

Assemblée générale du SNRC : « continuer à faire de la restauration collective concédée le moteur de son secteur ».

Le syndicat national de la restauration collective (SNRC) a tenu le 26 mars 2014 son Assemblée Générale annuelle. Les adhérents ont échangé sur les enjeux et les projets du syndicat avec les principaux partenaires du Syndicat et des représentants des pouvoirs publics. Pour Jacques Roux, Président du SNRC, il s'agit, « *dans une période complexe sur les plans réglementaires et économiques, de confirmer le rôle social de la restauration collective et l'avance du modèle concédé dans son secteur.* ».

2013, une année riche de projets pour les cinq commissions du SNRC

L'Assemblée Générale a été l'occasion pour les Présidents des 5 commissions du SNRC de faire le point sur leurs actions en insistant sur les priorités à venir, et notamment :

- **La lutte contre le gaspillage alimentaire** : le SNRC est depuis le début aux côtés du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, signataire du Pacte de lutte contre le gaspillage et partenaire fondateur de la première journée organisée à l'automne dernier. Le SNRC poursuit son travail en participant aux 3 groupes de travail mis en place et a lancé également une consultation interne sur les pratiques des adhérents.
- **Les labels qualité** : une enquête est en cours parmi les adhérents qui sont de grands clients d'AOC, de Label Rouge, d'IGP... Les résultats seront l'occasion de démontrer, preuves à l'appui, la contribution de la restauration collective concédée au développement de filières agricoles et agroalimentaires de qualité.
- **L'approvisionnement de proximité** : le SNRC a soutenu, toutes les fois où il le pouvait, l'organisation des filières, la structuration de la production locale, etc. pour s'adapter aux cahiers de charges des clients. Par exemple, en s'associant à l'initiative Corabio en Région Rhône Alpes.
- **La valorisation des métiers** : après une première opération réussie en novembre 2013, le SNRC a décidé de poursuivre en 2014 son travail pour démontrer l'attractivité des sociétés de restauration collective qui créent aujourd'hui 2 000 à 3 000 emplois par an dont 90% en CDI.

2014, faire progresser le modèle responsable et vertueux

Jacques Roux, Président du SNRC, a conclu la soirée en affirmant la nécessité de rappeler le modèle économique de la restauration collective concédée : « *en tant que délégataires, nous travaillons sous contraintes des clients qui déterminent les conditions d'exercice de notre activité. Pour continuer à progresser, nous devons concilier changement et souhait du client.* »

Il a terminé son propos en réaffirmant que le syndicat allait « *continuer à se battre pour que la restauration collective, dite restauration sociale, retrouve pour le bien des convives un taux de tva réduit.* »

A propos du SNRC

Les adhérents du Syndicat National de la Restauration Collective servent plus de 3 millions de repas chaque jour dans plus de 21 400 restaurants en France. Le SNRC poursuit l'objectif de définir une politique générale de la profession dans les domaines social, nutritionnel, hygiène et sécurité... dans le cadre d'une gestion concédée. Il assure la représentation de la profession et développe des relations suivies avec les administrations, les professionnels du secteur agroalimentaire et de l'alimentation. www.snrc.fr

Chers amis,

Nous vivons une période difficile, complexe, qui ne doit pas nous arrêter dans l'affirmation de notre rôle social, « moteur » de notre secteur.

Le contexte économique n'aide pas à faciliter les relations avec les partenaires sociaux, les décisions publiques ne sont pas toujours très arrêtées, et nos clients eux-mêmes font parfois de la restauration collective une des variables d'ajustement de leurs grands équilibres économiques.

Je ne vais pas revenir sur nos grands sujets, TVA, formation, nutrition en restauration scolaire, égalité face aux marchés publics, valorisation du rôle social de la restauration collective... **Je souhaiterais plutôt vous faire partager la nécessité, je l'ai dit en introduction, de continuer à faire de la restauration collective concédée le « moteur » de son secteur.** C'était le message transversal de la fête de nos 30 ans l'année dernière. Au cours de toutes ces années, nous sommes habités du même optimisme entrepreneurial. Cela nous réussit... plutôt pas mal.

Le marché de la restauration collective concédée est toujours en croissance même si celle-ci a ralenti de 5 à 7% par an à 2 à 3% depuis 2010, mais c'est toujours une croissance. Le secteur a longtemps été soutenu par l'activité économique et par les parts de marchés conquises sur la restauration collective en autogestion. **Contrairement à ce que l'on croit, la gestion directe perd du terrain au profit de la gestion déléguée.** Au global, le marché est aujourd'hui à 60% en gestion directe et 40% en gestion déléguée.

La diminution de la croissance du marché depuis 5 ou 6 ans s'explique par les effets de la crise économique et par l'évolution de la consommation. Le temps des repas diminue, les habitudes de consommation changent. En plus, dans plusieurs secteurs, les restrictions budgétaires amènent les clients partenaires à restreindre fortement les budgets.

Cela impose de la réactivité et de l'innovation. Grands et petits acteurs du marché, nous ne sommes pas naïfs : face à l'évolution du comportement des convives, qui tendent à substituer au repas structuré un mode de consommation déstructuré, nous travaillons à offrir des concepts adaptés. C'est en quelque sorte l'esprit et le mode de fonctionnement des "start up" qui pour nous, représente l'avenir.

Même si c'est en partie à la main de nos clients partenaires, que s'écrivent les cahiers des charges, c'est aussi notre responsabilité de savoir anticiper les attentes du marché avec des propositions innovantes.

Il en va de même de notre positionnement vis-à-vis des pouvoirs publics.

Nous avons capitalisé une véritable relation de confiance auprès de nos interlocuteurs publics.

Depuis 3 ou 4 ans, notamment en montant au créneau sur le taux réduit de TVA, nous avons défendu les intérêts de notre secteur tout en créant des liens forts et durables avec des élus et des hauts fonctionnaires des administrations. Au fil du temps, en étant force de proposition et en les tenant intelligemment au courant de nos enjeux, ils nous savent gré de savoir ce que nous voulons, sans jouer le chantage et l'agitation. Malgré les turbulences de l'actualité, nous sommes des interlocuteurs de qualité.

En 2014 comme en 2013, nous entretenons ces bonnes relations, en toute clarté avec comme objectifs :

- **d'être au cœur de la décision**, de « voir venir » comme on dit, d'éviter d'être pris au dépourvu sur une décision ou un texte
- de **donner notre avis**, en faisant partie des groupes de travail sur le gaspillage par exemple ou en participant au conseil national de l'alimentation, nous avons voix au chapitre lorsqu'un tour de table a lieu
- enfin, **d'éclairer les débats**, d'amener la satisfaction du consommateur au cœur de la réflexion.
- Les Présidents de Commissions ont évoqué plusieurs chantiers ouverts, je n'y reviendrai pas dans le détail, je rappellerai cependant :
- **la lutte contre le gaspillage alimentaire** : les 3 groupes de travail se mettent en place. Aujourd'hui même, celui sur la définition d'indicateurs, demain celui sur les relations entre les partenaires et celui sur la formation et la sensibilisation. Nous avons été partenaire fondateur de la première journée de lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette année, nous allons encore travailler main dans la main avec le ministère de l'agriculture pour dire urbi et orbi notre implication dans ce combat. C'est une responsabilité sociale, c'est un engagement sociétal. Mais c'est aussi un moyen de réduire les coûts, au bénéfice de toutes les parties prenantes de la restauration collective. Nous lançons le recueil de bonnes pratiques dans tous les restaurants pour être compilées d'ici l'automne, à l'occasion des journées organisées par le ministère de l'agriculture.
- Autre chantier, **les labels Qualité**. Sans le savoir, nous sommes de grands consommateurs d'AOC, de Label Rouge, etc. Un questionnaire va prochainement circuler dans nos entreprises pour le quantifier. Là encore, nous avons tout à gagner à démontrer, preuves à l'appui, notre contribution au développement de filières agricoles et agroalimentaires de qualité. C'est un gage de la valeur ajoutée et de l'impact économique de notre secteur.
- Plus largement sur **l'enjeu des filières**, nous sommes de plus en plus interpellés sur l'approvisionnement de proximité. Comme je l'ai raconté à un journaliste récemment, on travaille sur le plan des approvisionnements à l'inverse de la grande distribution : en restauration collective, ce sont beaucoup de sites avec des petites quantités à livrer. Plus le circuit est court, plus on est gagnant et plus la qualité est au rendez-vous notamment dans les produits frais. C'est pour cela que le SNRC a soutenu, toutes les fois où il le pouvait, l'organisation des filières, la structuration de la production locale, etc. pour s'adapter aux cahiers de charges de nos clients. C'est ce que nous essayons de faire, par exemple, en soutenant Corabio en Région Rhône

Alpes. Car l'approvisionnement local, en bio ou pas, nécessite un travail colossal pour conjuguer qualité, quantité et pérennité. Je le sais : j'ai mis deux ans il y a quelques temps déjà à structurer un approvisionnement local en région niçoise, une région où pourtant les producteurs de fruits et de légumes sont nombreux !

- J'en termine avec un sujet de communication ouvert l'année dernière à l'occasion des 30 ans. Je veux parler de **la valorisation de nos métiers**, et derrière cela, la valorisation de l'image employeur de la restauration collective. Nous devons démontrer qu'elle est plus attractive qu'elle ne paraît. Et que, comme nous l'avons écrit dans le 4 pages inséré dans Métro à la fin de l'année dernière, « la cantine n'est pas ce que vous croyez ». La convention collective de la restauration collective est une de celles les plus socialement avancées dans le secteur de la restauration ! On le répète : dans les SRC, 90% des embauches se font en CDI. Il n'est pas nécessaire de justifier d'un diplôme pour démarrer et progresser. Cela a été rappelé aussi tout à l'heure : chaque année, 500 000 heures de formation ouvrent à nos collaborateurs le moyen d'accéder à des postes de responsabilité. Bref, nous devons continuer à le faire savoir. Le ministère de l'agriculture nous a proposé de partager son stand au Salon de l'Education : preuve que toutes les réunions auxquelles nous participons nous permettent de créer de synergies d'action, y compris là où nous ne les attendions peut-être pas.

Ces réunions nous permettent d'abord, bien sûr de savoir où les autorités veulent aller, mais elles nous permettent toujours et encore de **rappeler notre modèle économique** – et souvent de réexpliquer tout simplement le fait qu'en tant que délégués nous faisons face à des clients qui déterminent les conditions d'exercice de notre activité.

Nous travaillons donc sous contraintes et, **pour continuer à progresser, il nous faut concilier changement et souhait du client**. C'est un travail de sensibilisation mais c'est aussi tout le sens de notre combat contre les distorsions de concurrence et pour l'introduction d'un peu de souplesse dans la mise en œuvre de nos offres sur les marchés publics. Avec le retour à un taux réduit de TVA, c'est notre combat, pour une restauration collective « restauration sociale », pour le bien des convives et celui de nos clients.

Mais comme je pense que nous aurons encore l'occasion d'en parler l'an prochain, je vous propose de terminer mon propos par cette perspective – réjouissante...– et passer la parole à Madame Elisabeth Laville, fondatrice du cabinet Utopies, à qui nous avons posé la question de l'innovation, ou plus précisément comment le développement durable peut-il être un levier d'innovation pour la restauration collective.

Encore un grand merci à tous pour votre présence et votre travail. Rendez-vous l'année prochaine, encore plus innovants et plus efficaces dans la défense de notre profession et de ses intérêts.

Merci de votre attention.

SEUL LE PRONONCE FAIT FOI