est venu d'organiser un Grenelle de la restauration afin de réinventer ce marché auquel nous tenons viscéralement. Un marché mieux organisé permettra de sauver à la fois des emplois et d'économiser les deniers de l'Etat, si fortement sollicités par cette crise.

Olivier Gergaud est professeur d'économie à Kedge Business School et au Laboratoire interdisciplinaire d'évaluation des politiques publiques (Liepp, Sciences Po)