



Adobe Stock | #219927124

ENJEUX

Ile-de-France

L'économie francilienne en bref



Un centre d'observation de

CCI PARIS ILE-DE-FRANCE
PROSPECTIVE

n°241 - février 2023

Cafés et restaurants franciliens : une reprise freinée par d'importantes difficultés de recrutement

Le secteur des cafés-restaurants a été un des plus affectés par la crise sanitaire. A l'heure de la sortie des dispositifs de soutien public, il doit faire face à de nouvelles difficultés ; hausse des prix des matières premières et de l'énergie et pénurie de personnel freinent une reprise pourtant bien engagée.

UNE FORTE DENSITÉ D'ÉTABLISSEMENTS...

Région à la fois densément peuplée et très touristique, l'Île-de-France ne manque pas de cafés et restaurants ; on y recense 33 782 établissements au total en 2021 : 5 247 cafés (soit 16 % du secteur), 17 395 restaurants traditionnels (51 %) et 11 140 lieux de restauration rapide (33 %, d'après le dernier recensement de l'équipement commercial de la CCI Paris-Ile-de-France, cf. Encadré 2). Les cafés et restaurants franciliens représentent 21 % des établissements français du secteur.

Dans leur ensemble, les cafés et restaurants sont des structures de petite taille : plus de la moitié des établissements n'ont aucun salarié (51 %), 41 % ont entre 1 et 9 salariés. Seuls 8 % des établissements emploient 10 salariés ou plus (Insee, Sirène, 2021).

Les établissements de la restauration rapide sont particulièrement petits : 60 % n'ont aucun salarié, contre 43 % pour la restauration traditionnelle, comme pour les débits de boisson. 35 % des établissements de restauration rapide comptent entre 1 et 9 salariés, contre 45 % dans la restauration traditionnelle et 53 % dans les débits de boisson.

33 782 

cafés et restaurants
au total en Ile-de-France
dont :



5 247
cafés

17 395
restaurants
traditionnels



11 140
lieux de restauration rapide

203 074
salariés



45 %

des cafés et restaurants
sont situés à Paris

...CONCENTRÉS AU CENTRE DE L'ÎLE-DE-FRANCE

L'activité est concentrée au centre de la région : les trois quarts des établissements et des effectifs sont regroupés dans le cœur de l'agglomération francilienne (Paris et petite couronne), la capitale concentrant à elle seule 45 % des établissements et 49 % des emplois salariés, bien loin devant les autres départements (11 % des effectifs dans les Hauts-de-Seine, 8 % en Seine-Saint-Denis, cf. [Graphique 1 et Encadré 1](#)). Paris emploie 58 % des salariés de la restauration traditionnelle, 50 % des salariés

des débits de boisson et 38 % des salariés de la restauration rapide. Dans la capitale, les effectifs du secteur des cafés et restaurants sont notamment concentrés à Paris 8^{ème}, 9^{ème} et 10^{ème}. Les autres communes fortement employeuses dans le secteur sont Boulogne-Billancourt, Puteaux, Levallois-Perret, Courbevoie (92), Créteil (94), Versailles (78), Saint-Denis, Montreuil, Tremblay en France (93).

CARTE DES ÉTABLISSEMENTS PAR ACTIVITÉ (base Equipement commercial, CCI-Paris Ile-de-France, 2021)

Débits de boisson

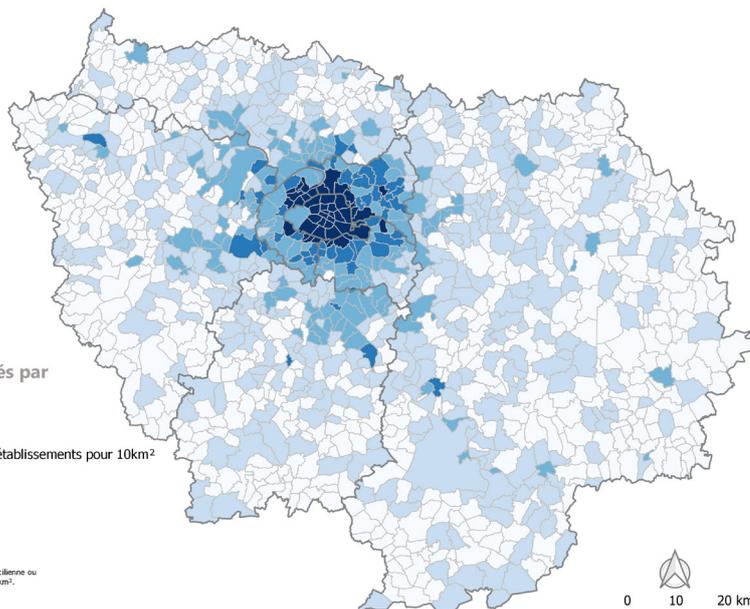
Densité des unités par commune

Exprimée en nombre d'établissements pour 10km²

- Pas d'activité
- Moins de 5
- Entre 5 et 20
- Entre 20 et 50
- plus de 50

La taille moyenne d'une commune francilienne ou d'un arrondissement parisien est de 9,5km².

Sources : BD Topo IGN 2022, Comptes issus de la base commerce 2021
Réalisation cartographique : CCI Paris Île-de-France - février 2023 - Ref.SIGR-FC230208



Restauration traditionnelle

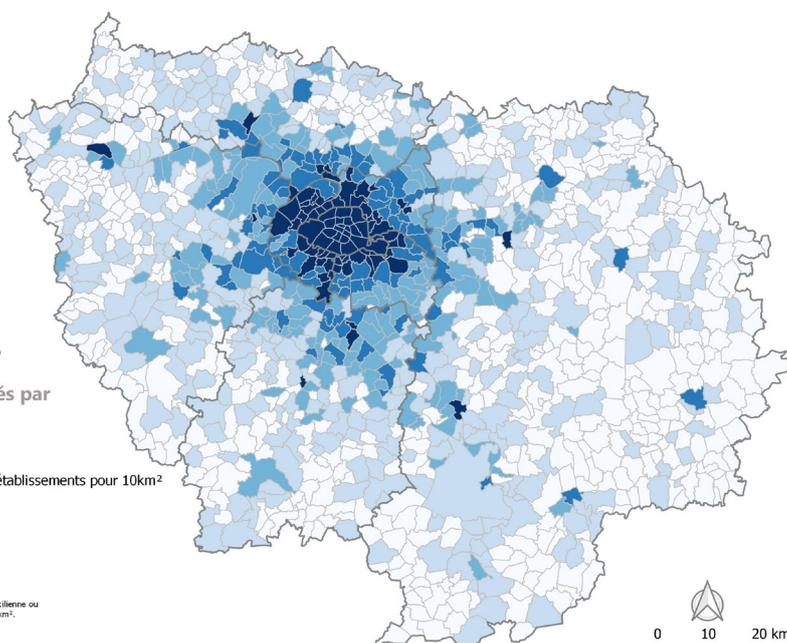
Densité des unités par commune

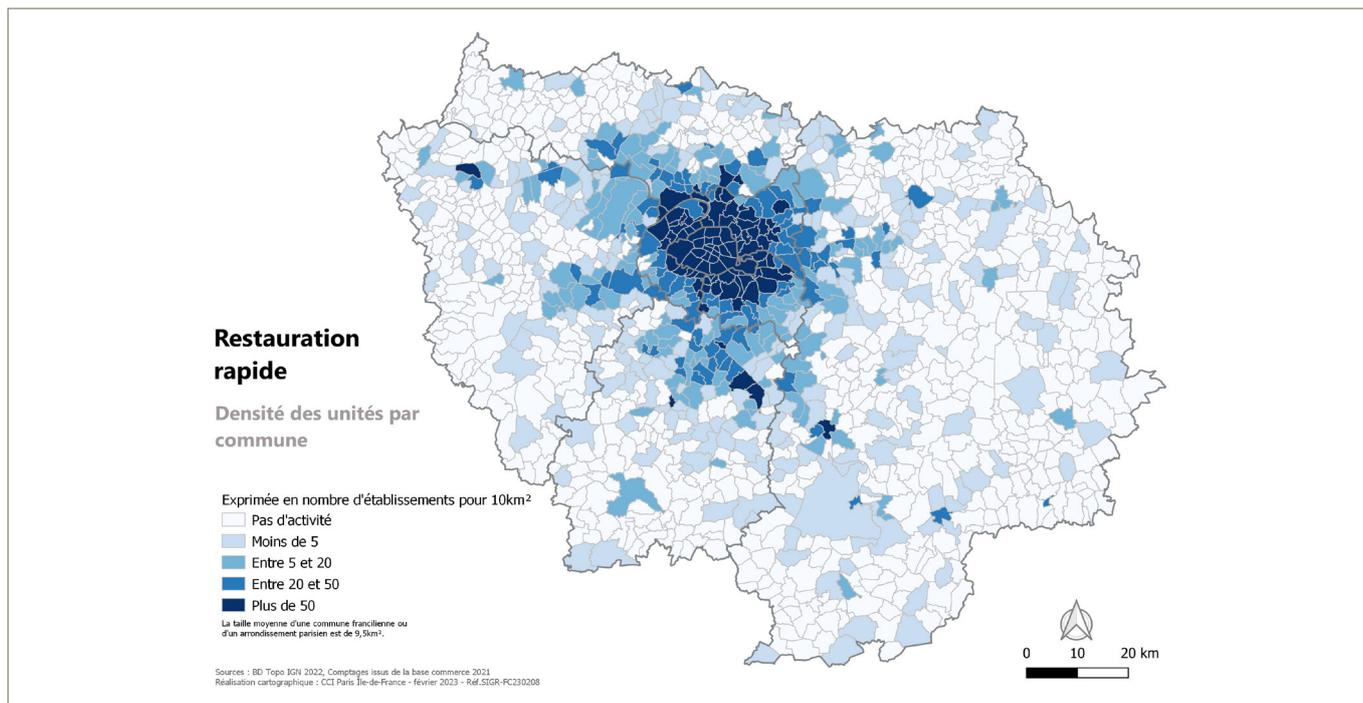
Exprimée en nombre d'établissements pour 10km²

- Pas d'activité
- Moins de 5
- Entre 5 et 20
- Entre 20 et 50
- Plus de 50

La taille moyenne d'une commune francilienne ou d'un arrondissement parisien est de 9,5km².

Sources : BD Topo IGN 2022, Comptes issus de la base commerce 2021
Réalisation cartographique : CCI Paris Île-de-France - février 2023 - Ref.SIGR-FC230208





Encadré 1

Gros plan sur Paris et la petite couronne :

En 2021, le Grand Paris (Paris et la petite couronne) compte 25 020 établissements dans le secteur des cafés et restaurants : 3 279 cafés, 13 489 restaurants traditionnels, 7 802 établissements de restauration rapide. Depuis 2002, le nombre d'établissements du secteur a progressé de 15 %, avec des évolutions très contrastées selon les activités : - 27 % pour les cafés, + 11 % pour les restaurants traditionnels, + 74 % pour la restauration rapide.

Paris regroupe 15 202 établissements du secteur cafés-restaurants : 2 010 cafés, 9 483 restaurants traditionnels et 3 709 établissements de restauration rapide. Depuis 2002, le nombre d'établissements du secteur a progressé de 17 % à Paris : + 35 % pour la restauration rapide, + 17 % pour la restauration traditionnelle, - 6% pour les cafés.

Les Hauts-de-Seine comptent en 2021 3 679 établissements dans le secteur cafés-restaurants : 548 cafés, 1 905 restaurants traditionnels, 1 226 établissements de restauration rapide. De 2002 à 2021, le nombre d'établissements du secteur dans les Hauts-de-Seine a progressé de 43 %. Les établissements de restauration rapide ont augmenté de 76 %, le nombre des restaurants traditionnels est resté stable, tandis que les cafés ont diminué de 33 % sur la période.

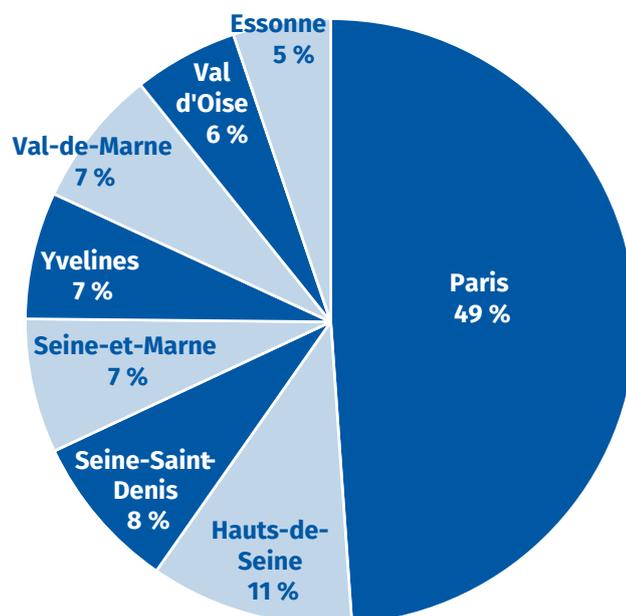
La Seine-Saint-Denis compte aujourd'hui 3 440 établissements dans le secteur cafés-restaurants : 715 cafés, 1 193 restaurants traditionnels, 1 532 établissements de restauration rapide. De 2002 à 2021, le nombre d'établissements du secteur en Seine-Saint-Denis a progressé de 15 % (+ 452 unités) : les restaurants traditionnels ont vu leur nombre baisser de 11 % et les cafés de 35 % tandis que les établissements de restauration rapide ont progressé de 175 %.

Le Val-de-Marne compte 2 699 établissements dans le secteur cafés-restaurants : 456 cafés, 908 restaurants traditionnels, 1 335 établissements de restauration rapide. Depuis 2002, le nombre d'établissements a augmenté de 15 % dans le département. Le nombre de cafés a baissé de 56 %, tandis que les restaurants traditionnels progressaient de 10 % et la restauration rapide de 171 %.

Recensement de l'équipement commercial, CCI Paris-Ile-de-France, 2021. Cf Encadré 2.

GRAPHIQUE 1 : PRÈS DE LA MOITIÉ DES EFFECTIFS FRANCILIENS DU SECTEUR TRAVAILLENT À PARIS

Part de chaque département dans les effectifs franciliens du secteur



Source : Urssaf, 2020

PLUS D'UN SALARIÉ SUR DEUX DANS LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

Le secteur des cafés et restaurants emploie 203 074 salariés en Ile-de-France : 115 315 dans les restaurants traditionnels (57 % des effectifs du secteur dans la région) 12 852 dans les cafés (6 %) et 74 907 dans les établissements de restauration rapide (37 %). Les effectifs franciliens représentent

16 % des effectifs français du secteur. Les effectifs des débits de boisson représentent 11 % des effectifs de cette activité sur le plan national, les restaurants traditionnels 18 % et la restauration rapide 15 % (cf. [Tableau 1](#)).

TABLEAU 1 : PLUS DE 200 000 SALARIÉS DANS LES CAFÉS ET RESTAURANTS D'ILE-DE-FRANCE

	Paris	Hauts-de-Seine	Seine-Saint-Denis	Val-de-Marne	Seine-et-Marne	Yvelines	Essonne	Val-d'Oise	Total Ile-de-France
Restauration traditionnelle	67 149	11 663	6 312	6 857	7 003	7 110	4 536	4 685	115 315
Restauration rapide	25 703	9 102	9 157	7 051	6 778	5 970	5 394	5 752	74 907
Débit de boisson	6 444	1 107	1 454	1 034	756	686	560	811	12 852
Total effectif secteur	99 296	21 872	16 923	14 942	14 537	13 766	10 490	11 248	203 074

Source : Urssaf, 2020

CARTES DES EFFECTIFS SALARIÉS PAR ACTIVITÉ

(Urssaf, 2020)

Débits de boisson

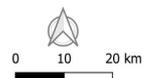
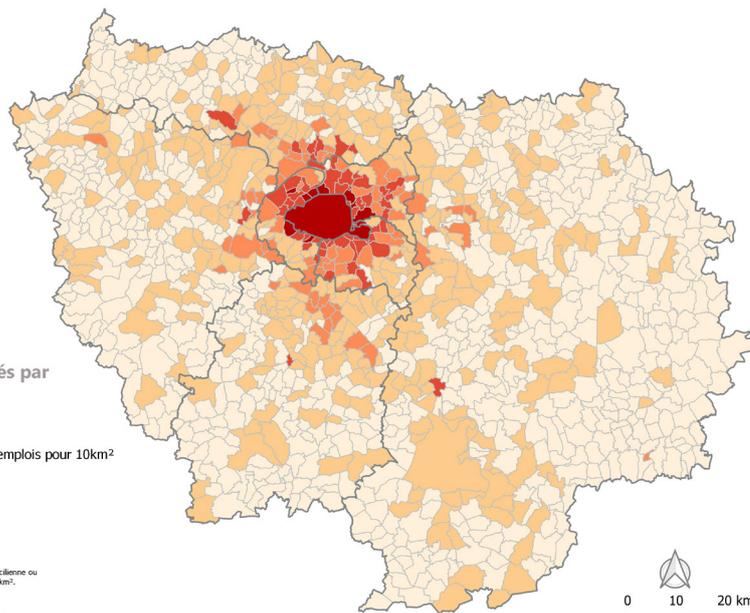
Densité des unités par commune

Exprimée en nombre d'emplois pour 10km²

- Pas d'activité
- Moins de 20
- Entre 20 et 50
- Entre 50 et 200
- plus de 200

La taille moyenne d'une commune francilienne ou d'un arrondissement parisien est de 9,5km².

Sources : BD Topo IGN 2022, Urssaf 2020
Réalisation cartographique : CCI Paris Île-de-France - février 2023 - Réf.SIGR-FC230208



Restauration traditionnelle

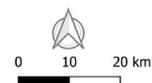
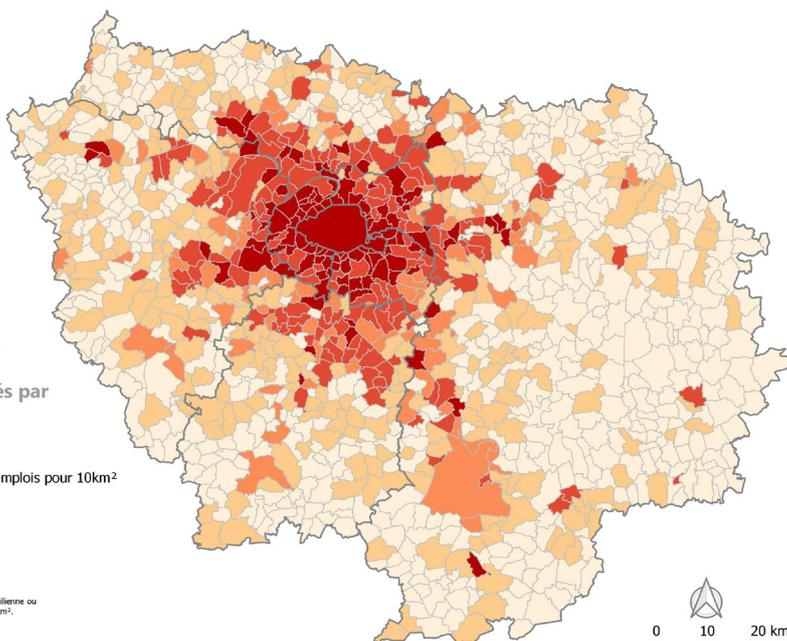
Densité des unités par commune

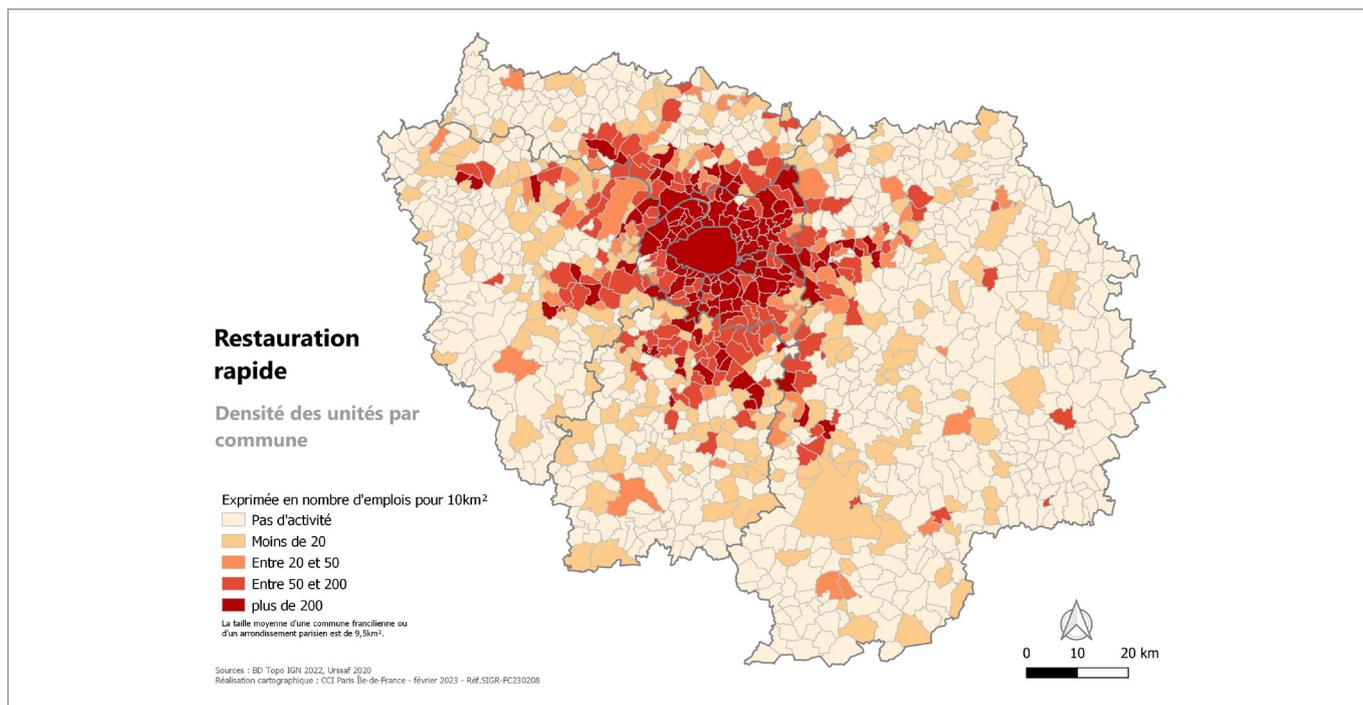
Exprimée en nombre d'emplois pour 10km²

- Pas d'activité
- Moins de 20
- Entre 20 et 50
- Entre 50 et 200
- plus de 200

La taille moyenne d'une commune francilienne ou d'un arrondissement parisien est de 9,5km².

Sources : BD Topo IGN 2022, Urssaf 2020
Réalisation cartographique : CCI Paris Île-de-France - février 2023 - Réf.SIGR-FC230208





DES EFFECTIFS EN FORTE HAUSSE POUR LES CAFÉS

Depuis 2010, les effectifs du secteur ont progressé de 20 % en Ile-de-France, avec des évolutions contrastées selon les activités : + 84 % pour les cafés, + 51 % pour la restauration rapide, + 2 % pour la restauration traditionnelle. Mise en regard de la baisse du nombre de cafés observée dans le Grand Paris (Paris et la petite couronne), la hausse des effectifs semble indiquer la disparition de petits cafés au profit d'établissements plus grands, employant un plus grand nombre de salariés : en effet, depuis quelques années se déploient sur ce marché de grandes chaînes (Starbucks, Columbus café, Espresso House, ...) dont les moyens financiers leur permettent d'acquérir les meilleurs emplacements commerciaux. Quant à la restauration rapide, ses nombreux concepts en phase avec les tendances de consommation et ses prix maîtrisés lui ont permis de ravir des parts de marché aux restaurants traditionnels.

Entre 2010 et 2020, c'est en Seine-Saint-Denis que les effectifs du secteur cafés-restaurants ont le plus augmenté : + 55 % en dix ans, devant le Val d'Oise (44%), le Val-de-Marne,

(30 %), les Yvelines (27 %), les Hauts-de-Seine (22 %), la Seine-et-Marne (20 %), et Paris (11 %). Les débits de boisson ont connu la hausse des effectifs la plus importante en Seine-Saint-Denis (+ 194 %), en Val-de-Marne (+ 119 %) et dans les Hauts-de-Seine (101 %). Les effectifs de la restauration traditionnelle présentent des taux d'évolution beaucoup plus modérés : + 13 % en Val d'Oise, + 11 % en Seine-Saint-Denis. Le nombre de salariés de la restauration rapide a, de son côté, surtout progressé en Seine-Saint-Denis (+ 93 %) et en Val d'Oise (+ 77 %).

En 2021, 7 039 établissements ont été créés dans le secteur des cafés et restaurants dans la région : 1 464 dans la restauration traditionnelle, 5 223 dans la restauration rapide, 352 dans les cafés. Confirmation de son succès, près des trois quarts des établissements créés appartiennent à la restauration rapide (74 %), 21 % à la restauration traditionnelle et 5 % sont des cafés.

DES STRUCTURES FRAGILES

Majoritairement de petite taille, les cafés et restaurants sont structurellement vulnérables en cas de difficultés conjoncturelles ; c'est pourquoi, malgré les aides publiques (chômage partiel, Prêt garanti par l'Etat, ...) dont a bénéficié le secteur, la crise sanitaire de 2020 et 2021 a constitué une épreuve considérable pour les cafés et restaurants qui ont dû affronter neuf mois et 6 jours de fermeture administrative des établissements, une interdiction de service à

table, un couvre-feu limitant les heures d'ouverture, des mesures sanitaires contraignantes, un « pass » sanitaire, des jauges limitant l'accueil de la clientèle, puis des incitations gouvernementales au télétravail.

La levée progressive des dispositifs de soutien a fait apparaître les conséquences de ces deux années extrêmement difficiles sur le tissu économique : en 2022,

le secteur a connu dans la région 1 114 défaillances d'entreprises, contre 1 245 en 2020 et 803 en 2021. Ce nombre est toutefois inférieur au total de défaillances enregistré en 2019, avant la crise (1 735), probablement grâce aux aides dont le secteur a bénéficié à l'occasion de la crise sanitaire. Même

pour les établissements qui ont réussi à passer le cap de la crise, cette dernière a profondément modifié les usages de la clientèle mais aussi les souhaits des salariés, et le secteur a dû rapidement s'adapter.

LE TÉLÉTRAVAIL CHANGE LA DONNE

Tout d'abord, la crise sanitaire a considérablement élargi l'usage du télétravail, ce qui n'est pas sans conséquence sur l'activité du secteur des cafés et restaurants, à l'heure du déjeuner en particulier, et pas uniquement dans les quartiers de bureaux. Une enquête menée par la CCI Paris-Ile-de-France auprès de 200 cafetiers et restaurateurs franciliens en septembre 2022 a mesuré l'impact du développement du télétravail : 98 % des dirigeants dont l'établissement est situé dans un quartier d'affaires estiment

que la généralisation du télétravail a eu un impact négatif ou très négatif sur leur activité. Hors quartiers d'affaires, ils sont 68 % à observer les mêmes conséquences. Pour 66 % des cafetiers-restaurateurs, l'activité de leur établissement n'était toujours pas, en septembre 2022, revenue au niveau d'avant la crise sanitaire, et pour 54 % la période estivale n'avait pas été satisfaisante. De plus, la baisse de fréquentation liée au développement du télétravail est durable et affecte défavorablement la valeur des fonds de commerce.

VENTE À EMPORTER ET LIVRAISON S'IMPOSENT

Autre évolution, les clients ont pris l'habitude de commander leur repas et de le consommer à domicile. Être présent sur le web et proposer une offre à livrer et/ou à emporter est désormais indispensable. Ces dernières années, on a notamment vu se développer des applications (Deliveroo, Uber Eats, Just Eat, ...) pour qui le centre de l'agglomération parisienne, à la population très dense, représente un marché prioritaire. Ces plateformes mettent en relation les restaurants affiliés et les consommateurs désireux de déguster leur cuisine à domicile au travers de sites web et d'applications, la livraison étant assurée par une flotte de coursiers mis à disposition. Moyennant une commission, ces plateformes permettent à tout type de restaurant d'élargir sa zone de chalandise, de toucher une nouvelle clientèle et de générer de l'activité. Toutefois les commissions prélevées sont élevées pour les restaurateurs (jusqu'à 30 % du prix de l'addition). Aujourd'hui, les commandes passées via une application, un ordinateur ou une borne représentent 470 millions de visites sur ce marché, soit 7 % des visites totales, contre seulement 2 % en 2019 (NPD Group).

Sur le terrain de la vente à emporter et la livraison, la restauration rapide avait une longueur d'avance sur la restauration traditionnelle, qui a dû rapidement s'adapter au moment de la crise sanitaire. 6 % des restaurants

français proposaient des services de livraison avant la pandémie, contre 30 % en 2021 (The Fork, 2021). La restauration rapide représente encore aujourd'hui les deux tiers des commandes (NPD Group, 2022). Cette forte tendance de la consommation à domicile a provoqué l'émergence des « dark kitchens » (restaurants virtuels), des établissements sans salle ni serveurs, pensés spécifiquement pour la livraison à domicile qui s'implantent au cœur des zones denses : en effet la proximité du lieu de préparation et du lieu de livraison, donc la rapidité du service, est un élément fondamental de satisfaction du client.

Ces cuisines partagées peuvent permettre à des restaurants de préparer une offre dédiée à la livraison et/ou au « click and collect » sans que cette activité interfère avec l'activité normale du restaurant et de ses clients sur place ; le gouvernement étudie actuellement une régulation de l'implantation de ces « dark kitchens ». La digitalisation est donc devenue une priorité pour les établissements : tout type de repas doit désormais pouvoir être livré, emporté et consommé selon les souhaits du client. Le secteur de la restauration semble devoir repenser ses modèles et ses formats en conséquence.

DES MÉTIERS EN TENSION

Enfin, l'après-crise sanitaire a vu le secteur confronté à d'importantes difficultés de recrutement. En effet, d'une part, la réforme de l'assurance chômage exige désormais plus d'heures travaillées pour l'ouverture de droits à l'indemnisation : une saison de quatre mois ne suffit plus à permettre l'accès aux indemnités chômage, ce qui peut décourager les travailleurs saisonniers.

De plus, les métiers des cafés et restaurants sont particulièrement contraignants : emplois souvent saisonniers et/ou à temps partiel, avec des contraintes de rythme, un travail le week-end et en soirée, parfois morcelé, pour des salaires en moyenne assez peu élevés. Les conditions de travail y sont souvent difficiles : c'est pourquoi nombre d'anciens salariés ont mis à profit la reprise de l'activité économique dans son ensemble pour se tourner vers d'autres secteurs, aux emplois moins exigeants.

Le secteur fait donc face à une pénurie de main-d'œuvre : au plan national, près de 450 000 personnes ont quitté le secteur entre février 2020 et 2021 (Ministère du travail) notamment des extras et des saisonniers fragilisés par la crise. En septembre 2022, 64 % des entreprises franci-

liennes du secteur interrogées par la CCI Paris-Ile-de-France cherchaient à recruter depuis un an. L'enquête « Besoins en main-d'œuvre » de Pôle Emploi a dénombré en 2022 dans la région 24 500 projets de recrutement dans le secteur : 13 650 serveurs, 1 510 chefs cuisiniers, 9 340 cuisiniers (voir [Tableau 2](#)).

Mais 93 % des entreprises interrogées rencontraient des difficultés de recrutement : pénurie de main-d'œuvre (76 %), personnel non motivé (59 %), personnel non qualifié (49 %), manque d'attractivité du poste (19 %). Les difficultés concernaient le personnel de service (75 %) et de cuisine (71 %), loin devant les postes de managers (14 %).

Au total, 31 % des dirigeants n'ont pas pu recruter le personnel souhaité, et 60 % n'ont pu le faire que partiellement. 53 % des cafetiers-restaurateurs comptaient recruter dans les six mois, pour des postes de serveurs (66 %) ou de personnel de cuisine (62 %). 86 % des dirigeants proposent ces emplois en CDI. 66 % des dirigeants se sont dit pessimistes pour les mois qui suivaient l'enquête.

TABLEAU 2 : DE FORTES DIFFICULTÉS DE RECRUTEMENT EN ILE-DE-FRANCE, NOTAMMENT POUR LES CHEFS CUISINIERS

	Projets de recrutement	Difficultés à recruter	Emplois saisonniers	Evolution depuis 2019
Serveurs	13 650	55 %	20 %	7 %
Chefs cuisiniers	1 510	72 %	11 %	0
Cuisiniers	9 340	53 %	14 %	44 %
Total	24 500			

Source : Pôle Emploi, 2023

LE MANQUE DE PERSONNEL PÉNALISE L'ACTIVITÉ

Cette pénurie affecte le fonctionnement des établissements : les cafetiers et restaurateurs de la région interrogés par la CCI Paris-Ile-de-France en septembre 2022 ont ainsi parfois dû restreindre les horaires d'ouverture, fermer certains jours alors que ce n'était pas leur souhait, et les équipes en place ont vu leur travail s'accroître.

Afin d'améliorer la situation, un accord signé en janvier 2022 par les partenaires sociaux de l'hôtellerie-restauration et applicable depuis avril a augmenté les salaires minimum de la grille tarifaire conventionnelle de la restauration ; et les chefs d'établissements qui le peuvent proposent de plus en plus des avantages en nature, des primes, ainsi que des contrats en CDI ou des formations en interne pour permettre aux employés qui le souhaitent d'évoluer vers des postes

d'encadrement. Ils veillent aussi à assurer à leurs employés un meilleur équilibre entre vie professionnelle et vie privée en proposant par exemple deux jours consécutifs de repos, même si cela implique que l'établissement ne soit plus ouvert 7 jours sur 7.

Le président de l'UMIH (Union des Métiers et Industries de l'Hôtellerie) souhaite également que le secteur puisse faire appel aux travailleurs étrangers, que ceux qui sont en poste puissent voir leur situation administrative régularisée et que d'autres puissent bénéficier des créations de titres de séjour prévues par le gouvernement pour les métiers « en tension de recrutement ».

FLAMBÉE DES PRIX DES MATIÈRES PREMIÈRES

A ces difficultés de recrutement s'ajoute l'augmentation du coût des achats de matières premières et de marchandises en raison de la flambée des cours des matières agricoles et des prix à la production des produits alimentaires en 2022 (+ 15,1 % au 3ème trimestre 2022 selon Food Service Vision). Au plan national, près de 6 restaurateurs sur 10 ont augmenté leurs prix en 2022 et 46 % envisagent de faire payer plus cher leurs clients en 2023, selon une étude Opinion Way pour Lyf de novembre 2022. Mais cette hausse des prix ne peut pas toujours être répercutée intégralement sur le prix à la clientèle car celle-ci, touchée également par l'inflation, reste extrêmement sensible aux prix. De nombreux restaurateurs ont donc fait le choix de modifier leur carte pour proposer des plats moins chers à réaliser, ou un choix plus réduit.

La chaîne de restaurants Del Arte a même innové en matière de modèle économique en proposant en octobre 2022 le test dans treize restaurants d'une offre d'abonnement mensuel de 35 euros (30 le premier mois) pour la commande d'un plat parmi une sélection de sept recettes. La chaîne vise les étudiants et les travailleurs à l'heure du déjeuner, et fait le pari qu'ils ne se contenteront pas du plat et commanderont dessert ou café qui seront facturés en plus de l'abonnement. Jugeant le test concluant, l'enseigne a annoncé en janvier 2023 vouloir étendre cette formule à d'autres restaurants.

LE COÛT DE L'ÉNERGIE MENACE LA SURVIE DE NOMBREUX ÉTABLISSEMENTS

Enfin, cafetiers et restaurateurs sont depuis quelques mois très préoccupés par la hausse des coûts de l'énergie et la renégociation de leurs contrats ; selon une enquête de la CCI Paris-Ile-de-France de janvier 2023 auprès de cafetiers, hôteliers et restaurateurs franciliens, les trois quarts d'entre eux estiment que la hausse des coûts de l'énergie a eu un impact important ou très important sur leur activité. Pour 60 % d'entre eux, la hausse a été égale ou supérieure à 50 %, et pour la quasi-totalité d'entre eux (97 %), elle a eu un impact important ou très important sur la rentabilité de leur entreprise. 85 % des dirigeants jugent qu'elle met en péril leur entreprise, immédiatement (17 %), à court terme (25 %) ou à moyen terme (43 %).

En effet, après les fermetures forcées de la crise sanitaire, cafetiers et restaurateurs ne disposent plus de réserves de trésorerie et ceux qui ont souscrit un Prêt Garanti par l'Etat (PGE) doivent le rembourser. Selon BPI France, au 31 janvier 2022, en France, 121 240 entreprises du secteur Cafés-hôtels-restaurants discothèques avaient souscrit un PGE pour un volume total de 10,5 Mds d'euros.

Pour faire face à ces difficultés, 66 % des dirigeants interrogés déclarent avoir déjà pris des mesures : 73 % ont mis en place un plan d'économies d'énergie, 57 % ont

baissé leur rémunération, 53 % ont augmenté leur prix de vente ; un sur deux (50 %) a changé l'organisation du travail, 47 % ont reporté à une date ultérieure des investissements prévus, 32 % ont déjà changé de fournisseur d'énergie ou renégocié leur contrat. La profession (UMIH) réclame la fixation d'un tarif de référence de l'électricité et du gaz, réglementé et encadré.

Même si la fin des restrictions sanitaires, la reprise des congrès, salons, rencontres professionnelles et d'une grande partie des flux touristiques ont permis au secteur des cafés-restaurants de reprendre un bon rythme d'activité, l'augmentation des frais professionnels d'une part et les préoccupations autour du pouvoir d'achat du côté des consommateurs d'autre part pèsent fortement sur les marges ; en parallèle, le manque de main d'œuvre freine l'activité. Une gestion précise des coûts devient désormais indispensable pour tous les professionnels des cafés-restaurants ; la transition écologique, à laquelle la clientèle est de plus en plus sensible, peut être l'occasion d'une démarche combinant gestion optimisée et responsabilité environnementale.

Bénédicte GUALBERT



OBJECTIF RECRUT'

TROUVEZ LES COMPÉTENCES INDISPENSABLES
À VOTRE ACTIVITÉ !



 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE
ENTREPRISES

PROGRAMME « OBJECTIF RECRUT' »

Depuis janvier 2023, et jusqu'à décembre 2024, la CCI Paris-Ile-de-France propose un programme à destination des PME franciliennes (moins de 50 salariés) des secteurs « en tension », dont le secteur Cafés-Hôtels-Restaurants. Il vise à donner aux recruteurs les clés pour trouver les compétences correspondant à leurs besoins.

Enjeux du programme :

58 % des entreprises ont du mal à recruter, les petites en particulier. C'est vrai dans plusieurs secteurs, dont la restauration et l'hébergement, mais aussi la construction, le commerce, le numérique, la communication, la santé, les services à la personne (SAP), les transports et la logistique.

Afin d'éviter que ces difficultés ne s'aggravent, la CCI Paris-Ile-de-France aide les entreprises :

- à professionnaliser et diversifier leur recrutement (seniors, personnes en situation de handicap,....)
- et à réfléchir à l'attractivité de leur entreprise.

Pour répondre à leurs besoins, **le programme propose notamment aux recruteurs des PME de faire un DIAGNOSTIC RECRUTEMENT**, pour :

- déterminer les processus de recrutement
- identifier les freins et mettre en place un plan d'actions
- bénéficier de conseils lors d'un rendez-vous expert
- être accompagné pour réaliser avec succès un recrutement d'un jeune en alternance
- se professionnaliser sur le recrutement en participant un cycle d'ateliers
- ou participer à des actions de recrutement innovantes basées sur les « soft skills »

Plus d'information : <https://www.entreprises.cci-paris-idf.fr/web/rh/programme-objectif-recrut-dedie-aux-tpe/pme>

Contact : Véronique PAILLIEUX
Responsable régionale Emploi Compétence
vpailieux@cci-paris-idf.fr
Tel : 01 55 65 49 66 ou 07 70 08 99 71

ENCADRÉ 2 : RECENSEMENT DES LOCAUX COMMERCIAUX PAR LA CCI-PARIS-ILE-DE-FRANCE

Grâce à un relevé terrain effectué de façon régulière par des enquêteurs qui sillonnent l'Ile-de-France, la Chambre de commerce et d'industrie Paris Ile-de-France dispose de toutes les données relatives à l'équipement commercial. Le dernier recensement a eu lieu au printemps 2021. Cet inventaire répertorie tous les commerces et services de proximité, moyennes et grandes surfaces, centres commerciaux, hôtels, cinémas, ainsi que les locaux vacants du département.

Le recensement 2021 a été réalisé avec une nomenclature qui intègre 157 activités commerciales réparties en 8 catégories. Cette nomenclature 2021 s'applique, pour Paris et la petite couronne uniquement, sur tous les millésimes antérieurs (2002, 2005, 2008, 2011 2014 et 2018) pour permettre une analyse de l'évolution. Cette base de données permet de qualifier l'équipement commercial et d'analyser ses mutations sur le territoire de l'Ile-de-France. Elle constitue également un outil d'aide à la décision contribuant au développement de l'activité commerciale. Pour le territoire de Paris, l'actualisation des données est issue d'un partenariat CCI Paris, APUR et Ville de Paris.

La prochaine mise à jour de cette base de données est prévue pour fin 2023.

Pour en savoir plus : <https://www.cci-paris-idf.fr/fr/prospective/crocis/commerces-ile-de-france>

METHODOLOGIE

- Enquête de la CCI Paris-Ile-de-France sur l'emploi dans les cafés et restaurants : enquête envoyée par mail entre le 12 et le 23 septembre 2022 auprès de 200 cafés et restaurants d'Ile-de-France. Traitement et analyse effectués par le Crocis de la CCI Paris-Ile-de-France. <https://www.cci-paris-idf.fr/fr/prospective/crocis/enquete/enquete-emploi-cafes-restaurant>
- Enquête de la CCI Paris-Ile-de-France sur les difficultés dans le domaine de l'énergie : enquête envoyée par mail entre le 12 et le 13 janvier 2023 auprès de 1 500 entreprises d'Ile-de-France, dont cafés et restaurants. Traitement et analyse effectués par le Crocis de la CCI Paris-Ile-de-France.

POUR EN SAVOIR PLUS

- Union des Métiers et Industries de l'Hôtellerie <https://umih.fr/fr/> (UMIH)
- La restauration rapide monte en gamme, Enjeux Ile-de-France n°203, Crocis de la CCI Paris-Ile-de-France, mai 2018, 6p. <https://www.cci-paris-idf.fr/fr/prospective/crocis/services/restauration-rapide>
- Néo-Restauration (revue professionnelle) <https://www.neorestaurant.com/>
- L'Hôtellerie-restauration (revue professionnelle) <https://www.lhotellerie-restauration.fr/>

Directeur de la publication : Stéphane FRATACCI
Directeur de la rédaction : France MOROT-VIDELAINE
Rédacteur en chef : Julien TUILLIER
Maquette et mise en page : Nathalie PAGNOUX
Reproduction autorisée à la condition expresse de mentionner la source
Copyright photo : ©stsvirkun- adobestock
Dépot légal : février 2023
Copyright photos : ISSN : 1266-3255

CROCIS de la CCI Paris Ile-de-France

27 avenue de Friedland - 75382 PARIS cedex 08
tél. : +33 (0) 1 55 65 82 00 - fax : +33 (0) 1 55 65 82 62

e-mail : crocis@cci-paris-idf.fr

Retrouvez toutes nos publications sur www.crocis.cci-paris-idf.fr

Suivez nous sur Twitter @CROCIS_CCI_IDF

Responsable : Julien TUILLIER

Industrie - Démographie d'entreprises - Enquêtes : Yves BURFIN
Conjoncture - Benchmark européen - Tourisme : Mickaël LE PRIOL
Services - Commerce - Développement durable : Bénédicte GUALBERT
Veille économique : Marielle GUERARD, Charlotte BIZIEUX
PAO - Multimédia : Nathalie PAGNOUX
Administration - Secrétariat : Isabelle BURGOT-LAMBERT



Un centre d'observation de

