



**DYNAMIQUE
RESPONSABLE
ENGAGÉE**

EN FINIR
AVEC LES IDÉES REÇUES
SUR LA RESTAURATION RAPIDE

snarr

SNARR
Syndicat National de l'Alimentation
et de La Restauration Rapide



UN SYNDICAT REPRÉSENTATIF **LE SNARR RASSEMBLE PLUS DE 70 % DE LA BRANCHE**

UNE ORGANISATION PROFESSIONNELLE REPRÉSENTATIVE

Créé en 1984, le SNARR est aujourd'hui fort de plus de 3 500 établissements adhérents, des plus petits aux plus grands, qui assurent plus de 70% du chiffre d'affaires de la branche restauration rapide. À ce titre, le SNARR est la seule organisation patronale qui négocie avec les organisations de salariés l'évolution de la **convention collective du secteur** afin de le faire progresser et renforcer son attractivité.

UN INTERLOCUTEUR RECONNU DES POUVOIRS PUBLICS

Le SNARR est **attentif aux évolutions de la réglementation** de son secteur et aux travaux parlementaires qui s'y rapportent. Il entretient en particulier des relations suivies avec les ministères qui concernent son activité, et plus particulièrement avec la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) et la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) afin de faciliter la mise en œuvre des nouvelles réglementations au sein des entreprises adhérentes.

LE SNARR EN CHIFFRES

30 enseignes nationales
(liste complète sur www.snarr.fr)

150 partenaires indépendants

1 100 associés (franchisés
des enseignes adhérentes)

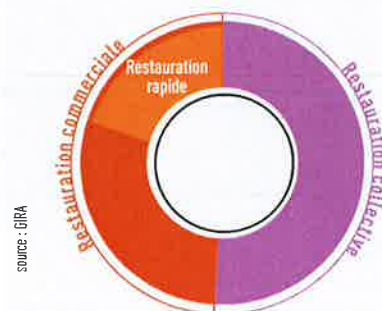
Plus de **3 500 points de vente**
100 000 salariés

Un chiffre d'affaires de **6,6 milliards**
d'euros en 2014

UN ANIMATEUR

Le SNARR est force de proposition **au service des intérêts de la profession** sur tous les sujets d'actualité qui la concernent (conditions de travail, fiscalité, modalités d'exercice du commerce de détail et de service, sûreté alimentaire, traçabilité...). Membre adhérent du Medef, il participe aux travaux du Groupement des Professions de Services (GPS) et est membre associé de l'EMRA (European Modern Restaurant Association). Il est par ailleurs membre du Groupement National de la Restauration (GNR).

La restauration rapide est un des segments de la restauration commerciale : elle y représente 40,6 % du nombre de prestations servies



Plébiscitée par les jeunes, adoptée par les familles et les actifs, la restauration à service rapide représente une activité de plus de 9 milliards d'euros en France, soit 4 repas sur 10 parmi ceux consommés en restauration commerciale. C'est même l'un des acteurs les plus dynamiques de l'économie française. Créateur d'emplois, responsable dans sa politique sociale, exigeant sur la sécurité et l'équilibre alimentaires, il s'agit également d'un débouché stratégique pour l'agroalimentaire et l'économie locale. C'est le rôle du SNARR que de porter à la connaissance du plus grand nombre cette réalité, au bénéfice de l'économie nationale.



IDÉE REÇUE #1

« La restauration rapide, c'est à 90% de la vente de hamburgers, ça ne concerne que les jeunes. »

En France, historiquement, la restauration rapide ce serait plutôt les sandwiches ! Le secteur a beaucoup évolué depuis 30 ans et offre des produits d'une grande diversité, dans plus de 30 catégories différentes (pâtes, smoothies, bagels, sandwiches, pizzas, sushis, hamburgers, salades, soupes, crêpes, glaces, cafés... et toutes les cuisines du monde). La restauration rapide répond aux attentes de nombreuses catégories de la population : les jeunes, les familles, les seniors, les actifs...

UN SECTEUR DYNAMIQUE S'ADAPTER TOUJOURS AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS

QU'EST-CE QUE LA RESTAURATION RAPIDE ?

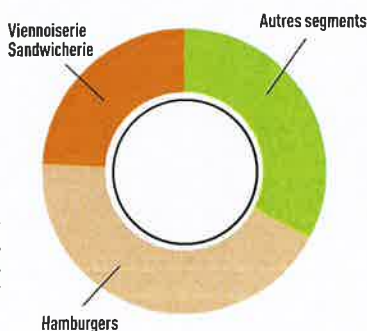
La restauration rapide se distingue des autres formes de restauration (restaurants traditionnels, cafétérias, cafés-restaurants...) par trois spécificités :

- paiement au comptoir avant consommation, ce qui la différencie de la restauration traditionnelle,
- utilisation de vaisselle et de conditionnements jetables, ce qui la différencie des cafétérias,
- liberté de consommer sur place, d'emporter ou de se faire livrer.

UN SECTEUR QUI S'ADAPTE À SES CLIENTÈLES

La restauration rapide est un secteur encore jeune qui ne cesse d'évoluer. Son chiffre d'affaires croît en moyenne de 5 % par an depuis le début des années 2000. Il continue de se développer et d'élargir sa clientèle. Les moins de 30 ans constituent plus de la moitié des clients, mais la restauration rapide s'adapte pour répondre aux attentes des familles, des seniors, des touristes, ou encore des actifs. Le gain de temps, les formules plus légères et le budget plus raisonnable en font une pause déjeuner de choix.

Les produits proposés par la restauration rapide ont beaucoup évolué depuis 30 ans.



LA RESTAURATION RAPIDE ET LIVRÉE EN CHIFFRES

9,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2014
4 repas sur 10 parmi ceux consommés en restauration commerciale
26 650 points de vente en 2014, dont **20 174 commerces indépendants**
1,502 milliard de repas servis en 2014 soit 40 % du total de la restauration commerciale
46 % de croissance entre 2006 et 2014

Source : GIRA FOODSERVICE 2015, SWARR

UNE PROFESSION EN ÉVOLUTION PERMANENTE

Dynamique, la profession ne cesse de monter en qualité et d'inventer de nouveaux concepts pour mieux répondre aux attentes des consommateurs. Au « vite manger » s'ajoute de plus en plus le « bien manger ». Ainsi sont nés les burgers gourmets, les foodtrucks, et autres bars à salades qui traduisent, avec la vague bio, la montée en gamme tendancielle d'un secteur qui n'a gustativement plus rien à envier à la restauration traditionnelle.



IDÉE REÇUE #2

« La restauration rapide, ce sont des petits boulots où il n'y a que peu d'acquis sociaux. »

La restauration rapide a été la première branche de la restauration commerciale à adopter une convention collective en 1988. Et la seule à en disposer jusqu'en 1997. Le secteur a ainsi encadré très strictement le temps partiel, le travail de nuit et le métier de livreur, et a créé pour les salariés un fonds d'action sociale très actif. Parallèlement, des politiques motivantes d'accès à des postes à responsabilité existent : dans les principales enseignes, 70 % du personnel d'encadrement des établissements sont issus de la base.

UNE POLITIQUE EMPLOYEUR RESPONSABLE L'ATTENTION AUX PERSONNES AU CENTRE DE NOS PRATIQUES

DES ENTREPRISES QUI EMPLOIENT EN CDI...

Sur plus de 80 000 embauches chaque année, plus de 85 % sont en CDI. La grande majorité des contrats en restauration rapide est à temps partiel pour s'adapter aux pics de fréquentation des restaurants : 70 % de leur activité se concentrent sur le déjeuner et le dîner. Ces contrats correspondent de plus aux attentes d'étudiants et de jeunes actifs qui y trouvent un complément de revenu. On estime ainsi que 3 % d'une classe d'âge commence sa vie active dans ce secteur.

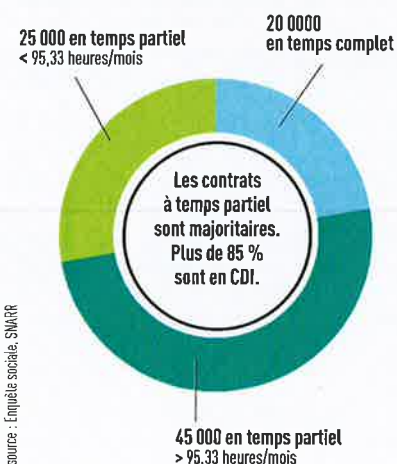
... ET QUI FORMENT, OFFRANT DES PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

En lien avec les partenaires sociaux, le SNARR a structuré un dispositif de formation initiale et continue bénéfique aux salariés. Le certificat d'aptitude et le certificat de qualification professionnelle valident la capacité des salariés à progresser et accéder à des niveaux de responsabilité. Reconnus par l'ensemble de la branche professionnelle, ils seront bientôt inscrits au Répertoire National des Certifications Professionnelles.

UNE PROFESSION QUI AMÉLIORE LES CONDITIONS DE TRAVAIL

Depuis qu'elle s'est dotée d'une convention collective en 1988, la branche a le désir du dialogue avec les partenaires sociaux. Plus de 60 accords et avenants ont été signés, parmi lesquels :

- l'encadrement du temps partiel dès 1998,
- l'encadrement du travail de nuit dès 2002, précisant la définition de la période de nuit et les compensations (repos, rémunération majorée, frais de taxi...),
- l'encadrement des livraisons à domicile (contrat, salaire, véhicule et équipement de sécurité...),
- la mise en place des 35 heures, plus de deux ans avant le terme légal, avec notamment une revalorisation salariale de 11,4 % pour les employés à temps partiel,
- l'amélioration du régime de prévoyance avec une revalorisation du montant des garanties, applicables à tous les salariés,
- la mise en place dès 1998 d'un fonds d'action sociale.



Les accords avec les partenaires sociaux protègent l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle des salariés.

Parmi les principales règles :

- > durée minimale hebdomadaire de 24 heures ;
- > repos hebdomadaire de 2 jours consécutifs ;
- > fixation des horaires au moins 10 jours avant le début de la semaine concernée, et pour les repos 6 semaines avant ;
- > prime en cas d'interruption de plus de 2 heures de la journée de travail ;
- > couverture sociale assurée par l'employeur si le salarié n'en dispose pas déjà ;
- > régime complémentaire frais de santé depuis 2012.

Le Fonds d'Action Sociale de la Restauration Rapide (FAS-RR) vient en aide aux salariés en difficulté. Il attribue des aides financières en cas de difficulté exceptionnelle (surendettement, accident ou maladie, frais d'obsèques d'un proche, difficultés financières passagères...). Il intervient aussi pour des aides à projets personnels et aux familles. Accessible à tous les salariés dès trois mois d'ancienneté, le FAS-RR a accepté 1 857 dossiers en 2014 pour un montant total de 950 000 euros d'aide.

UN APPROVISIONNEMENT LOCAL TOUS VIGILANTS SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE

DES ENTREPRISES QUI FAVORISENT L'APPROVISIONNEMENT LOCAL ET DE QUALITÉ

La restauration rapide est un secteur clé pour la filière agroalimentaire, en produits bruts ou transformés. La branche assure des débouchés stratégiques pour des centaines d'exploitants et d'industriels, notamment pour la viande, qui provient quasi-exclusivement de France. 70 % des achats alimentaires du secteur sont réalisés en France, 25 % en Union européenne, et 5 % seulement hors UE.

Plus largement, sur leur territoire, les entreprises de la restauration rapide mobilisent également tout un tissu local de professionnels : architectes, maçons, peintres, menuisiers, électriciens, paysagistes, sociétés d'entretien...

UNE PROFESSION HYPER VIGILANTE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE

Le SNARR est destinataire des alertes sanitaires et alimentaires de la Direction Générale de l'Alimentation et de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes. Elles sont transmises en temps réel aux adhérents afin qu'ils prennent les mesures nécessaires.

En parallèle, le SNARR assure une veille des évolutions réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il aide les entreprises du secteur à les appliquer. Il publiera à cet effet un guide de bonnes pratiques validé par la DGAL et la DGCCRF après avis de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (ANSES).

DES PROCESS EN RESPONSABILITÉ QUI S'AMÉLIORENT

Depuis plusieurs années déjà une formation hygiène est obligatoire pour tous les établissements : le SNARR a facilité sa mise en place dans les petits établissements et fait un travail de pédagogie auprès de ses adhérents pour qu'ils comprennent et réalisent cette formation, au bénéfice des consommateurs.

Le SNARR va mettre en place également un référentiel d'hygiène en partenariat avec la DGAL en vue de confirmer l'amélioration du niveau d'hygiène dans la profession et de certifier les établissements qui l'appliqueront.

Enfin, le SNARR travaille avec les autorités sur la transparence en matière d'hygiène et de sécurité ou d'informations sur les allergènes.



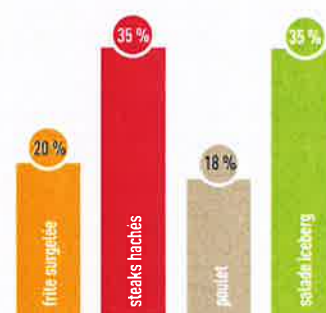
IDÉE REÇUE #3

« La restauration rapide, c'est de la nourriture de mauvaise qualité et à l'hygiène douteuse. »

Non seulement l'écrasante majorité de l'approvisionnement en produits alimentaires bruts et transformés se fait en France via des filières locales extrêmement contrôlées, mais la branche elle-même met en place des process draconiens pour garantir la sécurité sanitaire des consommateurs.

De plus en plus d'enseignes privilégient les approvisionnements en produits frais, voire en bio.

Les principales filières d'approvisionnement (part de la production française)



20 000 éleveurs travaillent pour la restauration rapide en France (principalement en Normandie, Bourgogne, Pays de la Loire, Auvergne et Bretagne)





IDÉE REÇUE #4

« La restauration rapide, ce sont des entreprises américaines qui ne se préoccupent pas de nous. »

Dans le cadre du Pacte de Responsabilité, le secteur s'est fixé un objectif de 50 000 embauches en CDI pour 2015, ainsi que 3 500 emplois nets nouveaux. La restauration rapide est avant tout constituée de PME ancrées dans leur territoire, pourvoyeuses d'emploi local et non délocalisable. Implantées partout en France, elles contribuent à la vitalité du tissu économique et deviennent des lieux de sociabilité. Conscientes de leur responsabilité, elles s'engagent naturellement pour le développement durable notamment en matière de gestion des déchets. Donner à ces entreprises les moyens de se développer, c'est faire du bien à l'économie nationale !

UN ENGAGEMENT ÉCONOMIQUE DURABLE DES ENTREPRISES BIEN IMPLANTÉES DANS LES TERRITOIRES

DES ENTREPRISES QUI INVESTISSENT ET PARTICIPENT AU DÉVELOPPEMENT DES TERRITOIRES

En 2014, la création d'entreprises de restauration rapide a augmenté de 18% (confirmant une hausse de 6% en 2013) : selon l'Insee, elles constituent ainsi **près de la moitié des nouvelles entreprises dans l'hébergement et la restauration**. Ces établissements sont implantés sur tout le territoire, autant dans les centres-villes qu'en périphérie et dans des quartiers moins favorisés. Souvent très impliquées dans la vie locale, **leur implantation est un enjeu économique et social local important** (sponsors des animations de quartier, accueil des visites et des stages scolaires, partenariats avec les hôpitaux, les écoles et les associations...).

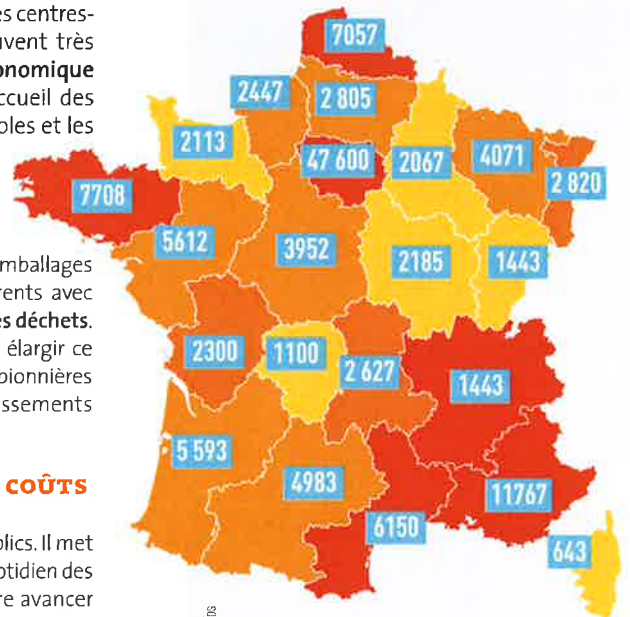
UNE PROFESSION QUI S'ENGAGE SUR SON IMPACT SUR SON ENVIRONNEMENT...

Depuis 2008, le SNARR est signataire de la charte du Programme Emballages Abandonnés (PEA) élaborée à l'initiative d'un de ses principaux adhérents avec l'Association des Maires de France (AMF) afin de **réduire et mieux gérer ses déchets**. Le SNARR poursuit ses efforts et continue à travailler avec l'AMF pour élargir ce programme au tri des déchets. Les principales enseignes du secteur sont pionnières dans les politiques de développement durable, et les petits établissements bénéficient de cet effet d'entraînement.

... MAIS QUI NE DOIT PAS ÊTRE HANDICAPÉE PAR DES COÛTS SOUS-JACENTS TROP ÉLEVÉS

Le SNARR aborde tous les dossiers en toute franchise avec les pouvoirs publics. Il met sa connaissance du terrain au service de la décision : faire comprendre le quotidien des entreprises de son secteur, des plus grandes aux plus petites, pour faire avancer le droit au bénéfice de tous.

De nombreuses mesures pèsent lourdement sur l'activité : la taxe sur les sodas, la contribution au dispositif éco-emballages, la mise aux normes d'accessibilité, les contrôles relatifs à la mention « fait maison », la mise en transparence des contrôles... Tout comme la complexité du régime de TVA applicable à ce secteur, toutes ces dispositions législatives et réglementaires mériteraient d'être décidées et appliquées en tenant compte de la réalité concrète de l'activité de restauration rapide.



Source : Agéris

**La restauration rapide :
une activité créatrice d'emplois
partout en France.**



www.snarr.fr

snarr

SNARR
Syndicat National de l'Alimentation
et de la Restauration Rapide
9, rue de la Trémolle - 75008 Paris
Tél : 01 56 62 16 16 - Fax : 01 49 52 05 50
www.snarr.fr - info@snarr.fr