

# Bassin-d'Arcachon – Quel avenir pour les métiers de la restauration et du tourisme ?

Restauration, hôtellerie... mais plus largement les métiers du service. Une phrase récurrente : « on n'arrive pas à recruter », « manque de personnel ».

Les établissements interrogés par TVBA sont unanimes pour dire que les difficultés à recruter s'accroissent, d'année en année. La crise du Covid-19 n'a fait qu'accroître celles déjà présentes.

En plus du problème du logement, le manque de visibilité sur la date de réouverture et une sortie de confinement en mai, c'est-à-dire en tout début de « haute saison », a précipité les choses. À cela s'ajoutent les conséquences du long confinement qui a donné envie à beaucoup de salariés de la restauration de se réorienter vers d'autres secteurs :

## Des saisonniers moins expérimentés

*« Nous avons des profils de tous horizons, pas forcément du métier ! » Le Saint Ferdinand à Arcachon*

*« Il y a beaucoup d'étudiants souhaitant travailler sur une courte période » Aux Deux Chênes au Pyla*

*« On a peu de demandes de personnel déjà qualifié ». Les Viviers à Gujan-Mestras*

*« Quelques-uns de nos collaborateurs ont changé de branche. Le salaire souvent plus élevé, les horaires plus réguliers et la possibilité d'avoir leurs weekends en a convaincu plus d'un !! » Le Saint Ferdinand à Arcachon*





Sur les recrutements aboutis, il faut ajouter en 2021 des difficultés nouvelles constatées, ajoute le Groupement

d'employeurs des métiers de la mer (GE2M) :

- Fragilité psychologique liée au contexte sanitaire : le personnel semble plus réactif aux situations de stress
- Une part du personnel est « volatile », davantage de départs et ruptures anticipées sur les contrats saisonniers. GE2M apporte en première analyse les éléments suivants : Les profils recrutés sur la saison estivale sont pour la plupart des étudiants, il semble que cette population ait été privée depuis mars 2020 de nombreuses libertés, et reste craintive des mois à venir face à l'incertitude de l'évolution de la crise sanitaire... et veuille profiter des semaines d'été

**Les restaurateurs du Bassin d'Arcachon interrogés ont malgré tout surmonté les difficultés et ont constitué leurs équipes estivales.**

Mais tous sont unanimes sur un point : une priorité à engager rapidement la **revalorisation et un accompagnement des métiers de l'hôtellerie et de la restauration** pour ne citer qu'eux.

### **Revaloriser les métiers**

Les professionnels sont conscients que le secteur doit « se retrousser les manches ensemble » pour résoudre efficacement les difficultés récurrentes.

*« Une remise en question de la branche est nécessaire. Les salaires souvent trop bas, le rythme soutenu de la profession et les horaires incertains sont des sujets à approfondir » Le Café de la Plage-Restaurant chez Pierre à Arcachon*

Une remise en question du secteur suffira-t-elle « à déconstruire » dans l'imaginaire collectif l'image négative des métiers du tourisme ?

Le secteur a été peu valorisé ces dernières décennies. Pourtant il est l'un de pilier de l'économie française. L'absence de considération et la vision dégradée des métiers du tourisme en France peuvent expliquer l'état de stagnation dans lequel se trouve le débat. Ce qui conduit inévitablement les jeunes générations à se détourner du secteur car peu valorisé et peu valorisant. Pourquoi dans d'autres pays, la notion de service aux touristes est-elle plus « noble » que nous ? pour ceux qui veulent aller plus loin dans la réflexion, nous vous invitons à lire le « **Mythe du laquais** », de **Julien Barnu et Amine Hamouche**