

décryptage

ÉVÉNEMENTIEL ET CHRDT : UNE CONCURRENCE À ENCADRER

Guinguettes estivales, marchés gourmands, festivals culinaires : en 2024, la fréquentation des événements gastronomiques a bondi de 18 %, dépassant les 9 millions de visiteurs. Un succès populaire incontestable, devenu l'un des principaux moteurs d'attractivité des villes. Mais à mesure que ces rendez-vous se multiplient, un malaise grandit chez les restaurateurs et dans les bars installés à l'année : celui de voir leur activité fragilisée par une concurrence à géométrie variable, fondée sur l'inéquité réglementaire voire la non-conformité. Dans l'agglomération orléanaise, par exemple, dix-huit guinguettes ont fleuri l'été dernier. *« On n'a rien contre l'animation, bien au contraire. Mais quand certaines bénéficient de subventions, utilisent des bénévoles ou dépassent des horaires qui nous seraient interdits, ce n'est plus équitable »*, alerte Jerry Gras, président de l'Umih 45. À peine l'été achevé, le scénario recommence sous une autre forme : food trucks, stands



Jerry Gras, président Umih 45

« On n'a rien contre l'animation si tout le monde respecte les règles pour que ce soit équitable ! »

JERRY GRAS

gourmands viennent capter un public déjà fragilisé par la baisse du pouvoir d'achat.

Une concurrence qui ne dit pas son nom

Derrière ces installations festives se cache un phénomène de fond : le paracommercialisme. Des associations, particuliers ou microentrepreneurs qui, sous couvert de convivialité ou de vente « maison », se livrent en réalité à une activité de restauration et/ou de vente d'alcool sans en respecter les règles. Pas de permis d'exploitation, pas de loyer commercial, pas de salariés, pas de charges sociales, pas de fiscalité, pas de contrôles d'hygiène. Autrement dit, toutes les recettes pour proposer des prix imbattables face à des professionnels qui, eux, supportent l'intégralité de ces obligations. *« Certains vendent gâteaux ou plats préparés via les réseaux sociaux. Pourquoi pas ? Mais si l'on impose des normes strictes aux professionnels, ces personnes doivent être soumises aux mêmes règles »*, insiste encore Jerry Gras. Dans ce contexte déjà tendu, chaque manifestation devient une menace

supplémentaire pour des établissements qui constatent des baisses de fréquentation allant jusqu'à 20 % lors d'événements saisonniers. Le problème dépasse largement le Loiret. Dans le Vaucluse, ce sont les marchés dans les villages, les soirées dans les domaines viticoles, les fêtes associatives, les food truck installés n'importe où : « 250 à 300 événements ont été recensés l'été dernier, la plupart sans licence III ou IV, sans Sacem, sans commission de sécurité. Ces événements détournent les flux de nos restaurants et bars. Nos adhérents sont étouffés par la réglementation, eux non », se désole Patrice Mounier, président Umih 84.

Quand les villes dynamisent... au prix du tissu économique

Les élus cherchent à attirer du monde, faire vivre les centres-villes, occuper l'espace public : un objectif légitime. Mais à force « d'événementialiser » la



Patrice Mounier, président Umih 84

« Nos adhérents sont étouffés par la réglementation, eux non. »

PATRICE MOUNIER



vie urbaine, ils créent un environnement où l'offre ponctuelle remplace lentement mais sûrement celle qui fait vivre la ville toute l'année. « On comprend l'envie de dynamiser. Mais quand un contrôleur passe dans un bar à minuit moins le quart pour vérifier que nous fermons, et qu'à quelques encablures, la fête bat son plein jusqu'au matin, ça énerve, ajoute le président Umih 45. Une ligne rouge est désormais franchie et nous voulons placer les collectivités devant leurs obligations. Les élus ne connaissent pas forcément les règles. À nous de les informer : lorsqu'ils prêtent des licences, quand il y en a, qu'ils ferment les yeux sur les horaires, sur le travail bénévole, sur l'hygiène ou la sécurité, ils se mettent parfois eux-mêmes hors la loi, alors



que la réglementation existe et qu'il suffirait de la faire appliquer. Et si ce n'est pas fait, nous nous réservons le droit d'utiliser les moyens juridiques à notre disposition. »

Mieux encadrer !

Face à ces dérives, l'Umih demande l'application de règles claires et préconise de mieux encadrer la fréquence et la nature des événements, de rendre obligatoire la vérification des licences, de l'hygiène et de la sécurité pour l'associatif aussi, de limiter clairement les horaires afin d'éviter qu'un événement éphémère dépasse ceux imposés aux bars et restaurants, encadrer l'usage des salles publiques, qui ne doivent pas devenir des concurrents municipaux, impliquer davantage les préfetures et renforcer les contrôles conjoints. Et pourquoi pas, associer systématiquement les restaurateurs du territoire, en leur réservant un accès

« Les élus ne connaissent pas forcément les règles. À nous de les informer. »

JERRY GRAS, PRÉSIDENT UMIH 45

prioritaire ou facilité à ces événements, afin qu'ils puissent eux aussi bénéficier de la dynamique. « *Il ne s'agit pas d'opposer vie festive et restauration traditionnelle, résume Patrice Mounier. Mais de garantir un cadre équitable. Trop d'événements, trop rapprochés, trop gourmands en offres alimentaires finissent par fragiliser ceux qui font vivre nos villes au quotidien. »*

✚ Pour toute question sur les réglementations, contactez votre **Umih départementale**



Éclairage avec Franck Chaumès

Président national Umih Restauration

Qu'est-ce que le paracommercialisme et pourquoi explose-t-il aujourd'hui ?

Le paracommercialisme, c'est l'exercice d'activités commerciales sans assumer les obligations légales, sociales ou fiscales imposées aux professionnels. Le phénomène s'est amplifié avec la pression sur les budgets locaux. Les communes voient depuis plusieurs années leurs marges financières se réduire, ce qui limite leur capacité à soutenir les associations. Faute

« On ne mange que deux fois par jour ! Et la multiplication des événements festifs détourne mécaniquement le public. »

FRANCK CHAUMÈS

de subventions, nombre de municipalités autorisent davantage d'événements festifs où s'exercent des activités de restauration ou de vente d'alcool sans la même réglementation ni les mêmes charges que dans le secteur professionnel. À force de laisser se développer ces offres parallèles, on prépare des fermetures d'entreprises, une perte de savoir faire sur les territoires et une protection moindre pour le consommateur.

En quoi ces événements pénalisent-ils concrètement les restaurateurs ?

On ne mange que deux fois par jour ! Et la multiplication des événements festifs détourne mécaniquement le public. Avec l'inflation, les clients se tournent vers les stands associatifs, moins chers que les



restaurants. La différence est simple : les professionnels assument des charges que ces événements temporaires n'ont pas. Ce phénomène se traduit très concrètement par moins d'embauches, des investissements reportés voire annulés et, pour certains, des fermetures pures et simples. L'un des risques du paracommercialisme est également la banalisation de l'activité de restauration comme simple activité accessoire, qui finit par dévaloriser le métier et fragiliser les établissements qui, eux, respectent les règles.

Qu'attendez-vous des maires pour faire face au problème ?

La première urgence est de sensibiliser les maires. Avec 34 875 communes en France, les pratiques et les degrés de contrôle varient fortement. L'enjeu n'est pas de brider la vie associative mais de rappeler que la vente de nourriture ou d'alcool obéit à des règles. À

« Il ne s'agit pas de s'opposer aux associations, mais de garantir l'équité des règles du jeu. »

FRANCK CHAUMÈS

l'approche des élections municipales, l'Umih a d'ailleurs publié un manifeste à destination des élus et des candidats afin de proposer un cadre commun et de prévenir les dérives. Pour peser davantage, l'Umih doit être plus présente dans les concertations locales, notamment dans les commissions commerce, pour imposer le respect des règles, et mobiliser ses adhérents pour porter un message unifié auprès des mairies et institutions territoriales. J'insiste, il ne s'agit pas de s'opposer aux associations, mais de garantir l'équité des règles du jeu et de défendre légitimement notre secteur d'activité.