

Paris, 30 mars 2007

Remise du rapport de la mission COSTES au Premier ministre : *Les défis de l'hôtellerie-restauration*

Après la signature d'un contrat de croissance entre l'Etat et les organisations professionnelles de l'hôtellerie et restauration, puis d'une convention collective du secteur par les partenaires sociaux, le Premier Ministre a souhaité mettre en œuvre une réflexion de plus long terme dégagant des perspectives de valorisation du secteur de l'hôtellerie et restauration *-un des premiers employeurs du pays, contribuant largement au rayonnement de la France dans le monde.*

Il a demandé à Thierry Costes, co-dirigeant des établissements COSTES avec l'appui du Centre d'analyse stratégique d'engager cette réflexion. D'où le lancement en janvier 2007 d'une mission * réunissant une petite dizaine d'experts sur le sujet.

Les conclusions du rapport remis ce jour reposent sur une conviction profonde : l'hôtellerie-restauration, secteur de passion et de création, doit encourager l'innovation et donner aux entrepreneurs qui ont un projet solide les moyens d'exercer leur métier et de réaliser leur rêve. Pour Thierry Costes, président de la mission : *« Les Français n'ont jamais autant fréquenté les restaurants ; ils ne se sont jamais autant passionnés pour la cuisine, l'art de vivre... Ne serait-ce pas le moment de donner une nouvelle dynamique au secteur ? »*

Trois axes de réforme ont été envisagés par les experts de la mission :

- **rénover et enrichir le système de formation des professionnels,**
- **faciliter le financement de la création d'entreprise dans le secteur,**
- **et mettre en place une véritable communication.**

Les réformes suggérées pourraient, pour davantage d'efficacité, être portées par **un pôle de compétitivité de l'hôtellerie-restauration.**

« Le défi de l'innovation doit être relevé par les professionnels, avec l'appui des administrations compétentes. De ce partenariat dépend, en partie, le maintien du label France et la santé économique du secteur ». Conclut le président de la mission.

Le rapport Costes sera consultable à partir du 30 mars 2007 sur www.strategie.gouv.fr

Contact presse :
Caroline de Jessey
01 45 56 51 37 – 06 21 80 35 63

*Liste des membres de la mission

Président : Thierry Costes

Gilles Arnaud, Centre d'analyse stratégique
 Alexandre Cammas, Le Bureau du Fooding
 Laurent Claquin, groupe PPR
 Bertille Delaveau, Centre d'analyse stratégique
 Hervé Hamon, Université Paris Dauphine
 Martine Pretet, Université Dauphine,
 Martial Rozier, Oséo-BDPME

Résumé opérationnel du rapport

par Thierry Costes

*« Les membres de la commission qui m'ont aidé dans l'élaboration de ce rapport, et moi-même, sommes persuadés que l'hôtellerie restauration doit encourager l'innovation, améliorer la formation et donner aux entrepreneurs qui ont un projet solide les moyens d'exercer leur métier et de réaliser leur rêve. Car ce secteur n'est pas comme tous les autres : il se nourrit essentiellement de rêves, de passions – ceux des professionnels, et ceux des consommateurs. Nous avons voulu sortir des polémiques et des revendications habituelles. **Nous ne demandons pas d'aides financières supplémentaires, pas de subventions. Quelques-unes des mesures que nous proposons peuvent être appliquées tout de suite. D'autres peuvent être mises en place dans les 100 premiers jours de la formation d'un gouvernement. D'autres enfin demanderont un peu plus de temps, mais encore une fois, elles sont concrètes et relativement simples. Ce dont le secteur hôtellerie-restauration a surtout besoin, c'est de l'écoute et de l'engagement à ses côtés des pouvoirs publics, du gouvernement, de l'administration – notamment de l'Education nationale- des secteurs financiers, et évidemment du soutien des consommateurs.***

*Ainsi, nous proposons en matière d'éducation **une méthode, des contenus et des structures.***

1) Une méthode (pages 22-24)

*1.1) **Clarifier le système de diplômes existant.** La volonté d'individualiser les formations a démultiplié les filières et les diplômes au détriment de la lisibilité des cursus. Il s'agit de mieux expliquer les spécificités, voire de fusionner certaines formations, dans la mesure où les professionnels ne font pas nécessairement la différence entre les compétences selon les diplômes.*

*1.2) **Mobiliser les professionnels, les enseignants, les chefs d'établissement pour donner plus d'information aux collégiens et aux lycéens.** Mieux informés sur les types de filières, les débouchés, et la réalité des métiers, ils pourront choisir en connaissance de cause.*

*1.3) **Concrétiser les métiers,** en faisant intervenir dans les établissements de formation non pas des célébrités, mais des professionnels à peine plus âgés que les jeunes à qui ils s'adresseront.*

*1.4) **Réhabiliter les filières courtes.** Avec un CAP ou un bac pro en poche, un jeune peut facilement trouver un emploi, entrer dans le monde du travail. Quitte à compléter sa formation plus tard, s'il veut affiner ses compétences (management, design, cuisine...) en fonction de son projet professionnel*

Centre d'analyse stratégique
 18 rue de Martignac
 75700 Paris cedex 07
 Téléphone 01 45 56 51 00
 www.strategie.gouv.fr

Contact : Caroline de JESSEY
 01 45 56 51 37 – 06 21 80 35 63
 caroline.de-jessey@strategie.gouv.fr

1.5) *Donner aux professionnels la possibilité de **se former tout au long de la vie** : pour les jeunes qui ont fait des études courtes et souhaitent se perfectionner dans un domaine, mais aussi pour des personnes en reconversion ou des demandeurs d'emploi.*

2) Des contenus (pages 25-26)

2.1) ***Adapter la formation à l'environnement international** : faire mieux connaître aux écoles et aux lycées hôteliers les programmes mis en place au niveau européen (Leonardo et Erasmus) pour faciliter les formations et les stages à l'étranger, et les inciter à travailler en partenariat avec les organismes de placement à l'international. Et bien évidemment, arrêter de considérer la pratique d'une deuxième langue comme une simple option.*

2.2) ***Enrichir le contenu des formations en y intégrant de la transdisciplinarité** : sensibiliser les élèves à des disciplines connexes (marketing, arts, design...).*

2.3) ***Favoriser l'alternance**, et promouvoir la **charte de l'apprentissage**, pour éviter aux apprentis des situations trop dures et décourageantes.*

2.4) ***Faciliter l'accès des banques aux établissements de formation**, pour qu'elles puissent présenter aux élèves des **prêts aux apprentis**. Pour que même les jeunes issus des milieux les plus défavorisés puissent financer l'achat du matériel d'apprentissage, un scooter pour aller au travail, une caution pour leur logement. **Mais aussi pour souligner l'idée que ces jeunes sont déjà des professionnels.***

3) Des structures (pages 26-28)

3.1) ***Multiplier les pôles régionaux** (passerelles, partenariats) entre les établissements spécialisés et les universités.*

3.2) *La création d'un **institut de recherche de l'hôtellerie-restauration**. L'innovation et la prospective sont essentielles à la réussite d'un secteur, mais les établissements de formation et les professionnels manquent d'outils pour y accéder.*

3.3) *La création d'une école **tremplin**, « incubateur » des meilleurs professionnels de demain, qui pourrait rivaliser en qualité avec les établissements de Cornell ou de Lausanne, mais sur un autre modèle.*

Pour mener à bien ces changements, il faut plus d'échanges, plus de partenariat, plus de rencontres entre établissements de formation et professionnels.

Pour innover, pour se renouveler, pour inventer l'hôtel et le restaurant du 21^e siècle, l'hôtellerie-restauration a besoin de sang neuf, de liberté, d'individus prêts à prendre des risques – bref, d'entrepreneurs. Mais pour ceux qui décident de se lancer, le chemin est semé d'embûches.

C'est pourquoi nous proposons à la fois d'améliorer les fonctionnements existants et de créer des modes de financement modernes, pour compenser la frilosité des banques mais aussi pour les remotiver, les inviter revenir sur le secteur.

1) Améliorer le système existant, grâce à un guichet unique d'information sur toutes les aides. (pages 28-29)

2) Créer des modes de financement modernes (pages 29-32) :

2.1) Une association « Entreprendre hôtellerie-restauration », qui réunirait des professionnels du secteur. Ils accompagneraient les créateurs en amont et pendant la phase de démarrage, et attribueraient des prêts d'honneur, alimentés par la Caisse des Dépôts et France Investissement.

2.2) Des réseaux de « business angels ». Avec l'appui du ministère des PME et de la Caisse des dépôts, des professionnels confirmés de l'hôtellerie restauration soutiendraient les nouveaux entrepreneurs de leur région par leur investissement financier, mais aussi en les accompagnant, en les « coachant » tout au long de la réalisation de leur projet.

Pour accompagner ces initiatives, nous demandons à l'Etat la création d'un pôle de compétitivité dédié à l'hôtellerie restauration (pages 32-35).

La plupart des initiatives citées auparavant pourraient trouver leur place dans ce pôle. Il permettrait également d'organiser la communication de notre secteur. L'hôtellerie-restauration n'est rien sans les consommateurs. Le secteur doit faire connaître ses métiers, ses valeurs, ses performances au grand public et aux autres professionnels (pages 34-35). Le pôle de compétitivité pourrait donc :

1) Créer et maintenir un portail Internet de l'hôtellerie restauration. Y seraient regroupés des informations et des liens vers les organismes de formation, les structures de financement, des conseils... Ce site serait aussi une vitrine du secteur.

2) Le pôle de compétitivité serait chargé de coordonner un véritable plan de communication, articulé autour d'initiatives concrètes : des campagnes de communication vers le grand public, des partenariats originaux.... Le dernier Festival de Berlin avait associé des chefs de la ville à la manifestation. Pourquoi ne pas s'en inspirer en proposant ce type de partenariat à des festivals français ?

Le pôle de compétitivité serait un formidable moteur pour perpétuer et renouveler « l'exception française » dans l'hôtellerie restauration. »

Centre d'analyse stratégique
18 rue de Martignac
75700 Paris cedex 07
Téléphone 01 45 56 51 00
www.strategie.gouv.fr

Contact : Caroline de JESSEY
01 45 56 51 37 – 06 21 80 35 63
caroline.de-jessey@strategie.gouv.fr