

N°

ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

QUATORZIÈME LÉGISLATURE

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le XXXXX

PROJET DE RAPPORT **D'INFORMATION**

FAIT

AU NOM DE LA COMMISSION DES FINANCES, DE L'ÉCONOMIE GÉNÉRALE ET DU CONTRÔLE
BUDGÉTAIRE

ET PRÉSENTÉ

PAR M. THOMAS THÉVENOUD,

Député

SOMMAIRE

	Pages
INTRODUCTION	5
I.– LA TVA DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION : UNE OCCASION MALHEUREUSEMENT MANQUÉE D’ORIENTER LE CONSOMMATEUR VERS LA QUALITÉ	7
A.– LE TAUX RÉDUIT DE TVA : UNE VIEILLE REVENDICATION PERMETTANT D’EFFACER LES DISTORSIONS DE CONCURRENCE	7
1.– L’harmonisation des taux : une vieille revendication des restaurateurs.....	7
2.– Le passage du taux de TVA dans la restauration à 7 % : dissociation de l’alimentation et du service.....	7
B.– UNE PARTIE DU COUT DE LA MESURE ACCAPARÉE PAR LE COMPORTEMENT DE MARGE NOTAMMENT DES GRAND GROUPES.....	8
II.– ÉVALUATION DES ENGAGEMENTS DU CONTRAT D’AVENIR AU REGARD DU MONTANT DE LA DÉPENSE FISCALE : UNE SUBVENTION OCTROYÉE SANS CONTROLE	9
A.– UNE BAISSÉ DE TAUX DE TVA NON RÉPERCUTÉE SUR LES PRIX : UNE SUBVENTION DÉGUISÉE	9
1.– Un « péché originel » : une baisse de taux de TVA ne concernant que marginalement les prix	9
2.– Une baisse de prix limitée.....	9
a) <i>L’enquête de l’association UFC Que choisir de janvier 2010 : des baisses de prix inégalement pratiquées</i>	9
b) <i>L’étude de l’INSEE : une baisse globale située entre 2,2 % et 2,5 %</i>	10
3.– La baisse du taux de TVA : une subvention déguisée.....	12
a) <i>La baisse du taux de TVA et son utilisation dans une période de crise a tiré l’ensemble du secteur vers le bas</i>	12
b) <i>La création d’emploi et l’investissement ont été directement subventionnés par l’État</i>	12
B.– LA MODERNISATION D’UN SECTEUR NON SOUMIS À LA CONCURRENCE INTERNATIONALE SUPPORTÉE PAR LA COLLECTIVITÉ	13
1.– L’aide à l’investissement dans un secteur non soumis à la concurrence internationale : une hérésie économique	13
2.– Des mesures de modernisation marginales et non évaluées	13
a) <i>La mise en place du fonds de modernisation de la restauration (FMR) : un outil non utilisé</i>	13
b) <i>L’augmentation du nombre de maîtres restaurateurs : un résultat en deçà des engagements</i>	14
C.– UN VOLET EMPLOI ET CONDITIONS DE TRAVAIL AU BILAN MITIGÉ	14

1.– Des avancées sociales non négligeables mais soumises au maintien du taux réduit de TVA.....	14
a) <i>la baisse du taux de TVA et la mise en œuvre du contrat d'avenir ont permis la relance d'un dialogue social en panne.....</i>	14
b) <i>817 millions d'euros ont été reversés aux salariés au titre de la revalorisation de la grille salariale et de la prime TVA</i>	15
2.– Le reliquat – soit un peu plus d'un milliard d'euros par an – a directement subventionné une création d'emploi trois fois moins importante que prévue et a permis des reconstitutions de marge	16
3.– La lutte contre le travail illégal : un engagement non vérifié.....	17
III.– REDRESSER LES COMPTES PUBLICS ET CRÉER LES CONDITIONS DE L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DU SECTEUR DE LA RESTAURATION	18
A.– AUGMENTER LE TAUX DE TVA : UNE NÉCESSITÉ AU VU DES ENGAGEMENTS PARTIELLEMENT TENUS DU CONTRAT D'AVENIR ET DE L'OBLIGATION DE REDRESSEMENT DES COMPTES PUBLICS	18
1.– Maintien du taux de TVA réduit : un choix non soutenable pour les finances publiques.....	18
2.– Les normes communautaires interdisent la création d'un troisième taux réduit	18
3.– Deux hypothèses de travail : restaurer un taux de TVA normal ou augmenter le taux de TVA réduit.	19
a) <i>Restaurer un taux de TVA normal</i>	19
b) <i>Augmenter le taux de TVA réduit.</i>	20
B.– ACCOMPAGNER L'AUGMENTATION DE LA TVA PAR LA CREATION D'UN « PLAN QUALITE RESTURATION »	22
1.– La qualité de l'accueil	22
a) <i>La qualité de l'accueil passe par des bâtiments rénovés</i>	22
b) <i>La qualité de l'accueil passe par des personnels mieux formés et mieux rémunérés</i>	23
2.– La qualité de l'assiette	23
C.– ASSURER LE SUIVI DES EFFETS.....	24
ANNEXE 1 : LISTE DES PERSONNES AUDITIONNÉES PAR LE RAPPORTEUR.....	26
ANNEXE 2 : CONTRAT D'AVENIR DU 28 MARS 2009 ET AVENANT AU CONTRAT D'AVENIR DU 28 AVRIL 2011	31
ANNEXE 3 : COUTS DES MESURES SOCIALES LIEES A LA BAISSSE DU TAUX DE TVA DANS LA RESTAURATION POUR UNE ENTREPRISE	32

INTRODUCTION

La directive 2006/112/CE dite directive TVA rassemble les dispositions communautaires en matière de TVA depuis le 1^{er} janvier 2007. Elle prévoit que les États membres peuvent être autorisés par le Conseil, statuant à l'unanimité sur proposition de la Commission, à appliquer un taux réduit aux services à forte intensité de mains d'œuvre.

Promise par M. Jacques Chirac lors de la campagne électorale précédant l'élection présidentielle de 2002, la baisse du taux de TVA dans la restauration n'a pas pu être mise en œuvre faute d'accord au sein du Conseil de l'Union européenne.

Son successeur, M. Nicolas Sarkozy, s'est engagé à tenir cette promesse de campagne et a réussi à obtenir l'accord de ses collègues européens, lors du Conseil Écofin du 10 mars 2009, en présentant cette mesure comme un élément supplémentaire de la politique de relance.

Par conséquent, depuis le 1^{er} juillet 2009, le taux de la TVA sur la restauration est passé à **5,5 %** en métropole et à 2,1 % dans les départements d'outre-mer. Depuis 2011, le taux de la TVA a été augmenté en métropole à **7 %**.

Une fois le principe de la baisse arrêté, des négociations avec les organisations professionnelles ont été conduites directement par le cabinet du Ministre chargé du commerce et de l'artisanat. Négociation étant d'ailleurs un terme impropre puisque la baisse du taux de TVA était actée dans son principe et dans ses modalités avant la moindre rencontre avec les professionnels. 14 cycles de « négociations » ont tout de même été menés en un temps record pour aboutir à la signature du **contrat d'avenir** ⁽¹⁾ le 28 mars 2009 dans lequel le secteur de la restauration s'est engagé sur trois volets :

– **les prix** : répercuter intégralement la baisse de la TVA sur au moins 7 produits d'une liste de 10 produits (hors boissons alcoolisées – et, en cas de carte restreinte, sur une liste de produits représentant 30 % de leur chiffre d'affaires) permettant au consommateur de **bénéficier d'un repas complet en profitant d'une baisse de 11,8 %** ;

– **l'emploi et les salaires** : le contrat d'avenir prévoyait la création de 40 000 emplois supplémentaires sur 2 ans par rapport à la tendance naturelle, estimée alors à 15 000 emplois par an, pour les années 2010 et 2011 et à améliorer les conditions de travail des salariés et revaloriser leur salaire ;

(1) cf. Annexe 2.

– **l’investissement** : 1 milliard d’euros par an devait être consacré aux investissements de rénovation, de développement et de création.

Un avenant au contrat d’avenir signé en juillet 2011 a prorogé les engagements en terme de prix, de création d’emploi et d’investissement pour quatre années supplémentaires jusqu’en 2015.

Or, l’abandon de recettes pour l’État est important. Le coût brut de cette dépense fiscale a atteint 3,3 milliards d’euros en 2010 et 2011, 3 milliards d’euros à la suite du passage du taux de TVA à 7 % en 2012, et enfin 3,08 milliards d’euros en 2013. Montant duquel il faut déduire une économie de 0,6 milliard résultant de la suppression des aides directes sous forme d’allègements de charges qui avaient été mises en place en 2004.

Le coût net moyen pour les finances publiques est en conséquence de l’ordre de 2,6 milliards d’euros.

*

Au regard de l’importance de cette dépense fiscale – la cinquième plus importante en montant, le présent rapport a pour objet d’évaluer dans quelle mesure les engagements du contrat d’avenir ont été respectés et à quel coût pour les finances publiques. En effet, le Président de la République, M. François Hollande, s’est engagé à faire précéder toute modification de la fiscalité d’une évaluation approfondie du dispositif.

La multiplicité des objectifs assignés à cette baisse de TVA complique l’analyse. En effet, à celui de l’emploi, sont venus s’ajouter des objectifs complémentaires comme la modernisation du secteur, des revalorisations salariales ou la lutte contre le travail illégal.

Par ailleurs, la multiplicité des acteurs – restauration traditionnelle, restauration rapide, restauration à thèmes, représentants des boulangers, parcs à thèmes – aux intérêts souvent divergents et l’hétérogénéité du secteur compliquent encore un peu plus l’évaluation de ce dispositif.

Le comité de suivi du contrat d’avenir a d’ailleurs été peu réuni. Néanmoins, sous l’impulsion de la ministre de l’Artisanat, du Commerce et du Tourisme, Mme Sylvia Pinel, a enfin été engagé un travail d’évaluation.

Le présent rapport souhaite tout de même présenter des éléments quantitatifs et d’analyse afin d’éclairer la Représentation nationale en vue d’une prise de décision.

I.- LA TVA DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION : UNE OCCASION MALHEUREUSEMENT MANQUÉE D'ORIENTER LE CONSOMMATEUR VERS LA QUALITÉ

A.- LE TAUX RÉDUIT DE TVA : UNE VIEILLE REVENDICATION PERMETTANT D'EFFACER LES DISTORSIONS DE CONCURRENCE

1.- L'harmonisation des taux : une vieille revendication des restaurateurs

L'application du taux réduit de TVA aux ventes à consommer sur place a été historiquement (1995) une revendication portée principalement par les représentants de la restauration traditionnelle afin de bénéficier de taux harmonisés avec la restauration dite « à emporter » concernant essentiellement la restauration rapide qui bénéficiait d'un taux de TVA réduit.

En effet, si le taux de TVA réduit est ciblé sur un secteur – ici la vente à emporter –, des mécanismes de substitution entre les différents services s'enclenchent avec une déformation du panier de consommation au profit des biens et services concernés par un plus faible taux de TVA. Le secteur non concerné par le taux réduit de TVA adapte alors son offre par une politique de modération salariale et par une descente en gamme concernant la qualité afin de demeurer compétitif vis-à-vis de la branche du secteur bénéficiant du taux de TVA réduit.

Le Gouvernement dirigé par M. Lionel Jospin entre 1997 et 2002 a constamment repoussé cette revendication tandis que le Gouvernement de M. Jean-Pierre Raffarin (2002 – 2005) a privilégié les allègements de charges avec la création d'un dispositif spécifique pour la restauration, en 2004.

Enfin, l'application du taux réduit de TVA à tout le secteur de la restauration a été mise en œuvre le 1^{er} juillet 2009.

La baisse du taux de TVA dans la restauration a eu le mérite d'harmoniser les taux de TVA pour l'ensemble du secteur en gommant l'avantage comparatif dont bénéficiait la restauration rapide afin de permettre une concurrence plus saine entre établissements.

2.- Le passage du taux de TVA dans la restauration à 7 % : dissociation de l'alimentation et du service

L'article 13 de la loi n° 2011-1978 du 28 décembre 2011 de finances rectificative pour 2011 a créé un second taux de TVA à 7 % à la suite de l'annonce du second plan dit Fillon de réduction des déficits publics. Aucune distinction n'a été faite entre restauration sur place et restauration à emporter.

En revanche, les produits alimentaires ont continué à bénéficier d'un taux de TVA à 5,5 %. Il a donc été établi une distinction entre la vente d'un produit alimentaire brut continuant à être assujéti à un taux de TVA à 5,5 % et la vente d'un produit alimentaire accompagné d'un service (mise à disposition d'une table, d'une chaise ou de couverts...).

L'administration fiscale a dû rédiger une instruction fiscale d'une complexité rare⁽¹⁾ afin de déterminer le taux de TVA applicable. La mise en œuvre de cette instruction serait rendue plus complexe encore en cas de relèvement du taux de TVA et pourrait donner lieu à de nombreux contentieux.

B.– UNE PARTIE DU COUT DE LA MESURE ACCAPARÉE PAR LE COMPORTEMENT DE MARGE NOTAMMENT DES GRAND GROUPES

L'harmonisation du taux de TVA aurait dû permettre une concurrence plus juste et un accent mis sur la compétitivité – qualité.

Or, en cas de concurrence imparfaite, une partie plus ou moins importante de la baisse de TVA est captée par les comportements de marge des entreprises du secteur limitant ainsi les effets de la mesure. Ce qui est typiquement le cas du secteur de la restauration.

En effet, ce secteur est par essence très divers allant de la restauration gastronomique à la restauration ouvrière, de la restauration rapide aux produits de boulangerie, de la restauration thématique à la restauration proposée par la grande distribution. La concurrence n'est donc pas principalement une question de prix mais également de qualité et de positionnement sur un segment de marché.

De plus, le *mark-up*⁽²⁾ qui mesure la tarification par rapport au coût marginal de production était de 1,37⁽³⁾ dans la restauration avant la crise contre 1,04 dans le secteur de la construction et 1,26 pour l'ensemble de l'économie. Ce chiffre montre bien que le secteur n'est pas excessivement concurrentiel sinon les marges seraient beaucoup plus faibles.

La baisse du taux de TVA aurait dû permettre d'engager le secteur vers une montée en gamme. Malheureusement, en ne mettant pas plus vigoureusement l'accent sur la baisse des prix et sur l'amélioration de la qualité des produits et d'accueil du client, la mesure a grandement manqué son effet.

L'analyse qui suit tend à le démontrer.

(1) À titre d'exemple, une part de pizza est assujéti à un taux de TVA à 7 % car susceptible d'être consommée immédiatement alors qu'une pizza entière bénéficie d'un taux à 5 % car le client a plus de chance de la consommer chez lui.

(2) Un *mark-up* de 1,37 signifie que l'entreprise tarifie 37% au-dessus de son coût marginal de production.

(3) Source : Conseil des prélèvements obligatoires : *Entreprises et niches fiscales et sociales – octobre 2010. Il s'agit de moyenne sur la période 1995-2002.*

II.- ÉVALUATION DES ENGAGEMENTS DU CONTRAT D'AVENIR AU REGARD DU MONTANT DE LA DÉPENSE FISCALE : UNE SUBVENTION OCTROYÉE SANS CONTROLE

A.- UNE BAISSÉ DE TAUX DE TVA NON RÉPERCUTÉE SUR LES PRIX : UNE SUBVENTION DÉGUISÉE

1.- Un « péché originel » : une baisse de taux de TVA ne concernant que marginalement les prix

La TVA étant un impôt indirect sur la consommation, une baisse de taux aurait dû être intégralement répercutée sur les prix. En effet, les baisses ciblées de TVA permettent de stimuler l'emploi principalement par le canal de la demande en induisant classiquement une baisse de prix donc une augmentation de la fréquentation et du chiffre d'affaire et *in fine* des créations d'emplois.

Une partie du secteur n'étant pas concernée – principalement les boissons alcoolisées – **la baisse théorique attendue aurait dû être de 9,7 %** ⁽¹⁾.

Or le « péché originel » de la baisse de TVA dans la restauration a été de ne pas avoir été affectée plus massivement à une baisse des prix. Le volet prix n'a été introduit dans le contrat d'avenir qu'à la fin des négociations.

De plus, les engagements du contrat d'avenir en termes de prix étaient si compliqués qu'il a été très difficile d'en mesurer la réalité.

2.- Une baisse de prix limitée

Les professionnels se sont engagés sur une baisse des prix d'au moins 7 produits pouvant constituer la base d'un repas complet pour la restauration traditionnelle, une répercussion intégrale de la baisse de TVA sur le prix du café, du thé et d'une boisson fraîche, une baisse de 5 % des menus phares dans la restauration rapide.

a) L'enquête de l'association UFC Que choisir de janvier 2010 : des baisses de prix inégalement pratiquées

Une étude de l'association *UFC Que choisir* fondée sur des relevés de prix entre juin 2009 – soit avant la baisse du taux de TVA – et janvier 2010 – soit 6 mois après – sur 1 544 restaurants de toute gamme situés dans 62 départements montre que seulement **un restaurateur sur quatre a effectivement baissé ses prix** dans les proportions définies par le contrat d'avenir. Pour plus de la moitié des restaurateurs, les prix n'ont pas évolué alors qu'un peu plus d'un restaurateur sur dix a augmenté ses prix probablement suite aux investissements réalisés.

(1) Il s'agit d'un taux de baisse moyen en prenant en compte le fait que la vente de boissons alcoolisées demeure assujettie à un taux de TVA à 19,6 %.

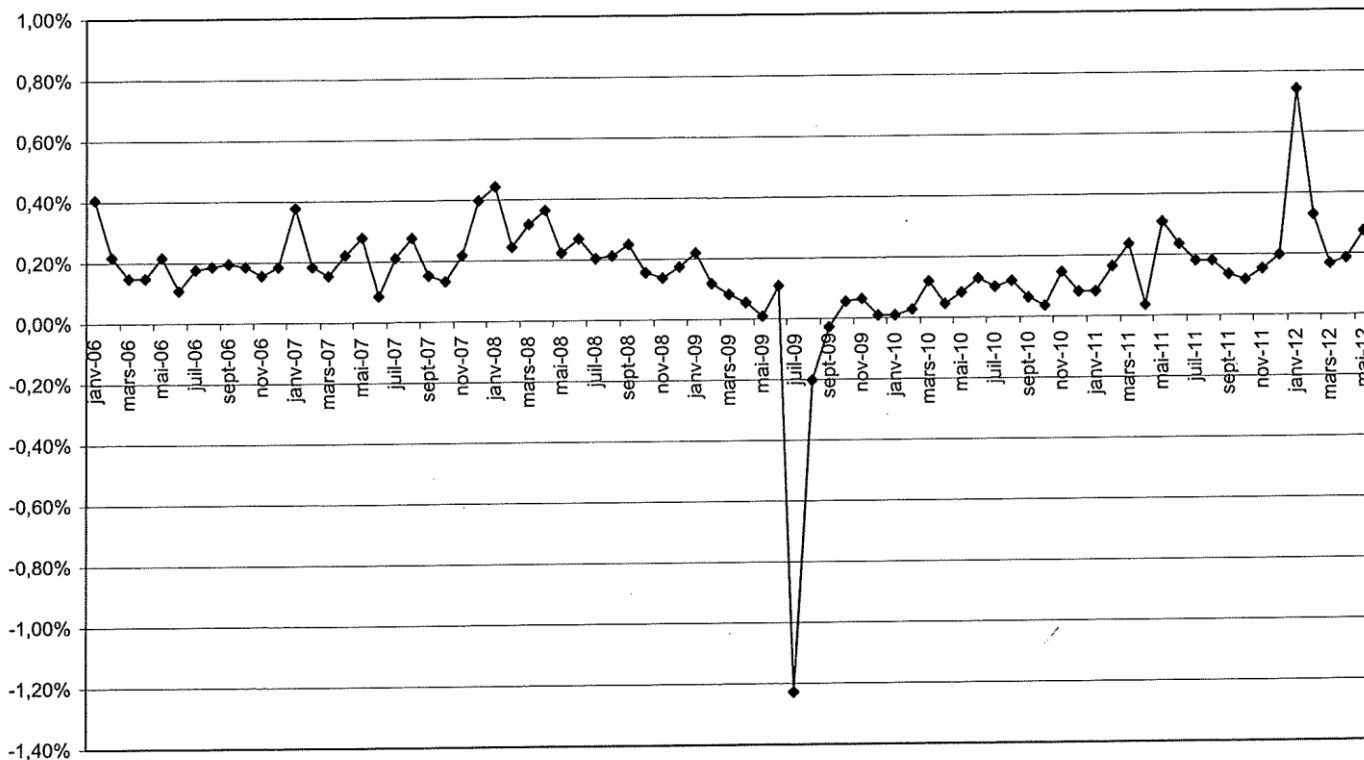
En définitive, il est tout à fait logique qu'un secteur aussi atomisé n'ait pas répercuté uniformément une mesure unique prise au niveau national.

b) L'étude de l'INSEE : une baisse globale située entre 2,2 % et 2,5 %

La baisse des prix telle que l'a mesuré l'INSEE a été de **-1,2 % en juillet 2009**, **-0,2 % en août 2009** puis **-0,05 % en septembre 2009**. Depuis cette date, les prix dans la restauration ont recommencé à croître sans toutefois retrouver leur évolution moyenne de + 0,2 % avant le mois mars 2011.

On peut également constater une forte augmentation de 0,75 % en janvier 2012 liée au passage du taux de TVA à 7 %. Si l'élasticité – prix à une variation à la baisse du taux de TVA est très incomplète, elle est de près de 75 % lors d'une hausse de taux ⁽¹⁾.

Evolution mensuelle des prix dans le secteur cafés, restaurants



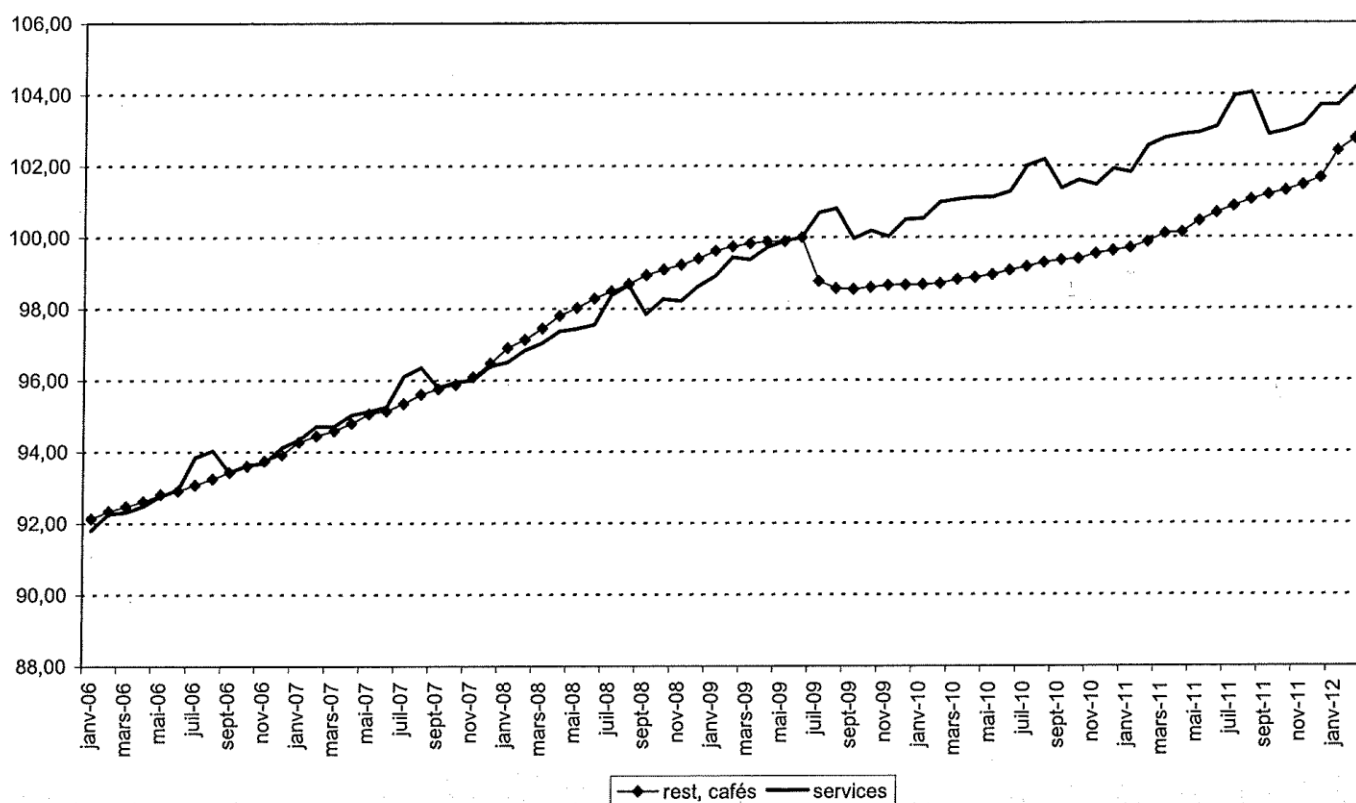
Source : Insee

Le graphique suivant permet de comparer l'évolution des prix dans le secteur restauration avec celle de l'ensemble des services (indice base 100 en juin 2009, juste avant la mise en place de la mesure de baisse de TVA). En juin 2010, l'écart entre les deux indices est de 2,2 % alors que les deux indices étaient comparables avant la baisse de taux de TVA.

(1) La hausse théorique aurait dû être de 1,02% en excluant du champ de la hausse de TVA les boissons alcoolisées.

On constate tout de même que depuis janvier 2012, l'indice des prix dans le secteur de la restauration se rattrape celui de l'ensemble des services. Cette hausse représente la répercussion sur les prix finaux de la flambée des prix des céréales, de la viande et de l'énergie mais aussi le passage du taux de TVA de 5,5 % à 7 %.

indice des prix (base 100 : juin 2009)



Source : Insee

En définitive, l'impact de la baisse de TVA sur les prix dans le secteur de la restauration serait de l'ordre de 2,2 – 2,5 %. **La répercussion se situerait donc entre 23 % et 26 % de la baisse théorique** au lieu de 33 % de la baisse devant être affectée à la baisse de prix.

Les montants directement restitués aux consommateurs qui auraient dû être de 860 millions d'euros par an, ont été en moyenne de 590 millions par an jusqu'en décembre 2011 et plutôt de l'ordre de 400 millions depuis le 1^{er} janvier 2012, soit un écart de l'ordre 270 millions d'euros.

3.– La baisse du taux de TVA : une subvention déguisée

a) La baisse du taux de TVA et son utilisation dans une période de crise a tiré l'ensemble du secteur vers le bas

La baisse du taux de TVA dans la restauration est la première baisse de taux à ne pas être répercutée intégralement sur les prix comme explicité plus haut.

Les personnes qui vont régulièrement au restaurant ne sont pas sensibles à une baisse des prix marginale (élasticité faible). Par ailleurs, toutes les personnes auditionnées ont évoqué la notion de « *prix psychologique* ». Le consommateur s'adapte à la variation de prix afin de contenir l'addition dans des proportions qu'il juge décentes.

Des prix qui ne baissent pas dans une période de pouvoir d'achat stagnant et de baisse de TVA amènent le consommateur à ne pas prendre d'apéritif ou de dessert. Le client de la restauration traditionnelle passe à la restauration rapide, celui de la restauration rapide au sandwich à la boulangerie et celui du sandwich à la préparation de son repas chez lui.

En définitive, la baisse de la TVA dans la restauration telle qu'elle a été mise en œuvre a tiré l'ensemble du secteur vers le bas et a été une occasion manquée de ramener les clients vers la restauration traditionnelle française en baissant plus significativement les prix et en améliorant la qualité.

b) La création d'emploi et l'investissement ont été directement subventionnés par l'État

La création d'emploi et l'augmentation de l'investissement sont corrélées avec le regain d'activité induit par l'augmentation du chiffre d'affaires.

Pour générer 1 million d'euros de chiffre d'affaires, 8 salariés sont nécessaires dans le secteur des travaux d'entretien et d'amélioration du logement, 11 dans l'hôtellerie et 14 dans la restauration contre 4 en moyenne dans l'ensemble de l'économie. Une hausse du chiffre d'affaire aurait dû s'accompagner d'une forte demande de travail.

Or, le chiffre d'affaires du secteur a plutôt diminué depuis la baisse du taux de TVA compte tenu de l'impact de la crise (– 4,2 % pour l'année 2009, dernière année dont le rapporteur a pu avoir les chiffres).

De ce fait, l'ensemble des créations d'emploi peut être considéré comme directement subventionné et non pas induit par une plus forte activité. On peut estimer cette subvention à 75 % de la baisse théorique non affectée à la baisse des prix, à savoir près de **2 milliards d'euros**, constitue cette subvention.

La suite du rapport retrace l'utilisation de cette subvention.

B.— LA MODERNISATION D'UN SECTEUR NON SOUMIS À LA CONCURRENCE INTERNATIONALE SUPPORTÉE PAR LA COLLECTIVITÉ

1.— L'aide à l'investissement dans un secteur non soumis à la concurrence internationale : une hérésie économique

L'application de taux réduits de TVA à certains biens et services est rendue possible par la directive européenne 2009/47/CE du 5 mai 2009, qui autorise à titre permanent l'application facultative de taux réduits de TVA pour certains services à forte intensité de main-d'œuvre, **pour lesquels il n'existe pas de risque de concurrence déloyale entre les prestataires de services**. Cette dernière précision prouve bien que le secteur n'est pas soumis à la concurrence internationale car dans le cas contraire, une baisse de TVA aurait été assimilée par la Commission européenne à une aide d'État contraire au marché intérieur. Il est de ce fait légitime de se poser la question de la pertinence économique et de la nécessité pour les finances publiques d'accorder une « subvention déguisée » à un secteur abrité de la concurrence internationale.

Le rapporteur estime que la TVA est outil essentiel dans la perspective de la mise en place d'un plus juste échange notamment avec les nations émergentes. Il convient donc de réserver les baisses ciblées de taux aux secteurs fortement soumis à la concurrence internationale et contribuer ainsi au redressement productif du pays.

2.— Des mesures de modernisation marginales et non évaluées

a) La mise en place du fonds de modernisation de la restauration (FMR) : un outil non utilisé

Le contrat d'avenir prévoyait des cotisations à hauteur de 61 millions d'euros par les restaurateurs afin d'abonder un fonds de modernisation de la restauration permettant de financer avec Oséo **1 milliard d'euros de prêts destinés à la modernisation des établissements prévu par l'avenant du contrat d'avenir de 2011**.

À ce jour, les cotisations ont représenté 54,4 millions d'euros mais n'ont pas permis de financer de prêts du fait de la difficulté à accéder aux prêts bancaires, préalable nécessaire à l'octroi d'un prêt Oséo.

L'État s'était engagé à mettre en place un observatoire de l'investissement afin de recueillir les informations des professionnels par les organisations patronales sur l'utilisation des marges apportées par la TVA pour l'investissement, pour la modernisation et mises en conformité aux normes.

Outre que ce n'est nullement à l'État de financer les investissements dans le secteur privé mais au secteur lui-même, aucun moyen de suivi n'a vu le jour.

Le rapporteur dispose néanmoins des études de l'INSEE qui ne montrent pas d'augmentation significative de l'investissement dans la restauration et même une légère diminution.

En effet, dans le secteur de la restauration traditionnelle – prenant en compte 92 099 entreprises – l'investissement s'est élevé en 2009 à 1 527,51 millions d'euros pour un chiffre d'affaires global de 26 139,2 millions d'euros. En 2010, l'investissement a décliné – à 1 428,36 millions d'euros – alors même que le chiffre d'affaires global a lui, augmenté de 500 millions d'euros, à 26 697,3 millions d'euros ainsi que le nombre d'entreprises qui s'est élevé à 95 481 unités.

Le secteur de la restauration rapide a en revanche augmenté de 53 % les montants consacrés aux investissements qui sont passés de 593,69 millions d'euros en 2009 à 911,91 millions d'euros en 2010 pour un chiffre d'affaires stable d'un peu plus de 10 milliards d'euros. Il semble donc que les finances publiques aient subventionné principalement les investissements dans la restauration rapide.

b) L'augmentation du nombre de maîtres restaurateurs : un résultat en deçà des engagements

Le contrat d'avenir prévoyait de porter à 3 000 le nombre de maîtres restaurateurs et l'avenant au contrat à 7 500. À ce jour, 1 800 maîtres restaurateurs nouveaux ont été formés. Le résultat est donc nettement insuffisant.

Les montants réellement retraçables ayant été consacrés à l'investissement s'élèvent donc à 150 millions d'euros. **1,85 milliard d'euros reste donc à retracer.**

C.– UN VOLET EMPLOI ET CONDITIONS DE TRAVAIL AU BILAN MITIGÉ

1.– Des avancées sociales non négligeables mais soumises au maintien du taux réduit de TVA

a) la baisse du taux de TVA et la mise en œuvre du contrat d'avenir ont permis la relance d'un dialogue social en panne

Malgré un taux de syndicalisation très faible – moins de 2 % de syndicalisation dû à l'absence des organisations syndicales dans les très petites entreprises – le rapporteur a rencontré trois organisations syndicales parmi les plus représentatives du secteur : la Confédération générale du travail (CGT), la Confédération française démocratique du travail (CFDT) et Force ouvrière (FO). Les trois centrales ont souligné que la baisse du taux de TVA et la nécessité de mettre en œuvre les engagements du contrat d'avenir ont amené les partenaires sociaux à renouer avec un dialogue social sinistré dans le secteur. La convention

collective a permis de vraies avances sociales à la suite des accords sociaux du 15 décembre 2009, du 6 octobre 2010 et de janvier 2011.

b) 817 millions d'euros ont été reversés aux salariés au titre de la revalorisation de la grille salariale et de la prime TVA ⁽¹⁾

Le contrat d'avenir prévoyait un engagement de réévaluation des minimas conventionnels, un étirement de la grille des salaires, une prise en compte des formations qualifiantes et diplômantes dans les grilles.

L'accord social du 15 décembre 2009 a prévu la mise en place d'une **prime TVA** d'un montant de 2 % du salaire brut annuel, plafonnée à 500 euros pour les restaurants, à 250 euros pour les hôtels/restaurants et à 125 euros pour les hôtels. En outre, cette prime n'est pas versée à l'ensemble des salariés mais seulement à ceux présents dans l'entreprise depuis plus de 1 an. Elle est donc loin de concerner l'ensemble des salariés du secteur. **Elle représente tout de même un coût annuel de 160 millions d'euros.**

L'accord a conditionné l'octroi de la prime TVA au maintien du taux de TVA à 5,5 %. La prime a tout de même été maintenue après le passage du taux de TVA à 7 %. Cependant, l'ensemble des organisations professionnelles ont affirmé vouloir remettre en cause cette prime en cas de changement du taux de TVA. Le rapporteur regrette le fait de lier le versement d'une prime à la fiscalité qui ne dépend pas – par définition – des partenaires sociaux.

L'accord du 6 octobre 2010 a prévu la mise en place d'une **mutuelle « frais de santé »**. Cet accord a été étendu et s'applique désormais à toute la profession. **Le coût annuel est de 167 millions d'euros.**

À la suite de l'accord social de janvier 2011, **la grille des salaires a été revalorisée** de 5 % pour un coût de **507 millions d'euros** et **2 jours fériés supplémentaires** ont été prévus représentant **83 millions d'euros**. La grille des salaires n'avait pas évolué depuis la première convention collective datant de 1997 et les salaires étaient encore libellés en francs.

En définitive, **817 millions d'euros de la subvention octroyée au secteur ont été redistribués aux salariés**. Le rapporteur souligne que toute modification de fiscalité devra impérativement préserver les avancées sociales dans un secteur employant de nombreux jeunes.

(1) Source : Direction Générale de la Compétitivité, de l'Industrie et des Services.

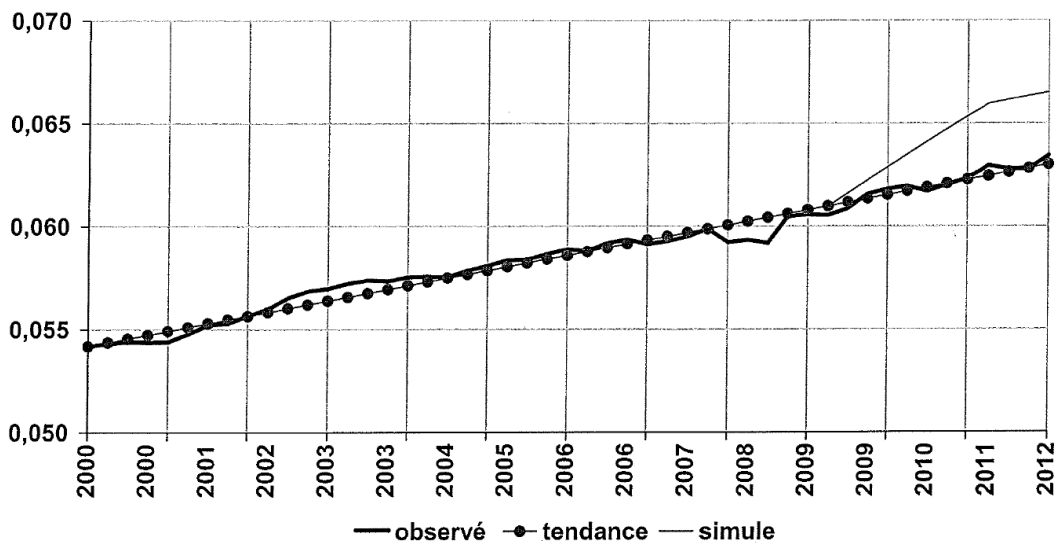
2.– Le reliquat – soit un peu plus d'un milliard d'euros par an – a directement subventionné une création d'emploi trois fois moins importante que prévue et a permis des reconstitutions de marge

Dans le contrat d'avenir les organisations professionnelles s'étaient engagées à créer « 40 000 emplois additionnels » par rapport à la tendance naturelle qui est de l'ordre de 15 000 par an.

Le graphique ci-dessous représente la part de l'emploi de la restauration dans l'emploi des services marchands. Une baisse du taux de TVA aurait dû faire passer ce taux de 6 % à 6,7 % entre 2009 et 2012. Or, le taux observé représente trois ans après la baisse du taux de TVA, 6,2 % de l'emploi total des services marchands. L'augmentation suit la tendance générale observée depuis 2000. La baisse du taux de TVA a en revanche permis de pallier un début de décrochage observé dès la fin de l'année 2007.

On peut donc constater que la baisse du taux de TVA a tout de même permis une certaine création d'emplois mais dans des proportions moindres que celles prévues par le contrat d'avenir.

part de l'emploi de la restauration dans l'emploi des services marchands



Source : Insee

L'évolution de l'emploi dans le secteur de la restauration depuis 1999 permis de corroborer cette observation empirique et de chiffrer plus précisément la création d'emploi due à la seule mesure fiscale de baisse de TVA.

ÉVOLUTION DE L'EMPLOI DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION DEPUIS 1999

Année	Nombre d'emplois au 30 juin	Évolution par rapport à l'année précédente
Juin 1999	524 418	
Juin 2000	555 645	+ 31 227
Juin 2001	584 904	+ 29 259
Juin 2002	603 715	+ 18 811
Juin 2003	609 095	+ 5 980
Juin 2004	621 462	+ 12 367
Juin 2005	635 823	+ 14 361
Juin 2006	656 719	+ 20 896
Juin 2007	677 815	+ 21 096
Juin 2008	692 897	+ 15 082
Juin 2009	690 979	- 1 918
Juin 2010	717 505	+ 26 526
Juin 2011	748 584	+ 31 079
Juin 2012	760 639	+ 12 055

Source : ACOSS

La création d'emploi dans le secteur de la restauration se situait en moyenne à 16 716 avant la baisse du taux de TVA avec un taux de croissance moyen de l'économie de 1,75 % sur la période 1999–2009. Entre juin 2009 et juin 2012, avec un taux de croissance général du PIB similaire, soit 1,7 %, la création d'emploi net a été de 69 660 soit 19 512 de plus que la tendance naturelle sur trois ans. *In fine*, 6 504 emplois annuels supplémentaires seraient dus à la baisse du taux de TVA.

On peut considérer que les 6 504 emplois ont « coûté » à la collectivité publique 1 milliard d'euros soit une subvention de plus de 153 000 euros par emploi.

Les personnes embauchées n'ont évidemment pas coûté autant aux entreprises. Selon les chiffres de l'INSEE, le coût global moyen – salaires et charges patronales – d'un salarié du secteur de l'ordre de 20 800 euros. 6 504 emplois représentent donc une dépense de personnels de 135,7 millions d'euros.

Ce sont donc plus de 850 millions d'euros qui sont dépensés par l'État chaque année sans aucun contrôle.

3.– La lutte contre le travail illégal : un engagement non vérifié

Le contrat d'avenir prévoyait une diminution substantielle du pourcentage de fraude constatée – travail dissimulé – en comparaison avec les autres secteurs.

En 2010, avec une augmentation de 6 % des contrôles dans le secteur, les fraudes ont augmenté de 60 % alors qu'elles augmentaient de 40 % dans les autres

secteurs⁽¹⁾. L'augmentation du nombre de contrôle a donc eu pour effet mécanique non pas de faire diminuer le pourcentage mais au contraire d'augmenter le nombre de fraudes constatées. Il serait logique qu'à plus long terme, l'augmentation de la fréquence des contrôles permette d'atteindre l'objectif fixé. Rien ne peut être conclu à ce stade.

III.– REDRESSER LES COMPTES PUBLICS ET CRÉER LES CONDITIONS DE L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DU SECTEUR DE LA RESTAURATION

A.– AUGMENTER LE TAUX DE TVA : UNE NÉCESSITÉ AU VU DES ENGAGEMENTS PARTIELLEMENT TENUS DU CONTRAT D'AVENIR ET DE L'OBLIGATION DE REDRESSEMENT DES COMPTES PUBLICS

1.– Maintien du taux de TVA réduit : un choix non soutenable pour les finances publiques

À la suite de l'analyse ci-dessus, le Rapporteur estime rigoureusement impossible un retour à un taux de TVA à 5,5 % qui coûterait aux finances publiques près de 300 millions d'euros supplémentaires par an.

Il considère le maintien d'un statu quo à 7% trop coûteux pour la collectivité en période de redressement des comptes publics, et injustifiable au regard des engagements non tenus par la profession en matière d'emploi et d'investissement.

Le Rapporteur estime toutefois indispensable de ne pas créer une nouvelle distorsion de concurrence. Un taux de TVA unique – quel qu'il soit – permettra de maintenir une concurrence saine entre les différents modes de restauration, ce qui est une revendication ancienne de la restauration traditionnelle.

2.– Les normes communautaires interdisent la création d'un troisième taux réduit

Aux termes des règles communautaires⁽²⁾, les opérations imposables sont soumises à la TVA aux taux et conditions de l'État membre où elles ont lieu. Le taux normal est fixé à un pourcentage de la base d'imposition qui ne peut pas être inférieur à 15 % jusqu'au 31 décembre 2015.

Les États membres peuvent introduire **un ou deux taux réduits à un pourcentage qui ne peut pas être inférieur à 5 %**. Les taux réduits peuvent uniquement être appliqués aux livraisons de biens et prestations de services des catégories figurant en annexe III (alimentation, livre...) de la directive TVA.

(1) *Bilan de la lutte contre le travail illégal en 2010, Agence centrale des organismes de Sécurité sociale (Acoss).*

(2) *La directive 2006/112/CE rassemble les dispositions communautaires en matière de TVA depuis le 1^{er} janvier 2007 modifié en dernier lieu par la directive 2009/47/CE.*

La France n'a jamais utilisé le second taux réduit jusqu'en 2011 alors que les normes communautaires le lui permettaient. En 2011, un certain nombre de secteurs – dont la restauration – qui étaient soumis à un taux de TVA à 5,5 % ont vu leur taux être réévalué à 7 %, créant de ce fait un second taux réduit.

Cette décision emporte plusieurs conséquences :

– elle enlève toute marge de manœuvre quant à la création d'un nouveau taux réduit de TVA alors que les deux taux réduits sont très proches l'un de l'autre ;

– toute augmentation du taux de TVA dans la restauration – excepté un retour au taux normal – s'avère contraire au droit communautaire sans une redéfinition plus large des secteurs actuellement assujettis à une TVA à 7 % en distinguant entre ceux qui seraient soumis à une TVA à 5,5 % et ceux soumis au nouveau taux réduit de TVA.

Toute réflexion concernant le taux de TVA dans la restauration doit de ce fait concerner l'ensemble des secteurs concernés par les taux réduits de TVA ou utiliser une des trois taux existants.

3.– Deux hypothèses de travail : restaurer un taux de TVA normal ou augmenter le taux de TVA réduit.

a) Restaurer un taux de TVA normal

15 pays de l'Union européenne sur 27 appliquent un taux de TVA normal au secteur de la restauration dont des pays comparables à la France comme l'Allemagne et le Royaume-Uni.

**TAUX DE TVA APPLICABLES À LA RESTAURATION DANS L'UNION EUROPÉENNE
AU 1^{ER} JUILLET 2012**

Taux super réduit : Luxembourg : 3 %

Taux réduit : Pays-Bas : 6 % – Espagne : 8 % – Irlande : 9 % – Italie : 10 % – Autriche : 10 % – Suède : 12 %

Taux intermédiaire : France : 7 % – Chypre : 8 % – Pologne : 8 % – Belgique : 12 % – Finlande : 13 %

Taux normal : Malte : 18 % – Slovaquie : 19 % – Allemagne : 19 % – Slovénie : 20 % – Rép Tchèque : 20 % – Bulgarie : 20 % – Royaume-Uni : 20 % – Estonie : 20 % – Lituanie : 21 % – Lettonie : 21 % – Portugal : 23 % – Grèce : 23 % – Roumanie : 24 % – Hongrie : 24 % – Danemark : 25 %

En définitive, 15 pays appliquent un taux de TVA normal, 5 pays dont la France un taux de TVA intermédiaire – il est à noter que parmi ces pays, la France est celui qui a le taux intermédiaire le plus faible, 6 pays un taux de TVA réduit et 1 pays un taux super réduit.

Le taux moyen de TVA applicable dans la restauration est de 14,77% au sein de l'Union européenne.

Source : Commission européenne, DG Taxud, situation au 1^{er} juillet 2012.

Un retour à un taux de TVA normal rapporterait une recette de 3,08 milliards d'euros en 2013. Toutefois, eu égard à la situation difficile des entreprises et de l'emploi en France, une augmentation sèche du taux de TVA

dans le secteur pourrait s'accompagner d'une hausse des prix et en définitive d'une baisse de la consommation, moteur principal de la croissance française.

Les chiffres fournis par l'Union professionnelle artisanale montrent une baisse du chiffre d'affaire de l'ordre de 3.5% pour le troisième trimestre 2012 dans le secteur des Hôtels-Cafés-Restaurants (HCR), et les défaillances d'entreprises, selon l'étude ALTARES, continuent d'augmenter dans le secteur de la restauration (+ 2,2 % en 2011).

Compte tenu du contexte économique actuel, le Rapporteur estime donc que tout relèvement du taux de TVA dans la restauration, qu'il soit à taux normal ou à taux réduit, nécessitera au préalable une étude d'impact précise menée en concertation par le ministère et les professionnels concernés.

En cas de relèvement au taux normal, le Rapporteur propose de **substituer la dépense fiscale par une dépense budgétaire ciblée au profit des établissements de moins de 20 salariés dans le cadre d'un « plan qualité restauration » dont on retrouvera les éléments dans la suite de ce rapport.**

Le Rapporteur ne privilégie donc pas l'outil de baisses des charges patronales. En effet, la réduction substantielle du coût travail rémunéré autour du SMIC initiée à partir de 1993 a largement produit ses effets dans le secteur de la restauration où une majorité de salariés est concernée par ces dispositifs.

Le crédit d'impôt peut être un outil intéressant. Le Rapporteur ne souhaite cependant pas créer une nouvelle dépense fiscale qui participe à l'évaporation de la base fiscale à l'œuvre depuis 10 ans.

b) Augmenter le taux de TVA réduit.

Une seconde voie est possible : porter le second taux de TVA réduit au-delà de 7 %, en précisant qu'une augmentation d'un point du taux de TVA réduit dans la restauration pourrait rapporter à l'État une recette supplémentaire de l'ordre de 300 millions d'euros.

Néanmoins, le relèvement du taux réduit de TVA dans le secteur de la restauration devra nécessairement être accompagnée d'une réflexion plus large sur l'ensemble de taux réduits de TVA.

L'augmentation d'un point de TVA dans l'ensemble des secteurs soumis à la TVA à 7 % représente un produit immédiat de 1,1 milliard d'euros (en cas de non-contraction d'assiette).

TAUX DE TVA DE 7 %

Le taux réduit de 7%, créé par l'article 13 de la loi n° 2011-1978 du 28 décembre 2011, s'applique à certains produits ou biens et prestations de services, limitativement désignés par la loi. Le tableau récapitulatif ci-dessous en donne la liste :

1. Produits

- médicaments non remboursables ;
- produits d'origine agricole, de la pêche, de la pisciculture et de l'aviculture ;
- bois de chauffage ;
- certains produits destinés à l'alimentation animale ;

2. Prestations de services

- soins dispensés par les établissements thermaux autorisés ;
- transports de voyageurs ;
- fourniture de logement en hôtel ou en meublé et dans les terrains de camping classés ;
- location d'emplacements sur les terrains de camping classés ;
- location d'aires d'accueil ou de terrains de passage des gens du voyage ;
- vente à consommer sur place de produits alimentaires ou de boissons ;
- vente à emporter ou à livrer de produits alimentaires préparés en vue d'une consommation immédiate ;
- fourniture de logement et de nourriture dans les lieux de vie et d'accueil ;
- prestations relatives à la fourniture et à l'évacuation d'eau ;
- prestations de balayage des caniveaux et voies publiques et prestations de déneigement des voies publiques ;
- collecte et tri sélectifs ainsi que traitement des déchets ménagers ;
- travaux forestiers réalisés au profit d'exploitants agricoles ;
- service d'aide à la personne ;
- travaux portant sur des locaux d'habitation ;
- commission courtages et façons sur produits au taux réduit de 7% ;
- presse : cessions d'informations entre les entreprises de presse, fourniture d'éléments d'information par les agences de presse, spectacles ;
- jeux et divertissements (cinéma, théâtre, concerts...) ;
- abonnements télévisions privées ;
- cessions de droits par les auteurs des œuvres de l'esprit et artistes – interprètes ;
- cessions de droits portant sur les livres et sur les œuvres cinématographiques.

B.– ACCOMPAGNER L'AUGMENTATION DE LA TVA PAR LA CREATION D'UN « PLAN QUALITE RESTURATION »

Les questions qui sont posées au secteur de la restauration ne concernent pas seulement la fiscalité et la TVA. Le secteur a besoin d'être soutenu pour améliorer la qualité de l'accueil, de l'emploi et de l'assiette.

Le maintien d'une fiscalité harmonisée entre la restauration sur place et la restauration à emporter permettra une concurrence non plus sur les prix mais sur la qualité.

Toute augmentation du taux de TVA devra donc être accompagnée d'un « plan qualité restauration » permettant une montée en gamme du secteur. Ce plan devra être élaboré en concertation étroite avec les professionnels du secteur afin de nourrir le dialogue social et de prendre les bonnes décisions.

Le Rapporteur propose ainsi de revoir le contrat d'avenir de 2009 et l'avenant de 2011 afin d'y faire figurer des engagements portant sur la qualité de l'assiette, sur la qualité de l'accueil ainsi que sur la formation et la qualification des personnels.

Pour cela, il propose de mettre en place un « plan qualité restauration » financé à travers le FMR et le Fonds d'intervention pour les services, l'artisanat et le commerce.

Afin de soutenir les acteurs économiques les plus fragiles de ce secteur, ne seraient éligibles au « plan qualité restauration » que les établissements de moins de vingt salariés, quelque soit le type de restauration.

La compétitivité – qualité passe essentiellement par deux vecteurs :

1.– La qualité de l'accueil

a) La qualité de l'accueil passe par des bâtiments rénovés

- une mise aux normes ;
- une amélioration de l'accessibilité notamment au bénéfice des handicapées :
- des efforts supplémentaires faits en matière d'hygiène et de sécurité.

Plus de 3 ans après la baisse du taux de TVA, le Rapporteur estime que s'il y avait un réel besoin de mise aux normes et de modernisation de nombreux établissements, les investissements les plus lourds ont largement eu le temps d'être réalisés.

L'État doit cependant continuer à accompagner les établissements à travers des aides ciblées sur les établissements de moins de 20 salariés, notamment en milieu rural à travers le FISAC.

b) La qualité de l'accueil passe par des personnels mieux formés et mieux rémunérés

Plus que la qualité des bâtiments, les déterminants de la fidélisation de la clientèle reste la qualité et le professionnalisme de l'accueil par les personnels. Cette qualité passe par :

– des personnels motivés : la baisse du taux de TVA a permis de relancer un dialogue social sinistré. Le Rapporteur estime de la plus haute importance le maintien des avancées sociales et notamment de la prime TVA. Il semble évident pour le Rapporteur que la mise en œuvre du « plan qualité restauration » sera conditionnée au maintien de la prime TVA.

– des personnels mieux formés : alors que la durée moyenne d'occupation d'un emploi est de moins de 2 ans⁽¹⁾, le Rapporteur estime indispensable de fidéliser le personnel et de permettre au secteur de la restauration d'offrir de véritables carrières. Aujourd'hui, on estime selon les professionnels de la restauration qu'il y aurait plus de 50 000 emplois demeurant non pourvus dans le secteur. Les chambres des métiers doivent mettre en place des programmes de formation plus ambitieux et l'État doit accompagner cet effort à travers la dotation au FISAC.

L'avenant au contrat d'avenir stipule que : « *les organisations professionnelles convaincues de la nécessité de développer le titre de maître – restaurateur délivré par l'État, s'engagent à en augmenter le nombre de 1 500 par an, pour atteindre 7 500 d'ici au 1^{er} juillet 2015. Ces engagements sont pris sous réserve du maintien du crédit d'impôt relatif au titre de maître restaurateur* ». Le Rapporteur réitère l'importance de l'objectif même s'il n'est pas lié à la baisse du taux de TVA.

2.– La qualité de l'assiette

La qualité de l'assiette passe par :

– la transparence de la carte : quantité, produits frais ou surgelés, le consommateur doit savoir afin d'exercer son choix en toute liberté. Dans le secteur de la restauration, le pourcentage de masse salariale est directement corrélé avec le pourcentage de produits frais transformés sur place. Indiquer sur les cartes des menus la provenance, mais surtout la nature des produits (frais ou surgelés) aurait un impact positif sur le consommateur mais aussi sur l'emploi.

(1) Selon les syndicats de salariés auditionnés.

– la traçabilité des produits favorisant les filières courtes : la restauration joue un rôle essentiel dans l'équilibre économique des territoires. En privilégiant les achats directs aux producteurs locaux, elle contribue à maintenir la diversité, les traditions gastronomiques et les terroirs locaux vivants. Elle garantit enfin des prix accessibles pour le consommateur et le respect de l'environnement.

Le Rapporteur propose donc de privilégier dans la mise en œuvre du « plan qualité restauration » les dossiers s'inscrivant dans cette démarche.

C.– ASSURER LE SUIVI DES EFFETS

L'avenant au contrat d'avenir stipule que : *« l'État instaurera avant le 1^{er} juillet 2011 un baromètre statistique concernant l'investissement spécifique du secteur de la restauration. Ce baromètre permettra un suivi régulier, fiable et précis de la réalisation des engagements de la profession en matière d'investissement dans le cadre du contrat d'avenir. ».*

Le Rapporteur déplore le manque de suivi des engagements du contrat d'avenir. À titre d'exemple, l'engagement portant sur la formation ou la valorisation des acquis de l'expérience pour les salariés peu qualifiés lorsqu'ils n'ont pas eu de formation dans les 5 ans a été oublié. De même, les conclusions du rapport Marcon ⁽¹⁾ portant sur la mise en place de dispositif de tutorat et d'apprentissage n'ont toujours pas trouvé de traduction concrète.

Le comité de suivi du contrat prévu en 2009 et jamais mis en place s'assurera de la traduction concrète de ces objectifs.

*

* *

Le présent rapport montre bien que la baisse de TVA dans la restauration a été très coûteuse pour les finances publiques de notre pays et n'a entraîné que peu d'effets positifs en matière d'emplois et de diminution des prix.

Par ailleurs, la subvention directe à l'investissement dans un secteur privé non soumis à la concurrence internationale n'est pas justifiable d'un point de vue économique.

Le relèvement du taux de TVA est donc inévitable.

La question qui se pose est celle de savoir à quel niveau doit se situer le taux de TVA dans la restauration et à quel rythme ce relèvement doit avoir lieu, compte tenu du contexte de crise économique que traverse notre pays.

(1) Rapport Marcon. Développer l'alternance dans le secteur de la restauration pour une stratégie nationale. 17 février 2010.

En définitive, il s'agit de transformer une dépense fiscale très coûteuse en un plan de soutien budgétaire aux établissements de petite taille qui participent à l'attractivité touristique de la France et qui maintiennent l'emploi dans nos territoires ruraux. C'est donc un plan « *made in France* ».

ANNEXE 1 : LISTE DES PERSONNES AUDITIONNÉES PAR LE RAPPORTEUR

À Paris,

Ministère de l'Économie et des finances

Direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services (DGCIS) :

M. Pierre BRUNHES, Chef du service du tourisme, du commerce, de l'artisanat et des services

Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE) :

M. Jean-Luc TAVERNIER, Directeur général de l'INSEE

M. Éric DUBOIS, Directeur des études économiques

Direction de la législation fiscale (DLF) :

Mme Véronique BIED-CHARRETON, Directrice de la DLF

M. Antoine MAGNANT, Sous-directeur à la DLF

Cour des comptes/ Conseil des prélèvements obligatoires

Mme Catherine DEMIER, Secrétaire générale du CPO et Conseillère maître à la Cour des comptes

Organisations professionnelles

Union des métiers et des industries hôtelières (UMIH), Syndicat national de restauration publique organisée (SNRPO) et Groupement national des chaînes hôtelières (GNC)

M. Roland HEGUY, Président de l'UMIH

M. Hervé BECAM, Vice-Président de l'UMIH

M. Philippe DELTERME, Directeur général de l'UMIH

M. Gérard PLOMION, membre de l'UMIH et Président du SNRPO

Mme Anne CLERC, membre de l'UMIH et Vice-Présidente du GNC

Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (SNAAR) :

M. Hubert VILMER, Président du SNAAR

M. Dominique-Philippe BENEZET, délégué général du SNAAR

Mme Mélanie FARCOT-GIGON, membre du SNAAR et Présidente de « Domino's Pizza »

M. Jean-Denis MOUROT, membre du SNARR et Responsable de « Speed Burger »

Syndicat national de restauration thématique et commerciale (SNRTC) :

M. Laurent CARAUX, Président du SNRTC

Mme Anne SAINT-JULIEN, Présidente de la commission juridique et fiscale du SNRTC

Mme Claire MORENVILLEZ, Consultante

Fédération des Entreprises de Boulangerie et Pâtisserie Françaises (FEBPF) :

M. Pascal CANTENOT, Président de la FEBPF

M. Robert OSTERMANN, membre de la FEBPF et Directeur général de la société PAUL

M. Philippe GODARD, Directeur de la communication de la FEBPF

Syndicat national des hôteliers restaurateurs cafetiers traiteurs (SYNHORCAT) :

M. Didier CHENET, Président du SYNHORCAT

M. Jean pierre CHEDAL, Président des restaurateurs

M. Franck TROUET, Directeur général du SYNHORCAT

Syndicat national de la restauration collective (SNRC) :

M. Michel FRANCESCHI, Administrateur du SNRC

M. Bruno WISSE, Membre de la commission juridique et fiscale du SNRC

M. Dominique DARDEL, Responsable des relations institutionnelles du SNRC

Syndicat national des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (SNELAC) :

M. Thierry LELEU, membre de la commission juridique et fiscale et Vice-président de Disneyland Paris,

Mme Sophie HUBERSON déléguée générale du SNELAC

Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH) :

M. Gérard GUY, Président de la CPIH

M. Philippe LEFEVRE, Vice-président de la CPIH,

M. Robert TOUCHET, Président des restaurateurs de la CPIH

M. Martine CROHARE, Directrice générale de la CPIH

Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique (FAGIHT) :

M. Claude DAUMAS, Président de la FAGIHT

Mme Catherine DE BRUYNE, Déléguée Générale de la FAGIHT

Organisations syndicales :

Confédération générale du travail (CGT) Commerce et services :

M. Ange ROMITI, secrétaire fédéral en charge de l'hôtellerie restauration

M. Stéphane FUSTEC, secrétaire fédéral en charge de l'hôtellerie restauration

Fédération Générale des Travailleurs de l'agriculture, de l'alimentation, des tabacs et des services annexes Force Ouvrière (FGTA-FO) :

M. Denis RAGUET, Secrétaire fédéral à la FGTA-FO

M. Dalila MADAOUI, Juriste Assistante-Fédérale à la FGTA-FO

Confédération française démocratique du travail des salariés de l'hôtellerie du tourisme et de la restauration (CFDT restauration) :

M. Olivier GIVARCH, Secrétaire national de la CFDT restauration

Associations :

Association UFC Que Choisir :

M. Cédric MUSSO, directeur des relations institutionnelles

Association « Alimentation et tendance » :

Mme Sophie DUPREZ, Présidente de l'association « Alimentation et tendance »

M. Jean-Michel BOQUET, membre de l'association Alimentation et tendance, Directeur des ressources humaines de la « Brioche dorée »

M. Franck GUEGUAN membre de l'association Alimentation et tendance, Président directeur général de « Pizza Sprint »

Association nationale des industries alimentaires (ANIA)

Mme Catherine CHAPALAIN, Directeur général de l'ANIA

M. Alexander LAW, Directeur du service économie de l'ANIA

Mme Armelle DARDAINE, Relations institutionnelles

Entreprises

M. Xavier DENAMUR, restaurateur « Les Philosophes » (Paris)

M. Marc CORRIGER, restaurateur « Hôtel des Vosges » (Lutzelbourg)

M. Claude GUITTARD, restaurateur brasserie « LIPP » (Paris)

M. Laurent SAVARY, restaurateur « Mémère Paulette » (Paris)

M. Gérard TAFANEL, restaurateur « La Rotonde » (Paris)

McDonald's France

M. Vincent QUANDALE, Directeur général délégué de McDonald's France

M. Alexis BOURBON, Directeur financier France et Europe du Sud

M. HUBERT MONGON, Vice-Président des ressources humaines France et Europe du Sud

Société METRO France

M. Pascal GAYRARD, Directeur Général METRO France

M. Cyril CAPLIEZ, Directeur des relations institutionnelles METRO
France

À Macon (71)

UMIH Saône-et-Loire

M. Philippe VILLALON, président des restaurateurs de l'UMIH

M. Patrick REVOYRE, président de l'UMIH 71,

M. Pierre DHOTEL, président des restaurateurs de l'UMIH 71,

M. Jean-Philippe ANCIAUX, Vice-président de l'UMIH Bourgogne

À La Rochelle (17)

UMIH Charente-Maritime

M. Thierry MAITRE, responsable départementale de l'UMIH

**ANNEXE 2 : CONTRAT D'AVENIR DU 28 MARS 2009 ET AVENANT AU
CONTRAT D'AVENIR DU 28 AVRIL 2001**

**ANNEXE 3 : COUTS DES MESURES SOCIALES LIEES A LA BAISSSE DU TAUX
DE TVA DANS LA RESTAURATION POUR UNE ENTREPRISE**