

n° **12**
 Octobre 2015



▶ À LA UNE

À LA UNE ▶ 1-5

ACTUALITÉS ▶ 6-7

AGENDA ▶ 8-9

À LIRE/À VOIR ▶ 10



La restauration en France, des mesures en faveur des savoir-faire et de la qualité

Cinquième secteur d'emplois en France, le secteur des hôtels, cafés et restaurants représente 600 000 emplois salariés pour environ 200 000 entreprises. Acteur clé de l'économie française, la restauration joue un rôle majeur dans l'attractivité touristique de la France et représente 40 % du chiffre d'affaires du tourisme international. Réputées, la qualité du service et de l'offre doivent constamment être améliorées pour rester au meilleur niveau. La DGE mène des actions pour valoriser les métiers de la filière, aider à son financement et faciliter les recrutements.

▶ EN CHIFFRES

5^e

secteur d'emplois en France

200 000

entreprises réalisent 66 Mds d'euros de chiffre d'affaires

400

millions d'euros de prêts pour la modernisation de la restauration

La DGE et Vous est une publication de la Direction générale des entreprises

ISSN 2267-5507

Directeur de la publication :

Benjamin Gallezot

Contact :

Charlotte Pistre

Conception, rédaction

et réalisation :

agence Pastelle

Crédits photographiques :

DR - Fotolia.com/Maksim Shebeko -

Lou Breton



Bruno Geeraert

*Chef du bureau
Artisanat et
Restauration*

✉ bruno.geeraert@finances.gouv.fr

« La DGE va à la rencontre des professionnels de la restauration »

La DGE joue un rôle important auprès du secteur de la restauration. Elle est en charge des dispositifs législatifs et réglementaires et du soutien à la filière. Elle va très régulièrement à la rencontre des fédérations professionnelles et des restaurateurs pour identifier leurs besoins. Elle anime le Comité de filière restauration, mis en place en 2013 et composé notamment de neuf fédérations professionnelles, d'organisations syndicales, d'artisans des arts de la table et de représentants de consommateurs. Dans ce cadre, elle est également responsable des groupes de travail thématiques (hygiène, sécurité, équipement, fiscalité, investissement), chargés notamment de la simplification.

Les objectifs 2016 du Comité de filière restauration ont été définis : le recours au numérique, les stratégies d'approvisionnement, le financement et la fiscalité, ainsi que le développement de la nouvelle économie.

Depuis sa création, le Comité de filière restauration a mis en place de nombreuses actions visant à valoriser les professionnels, à promouvoir la gastronomie française, à soutenir la modernisation de ce secteur stratégique et à favoriser l'emploi et la formation.

Valoriser les professionnels et les compétences

Diverses dispositions ont été adoptées pour assurer la reconnaissance des professionnels de la restauration. La mention "fait maison" est inscrite dans la loi relative à la consommation du 17 mars 2014, et s'impose, depuis le 15 juillet 2014, à tous les établissements de restauration commerciale. Elle identifie, par un pictogramme, les plats élaborés sur place par le cuisinier et valorise son métier. Après consultation de tous les acteurs de la filière, le décret a été réformé le 6 mai 2015 afin de simplifier le dispositif et le développer.

Créé en 2007, le titre de maître restaurateur a été modernisé par le décret du 26 mars 2015. Unique label d'État pour la restauration, il vise à distinguer l'excellence des meilleurs professionnels. Aujourd'hui, 3 200 restaurateurs disposent de ce titre.

Le statut d'artisan cuisinier a été adopté dans le cadre de la loi du 6 août 2015 pour la croissance, l'activité et l'égalité des chances économiques. Il ouvre la possibilité aux cuisiniers dirigeant leur établissement de solliciter la qualité d'artisan auprès de leur Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA). Ce troisième dispositif est en cours de mise en place et doit être décliné sur le plan réglementaire.

Promouvoir la gastronomie française

Lancée en 2011, la Fête de la gastronomie est l'occasion, chaque année, de valoriser la gastronomie dans son ensemble. Organisée sur tout le territoire national, cette manifestation populaire est l'occasion pour les professionnels de faire découvrir au grand public les talents et le savoir-faire français dans les arts culinaires en lui proposant des activités diverses. En 2015, 11 000 événements ont réuni près de 2 millions de visiteurs.

À l'initiative du ministre des Affaires étrangères et du Développement international, l'opération "Goût de France/Good France" a mobilisé l'ensemble du réseau diplomatique français pour promouvoir la gastronomie française. L'opération a rassemblé, le 19 mars 2015, plus de 1 300 chefs dans 150 pays. Les chefs participants ont proposé ce jour-là dans leurs établissements et dans les ambassades un menu "à la française".

Financer la modernisation de la restauration

Le financement de la modernisation des établissements de restauration est un enjeu majeur. Afin d'aider les restaurateurs, un prêt a été mis en place. Il a fait l'objet d'une convention de gestion signée en présence du Président de la République lors du salon "Planète PME", le 17 juin 2015.



Ce dispositif de prêt souple et au taux attractif (taux fixe préférentiel à 2,14 %, sans garantie ni caution personnelle, pour des montants compris entre 40 000 et 600 000 euros) permet de financer des actions de modernisation, de mise aux normes, d'innovation, d'appropriation du numérique ou encore de formation. Environ 4 000 entreprises pourront bénéficier de ce Prêt Restauration, pour un montant total de 400 millions d'euros, d'ici juin 2018.

Favoriser l'emploi et la formation : les enjeux actuels de la filière

La filière restauration, dont les besoins de recrutement sont très importants, doit faire face à un déficit d'image. Afin de mieux prendre en compte cette problématique, l'État a réalisé un contrat d'étude prospective sur les ressources humaines dans la branche hôtels, cafés restaurants (HCR). Un plan d'actions a été défini et des mesures prioritaires en termes d'emplois et de compétences seront mises en place courant 2016, au premier rang desquelles se trouvent le soutien aux groupements d'employeurs de la restauration et l'adaptation des certifications de qualification professionnelle.

Pour en savoir plus :

- Sur la filière restauration :
▶ <http://www.entreprises.gouv.fr>
- Sur la mention "Fait maison" :
▶ <http://www.entreprises.gouv.fr>
- Sur le titre de maître restaurateur :
▶ <http://www.entreprises.gouv.fr>
- Sur le Prêt Restauration :
▶ <http://www.entreprises.gouv.fr>

▶ ESSENTIEL À RETENIR

- **La filière de la restauration commerciale est un acteur clé de l'économie française.**
- **La DGE a mené des actions pour la valorisation des métiers de la filière, son financement et le développement de ses recrutements.**
- **Les nouveaux travaux du Comité de filière restauration porteront sur le recours au numérique, les stratégies d'approvisionnement, le développement de l'emploi et des compétences, le financement et la fiscalité, le développement de la nouvelle économie.**





Laurent Caraux,
Président
d'honneur du
Syndicat national
de la restauration
thématique et
commerciale
(SNRTC) et
Président Directeur
Général de la
société El Rancho

« Le sujet social est encore très important pour le SNRTC »

Sous la présidence de Laurent Caraux, le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC) intervient au sein du Comité de filière. Il a pour mission de promouvoir l'image de la profession de restaurateur, défendre ses intérêts, anticiper ses enjeux pour mieux évoluer et favoriser le dialogue social dans les entreprises. Des missions diverses pour soutenir la filière.

Qui est le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC) ? Pourquoi a-t-il été créé ?

Le SNRTC représente les principales entreprises structurées de la restauration, les traiteurs et accueille également des professionnels indépendants relevant de la branche des Hôtels, Cafés, Restaurants (HCR). Il a été créé en 2005 à l'initiative de plusieurs présidents de chaînes de restauration commerciale. Nous estimions, à l'époque, que la restauration dite structurée avait besoin de porter un certain nombre de sujets. La filière avait une image archaïque et tous les acteurs qui émergeaient voulaient porter une parole forte auprès des pouvoirs publics. Il y avait deux sujets centraux qui le restent aujourd'hui : le sujet social et celui de la fiscalité. Sur le premier, la croissance de nos activités nous a conduits à être très attentifs au dialogue social dans la branche. Nous souhaitons le moderniser et travailler avec les partenaires sociaux pour faire évoluer nos métiers. Le deuxième sujet, celui de la fiscalité, est un peu moins d'actualité aujourd'hui mais à l'époque nous parlions beaucoup du problème de la TVA en restauration. En 2009, le taux a baissé à 5,5 % ce qui a été une grande victoire pour le secteur qui bataillait depuis de nombreuses années pour que tous les produits alimentaires, quel que soit leur mode de distribution, soient soumis à un taux de TVA identique. Cette mesure d'équité a redonné du dynamisme à toute la restauration.

Quelles sont les actions actuelles du Syndicat et ses attentes ?

Le sujet social est encore très important aujourd'hui. Nous avons besoin d'échanger avec les syndicats de salariés car nous voulons fidéliser les collaborateurs de nos entreprises. L'image de la restauration doit être portée pour montrer que ce secteur offre de vrais métiers. Le poids de la fiscalité est toujours lourd pour les restaurateurs et nous continuerons à produire les chiffres qui montrent son impact grandissant sur les comptes de nos entreprises. Sans oublier le problème de la sécurité alimentaire qui est un sujet de plus en plus présent dans les préoccupations des Français. Nous avons beaucoup travaillé avec les pouvoirs publics sur l'évolution des réglementations. Aujourd'hui, nous connaissons un excès de réglementation comme par exemple sur les allergènes, la pénibilité, les problèmes d'accessibilité, etc. Nous ne négligeons pas ces sujets mais nous souhaitons qu'ils soient traités avec un ordre de priorités. Les entreprises du secteur sont aujourd'hui en grande difficulté et essaient avant tout de traverser la crise. Nous réclamons un moratoire car les réformes coûtent beaucoup aux entreprises et participent à leur affaiblissement. Depuis deux ans, le nombre d'heures travaillées se réduit. Nous voulons travailler sur l'emploi qui fait partie des cinq piliers du Comité de filière restauration qui vient d'être relancé.

Vous avez eu recours au Prêt Restauration pour l'un de vos établissements, qu'est-ce que cela vous a apporté ?

J'ai eu effectivement recours au Fonds de modernisation de la restauration (FMR) pour un établissement, à Lomme près de Lille, qui a été ouvert en 1997. Quinze ans après, le restaurant avait vieilli et nécessitait une rénovation lourde pour restructurer la cuisine, changer son équipement et refaire les façades. Le montant des travaux s'élevait à 600 000 euros dont je ne disposais pas. J'ai donc eu recours à ce prêt. La banque a financé deux tiers des travaux, le FMR un tiers soit 180 000 euros pour remettre aux normes l'établissement. Ce prêt offre la possibilité aux entreprises de se faire accompagner. Pour ce restaurant, il a été une aide incontestable qui s'est traduite par une progression de 20 % du chiffre d'affaires après la réouverture. Aujourd'hui, cet outil présente une réelle opportunité pour accompagner les réinvestissements toujours nécessaires dans notre métier pour offrir à nos clients une prestation de qualité.



Pierre Nevrevergne,
Secrétaire
général adjoint
de l'Association
Française
des Maîtres
Restaurateurs
(AFMR)

« Le titre de maître restaurateur est fait pour les amoureux du goût et de la qualité »

Après plusieurs années auprès de chefs étoilés dont Michel Rostang, Pierre Nevrevergne créait son propre restaurant, la Terrasse Mirabeau dans le 16^e arrondissement de Paris. En 2012, il obtient le titre de maître restaurateur. En tant que secrétaire général adjoint de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR), il défend les valeurs du titre dont la garantie d'une cuisine de qualité, certifiée faite maison.

Pourquoi avez-vous décidé de devenir détenteur du titre de maître restaurateur ? Comment s'est déroulée votre certification ?

J'ai décidé de devenir détenteur du titre de maître restaurateur car c'est le seul titre d'État reconnu pour la restauration. Il offre la garantie de la traçabilité et de la saisonnalité des produits et exige une cuisine entièrement faite maison sur l'ensemble de la carte. Je suis propriétaire de mon restaurant depuis 2003 et depuis le début de ma carrière, je travaille avec des produits frais, en mettant en avant l'artisanat local, ce qui est tout à fait dans la logique de ce titre. Je n'ai absolument pas changé mon mode de travail pour l'obtenir, j'ai uniquement continué ce que j'ai toujours fait : être un amoureux du goût et de la qualité, ce qui est en parfaite adéquation avec les valeurs du titre.

Pour l'obtenir, j'ai d'abord monté un dossier de candidature, demandé qu'un audit soit réalisé par un organisme certificateur indépendant, puis présenté mon dossier de candidature à la préfecture. Après son évaluation, j'ai obtenu le titre de maître restaurateur. Ce processus a duré deux mois.

Quels sont les avantages du titre de maître restaurateur ?

Ce titre apporte de la reconnaissance au restaurateur et permet de transmettre aux clients l'histoire et l'amour d'un bon produit. Il valorise la gastronomie qui tient une place très importante dans notre patrimoine culturel et est une garantie pour le consommateur qui peut goûter une cuisine saine, authentique et faite maison. C'est un véritable "contrat de confiance", ouvert à tout le monde de la maison étoilée au petit bistrot de campagne. Cette distinction aiguille le client et lui permet de repérer plus facilement les restaurants de qualité grâce à la plaque officielle à l'entrée des restaurants. Ce titre est pointu car le restaurateur s'engage sur 16 critères : une cuisine "fait maison" mais aussi la qualité du service, de l'accueil, de la vaisselle, de la décoration... Aujourd'hui, il est important d'élargir sa notoriété, qu'elle devienne incontournable, connue de tous et qu'elle oriente les choix du client au moment de pénétrer dans un restaurant.

Quel est votre regard sur les différents outils mis à disposition des professionnels pour valoriser la qualité des produits, des plats confectionnés et des savoir-faire (fait maison, statut d'artisan cuisinier, indications géographiques protégées, fête de la gastronomie...) ?

Ces différents outils sont très bien. Je suis tout à fait partisan de cette démarche intelligente. Je fais également partie du Cervia qui soutient l'initiative régionale "Mangeons Local en Ile-de-France" qui intègre un tissu d'entreprises de haut niveau en termes de qualité de production, de bonnes pratiques et d'environnement sociétal. C'est un plaisir de travailler d'excellents produits mais aussi de transmettre leur amour à nos clients. Toute cette approche est une mise en avant de l'artisanat, du savoir-faire français aussi bien en Ile-de-France que dans tout le pays. La gastronomie fait entièrement partie de notre patrimoine et nous devons diffuser ses valeurs.



Concours mondial d'innovation 2030 : nouvelle phase d'amorçage

La nouvelle phase d'amorçage du Concours mondial d'innovation est ouverte depuis le 21 septembre jusqu'au 2 décembre 2015. Elle est destinée à tout type d'entreprise, existante ou en cours de création, française ou étrangère, désirant développer son innovation en France. En parallèle, les 19 lauréats de la 2^e phase ont reçu leur prix le 17 septembre 2015, des mains du président de la République et de la présidente de la Commission Innovation 2030, Anne Lauvergeon.

<http://www.entreprises.gouv.fr>



Une consultation en ligne inédite sur le projet de loi pour une République numérique

Pour la première fois, un texte législatif gouvernemental est soumis à une discussion publique ouverte et interactive en ligne, avant son envoi au Conseil d'État et son adoption en Conseil des ministres. Lancée fin septembre pour une durée de trois semaines, la consultation permet à chacun de contribuer au texte législatif pour l'enrichir et le perfectionner. Les participants peuvent émettre un avis sur les différents articles du texte et faire des propositions de modifications, qui seront elles-mêmes soumises à l'avis des internautes. Après instruction, certaines contributions pourront être intégrées au projet de loi. Pour participer : <http://www.republique-numerique.fr>

<http://www.entreprises.gouv.fr>



Délimitation des zones commerciales et touristiques

En application de la loi pour la croissance, l'activité et l'égalité des chances économiques, le décret n°2015-1173 du 23 septembre 2015 précise les modalités de mise en œuvre des exceptions au repos dominical dans les commerces de détail situés dans certaines zones géographiques (zones commerciales, zones touristiques et zones touristiques internationales). Il fixe les critères pris en compte pour délimiter les zones. Au Journal officiel du 26 septembre 2015, douze arrêtés ministériels ont été publiés délimitant les zones touristiques internationales à Paris. Emmanuel Macron a également annoncé la création d'un Observatoire du commerce du dimanche.

<http://www.legifrance.gouv.fr>



Rejoindre la Grande école du numérique

La Grande école du numérique a été lancée le 17 septembre 2015. Elle permettra en priorité à des personnes sans qualification ou diplôme, à la recherche d'un emploi ou en reconversion professionnelle, de se former aux nouvelles technologies et de trouver un emploi. Un appel à projet a été lancé auprès des entreprises, associations, administrations publiques ou universités qui développent des formations innovantes en matière de nouvelles technologies. Il vise à structurer et certifier l'offre de formations. La date limite du dépôt de dossier est fixée au 19 octobre 2015.

<http://www.entreprises.gouv.fr>



Les entreprises lauréates du Pass French Tech réunies à Bercy

Axelle Lemaire, secrétaire d'État au Numérique, a reçu le 15 septembre 2015 les 49 entreprises lauréates de la 1^{re} promotion 2014-2015 du Pass French Tech. Cet événement a été l'occasion de souligner la réussite de ces entreprises en hyper-croissance (+ 100 % de croissance du chiffre d'affaires par an) et de dresser un bilan du dispositif d'accompagnement pour accélérer leur développement après un an d'existence. Il a également permis aux entrepreneurs d'échanger sur leur expérience et d'entretenir leur réseau.

<http://www.economie.gouv.fr>



Challenges numériques - Appel à manifestation d'intérêt

Ce nouvel appel à manifestation d'intérêt, lancé par le Programme des Investissements d'avenir, vise à soutenir le lancement de nouveaux *challenges* dans quatre axes prioritaires : *Big Data*, objets intelligents, prototypage et impression 3D, multitude et approches centrées utilisateurs. Ces *challenges* auront vocation à favoriser des démarches d'innovation ouverte entre d'une part des entreprises ou des entités publiques confrontées à des enjeux numériques, et d'autre part des *start-ups* ou PME fournisseurs de technologies innovantes, afin de faire émerger des solutions radicalement nouvelles. Date de clôture : le 5 janvier 2016.

<http://www.entreprises.gouv.fr>



Synthèse d'une consultation publique : projet de décret relatif à la fibre optique

Le projet de décret modifiant la partie réglementaire du code des postes et des communications électroniques (CPCE) relative à la mise en œuvre du fibrage des immeubles collectifs et lotissements existants, a été soumis à consultation publique en novembre 2014. La synthèse des contributions reçues par la DGE est en ligne :

<http://www.entreprises.gouv.fr>



La douane renforce son rôle de conseil aux entreprises avec le plan "Dédouanez en France"

La direction générale des douanes et droits indirects lance un plan de 40 mesures visant à adapter l'offre douanière aux attentes des entreprises. L'un des objectifs est d'inciter les sociétés étrangères à choisir la France pour effectuer leurs démarches douanières au sein de l'Union européenne.

<http://douane.gouv.fr>



Créative France : une campagne de Business France pour lutter contre le "Frenchbashing"

Cette campagne de communication vise à promouvoir la France, valoriser son dynamisme, ses talents, ses entreprises, ses *start-ups*, ses ingénieurs, ses inventeurs. Audace, créativité, inventivité, innovation sont les 4 maîtres-mots de la campagne qui se veut être un véritable "label pays". Il s'agit de démontrer par des faits et des résultats que la France est une destination privilégiée pour tous ceux qui veulent développer leurs activités en Europe.

<http://www.entreprises.gouv.fr>





6-8 novembre

Le salon MIF Expo

MIF Expo, le salon des produits et innovations *Made in France*, est la plus grande vitrine de produits fabriqués en France. Polos, costumes, couteaux, bagages... Les visiteurs ont l'embaras du choix. Mais le MIF Expo est aussi l'occasion unique de découvrir les innovations françaises porteuses d'emploi et les objets du futur qui changeront notre quotidien. 300 exposants de tous secteurs confondus y sont attendus.

Parc des expositions – Porte de Versailles, Pavillon 2.2, Paris

<http://www.mifexpo.fr/>



10 novembre

Rencontres de la DGE

Les 2^{es} rencontres de la DGE auront pour thème "La transformation numérique de l'économie". Elles se dérouleront en présence d'Emmanuel Macron, ministre de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique et d'Axelle Lemaire, Secrétaire d'Etat chargée du Numérique. Au programme : "Les disrupteurs (et demain ?)", "Quel cadre européen pour le développement du numérique", "L'Industrie du Futur".

Centre Pierre Mendès France, Paris

<http://www.entreprises.gouv.fr>



17-20 novembre

MIDEST

Midest est la plate-forme mondiale de mise en relation entre donneurs d'ordres et sous-traitants. Fabricants, équipementiers et assembleurs rencontrent en face à face les fournisseurs de solutions en transformation des métaux, plasturgie, électronique, microtechniques et services de l'industrie. L'édition 2014 avait rassemblé 1 678 sous-traitants sur près de 50 000 m² d'exposition.

Paris Nord Villepinte

<http://www.midest.com>



18 novembre

Boost-Industrie 2015

Cet événement, organisé par l'AFNET en partenariat avec Bpifrance, présentera les projets de plates-formes collaboratives des filières les plus avancées, les grands projets de standardisation en cours, la valeur *business* que va apporter l'Internet des Objets (objets connectés) et le *Big Data* pour les filières industrielles : aéronautique, bâtiment, ferroviaire, naval et nucléaire.

Medef, Paris

<http://boost-industrie.afnet.fr>



24 novembre

Blue Awards 2015

Organisés par l'école HEC et le cabinet de conseil AXESSIO, les Blue Awards récompensent et font témoigner huit PME françaises qui ont créé un "océan bleu", un nouvel espace de marché vierge, par leurs offres innovantes. Le professeur Renée Mauborgne, co-auteur avec le Professeur W. Chan Kim du best-seller mondial *Stratégie Océan Bleu*, sera l'invitée d'honneur.

Medef, Paris

<http://www.blue-awards.com>





26 novembre

Les rencontres du tourisme de mémoire 2015

La direction de la mémoire, du patrimoine et des archives (DMPA) du ministère de la Défense et la DGE renouvellent leur collaboration engagée en 2011 en réunissant l'ensemble des acteurs qui font vivre la filière du tourisme de mémoire en France. Autour d'ateliers et de tables rondes, cette journée permettra de revenir sur la richesse des événements commémoratifs de l'année 2014, de présenter les outils au service de la structuration du tourisme de mémoire et de comparer la valorisation touristique du patrimoine mémoriel à l'échelle internationale.

Ecole militaire, Paris

<http://www.entreprises.gouv.fr>



30 novembre - 11 décembre

Conférence Paris Climat 2015 (COP21)

La France accueille et préside la 21^e Conférence des parties de la Convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques de 2015 (COP21/CMP11). Elle doit aboutir à un nouvel accord international sur le climat, applicable à tous les pays, pour maintenir le réchauffement mondial en deçà de 2°C. L'événement va rassembler près de 40 000 participants.

Paris-Le Bourget

<http://www.cop21.gouv.fr/fr>





La DGE lance son site en anglais

Le bureau de la communication de la DGE vient de créer un espace anglophone, accessible dès la page d'accueil du site internet. La DGE devient, avec l'Insee, l'une des rares directions de Bercy à être dotée d'un espace en langue anglaise.

<http://www.entreprises.gouv.fr>



Le tourisme, quelle ambition pour la France ? Annales des Mines

Préfacé par Laurent Fabius, ce dossier est articulé en trois parties : "Promouvoir la destination France", "Comment satisfaire les nouvelles attentes des touristes ? ", "Innovation et numérique : l'avenir du secteur". De meilleures pratiques et des pistes d'avenir y sont tracées de façon détaillée.

<http://www.anales.org>



Le rapport sur la création de la Grande école du numérique

Le rapport, rédigé par Stéphane Distinguin, Gilles Roussel et François-Xavier Marquis dans le cadre de la préfiguration de la Grande école du numérique répond aux questions : pourquoi, pour qui, par qui, c'est quoi, combien ?

<http://www.economie.gouv.fr>



Rapport 2015 du comité de suivi du CICE

Le comité de suivi du crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE) publie son troisième rapport d'évaluation. Ce rapport dresse un bilan de la montée en charge du CICE et de son préfinancement, et présente les travaux d'évaluation du dispositif lancés en 2014 par France Stratégie.

<http://www.strategie.gouv.fr>



"L'Union de l'énergie"

Donner un nouvel élan à la politique énergétique et climatique européenne fait partie des dix priorités de la nouvelle Commission européenne. Ce nouveau rapport de France Stratégie inclut les contributions d'économistes européens sur le sujet. Ils proposent un certain nombre d'actions pour corriger les défaillances du système actuel et construire une nouvelle politique européenne de l'énergie.

<http://www.strategie.gouv.fr>



Baromètre sur les pratiques des entreprises en matière de lutte contre la fraude et la corruption

La fraude est un sujet de préoccupation prioritaire pour les entreprises en 2015. Il ne s'agit plus pour les dirigeants d'un risque théorique puisque 77 % des entités interrogées pour cette étude de Grant Thornton, ont d'ores et déjà subi un cas de fraude au cours des cinq dernières années.

<http://www.grant-thornton.fr>



Tableau de bord mensuel des services marchands

(Résultats de mai et juin 2015)

<http://www.entreprises.gouv.fr>



Acquérir pour bondir : la croissance externe au service de la transformation de l'entreprise

La croissance externe peut constituer un formidable levier de transformation pour l'entreprise, que ce soit une *start-up*, une PME ou une grande entreprise. Pourtant, ce type d'opérations demeure sous-exploité en France. Bpifrance Le Lab a dans cette étude identifié les points de blocage et les facteurs clés de succès dans les opérations de croissance externe, à travers l'analyse d'une cinquantaine de cas, des entretiens réalisés auprès de dirigeants, d'investisseurs et d'universitaires.

<http://www.bpifrance-lelab.fr>



Rapport "Transformation numérique et vie au travail"

Le DRH d'Orange, Bruno Mettling, a remis mardi 15 septembre 2015 son rapport "Transformation numérique et vie au travail" à la ministre en charge du Travail. Il met en avant les effets de la transformation numérique sur le monde du travail et présente 36 préconisations permettant d'accompagner cette transition.

<http://travail-emploi.gouv.fr>