

DÉBIT DE BOISSONS

Êtes-vous fait pour ce secteur d'activité ?

COMPÉTENCES 	SPÉCIFICITÉS 	VIE PRIVÉE 
Qualification professionnelle 	Poids des investissements 	Niveau de rémunération 
Aptitudes commerciales 	Importance de la qualité de l'emplacement 	Degré des contraintes horaires 
Maîtrise de la gestion 	Intensité de la concurrence 	Facilité de remplacement 

SOMMAIRE

LE MARCHÉ DU DÉBIT DE BOISSONS	2
LA RÉGLEMENTATION DU DÉBIT DE BOISSONS	4
L'ACTIVITÉ DU DÉBIT DE BOISSONS.....	7
LES POINTS DE VIGILANCE DU DÉBIT DE BOISSONS	10
EN SAVOIR PLUS SUR CE SECTEUR	12

LE MARCHÉ DU DÉBIT DE BOISSONS

Le secteur du débit de boissons est en difficulté. Le nombre de débits ne cesse de diminuer d'année en année.

Certains facteurs sont défavorables à l'activité du secteur :

- Sous l'effet conjugué des campagnes d'information contre les risques liés à la consommation excessive d'alcool, de l'intérêt croissant pour l'hygiène de vie, ainsi que du renforcement des sanctions contre l'alcool au volant, la consommation d'alcool est en régression.
- Longtemps considérés comme des lieux d'échanges sociaux, les cafés souffrent de la montée en puissance du « cocooning ». Ainsi, les comportements évoluent : les consommateurs s'approvisionnent dans les grandes surfaces ou auprès des cavistes au détriment des cafés.
- L'interdiction de fumer dans les cafés, effective depuis le 1er janvier 2008, pénalise les professionnels du secteur qui voient la fréquentation de leur établissement diminuer.

Développés sous l'impulsion de grands brasseurs (Kronenbourg, Heineken), ce sont les bars à thèmes et les bars sous enseigne qui résistent le mieux. Ces établissements séduisent une clientèle jeune et citadine.

Tendances

Le nombre d'établissements indépendants diminuera au profit des réseaux (Starbucks) qui multiplieront les rachats de fonds de commerce les mieux situés.

L'organisation du marché

Les débits de boissons sont classés en trois types d'établissements :

- **les débits de boissons à consommer sur place** (cafés, discothèques) : ils sont eux-mêmes répartis en trois catégories en fonction de la licence dont ils disposent (3ème catégorie et 4ème catégorie).

- **les débits à emporter** (épiceries, cavistes, vente à distance) : ils détiennent soit une "petite licence à emporter" (vente de boissons du 2ème groupe : vin, bière, etc.) soit "une "licence à emporter" (tout type de boissons).

- **les restaurants** : si les boissons sont vendues uniquement à l'occasion des repas, le restaurateur doit être titulaire d'une licence de restaurant (petite licence de restaurant pour les boissons du 2ème groupe, licence de restaurant pour les boissons du 3ème et 4ème groupe). Si la vente de boissons a aussi lieu en dehors des repas (bar-restaurant), le professionnel doit être titulaire d'une licence de débit de boissons à consommer sur place.

		DÉBIT DE BOISSONS
NOMBRE D'ENTREPRISES DU SECTEUR	2015	35 652 ⁽¹⁾
CHIFFRE D'AFFAIRES DU SECTEUR (en milliards d'euros)	2013	6,588 Md€ ⁽²⁾
ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES DU SECTEUR EN VALEUR (indice ICA base 100 en 2010)	2015	123,2 ⁽³⁾
	2014	113,8
	2013	110,5
	2012	109,0
	2011	106,3
	2010	100,0

⁽¹⁾ Source : INSEE, démographie des entreprises et des établissements 2015 - champs marchand non agricole, Stocks d'entreprise au 1er janvier 2015.

⁽²⁾ Source : INSEE, ESANE.

⁽³⁾ Source : INSEE, Bulletin statistique.

LA RÉGLEMENTATION DU DÉBIT DE BOISSONS

Les aptitudes professionnelles

Des profils très diversifiés se lancent dans la profession. En vertu de la loi du 31/03/06, depuis avril 2009, toute personne souhaitant ouvrir ou reprendre un café doit posséder un permis d'exploitation valable 10 ans. Pour l'obtenir, le professionnel est contraint de suivre une formation au cours d'un stage de trois jours (connaissances sur les problèmes de santé publique, législation sur la protection des mineurs, les reventes à perte...). L'article L 3332.1.1 du code de la santé publique prévoit également une formation spécifique obligatoire à l'intention des débitants de boissons à emporter vendant des boissons alcoolisées entre 22 heures et 8 heures.

La personnalité du cafetier est déterminante pour la réussite de l'affaire. Son goût du contact et sa convivialité fidélisent la clientèle. Le professionnel doit être prêt à participer à l'ensemble des tâches courantes (service, entretien) et accepter des horaires de travail très contraignants (soirs, week-end, jours fériés). En outre, pour réussir, le cafetier doit avoir de solides compétences en gestion.

L'environnement réglementaire

Les contraintes à l'installation

La profession de cafetier est extrêmement réglementée.

En vertu de la loi du 31/03/06, depuis avril 2009, toute personne souhaitant ouvrir ou reprendre un débit de boissons doit posséder un permis d'exploitation valable 10 ans. Pour l'obtenir, le professionnel est contraint de suivre une formation au cours d'un stage de trois jours (connaissances sur les problèmes de santé publique, législation sur la protection des mineurs, les reventes à perte...). L'article L 3332.1.1 du code de la santé publique prévoit également une

formation spécifique obligatoire à l'intention des débitants de boissons à emporter vendant des boissons alcoolisées entre 22 heures et 8 heures.

Pour le débit de boissons de troisième catégorie (les licences des groupes 2 et 3 ont fusionné depuis le 1er janvier 2016), l'ouverture n'est possible que si le quota des débits de la commune n'est pas atteint (soit un débit pour 450 habitants) et si la zone n'est pas protégée par arrêté préfectoral (lieux de culte, hôpitaux, maisons de retraite, écoles, stades et piscines).

Pour le débit de boissons de 4ème catégorie (licence 4), l'ouverture de tout nouveau débit est interdite. Seul le rachat, puis une mutation ou un transfert permet de l'exploiter. A noter, depuis le 1er janvier 2016, les débits de boissons peuvent être transférés au sein d'une même région et non plus seulement au sein d'un même département.

L'installation d'un débit est interdite dans les zones de protection suivantes : lieux de culte, hôpitaux, maisons de retraite, écoles, stades et piscines.

Une déclaration d'ouverture doit être faite 15 jours avant l'ouverture ou le changement de propriétaire, auprès de la mairie (Préfecture de police à Paris), deux mois avant s'il s'agit d'un transfert. Le professionnel doit également s'enregistrer auprès de la recette locale des douanes dont dépend le débit.

Par ailleurs, il doit aussi déposer une demande d'agrément de conformité aux normes de sécurité (arrêté du 22 juin 1990) auprès des services techniques de la mairie ou de la préfecture. De plus, une déclaration doit également être déposée au service vétérinaire de la préfecture. Il est conseillé de rencontrer un inspecteur de la DAAS pour s'assurer de la conformité des locaux selon le décret 391409 du 26 avril 2004, la directive du 14 juin 1993, arrêté du 09 mai 1995 et le décret 71336 du 21 juillet 2007. Tout établissement qui souhaite diffuser de la musique amplifiée à titre habituel doit répondre aux dispositions du décret n°98-1143 du 15 décembre 1998 et faire réaliser une étude d'impact (décret 95-408 du 15 décembre 1998).

Les principaux points de la réglementation professionnelle

Accueillant du public, le local doit répondre aux normes de sécurité relatives aux établissements recevant du public.

Le professionnel doit respecter les normes d'hygiène des locaux (Arrêté du 9 mai 1995).

Le cafetier doit afficher sa licence, les principales dispositions du Code de la Santé Publique, les tarifs ainsi que les horaires de l'établissement.

A noter, tout débit de 2ème, 3ème ou 4ème catégorie qui n'est plus exploité depuis plus de trois ans est considéré comme supprimé et ne peut plus être transmis.

Statut juridique et fiscal

Rendez-vous dans notre rubrique Les guides pratiques / Mes impôts & taxes pour connaître le taux de TVA qui s'applique à votre activité ainsi que le mode d'imposition de vos bénéfices.

Rendez-vous dans notre rubrique Les guides pratiques / Mon régime social pour connaître le montant des cotisations et des prestations de votre régime social obligatoire.

L'ACTIVITÉ DU DÉBIT DE BOISSONS

L'installation

Il est possible d'acquérir une licence seule et de la transférer sur un autre fonds dans un rayon géographique déterminé : soit sur le territoire d'une même commune (avec une simple autorisation du Conseil Municipal), soit sur une autre commune du département (avec l'autorisation de la préfecture).

Les investissements

Le mobilier et les équipements sont renouvelés tous les 5 à 8 ans. Ils sont relativement coûteux parce que réalisés sur mesure pour le mobilier et très spécifiques pour le matériel. Les fournisseurs (marchands de café, fournisseurs de bières...) peuvent proposer la mise à disposition et l'entretien de matériel en contrepartie de contrats d'exclusivité de fournitures.

Afin de financer leurs investissements, les professionnels du secteur peuvent recourir au Prêt Restauration (Bpifrance) si leur établissement a été créé depuis au moins trois ans. Le montant de ce prêt est compris entre 40 000 et 600 000 € sur 6 ans (dont 1 an de différé d'amortissement en capital) et ne nécessite aucune garantie sur les actifs de l'entreprise ou de caution personnelle du dirigeant. Ce prêt est obligatoirement associé à un concours bancaire d'une durée de 4 ans minimum et d'un montant au moins égal au Prêt Restauration (il peut être garanti par Bpifrance). Les dépenses financées concernent : l'amélioration de l'hygiène alimentaire, l'accessibilité et l'accueil de la clientèle, la mise aux normes de sécurité, les démarches favorables à l'environnement, la formation du personnel, la promotion du savoir-faire et des démarches « qualité », la visibilité et le référencement de l'établissement sur Internet ainsi que les outils numériques dans l'établissement. Ce prêt permet aussi de financer la reprise d'un fonds (ou l'acquisition de parts de société) accompagnée d'une modernisation représentant au moins 20% du coût total du projet et

l'augmentation du besoin en fonds de roulement lié au programme d'investissement.

La gestion

Le suivi au quotidien

Le cafetier suit principalement ses recettes journalières. En fonction du coefficient multiplicateur moyen, il détermine rapidement sa marge. Pour apprécier la rentabilité de ses activités annexes (coupe-faim, petite restauration, presse, tabletterie, ...) et gérer ses approvisionnements, il doit suivre la répartition de ses ventes par produits.

Les recettes de l'activité

Les boissons les plus consommées sont les sodas, jus de fruits, cafés et bières. La petite restauration et la vente de produits annexes (coupe-faim, repas rapide, tabletterie, ...) sont très variables d'un établissement à l'autre.

Les charges à surveiller

L'emplacement ayant un rôle primordial dans la fréquentation du café, le loyer constitue généralement une charge importante.

La maîtrise du résultat

Les conditions d'acquisition du fonds de commerce (prix d'achat et auto financement), ainsi que le montant des loyers, sont déterminants.

La gestion financière et les besoins en trésorerie

Les fonds propres doivent représenter au minimum 30% des capitaux permanents afin d'assurer un niveau de rentabilité suffisant et d'éviter les situations de surendettement. La trésorerie doit toujours être positive du fait des paiements comptants et des délais accordés par les brasseurs.

		DÉBIT DE BOISSONS
EVOLUTION DU NOMBRE DE CRÉATION	2015	3 703 ⁽¹⁾
	2014	3 360
	2013	2 091
	2012	2 103
	2011	2 145
	2010	2 270
LES RATIOS DE GESTION CLEFS	Chiffre d'affaires moyen	161 K€ ⁽²⁾
	Marge brute	68,14 % du CA
	Excédent brut d'exploitation	26,99 % du CA
	Rotation des stocks	30 jours de CA
	Crédit clients	6 jours de CA
	Crédits fournisseurs	63 jours de CA
	Besoin en fonds de roulement	- 18 jours de CA

⁽¹⁾Source : Insee, Démographie des entreprises et des établissements - champ marchand non agricole, Créations d'entreprises.

⁽²⁾Source : Moyenne indicative élaborée à partir de données Insee "Données du compte de résultat et bilan pour les personnes physiques", 2009 & 2010. Données exprimées en % et jours de chiffre d'affaires.

LES POINTS DE VIGILANCE DU DÉBIT DE BOISSONS

Les principales difficultés du métier

Le secteur des débits de boissons reste très risqué en raison de la très forte concurrence existante et de la baisse de la consommation d'alcool.

- **Le prix d'acquisition du fonds de commerce :**

Même si les prix se sont stabilisés, ils restent très élevés pour les fonds situés en centre ville. Les apports en fonds propres doivent impérativement être élevés car les montants des loyers constituent également de lourdes charges.

- **Les politiques publiques de lutte contre l'alcoolisme et le tabagisme :**

Ces dernières années, le durcissement des campagnes de lutte contre l'alcoolisme et le tabagisme (interdiction de fumer dans les cafés depuis le 1er janvier 2008) a entraîné une forte diminution de la fréquentation des cafés.

- **L'augmentation des charges de personnel :**

L'activité de café traditionnel est rentable mais la plupart du temps insuffisante. Le cafetier est obligé d'adjoindre une activité annexe qui nécessite l'embauche de personnel. La rentabilité n'est pas toujours assurée.

- **Le phénomène de mode autour d'un concept :**

Les réseaux sous enseigne proposent des concepts à thèmes (musique, sport...). L'engouement des consommateurs pour un nouveau concept peut s'atténuer avec le temps.

• **Le manque de professionnalisme :**

Beaucoup de candidats sont attirés par cette profession sans en évaluer correctement les difficultés. S'ils ne possèdent pas les qualités humaines indispensables dans la profession (goût du contact, convivialité, disponibilité, ...), l'impact sur la fréquentation s'en ressentira très vite.

Dans ce contexte, les professionnels bien situés, qui diversifient leur activité (petite restauration) ou qui intègrent un réseau organisé ont de meilleures chances de réussir.

		DÉBIT DE BOISSONS
EVOLUTION DU NOMBRE DE DÉFAILLANCE	2015	8 361 (1)
	2014	7 888
	2013	7 532
	2012	7 227
	2011	6 855
	2010	6 722
TAUX DE SURVIE AU- DELÀ DES 5 PREMIÈRES ANNÉES	Débts de boissons	33,2 % ⁽²⁾
	Hôtels, cafés, restaurants	42,3 %
	Moyenne tous secteurs	51,9 %

⁽¹⁾ Source : Banque de France.

⁽²⁾ Source : Insee, Taux de Survie à 5 ans pour la génération 2006.

EN SAVOIR PLUS SUR CE SECTEUR

Les principales organisations professionnelles

UMIH

Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

22, rue d'Anjou 75008 Paris

Tél. : 01 44 94 19 94 - Fax : 01 47 42 15 20

<http://www.umih.fr>

SYNHORCAT

Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs

4, rue de Gramont 75002 Paris

Tél. : 01 42 96 60 75 - Fax : 01 42 86 80 28

<http://www.synhorcat.com>

CFHRCD

Confédération Française des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers, Discothèques

2-4, rue Barye 75 017 Paris

Tél. : 01 47 66 70 00

La presse spécialisée

NéoRestauration

<http://www.neorestauration.com>

L'Hôtellerie Restauration

<http://www.lhotellerie-restauration.fr>