

Hôtellerie-restauration : les patrons appelés à faire « de nouveaux efforts »

Les négociations reprennent entre représentants de salariés et de patrons du secteur. Après un accord sur les hausses de salaire, les discussions porteront sur les conditions de travail pour tenter de faire revenir le personnel qui a massivement déserté.

Cécile Hautefeuille

22 février 2022 à 12h11

C'est leur troisième rencontre en trois mois. Et c'est loin d'être la plus simple. Les organisations patronales et les représentant·es de salarié·es du secteur des hôtels, cafés et restaurants (HCR) ouvrent, ce mardi 22 février, un nouveau cycle de négociations.

Il doit s'étirer jusqu'au mois de mai et porte sur les conditions de travail dans la branche. À l'ordre du jour, que Mediapart a pu consulter, figurent quelques sujets hautement inflammables comme l'instauration d'un 13^e mois, la majoration du travail le dimanche ou encore la possibilité de prendre un week-end par mois.



Un restaurant du 11^e arrondissement de Paris, durant la pandémie. © Serge Attal / Only France / Only France via AFP



MEDIAPART

pause contraints, et non rémunérés, entre les services du midi et du soir. « *Travailler en coupure, c'est se priver de sa vie, de sa femme et ses enfants, tout en étant mal payé !* », commente Peter*, cuisinier depuis vingt ans à Montpellier. Plusieurs syndicats de salarié·es demandent l'instauration d'une prime pour compenser les coupures ainsi qu'un remboursement des transports, s'ils sont nécessaires pendant cette pause.

« *Ce nouveau volet sur les conditions de travail est aussi important que celui des salaires* », estime Stéphane Fustec de la CGT, premier syndicat représentatif de la branche (36,2 %) devant la CFDT (30,9 %). « *Il faut faire revenir le personnel, on doit limiter l'hémorragie !* », ajoute-t-il.

L'hébergement-restauration a perdu 237 000 salarié·es entre février 2020 et février 2021 selon la Dares, l'institut statistique du ministère du travail. Le secteur n'attire plus. Les salarié·es lui ont tourné le dos, lassé·es des conditions, des horaires et de la pénibilité.

« *L'organisation du travail actuelle en restauration commerciale est dissuasive pour ceux qui prétendent à une vie sociale et familiale un peu équilibrée* », déplore

Christophe, un cuisinier reconverti dans le métier depuis trois ans. Il a publié une tribune sur son blog Mediapart, en décembre dernier, dans laquelle il évoquait les multiples raisons de « *la désaffectation du personnel* », bien au-delà de la seule question des salaires.

« On ne veut pas attendre dix ans avant de traiter le fond des problèmes, plaide justement Nabil Azzouz, secrétaire fédéral FGTA-FO chargé de l'hôtellerie-restauration. Il faut revenir à de vrais sujets, le patronat ne peut pas se contenter de dire qu'il a fait le nécessaire, en augmentant les salaires. »

Une « petite révolution de palais » au sein du patronat ?

L'accord, signé en janvier par la seule CFDT, prévoit une revalorisation moyenne de 16,3 % sur l'ensemble de la grille. Il devrait se concrétiser sur les fiches de paye dès la fin mars ou début avril. Les échelons les plus bas de la grille passeront au-dessus du Smic : +4,2 % par rapport au salaire minimum.

« Si nous n'avions pas signé cette proposition [formulée mi-décembre – ndlr], le patronat mettrait moins sur la table aujourd'hui, car l'activité n'a pas vraiment repris », assure Samuel Yim, de la CFDT, qui se dit « satisfait sur le principe ».

Selon lui, cet accord a donné une impulsion aux autres branches, invitées par le gouvernement à se pencher sur les bas salaires, pour les rehausser au-dessus du Smic. *« C'est un marqueur de montrer que notre branche a réussi et obtenu une forte hausse des rémunérations, même si nous partions de loin, il faut le reconnaître », souligne-t-il.*

Samuel Yim regrette toutefois des négociations poussives : *« Le chapitre du travail le week-end aurait déjà dû être ouvert, voire bouclé. Ce sont des mois d'attractivité perdus. »* Il appelle désormais les patrons et patronnes *« à faire de nouveaux efforts ».*

« Les sujets sont à l'ordre du jour, on verra comment les traiter, indique Thierry Grégoire de l'UMIH, la première organisation patronale. Le volet sur les salaires n'a été signé que par un seul syndicat de salarié-es. Dont acte. On négociera avec tout le monde mais en priorité avec la CFDT, pour essayer d'avancer », prévient-il.

« Je pense que ces négociations seront improductives », anticipe Stéphane Fustec de la CGT. Il critique un patronat « déconnecté » qui pourrait être rattrapé par sa base. « Seuls leurs adhérents pourront les pousser. Nous sommes d'ailleurs approchés par des représentants locaux de l'Umih qui veulent de vraies solutions face à la pénurie de

personnel. Il pourrait y avoir une petite révolution de palais au sein des organisations patronales », conclut-il, sourire en coin.

Le ton est déjà vif et les discussions s'annoncent musclées. *« C'est toujours compliqué, les négociations HCR »*, commente, amusé, Samuel Yim. Selon lui, le plus gros point de tension devrait porter sur le 13^e mois. Mais d'autres sujets, comme les heures supplémentaires, pourraient bien crispier les débats.

« Elles sont majorées à 10 % jusqu'à 39 heures au lieu de 25 % dans les autres branches, explique le négociateur de la CFDT. Il faut mettre fin à ce système dérogatoire. Que l'on applique le légal pour tout le monde ! Sinon, ça crée le sentiment d'être volé. »

« Quand on parle de travail dissimulé, les chaises volent en réunion ! »

Stéphane Fustec, négociateur de la CGT

Ce sentiment, Christophe, le cuisinier, le ressent régulièrement. Il dénonce des *« problèmes structurels qui affectent la restauration »* et, en premier lieu, le *« non-respect massif du droit du travail »*.

Sur son blog, il dresse un récit accablant : *« Il m'est arrivé de travailler plus que la durée maximale de travail quotidienne et hebdomadaire [...] d'effectuer des heures supplémentaires non rémunérées, parfois jusqu'à 10 heures par semaine, de disposer d'un temps de repos inférieur au minimum légal... »*

Tous les salarié·es interrogé·es par Mediapart pointent aussi le travail au noir, qui serait fréquemment proposé voire imposé dans ce secteur. Stéphane*, maître d'hôtel *« en extra »* depuis 37 ans, raconte : *« Ça se fait régulièrement. Le patron vous fait comprendre que le paiement se fera "en direct", de la main à la main. Vous êtes obligé de dire oui, si vous voulez bosser. Dans ce métier, c'est marche ou crève. »* Peter, le cuisinier montpelliérain abonde : *« Dans la restauration, le black, c'est inévitable. »*

Pour les patron·nes, pourtant, *« ce sujet n'existe pas*, regrette Samuel Yim, de la CFDT. *Ils refusent de mettre le problème sur la table car ils ne savent pas comment le régler. »*

« Quand on parle de travail dissimulé, les chaises volent en réunion !, confirme Stéphane Fustec, de la CGT. *Moi, j'appelle ça le travail au gris, car ce sont souvent des heures supplémentaires non payées. Et ce sujet, ça met le patronat dans une colère noire. C'est pareil quand on leur parle des travailleurs sans papiers. »*

Violence dans les cuisines

Christophe aimerait, lui, que la profession aille encore plus loin et fasse une véritable introspection de son fonctionnement sur le plan humain. « *Les arrière-cuisines bruissent de la mauvaise réputation de beaucoup de chefs* », souligne-t-il, dénonçant « *des agressions verbales et des insultes* » et « *une organisation militarisée* », en référence au terme « *brigade* » qui désigne les équipes en cuisine.

Selon lui, cette « *panoplie de comportements déplorables* » se transmet toujours car « *ni les organismes de formation ni les autorités publiques ne se saisissent sérieusement de ce problème* ».

Christophe a d'ailleurs adhéré à l'alliance Slow Food des cuisinières et cuisiniers, une association qui prône « *le bien manger* » et milite pour que cessent « *la violence, la compétition et la domination* » dans les cuisines.

Xavier Hamon, le président de la structure, parle sans hésitation de « *maltraitance* » des salarié·es et dénonce « *une culture de métiers archaïque* ». Lui-même a été gérant et employé dans la restauration. Il ne croit pas que la profession puisse « *s'autoréguler* ». Il reste sceptique devant les négociations actuelles. « *On ne se reconnaît pas dans les organisations syndicales et patronales, il faut de nouveaux espaces de discussions directs entre dirigeant·es et salarié·es.* »

Selon lui, la profession doit se pencher sur une double préoccupation : « *Respecter, a minima, le Code du travail tout en défendant le bien manger. Sans maltraiter l'un, ni délaisser l'autre.* »

Cécile Hautefeuille

Boîte noire

* Le prénom a été modifié, à sa demande.

Aujourd'hui sur Mediapart

Europe — Reportage



À 10 km de la ligne de front, l'angoisse « que ça recommence »

par Clara Marchaud

France — Enquête

Ce que cache la fondation fantôme de Claude Guéant

par Karl Laske

Évasion fiscale — Enquête

Kering a employé la patronne d'Yves Saint Laurent sous contrat suisse

par Yann Philippin

Médias

Bollore : la marche vers un empire médiatique

par Martine Orange

Politique — Reportage

À Croix, enclave riche dans le Nord populaire, la présidentielle désoriente les électeurs

par Jean-Louis Le Touzet

À ne pas manquer

2022 : Quel rôle pour la France dans le monde ? — Analyse





Politique étrangère : Mélenchon rêve d'un autre monde

par Fabien Escalona

Justice — Enquête

Le réalisateur Ladj Ly soupçonné de s'être servi dans les caisses de son école de cinéma

par Sarah Brethes et Antton Rouget

Ce que le virus a fait à nos libertés — Entretien

Crise sanitaire : comment résister au « solutionnisme technosécuritaire »

par Jérôme Hourdeaux

Retraites

Retraites : Macron veut rempiler pour réformer au pas de charge

par Dan Israel et Ellen Salvi

Gauche(s)

Taubira : sa campagne prend l'eau de toute part

par Mathieu Dejean, Mathilde Goanec et Pauline Graille
