



Lettre réservée aux professionnels des Cafés, Restaurants.

### Choisir des conditionnements écologiques

#### 1. Les contenants biodégradables et compostables

La matière première est naturelle, les contenants sont donc biodégradables et compostables :

- Le bois : matière résistante et qui ne change pas le goût des aliments
- Le palmier : matière naturelle à l'aspect brut qui résiste à la chaleur et à la congélation
- Le bambou : matière lisse, robuste et design, mais qui ne passe pas au four
- Le PLA : bioplastique né de la fermentation du dextrose, sucre végétal (maïs ; betterave, manioc). L'avantage est son aspect transparent et solide, mais il ne résiste pas aux fortes températures
- Le CPLA : bioplastique à base d'amidon de maïs avec ajout de chaux, résistant à la chaleur
- La pulpe de canne à sucre (ou bagasse) : robuste, résiste au micro-ondes et conserve la chaleur

#### 2. Les cartons et papiers

Ils se recyclent à condition de ne pas être souillés. Certains peuvent être compostés et biodégradables :

- Le kraft : résistant, il est biodégradable et compostable à condition d'être fabriqué à partir du papier recyclé
- Les serviettes en papier recyclé : il convient de s'assurer que le traitement soit sans chlore pour qu'elles soient recyclables

#### 3. Les matières recyclables

Ces emballages doivent être triés et recyclés pour avoir une seconde vie. Le Pet par exemple est un plastique recyclable et transparent.

Source : L'Hôtellerie N°3610



**François Legoupil**  
Responsable  
National de  
l'Expertise  
Restauration

[flegoupil@kpmg.fr](mailto:flegoupil@kpmg.fr)

02 14 37 55 00

### Concurrence sauvage de la consommation du tabac

Le marché parallèle en 2017 représente 24,6% de la consommation du tabac : un quart du tabac consommé n'a donc pas été acheté chez les buralistes.

Ils se décomposent en 13,1% de produits de contrebande et de contrefaçon, et 11,5% d'achats frontaliers.

Pour lutter contre ce chiffre, il faut intensifier la lutte contre les trafics en multipliant les contrôles douaniers et réduire les coûts du tabac avec les pays voisins.

Source : *Le losange* Septembre 2018

---

### Etude KPMG sur l'Industrie Hôtelière Française

La 41<sup>ème</sup> édition de l'étude KPMG « L'Industrie Hôtelière Française » analyse les ratios d'exploitation et de gestion d'un panel de près de 45% du parc hôtelier homologué français (soit près de 3 000 hôtels pour plus de 220 000 chambres).

- Après les années 2015 et 2016 qui ont connu de fortes baisses de fréquentation suite aux attentats, l'année 2017 a été marquée par un rebond significatif et généralisé, touchant toutes les régions et gammes d'hôtels (+4,9% de nuitées dans les hôtels en 2017 par rapport à 2016 – source INSEE)
  - La progression est particulièrement prononcée pour les catégories « moyenne » et « haut de gamme », ainsi que pour les hôtels de la région parisienne qui ont le plus souffert du contexte en 2016 (avec des augmentations comprises entre 3,5 points et 9,5 points)
  - Selon l'Organisation Mondiale du Tourisme, la France reste en 2017 la 1<sup>ère</sup> destination touristique mondiale, devant les Etats-Unis et l'Espagne, accueillant près de 89 millions de touristes étrangers. En dépit des épisodes de grèves qui ont affecté le début d'année 2018, le regain de fréquentation s'est poursuivi au 1<sup>er</sup> semestre cette année, et en particulier sur les catégories haut de gamme, notamment grâce à la demande accrue de la clientèle étrangère et affaires
  - Ces bons résultats et les anticipations de croissance de la fréquentation touristique sur les prochaines années offrent des opportunités d'investissements pour tous les acteurs de la filière, consolidant l'attractivité de la destination France
- 

### Bars et discothèques nocturnes doivent fournir des éthylotests

Les débitants de boissons à consommer sur place autorisés à ouvrir entre 2 heures et 7 heures du matin doivent mettre à disposition du public des dispositifs permettant le dépistage de l'imprégnation alcoolique (éthylotest chimique ou électronique).

**Quels sont les établissements concernés ?** Les discothèques, les bars de nuit, les bars à ambiance musicale, les cabarets et les bars d'hôtel dans la mesure où ils sont ouverts au moins jusqu'à 2 heures du matin et au-delà.

**Des éthylotests conformes :** l'éthylotest chimique, à usage unique, constitué d'une poche en plastique et l'éthylotest électronique, muni d'un embout individuel jetable. Le responsable d'établissement choisit librement le dispositif qu'il entend mettre à disposition de ses clients. Dans tous les cas, il doit s'assurer qu'à tout moment, la demande de

dépistage peut être satisfaite dans un délai inférieur à quinze minutes. Un nombre minimum d'éthylotests est exigé en fonction de l'effectif du public pouvant être accueilli.

**Signaler les éthylotests par un affichage** : ces dispositifs de dépistage doivent être placés à proximité de la sortie de l'établissement et être visibles et signalés par un support d'information. Outre le pictogramme, il faut apposer de manière visible une notice d'information à proximité immédiate de l'appareil.

Source : Amaprogés

### Interdiction de vapoter dans les lieux de travail collectifs

Depuis le 1er octobre 2017, l'usage de la cigarette électronique est interdit dans certains lieux collectifs tels que les lieux de travail fermés et couverts. Il n'est pas interdit de vapoter dans les bars et les restaurants, sauf si le professionnel souhaite mettre en place cette interdiction.

En revanche, il sera interdit de vapoter dans la cuisine ou les vestiaires qui sont des lieux de travail collectif et qui n'ont pas vocation à accueillir le public. Un affichage doit rappeler l'interdiction : une signalisation apparente doit être mise en place dans les lieux où le vapotage est interdit afin d'en rappeler le principe.

Le fait de vapoter dans un lieu où s'applique l'interdiction est passible d'une amende prévue pour les contraventions de la 2ème classe (soit 35€).

Source : Amaprogés

### Statistiques

Activités	NB Ent.	Septembre 2018		Cumul depuis 1 <sup>er</sup> janvier		Cumul mobile sur 12 mois		NB Ent.	
		CA Moyen en K€	Evol. / 2017	CA Moyen en K€	Evol. / 2017	CA Moyen en K€	Evol. sur 1 an	↗	↘
<b>Bar</b>									
<b>Hôtellerie Restauration</b>	2271	22	2.9%	184	0.5%	237	0.5%	1157	1114
<b>Hôtel Restaurant</b>	278	39	3.2%	290	-0.5%	365	-0.6%	136	142
<b>Hôtellerie de plein air</b>	32	38	-4.0%	422	2.7%	469	4.7%	22	10
<b>Restauration</b>	1402	21	3.8%	176	0.6%	230	0.7%	709	693
<b>Café</b>	559	16	0.6%	136	1.2%	177	0.7%	290	269





Déclaration de confidentialité | Mentions légales

Vos données personnelles sont traitées par KPMG SA, agissant en qualité de responsable de traitement, à des fins d'information, d'organisation d'événements ou de prospection commerciale. Elles sont exclusivement destinées à KPMG SA, et dans certains cas à ses partenaires et ses sous-traitants. Vos données sont susceptibles d'être transférées vers un pays tiers. Ce transfert est effectué conformément à des garanties appropriées. Vos données personnelles sont conservées durant au moins trois ans.

Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant, d'un droit à la portabilité, d'un droit de donner des directives sur le sort de vos données en cas de décès, d'un droit à la limitation du traitement de vos données, du droit de vous opposer à leur traitement, ainsi que d'un droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL. Ces droits peuvent être exercés à tout moment en adressant un email à notre DPO en [cliquant ici](#).

Vous avez la possibilité de vous désabonner à nos newsletters en envoyant un email à : [fr-privacy@kpmg.fr](mailto:fr-privacy@kpmg.fr)

© 2019 KPMG S.A., société anonyme d'expertise comptable et de commissariat aux comptes, membre français du réseau KPMG constitué de cabinets indépendants adhérents de KPMG International Cooperative, une entité de droit suisse. Tous droits réservés. Le nom KPMG et le logo sont des marques déposées ou des marques de KPMG International.