



**Agrément/Habilitation**

N° HA-2022 19MESRI/ANAQ-SUP/SE/DIPriv/nmf

**DEPARTEMENT: Institut Mercure**

**SPECIALITE: Gestion**

## **MEMOIRE**

**Présenté par:**

**Souléye SENE et Adama Bassirou SARR**

Pour l'obtention du diplôme de

**Licence Professionnelle**

**FINANCE COMPTABILITE**

**Sujet: LES EFFETS DE LA PANDEMIE DE LA COVID-19 SUR  
L'ACTIVITE DE LA RESTAURATION A DAKAR**

Soutenu à Mercure le 05/06/2022 devant le jury composé de:

<b>Président</b> <b>Dr Aly Ngone Ngom</b>	<b>Docteur en</b> <b>mathématique</b>	<b>SUPDECO</b>
<b>Encadreur :</b> <b>Dr MALICK MANE</b>	<b>Docteur en</b> <b>economie</b>	<b>SUPDECO</b>
<b>Membre</b> <b>Pape Ousmane MBAYE</b>	<b>Docteur en</b> <b>mathématique</b>	<b>SUPDECO</b>
<b>Membre</b> <b>Momar SIDIBE</b>	<b>Enseignant en</b> <b>comptabilité</b>	<b>SUPDECO</b>

**Année 2020-2021**

## **DEDICACES**

Nous rendons grâce à DIEU de nous avoir donné la force et la santé de mener ce travail. Nous dédions ce travail à nos chers parents pour leur amour inconditionnel et leur soutien moral.

## **REMERCIEMENTS**

Au terme de ce travail, il nous est agréable de formuler des remerciements à l'endroit des personnes et instituts qui, de près ou de loin, ont contribué à l'aboutissement de ce travail :

A nos parents, pour tous leurs sacrifices qu'ils ont faits, pour tous ce qu'ils nous ont donnés, pour tous leurs amours et diligences.

A Dr Malick Mane, notre encadreur qui nous a soutenu durant la rédaction et a su nous écouter et nous orienter, pour sa compréhension,

A tous nos formateurs à Supdeco, nos dérives et agitations ne vous ont jamais empêché de nous léguer les connaissances tant utiles à notre formation.

Qu'ils trouvent dans ce travail l'expression de nos profondes gratitude.

## **SIGLES ET ABRÉVIATIONS**

**BIT** : Bureau International du Travail

**CDI** : Contrat à Durée Indéterminé

**Covid-19** : Maladie a coronavirus 2019

**FMI** : Fonds Monétaire International

**MEPC** : Ministère de l'Économie, du Plan et de la Coopération

**MTTA** : Ministère du Tourisme et du Transport Aérien

**MTTD** : Mean time To Detect or Discover (Temps Moyens à Détecter ou à Découvrir

**OIT** : Organisation International du Travail

**PIB** : Produit Intérieur Brute

**PSE** : Plan Sénégal Émergent

**RAFI** : Réseau Africain d'Appui a la Formalisation

**RGE** : Recensement Générale de l'Entreprise

**RNCS** : Rapport National sur la Compétitivité de l'Économie

**TPE** : Très Petites Entreprises

**UPI** : Unités Pédagogique d'Intégration

**LISTE DES TABLEAUX**

Tableau I : Tableau de répartition de l'échantillon selon le nombre de salariés..... 37

## **LISTE DES FIGURES**

Graphique 1 : Répartition de l'échantillon selon le sexe .....	28
Graphique 2: Répartition de l'échantillon selon la tranche d'âge des restaurateurs.....	30
Graphique 3: Répartition de l'échantillon selon les différents types de restaurants.....	31
Graphique 4 : Répartition de l'échantillon selon les changements des salariés durant la covid.....	32
Graphique 5 : Répartition de l'échantillon selon la préférence des clients pendant la covid.....	33
Graphique 6 : Répartition de l'échantillon selon la baisse du prix d'un plat pendant le covid.....	34
Graphique 7: Répartition de l'échantillon selon l'augmentation sur l'approvisionnement en nourriture pendant le covid .....	35
Graphique 8 : Répartition de l'échantillon selon la baisse des recettes sur les restaurants .....	36
Graphique 9: Répartition de l'échantillon selon la fréquentation des clients au niveau des restaurants.....	38
Graphique 10: Répartition de l'échantillon selon le maintien de tous les employés durant la pandémie.....	39

## **RESUME**

La pandémie de la covid-19, qui a déjà contaminé plus de 31 millions d'individus et fait plus de 970000 victimes, n'a pas épargné le Sénégal. Le pays a enregistré son premier cas positif le 02 mars. Le 22 mars, le Sénégal comptait 5970 cas détectés dont 86 décès. Pour endiguer la progression de la maladie, le 23 mars, le Président de la République a décrété l'état d'urgence, assorti d'un couvre-feu et de mesure de confinement qui ont rapidement suscité le mécontentement des opérateurs économiques. Ceci a contribué à l'assouplissement progressif des mesures de restriction à partir de mai 2020.

Au Sénégal, l'économie informelle représente le principal moyen de subsistance de 90% des femmes et des hommes travailleurs. Le tissu économique sénégalais repose en grande partie sur les 97% d'entreprises qui œuvrent dans le secteur informel non agricole, composé principalement de TPE et de PME. La contribution du secteur informel au PIB était estimée à 44,6% en 2011 (RNCS 2011). L'économie informelle recouvre une multiplicité de situation qui ont néanmoins en commun un déficit de travail décent ainsi et une faible capacité de résilience en cas de crise.

Des mesures d'accompagnement ont été prises mais sont insuffisantes pour atténuer le choc auprès des acteurs de l'économie informelle. Elles contribuent à prévenir la pauvreté et l'informatisation tout en soutenant la demande, indispensable pour la survie des unités économiques informelles (UPI) mais ne visent pas directement (ou peu) les femmes et les hommes de l'économie informelle.

L'économie informelle est considérée comme un levier essentiel de lutte contre la précarité, le chômage et le sous-emploi. Cela implique de parvenir à la préserver de la crise sanitaire, économique et sociale associée à la covid-19 et à en limiter les conséquences négatives, à moyen et long terme. A court terme, il s'agit d'identifier les opportunités d'assurer la continuité des activités informelles, de pérenniser leur contribution au tissu économique, d'assurer un revenu à la population qui en dépend. Ce faisant, il convient de poser les bases pour une formalisation à moyen terme. Cela nécessite des réponses complémentaires qui atteindront effectivement les entreprises et des travailleurs de l'économie informelle (restauration).

## **SOMMAIRE**

DEDICACES .....	i
REMERCIEMENTS .....	ii
SIGLES ET ABRÉVIATIONS.....	iii
LISTE DES TABLEAUX.....	iv
LISTE DES FIGURES .....	v
RESUME .....	vi
SOMMAIRE .....	vii
INTRODUCTION .....	1
PREMIERE PARTIE : CADRE THEORIQUE ET REVUE DE LITTÉRATURE.....	4
CHAPITRE1 : CADRE GENERAL DE L'ETUDE .....	5
CHAPITRE 2 : REVUE DE LITTÉRATURE .....	15
DEUXIEME PARETIE : CADRE METHODOLOGIQUE ET ANALYTIQUE.....	18
CHAPITRE 1 : CADRE METHODOLOGIQUE.....	19
CHAPITRE 2 : CADRE ANALYTIQUE .....	28
CONCLUSION GENERALE.....	45
BIBLIOGRAPHIE.....	46
ANNEXES .....	48

## **INTRODUCTION**

La pandémie de la covid 19 est un phénomène mondial de grande amplitude, qui au 3 Aout 2020 a déjà contaminé près de 18millions d'individu et fait plus de 689.000, sur l'ensemble des pays du globe. De par son rythme élevé de propagation , sa grande dangerosité et la facilité avec laquelle il se transmet d'un d'individu à l'autre ,ce virus a déjà mis à mal les systèmes de santé les plus performant des pays développés d'Asie orientale , d'Europe et d'Amérique du Nord qui ont , tour à tour , été les principaux foyers de diffusion .En plus de ses conséquences sanitaires désastreuses ,la covid-19 a également fortement impacté l'ensemble des échanges commerciaux et financiers internationaux et provoqué une forte contraction de l'activité économique au niveau mondial qui , selon les prévision du FMI , connaîtra une récession historique de l'ordre de -3% en 2020. La covid-19 et l'instauration de mesures partielles ou totales de confinement, affectent le travail et les conditions de vie des travailleurs et leurs familles dans la quasi-totalité des pays du monde. Selon les estimations récentes de l'OIT, au niveau mondial 93% des travailleurs, soit 3,1MILLIARDS, vivent toujours dans des pays dans lesquels des mesures de fermeture des lieux de travail sont en vigueur. Cette menace est d'autant plus forte pour les 2milliards de travailleurs de l'économie informelle. Le BIT estime à 1,6 milliards le nombre de travailleurs informels significativement impactés par la COVID-19 et les mesures de restriction de mouvement adoptées pour limiter la propagation. Plus de 977 millions d'entre eux résident dans les pays en développement et/ou émergents et 325 millions en Afrique. La plupart mènent des activités journalières de subsistance et ne sont couverts par aucun mécanisme efficace et inclusif de protection sociale. Quel que soit leur secteur d'activité, leur profil démographique et leur milieu de résidence, ces travailleurs informels ne peuvent se permettre de mettre en suspens leurs activités sous peine de tomber durablement sous le seuil de pauvreté et ne plus pouvoir satisfaire leurs besoins fondamentaux personnels et familiaux. En l'absence d'épargne personnelle et/ou de revenus compensatoires, ils doivent par conséquent se résoudre à faire le choix cruel entre le risque d'exposition et de contamination à la COVID-19 et la remise en cause de leur autosuffisance alimentaire et de celle des membres de leurs ménages.

Cette menace concerne tout particulièrement les économies d'Afrique Subsaharienne qui affichent les taux d'informalité les plus élevés au monde (près de 90% en moyenne) et le taux de couverture par au moins un domaine de protection sociale parmi les plus faibles au monde (moins de 15% en moyenne), et ce en particulier dans les pays moins avancés et/ ou confrontés à des défis sécuritaires, sanitaires et humanitaires de grande intensité. Dans cette catégorie de pays hautement vulnérables figure le Sénégal. Au Sénégal comme dans la majorité des pays d'Afrique, l'économie informelle, dominée par les petites entreprises du secteur informel, représente l'unique moyen de subsistance de 90% et plus des femmes et des hommes travailleurs et leurs familles. Le tissu économique sénégalais repose. En grande partie sur les 97% d'entreprises non agricoles qui œuvrent dans le secteur informel. Depuis 2014, le Sénégal a adopté un nouveau modèle de développement pour accélérer sa marche vers l'émergence. Cette stratégie, dénommée Plan Sénégal Émergent (PSE), constitue le référentiel de la politique économique, sociale et environnementale à l'horizon 2035. Au cours de la première phase (2014-2018), des résultats probants et significatifs ont été enregistrés à la suite de la mise en œuvre des programmes, projets et réformes. Le Sénégal ambitionne aujourd'hui de réaliser une transformation structurelle de son économie afin de promouvoir une croissance durable et inclusive et fournir des emplois décents. Pour la phase 2 du PSE (2019-2023), un des défis majeurs reste le développement du secteur privé national. Dans cette dynamique, le PSE identifie l'économie informelle comme l'une des contraintes majeures qu'il convient de lever afin de bâtir un tissu d'entreprises formelles, étendre la couverture de la protection sociale, et moderniser son économie. Comme dans bien de pays africains, l'économie informelle occupe une place importante dans l'économie du Sénégal. Le secteur informel, très dynamique, est composé essentiellement de PME et TPE. Selon le dernier Recensement Général des Entreprises (RGE) 2016, 97% (85,4% selon la définition du BIT) des entreprises exercent dans le secteur informel. La contribution du secteur informel au PIB était estimée à 44,6% en 2011 selon le Rapport National sur la Compétitivité de l'Economie sénégalaise (RNCS 2011).

La présente de l'étude a comme question de recherche, d'abord d'analyser les effets de la covid-19 liées sur l'activité de la restauration, ensuite avec un objectif de

recherche qui est de déterminer les effets de la crise de la pandémie sur le secteur et en fin nous avons émis deux hypothèses spécifiques majeurs à savoir d'abord les recettes qui ont considérablement baissé à cause de la pandémie et en fin des mesures d'accompagnement qui sont inefficaces pour lutter contre ce virus.

Dans ce cadre notre mémoire sera articulé en deux parties à savoir

- La première partie intitulée cadre théorique et revue de littérature composé de deux chapitres.
- La deuxième partie consacrée sur le cadre méthodique et analytique composant deux chapitres.

**PREMIERE PARTIE :**  
**CADRE THEORIQUE ET REVUE DE**  
**LITTÉRATURE**

## **CHAPITRE1 : CADRE GENERAL DE L'ETUDE**

Ce chapitre nous permettra de poser les fonctionnements de notre recherche qui ne se veut pas être achevé mais qui essaiera d'apporter en toute modestie de la clarté sur la question, il comportera essentiellement les éléments suivants : contexte, problématique, question de recherche, objectif de recherche, hypothèses de recherches et la revue de la littérature.

### **1.1. Contexte et problématique**

#### **1.1.1 Contexte**

L'année 2020 est marquée par une crise sanitaire aux implications macroéconomiques néfastes pour les économies du monde en Afrique et au Sénégal. L'économie informelle recouvre une multiplicité de situations mais partage également une conséquence commune : un déficit de travail décent. Cela se traduit par une rémunération faible, irrégulière et imprévisible, l'absence de protections liées à l'emploi (sécurité sociale et du travail), la difficulté ou l'impossibilité de faire valoir ses droits, le manque de représentation et de possibilité de défendre ses intérêts. En outre, la majorité des entrepreneurs accèdent difficilement au financement, aux marchés et à la propriété pénalisant considérablement leur capacité à s'engager dans des contrats commerciaux, à développer avec efficacité leurs activités. Ces déficits de protection sociale et de l'emploi, le faible capital et l'invisibilité associée à l'absence de reconnaissance légale des activités et des emplois se traduisent par une faible capacité de résilience en cas de crise et un risque important d'aggravation des vulnérabilités préexistantes.

Les secteurs les plus représentés sont aussi ceux directement affectés par les mesures de prévention et notamment par les mesures de restriction de circulation, voire de confinement qui affectent à la fois la demande, mais aussi les importations et l'accès aux matières premières et biens intermédiaires nécessaires à la production. Il s'agit notamment du secteur du commerce et tout particulièrement du commerce de détail qui concentre au Sénégal plus de 51% des unités économiques informelles non agricoles et 36% de l'emploi avec une majorité de travailleurs ambulants et tabliers. Il s'agit également des petits artisans des secteurs de la confection, du travail du cuir ou de la menuiserie, des travailleurs du transport et des activités associées telles que la

mécanique automobile, de la restauration, des salons de coiffure et de beauté ou d'autres services, des ouvriers journaliers du bâtiment, des travailleurs domestiques et de bien d'autres encore. Il s'agit enfin, dans le monde agricole, des petits paysans des zones rurales ou périurbaines qui produisent pour le marché urbain mais ce sont retrouvés dans l'incapacité d'écouler leur production. Certains de ces secteurs ou sous- secteurs ont une dimension sexo-spécifique. Les femmes sont majoritaires dans les activités coiffure et soins de beauté, la restauration ou la pêche post-capture. A l'inverse, le transport, la mécanique automobile sont très fortement masculines Les 8 familles cartographiées récemment par le BIT figurent parmi ces secteurs.

Or, en l'absence de protection sociale et de reconnaissance légale des activités et des emplois, les propositions relatives aux allocations chômage (partielles ou totales), aux allégements fiscaux, aux nouvelles lignes de crédit ou aux subventions aux entreprises, tendent à limiter les réponses économiques et sociales apportées à la pandémie de la COVID-19 aux entreprises et aux travailleurs de l'économie formelle. Toutes ces mesures sont importantes car elles contribuent et continueront à prévenir la pauvreté et l'informatisation de l'économie formelle tout en soutenant la demande ; indispensable pour la survie des unités économiques informelles. Cependant, elles ne touchent guère les femmes et les hommes acteurs de l'économie informelle.

En même temps, l'économie informelle dans son ensemble et les entreprises et travailleurs du secteur informel en particulier sont considérés comme un levier essentiel de lutte contre la précarité, le chômage et le sous-emploi. Les entreprises artisanales de l'économie informelle jouent également un rôle majeur pour la formation professionnelle, représentant pour nombre de jeunes le seul moyen d'acquérir des compétences pour le monde du travail. Mais pour être en mesure d'être ce levier essentiel, encore faut-il parvenir à préserver l'économie informelle de cette crise sanitaire, économique et sociale associée à la COVID-19 et à en limiter les conséquences négatives immédiates, à moyen et long terme.

Il faut agir. Et cela nécessite indubitablement des réponses complémentaires aux mesures classiques, des mesures qui atteindront effectivement les entreprises informelles et l'ensemble des femmes et des hommes qui en dépendent au quotidien. La priorité est d'entendre et de faire entendre la voix des femmes et des hommes

entrepreneurs et travailleurs de l'économie informelle et des organisations qui les représentent. La priorité est également de cerner l'ampleur et la nature des effets directs et indirects de la COVID-19 et des mesures de prévention qui y sont associées. C'est par le biais de cette étude, dont le but de mettre la lumière sur les populations souvent non identifiées, non couvertes et invisibles, qu'il sera possible d'identifier les opportunités d'assurer la continuité des activités de l'économie informelle, de prévenir leur fermeture, d'assurer et de pérenniser leur contribution au tissu économique sénégalais et d'assurer un revenu à la population qui en dépend en proposant des options réalistes. Pour soutenir efficacement le processus et apporter des éléments pour développer une stratégie capable de préserver l'économie informelle de cette crise sanitaire, économique et sociale associée à la COVID-19 et à en limiter les conséquences négatives immédiates, à moyen et long terme, le BIT a initié la présente étude d'impact de la COVID-19 sur l'économie informelle au Sénégal.

Ce rapport présente les résultats de l'étude d'impact de la COVID-19 sur l'économie informelle au Sénégal. L'étude est commanditée par le Bureau International du Travail (BIT) en réponse à la demande du Ministère du Commerce et des PME du Sénégal et a deux objectifs principaux :

Donner la voix aux femmes et aux hommes qui dépendent au quotidien de l'économie informelle, à leurs organisations et la porter afin que leur situation soit prise en compte dans le développement de réponses à cette crise sanitaire, économique et sociale ; Mieux comprendre, dans leur diversité, leur situation, les défis, les opportunités, les besoins et les perceptions afin d'orienter le gouvernement, les partenaires sociaux, les organisations de l'économie informelle et toute autre initiative d'appui non gouvernementale pour le développement et la mise en œuvre de mesures immédiates et à moyen terme.

L'évaluation a été confiée au Réseau Africain d'Appui à la Formalisation de l'Economie Informelle (RAFI) qui a mené cette étude avec l'appui du BIT. RAFI est une organisation à but non lucratif composée d'experts dans les domaines du droit social, du droit fiscal et de la gestion de l'entreprise. RAFI est une plateforme panafricaine d'échange d'expériences et d'expertise au profit des acteurs de

l'économie informelle des pays de l'Afrique. Son objectif est de favoriser et de soutenir le processus de transition de l'économie informelle vers l'économie formelle et de jouer un rôle de catalyseur dans la formalisation des entreprises et des emplois.

Un restaurant est un établissement de commerce où l'on sert des plats préparés et des boissons à consommer sur place, en échange d'un paiement. En effet avec l'arrivée du covid-19 les restaurants ont subi de grande perte au niveau des recettes et beaucoup de leurs clients. Au Sénégal la restauration fait partie des secteurs les plus affectés par cette crise avec une perte de recette de 56 milliards de FCFA et 40 milliards de perte recettes pour les hôtels. Le Sénégal a enregistré son premier cas positif à la COVID-19 le 02 mars 2020. Le 22 mars, le Sénégal comptait 5.970 cas dont 3.953 guéris, 86 décès. Les personnes sous traitement sont dans les 20 centres de prise en charge répartis dans 8 régions. Les premiers cas de la pandémie ont été enregistrés dans la région de Dakar suivie de la ville de Touba avant de se répandre dans les autres régions. Les régions les moins touchées sont la partie Nordeste et le Sud-Est (Matam, Kédougou, Tama). Les zones urbaines sont fortement touchées alors que les zones rurales sont relativement épargnées. La région de Dakar reste l'épicentre de l'épidémie avec plus de 62% des cas détectés, suivie de la région de Diourbel (Touba).

Actuellement toutes les régions du Sénégal sont affectées par la pandémie. Le nombre de nouveaux cas quotidiens suit une courbe ascendante. Ces derniers jours sont particulièrement marqués par les contaminations communautaires et le retour des cas importés suite à l'assouplissement des mesures barrières et à l'ouverture de l'aéroport pour les vols domestiques et internationaux.

Durant les jours qui ont suivi les dernières mesures d'assouplissement, une forte augmentation des cas communautaires a été notée et surtout une augmentation inquiétante des décès. En effet, entre la date d'assouplissement des heures du couvre-feu le 7 juin et le 29 juillet 2020, 150 cas de décès ont été officiellement enregistrés. Le nombre officiel de morts au Sénégal a été multiplié par plus de quatre depuis la mise en place des premières mesures et les décès associés à la COVID-19 sont certainement bien plus nombreux en incluant les cas non identifiés.

Toutefois, malgré la multiplication des cas de décès un relâchement notoire est noté quant au respect des mesures barrières. Le nombre D'hospitalisations augmente régulièrement, mais plus en médecine qu'en réanimation. La tendance à la hausse du nombre de patients avec complications graves se confirme.

Cette année, pour la première fois dans l'histoire du Sénégal, la pandémie de la COVID-19 a conduit au renoncement de la célébration de deux manifestations majeures dans l'agenda du pays. La célébration de la fête de l'indépendance s'est déroulée dans les jardins du Palais de la République et la Fête du Travail n'a pas été célébrée comme de coutume. Cette situation est le résultat de la pandémie et des mesures visant à en limiter la propagation. Ces mesures ont eu des effets directs sur plusieurs plans. Sur le plan social un nouveau comportement, une « nouvelle société » s'impose avec la distanciation sociale, le lavage des mains systématique.

Sur le plan sanitaire les effets sont inquiétants avec la diminution du taux de fréquentation des formations sanitaires, la stigmatisation des personnes contaminées par la COVID-19, la faiblesse des prises en charges des malades atteints de maladies chroniques (insuffisance rénale, diabète ou autres affections requérant une attention régulière).

Sur le plan économique certains secteurs ont été directement touchés par les mesures barrières. La réduction du nombre de places dans les bus de transport en commun occasionné des pertes de revenus pour ce sous-secteur des transports. La fermeture avant l'heure des marchés a sérieusement limité les activités de plusieurs groupes d'acteurs (commerçants, fournisseurs, marchands ambulants, tabliers). L'impact estimé sur la croissance économique du Sénégal est visible, avec la baisse de 16% des exportations et des importations de 18% (MEPC : programme de résilience). Les secteurs les plus touchés sont : l'hébergement et la restauration avec une perte en chiffre d'affaires de 96 milliards (MTTA), le commerce avec une perte de 50 milliards (source MEPC) et le transport avec 34,3 milliards pour le transport aérien (MTTA), et 24,3 milliards pour le transport terrestre (MTTD). Les projections de croissance du PIB révisées pour l'année 2020 après la prise en compte des effets de la COVID-19 sont alarmantes et fortement négatives pour certains secteurs. C'est le cas dans le secteur du transport avec une projection de croissance (récession) révisée à -

8.8% contre une projection initiale de 8.8% et du secteur de l'hébergement et la restauration (projection révisée en négatif 60.7% contre une croissance de 5.2% en projection initiale).

Malgré la faiblesse de leurs revenus et les difficultés que vivent au quotidien les populations de l'économie informelle, plusieurs initiatives d'appui et de solidarité ont été menées pour accompagner l'Etat dans sa lutte contre la propagation de la pandémie. Parmi ces initiatives on peut noter la fourniture de masques par les tailleurs (couturiers) aux populations ; une expérience enregistrée un peu partout au Sénégal. Les élèves ont offert une enveloppe au ministre de la santé comme contribution à la lutte. Les artistes musiciens ont contribué aux activités de sensibilisation sur les mesures barrières et les précautions à prendre en cas de contamination. Ils ont offert les droits de leurs chansons pour la lutte contre la COVID-19. Les sportifs ont également participé financièrement. Les étudiants de l'université Assange Seck de Ziguinchor ont offert 1.500 litres de solutions alcoolisées.

Mesures pour limiter l'exposition des travailleurs et de leurs familles au virus et réduire les risques de contagion était sans délai donnant aux autorités administratives les pouvoirs :

- de réglementer ou d'interdire la circulation des personnes, des véhicules ou des biens dans certains lieux et à certaines heures ;
- d'interdire, à titre général ou particulier, tous cortèges, défilés, rassemblements et manifestations sur la voie publique ;
- d'ordonner, la fermeture provisoire des lieux publics et lieux de réunions ;
- d'interdire, à titre général ou particulier, les réunions publiques ou privées de quelque nature qu'elles soient, susceptibles de provoquer ou d'entretenir le désordre.

La phase de confinement (mois de mars 2020)

L'ensemble de ces mesures de (semi-) confinement (couvre-feu, ouverture et fermeture des marchés réglementées et interdiction des rassemblements publics) a répondu à plusieurs objectifs :

- Limiter les regroupements de personnes et imposer aux habitants la distanciation physique (interdiction des regroupements de personnes, fermeture des écoles et des universités, fermeture des lieux de culte et l'interdiction des événements religieux (Magal, Thiantes) et familiaux (baptêmes, mariages) ;

- Réduire fortement la mobilité des populations tant sur le plan international (fermeture des frontières aériennes, maritimes et terrestres) que national (Interdiction du transport interurbain de personnes) ;

- Interrompre les activités économiques susceptibles de participer de la diffusion du virus à travers la réglementation de l'ouverture et la fermeture de certaines activités économiques.

Vingt jours après l'apparition du premier cas confirmé de contamination à la COVID-19 au Sénégal, le Président de la République a pris des mesures pour endiguer la progression de la maladie. Le 23 mars en s'adressant à la Nation, il a décrété l'état d'urgence sur l'ensemble du territoire national assorti d'un couvre-feu de 20 heures à 6 heures. L'application de ces mesures

Propos de GRANT Thornton. Pour la situation du secteur d'activité la restauration hors domicile inclut la restauration avec service à table (cafés, bars etc.) la restauration rapide (fast Food, cafétérias). Mais c'est la restauration à table qui a le plus souffert avec cinq mois de fermeture dus au covid 19. Le gouvernement a mise en place une politique et la stratégie comme la distanciation, ce dernier inclut dans le respect des mesures barrières au niveau des restaurants.

### **1.1.2. Problématique et question de recherche**

#### **Problématique**

Depuis le début de l'année 2020, le monde est secoué par la crise sanitaire entraînant des crises économiques et sociales à travers toute la planète. La covid 19 se propagée très rapidement dans le monde déclenchant une série de mesures restrictives pour freiner le virus et des mesures économiques pour soutenir les économies. Beaucoup de mesures de restrictions sont mises en place partout dans le monde dont le confinement, d'interdiction de circulation, la fermeture des frontières, le couvre-feu, les interdictions de rassemblement, la fermeture des marchés des magasins, hôtels,

bars, des restaurants etc. Ces mesures restrictives ont perturbé gravement l'activité économique dans le monde surtout dans l'activité de la restauration. Elles ont eu des répercussions désastreuses sur le bien être des individus et des ménages à travers les pertes d'emplois et de revenus et un ralentissement de la consommation. Ce pendant en raison de la crise sanitaire liée à la covid 19 et les mesures prises pour lutter contre la propagation de l'épidémie ont causé les principaux postes de consommation ralentissent ou baissent de façon marquée. La chute de la consommation en volume est particulièrement forte pour les dépenses en restauration et autres. Avec cette mesure, tout devient compliqué et les restaurants auront du mal à se remettre car ils font partie des secteurs les plus affectés par la crise au Sénégal avec 56 milliards de FCFA de pertes de recettes.

### Question de recherche

Au regard de ce qui précède. C'est dans cet ordre d'idées qu'il serait intéressant de résoudre ce questionnement : **Quels sont les effets liés à la covid-19 sur l'activité de restauration ?** Dès lors il serait judicieux de répondre à ces questions spécifiques suivantes.

- **Quels facteurs de la restauration ont été impactés ?**
- **existe-t-il des mesures efficaces mise en œuvre pour accompagner le secteur de la restauration ?**
- **Quels sont les conséquences de cette pandémie dans les restaurants ?**

### 1.2 Objectifs et hypothèses

#### 1.2.1 Objectifs de recherche

Pour répondre à ces questions nous nous fixons comme objectif général : **d'étudier l'effet de la crise de la pandémie dans le secteur de la restauration à Dakar ?**

Pour se faire nous partirons des objectifs spécifiques suivants :

- **Analyser les déterminants de l'effet de la pandémie de la covid-19 sur du restaurant à Dakar ?**
- **Évaluer les mesures d'accompagnement du secteur post covid ?**

#### 1.2.2Hypothèses de travail

Afin d'apporter les réponses pertinentes à ces questions, nous avons jugé utile comme hypothèse générale : **la pandémie a un effet négatif sur le secteur de la restauration ?**

Notre travail de recherche sur l'hypothèse général aura pour objectif d'apporter des éléments de réponse aux hypothèses spécifiques suivants :

- **les recettes ont considérablement baissé à cause de la pandémie**
- les mesures d'accompagnement sont inefficaces**

En outre la crise sanitaire, sociale et économique liée à la COVID-19 et les mesures de confinement ont produit de puissants impacts d'une ampleur inégalée en affectant simultanément, la production de biens et de services, la mobilité des biens et des personnes, les rapports entre l'offre et la demande de biens et services. Ces mesures restrictives ont perturbé gravement l'activité économique dans monde surtout dans l'activité de la restauration.

## **CHAPITRE 2 : REVUE DE LITTÉRATURE**

Les notions de revue de la littérature ou d'analyse de la littérature désignent à la fois une méthode de travail scientifique et une catégorie d'étude scientifique. L'article finale est parfois dit article de revue par les francophones.

Il nous a été nécessaire de parcourir un certain nombre d'ouvrage d'auteurs parlant de l'effet de la pandémie de la covid 19 sur l'activité de restauration à Dakar afin de nous aider à mieux cerner le concept et la revue sur les points de la problématique afin de pouvoir mener dans la bonne direction l'ensemble de nos recherches.

### **2.1 Cadre conceptuel**

#### **Définitions des concepts :**

##### **La covid-19**

Le covid-19 fait référence à « coronavirus Disease 2019 » la maladie provoquée par un virus de la famille des coronavirus, le SARS-CoV-2. Cette maladie infectieuse est une zoonose, dont l'origine est encore débattue, qui a émergé en décembre 2019 dans la ville de Wuhan, dans la province du Hubei en Chine. Elles se sont rapidement propagées, d'abord dans toute la Chine, puis à l'étranger provoquant une épidémie mondiale.

La covid-19 est une maladie respiratoire pouvant être mortelle chez les patients fragilisés par l'âge ou une autre maladie chronique. Elle se transmet par contact rapproché avec des personnes infectées. La maladie pourrait aussi être transmise par des patients asymptomatiques mais les données scientifiques manquent pour en attester avec certitude.

##### **Par Julie Kern**

Rédactrice scientifique,

Le 01/11/2020

## La restauration

Un restaurant est un établissement de commerce où l'on sert des plats préparés et des boissons à consommer sur place, en échange d'un paiement. La nourriture y est généralement préparée par le chef cuisinier. Le terme couvre une multiplicité de lieux et une grande diversité des types de restaurant.

### Trouvé sur :

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Restaurant>

### Définition des mots clés

**Les coronavirus** : sont une famille regroupant beaucoup de virus pouvant provoquer diverses maladies chez l'homme, de la plus bénigne à la dramatique.

**Établissement commercial** : est un lieu où se déroule ou s'exerce une activité.

## 2.2 Revue des points sur la problématique

Selon Mbaye (2020) ; avec les nouvelles mesures de restriction prise par le Ministère de l'intérieur et le gouvernement de la région de Dakar pour lutter contre la propagation du covid, les propriétaires des bars et des restaurants sont partagés entre compréhension et inquiétude. Beaucoup regrettent que les nouvelles mesures interviennent juste au mois de décembre qui leur permettait de renflouer les caisses. Le problème causé par la covid-19 a beaucoup impacté le chiffre d'affaires. Avant, son restaurant-bars recevait beaucoup de marins en escale à Dakar et des touristes. Ainsi, le gérant révèle que d'un chiffre d'affaire journalière 500.000 à 600.000 FCFA, ils sont passés à moins de 200.000 Fcfa.

Selon l'étude de Thornton (2020), la covid-19 a un impact significatif sur l'activité économique du fait des mesures de fermeture des frontières, de couvre-feu et de distanciation physique. La croissance du PIB est projetée à 1,1% pour l'année 2020 alors qu'elle était attendue à 6,8% ces prévisions reposent sur la métrai de l'évolution de la pandémie, la mise en œuvre des mesures de soutien à l'économie et une reprise graduelle de l'activité à partir du second semestre de 2020.

Commenté [D1]:

Commenté [D2]:

Selon Organisation Internationale du Travail (OIT), l'impact sanitaire, économique et social de la COVID-19 sur les entrepreneurs et travailleurs de l'économie informelle au Sénégal est le fruit d'un travail empirique conduit en 3 phases successives durant les mois de mai à juillet 2020 auprès d'une multitude d'acteurs informels ou en charge de l'encadrement de l'économie informelle. Les phases 1 et 2 du diagnostic ont été réalisées aux mois de mai-juin 2020 auprès des organisations faitières de nature transversale (centrales syndicales, organisations patronales), des organisations sectorielles (syndicats de base, chambres consulaires) et des structures publiques ou privées d'encadrement. Ces deux premières phases ont été réalisées alors que les mesures de confinement de l'activité économique étaient les plus restrictives. Ces deux phases ont permis d'identifier les sept (7) filières ou secteurs les plus impactés par la COVID-19 et au sein de chacun les maillons d'activités et les catégories d'entreprises et/ou de travailleurs les plus vulnérables (OIT 2020).

La covid-19 a des conséquences lourdes et diverses dans plusieurs secteurs d'activité. Avec l'arrivée de cette pandémie des secteurs comme celle de la restauration ont connu des chutes. La covid-19 a un impact significatif sur l'activité économique du fait des mesures de fermeture des frontières, de couvre-feu et de distanciation physique. La crise du covid-19 a mis en exergue la vulnérabilité des entrepreneurs et des travailleurs de l'économie informelle.

**DEUXIEME PARTIE : CADRE  
METHODOLOGIQUE ET ANALYTIQUE**

## **CHAPITRE 1 : CADRE METHODOLOGIQUE**

Dans ce chapitre nous aurons à poser les organisations de notre recherche parfaite à son genre mais qui apportera en toute pudeur de la précision sur la question ; il comportera essentiellement sur les éléments suivants : présentation du domaine de l'étude, environnement de l'étude, cadre organisationnel, techniques de recherche.

### 1.1 Présentation du domaine de l'étude

#### 1.1.1 Environnement de l'étude

La cuisine sénégalaise est souvent décrite comme l'un des plus riches et la plus variée d'Afrique de l'Ouest. Elle représente un certain nombre de similitudes avec celles des autres pays de cette région, mais également subi d'autres influences. - La restauration Africaine ne s'est jamais aussi bien portée qu'aujourd'hui. En effet, la tendance est à l'ouverture des restaurants qui proposent des mets traditionnels de l'Afrique avec des plats le « Tiep Bou Dien » sénégalais etc. Toutefois, on constate que la restauration sénégalaise souffre d'une image quelque peu négative avec sa cuisine parfois trop riche et épicée. Aujourd'hui, on peut utiliser un design africain qui allie tradition et modernité de la manière la plus raffinée possible. Le Sénégal se réveille sur le marché culinaire et de nombreux fast-foods, autres restaurants voient le jour dans les villes africaines et même hors du continent.

– Selon les infos clés de Khadija Ndiaye Sarr consultant en restauration, l'un des principaux problèmes c'est le manque de la formation au niveau des employeurs. Ils avancent avec certaines connaissances erronées. Il Ya beaucoup de travail sur l'accueil, l'expérience et la satisfaction clients. Beaucoup d'employés passent par des centres de formation mais ce sont certificats passés en quelques mois. Elle dit, la chose surprenante, lorsqu'elle était à la recherche de supports, elle n'a rien trouvé sur la restauration dans l'un des plus grandes librairies de Dakar a part des livres de cuisine. Les restaurants ne sont pas tous du métier. Le problème c'est qu'ils connaissent très peu le côté technique de l'ouverture des restaurants. La restauration c'est un secteur où il faut être passionné. Tu y perds tes kilos au départ surtout quand c'est ton business. L'idée est donc de former et d'accompagner les entrepreneurs qui n'ont pas évolué dans le milieu de la restauration. Aussi il manque de soucis du détail

et le client n'est pas au cœur de la stratégie commerciale. Il attend un niveau de service supérieur mais par habitude il ne relève plus les ratés. Il va s'en contenter car « c'est comme ça partout ». Pourtant au Sénégal on est prêt à tuer un mouton ou laisser son lit à un invité, mais au restaurant l'accueil du client par les employés laisse partout à désirer. A côté de ça, le restaurant bistronomique La Fourchette situé à Dakar Plateau est un modelé concernant l'expérience et la satisfaction client. Il y a une vraie proximité avec la clientèle. Et puis, les métiers de la restauration ne sont pas valorisés et ne sont pas perçus comme valorisants pour les professionnels comme les serveurs.

**– Sur marché le marché de la restauration au Sénégal :**

Le marché est dominé par de la, petite restauration. Il y a beaucoup de fast-food mais ce qui est en train de développer c'est l'esprit (Coffee Shop) que les gens commencent à intégrer. L'endroit sympa, accessible, plus cher qu'un fast-food et moins cher d'un gastronomique. Un paies le concept, le cadre et des services comme le wifi. Le problème c'est que tout le monde veut être au même endroit : Almadies, Ouakam, Mamelles. Les restaurateurs veulent être de plus près de leurs cibles potentielles pourtant si ton concept est top, le client est prêt à faire des kilomètres. Résultat : le local est trop cher et rend luxueux un produit qui ne l'est pas. A Sacré-Cœur par exemple des gens vont faire du fast-food mais ils pourraient faire un fast-food amélioré et attirer des clients hors-zone.

**Les Gargotes :** pour la plupart aux alentours des garages, des rues industrielles et même dans les quartiers populeux, elles sont accessibles pour tous, grâce à leur proximité, mais aussi et surtout pour leur prix abordable. Avec 500francs, on peut manger à sa faim un bol de riz au poisson ou d'autres mets bien appréciés par les clients. Comme à Liberté 6, plus précisément au rond-point, ou on compte plus d'une dizaine de gargotes. A midi, garagistes, vendeurs et entres autres passants envahissent les gargotes pour se sustenter. A l'intérieur de ces tentes bricolées avec des tôles froissées, des bâches de tissus attachés sur des barres de fers ou de bois, le décor est sommaire. Trois bancs traverse entourent une grande table posée au milieu et jonchée de tasses, d'assiettes et de cuillères. A l'extérieur, on peut voir une quantité de bols empilés, de bassines pour la vaisselle et des ustensiles de cuisine noircis par le

charbon. Le tout baignant dans un décor inconfortant ou il est impossible d'identifier la couleur des draps qui servent de rideau.



**La restauration rapide (fast Food, en anglais)** est un mode de restauration dont le but est de faire gagner du temps au client en lui permettant de consommer rapidement les plats commandés ou de les emporter, et ce, pour un prix généralement moindre que dans la restauration traditionnelle. Cela a été initialement créé pour que les travailleurs puissent prendre de la nourriture plus rapidement et avoir le temps de manger pendant leur travail. Les mets servis sont le plus souvent des hamburgers ou des sandwiches, accompagnés de frites et d'une boisson. On peut aussi y manger un hot-dog, une pizza, un club sandwich, des frites-saucisses, un taco, un kebab, des pâtes ou des sushis.



**La cuisine de rue** : (parfois désignée par le terme anglais de « Street food ») est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine.

L'importance de la cuisine de rue dans l'économie des pays émergents est souvent sous-évaluée car elle est considérée comme faisant partie du secteur informel. La cuisine de rue engendre pourtant des revenus importants et constitue une source appréciable d'emploi : d'après le Bureau International du Travail, dans les années 1980, les vendeurs de rue représentent 29% de l'ensemble des travailleurs. Selon une étude de 2007 de l'Organisation des Nations pour l'alimentation et l'agriculture, plus de 2,5 milliards d'individus consomment quotidiennement de la cuisine de rue. Bien que les entreprises qui vendent de la cuisine de rue soient généralement petites et familiales, elles sont nombreuses et créatrices d'emplois, en particulier pour les

femmes. Les raisons de consommer de la cuisine de rue peuvent être diverses : tradition, souci, d'économie, rapidité, ou encore plaisir du lien social.



### **1.1.2 Cadre organisationnel**

Dans le cadre organisationnel d'un restaurant, l'hygiène devient encore plus aujourd'hui une priorité pour les professionnels de la restauration. Cela concerne les clients, mais aussi les équipes en cuisine et en service. Les formations sont désormais primordiales dans la sécurité et dans l'hygiène. La transparence sera de mise, il faut de plus en plus rassurer le client et montrer que les gestes barrières et autres obligations sont bien respectés. Le respect des recommandations en termes d'hygiène du personnel, passe par une sensibilisation continue et une formation renouvelée. Les équipements (machines de broyage et appareils divers) et tous les matériaux en contact avec les denrées alimentaires (tables de découpe, récipients, ustensiles) doivent être faciles à nettoyer ou à désinfecter. Dans les restaurants, il existe toute une hiérarchie, du commis au chef de partie et chef de cuisine. Il peut aussi officier dans la restauration collective.

Les métiers de la restauration sont répartis comme suit :

### **Le directeur(trice)de restaurant**

Le directeur(trice) de restaurant supervise toutes les activités de son restaurant. Il est le responsable de la gestion financière et de définitions des tarifs appliqués dans son établissement. Il est également chargé de recrutement et de l'organisation du personnel au quotidien. Il doit donc connaître le travail qui s'effectue aux différents postes du restaurant pour coordonner au mieux son équipe. Le directeur est donc gestionnaire mais aussi manager, il doit avoir une forte personnalité pour diriger toute l'équipe du restaurant et savoir la motiver en toute situation. Pour être directeur de restaurant, il est aussi essentiel d'avoir la fibre commerciale puisque sa mission principale est de tourner le restaurant en attirant la clientèle.

### **Le gérant de restauration**

Le gérant à la libre gestion de l'enveloppe allouée au restaurant par l'entreprise. Il est le responsable des achats, négocie directement avec les fournisseurs, gère les stocks, veille à la sécurité des installations (les appareils de cuisson des cuisines collectives sont des engins très perfectionnés). Il doit ainsi parfaitement connaître le prix des matières premières pour proposer des menus qui ne se mette en péril l'équilibre financier du restaurant. La somme qu'il peut consacrer par personne et par repas est souvent faible. Et il faut être un très bon gestionnaire pour satisfaire les clients avec peu de moyens. Le gérant travaille avec son chef cuisinier (appelé aussi chef de fabrication) à l'élaboration des menus et met en place des opérations spéciales de marketing pour relancer la fréquentation du restaurant (comme des menus thématiques). Il est aussi la manager de l'équipe du restaurant, au minimum une dizaine de personnes. Il doit organiser le travail de l'équipe selon l'activité du restaurant et s'occuper à la gestion administrative du personnel (feuilles de paie, congés...).

### **Le traiteur d'un restaurant**

Le traiteur-organisateur de réceptions est une personne dotée d'une imagination sans borne. Que ce soit pour deux ou pour des centaines de couverts, a lui de trouver une réponse adaptée à chaque occasion. Sélectionner le meilleur lieu, réaliser les menus, penser le service, les décors des tables, le mobilier, parfois la musique, voir le spectacle .... Il endosse une lourde responsabilité dans la réussite d'une réception. Sa principale responsabilité est d'élaborer une offre commerciale adaptés aux besoins de chacun, établir un cahier des charges. Il doit passer commande des ingrédients auprès des fournisseurs, gérer ses approvisionnements et son stock de marchandises. Le traiteur d'un restaurant doit réaliser ses préparations dans un laboratoire en veillant au strict respect de la sécurité alimentaire. C'est à lui de prévoir les moyens à mettre en œuvre (humains, matériels, logistique, culinaires) mais aussi de livrer ses clients à domicile.

### **Le serveur**

Un serveur est un employé qualifié dans les cafés, les restaurants ou tout autre établissement de restauration. Comme son nom l'indique, qu'il est au service des clients ; il a en conséquence plusieurs rôles. Le serveur de restaurant assure le service de salle. Après présentation du menu ou de la carte, il sert des plats et boissons puis encaisse le prix du repas. Il s'occupe le service à table et veille à ce que les clients ne manquent de rien. Il peut assurer également préparation et la desserte des tables et parfois l'entretien de la salle.

### **Les cuisiniers**

Le rôle du cuisinier en chef commence au marché où il détermine les quantités à acheter, négocie les prix et vérifie la quantité des produits. Certaines préparations sont réalisées en l'avance (assemblage, surgelés), d'autres sont cuisinées au moment du service. Les plats sont présentés avec soins ; le cuisinier fait preuve d'un certain sens artistique : on mange d'abord avec les yeux. A la fin du service, il faut nettoyer et tout remettre en place en cuisine. Le cuisinier travaille seul ou en équipe sous la responsabilité d'un chef de cuisine. Il est plus souvent debout, dans la chaleur sans réel contact avec la clientèle, sauf dans les très grandes restaurants ou dans les restaurants en libre-service.

### **Le Barman**

Le barman est chargé de la gestion du bar du restaurant. Son rôle essentiel est la préparation et le service des boissons commandées par la clientèle. Il est également responsable de la gestion des stocks, de la commande des produits, de leur réception et de leur rangement. Il procède au nettoyage du matériel, des verres et veille à la propreté du lieu. S'il est assisté par des serveurs, il répartit leurs tâches et veille au bon déroulement du service. Il a la responsabilité de l'ambiance qui régné autour du bar et doit créer une atmosphère confortable et chaleureuse pour fidéliser la clientèle.

### **1.2 Techniques de recherche**

Notre enquête est réalisée auprès des restaurants. Plusieurs raisons ont justifié le choix. Les études nous ont conduit à caractériser la demande sur l'effet de la pandémie de la covid sur l'activité de la restauration. Dans cette section il est question de présenter la procédure de collecte des données à travers le questionnaire d'enquête auprès des restaurants. La méthode d'échantillonnage obtenu à partir de cette enquête sera décrite également dans cette section. Enfin nous aborderons l'analyse descriptive des données.

#### **1.2.1 Recueil des données**

La méthode par convenance est la méthode que nous avons choisi du fait qu'elle consiste à sélectionner les enquêtes selon les objectifs visés. Notre enquête auprès des restaurants nous ont permis de visiter des différents types de restaurant. Vu que notre équipe est constitué de deux étudiants, nous avons mené ensemble le questionnaire d'enquête sur les différents types de restaurant. Les résultats obtenus ont fait l'objet d'une analyse empirique. Dans le cadre de la rédaction de notre mémoire, nous avons la nécessité de recueillir des informations. Pour cela nous avons procédé à plusieurs méthodes de recherches dans lequel on peut citer :

**-documentation :** la recherche documentaire nous a amené à parcourir la bibliothèque numérique ainsi que la CDI pour identifier, recenser et lire des : ouvrages, Articles, Mémoires, Thèses, Extraits, Sites internet qui ont un rapport avec notre thème qui est l'effet de la pandémie de la covid 19 sur l'activité de restauration à Dakar.

### **1.1.2. Méthode d'analyse des données**

Les données collectées ont été encodées, saisies, traitées et analysées à l'aide des logiciels Word et Excel. L'analyse des résultats s'est faite à l'aide de tableaux, graphiques et indicateurs statistiques telle que la moyenne.

En somme nous avons mobilisé des outils et méthodes d'analyse statistique descriptive pour le traitement de nos données collectées.

Au terme, ce chapitre nous a permis de décrire nos différentes méthodes d'analyse et nous avons pu montrer comment nous avons fait pour obtenir des informations auprès des restaurateurs. Ces informations sont traitées de manière descriptive et traduits sous différents graphiques et tableau.

## **CHAPITRE 2 : CADRE ANALYTIQUE**

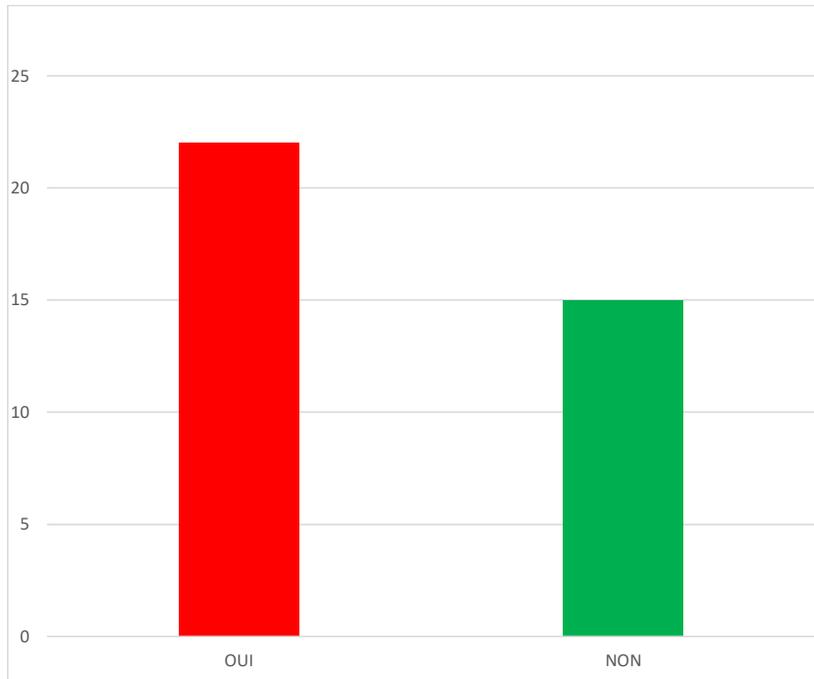
Dans ce chapitre nous aurons à poser les organisations de notre recherche parfaite à son genre mais qui apportera en toute pudeur de la précision sur la question ; il comportera essentiellement sur les éléments suivants : la présentation et discussion des résultats, la vérification des hypothèses.

### **2.1 Description d'échantillonnage**

Nous avons fait une enquête à l'aide d'un questionnaire de 18 questions administré à 23 restaurateurs. Cet échantillon nous a servi de base pour étudier les effets de la pandémie sur les restaurants. La plupart des personnes interrogées sont de sexe masculin et aussi sont âgés de 31 à 50ans. L'âge moyenne des personnes interrogées est de 31 à 50ans.

#### **- Analyse sur le sexe**

#### **Graphique 1 : Répartition de l'échantillon selon le sexe**

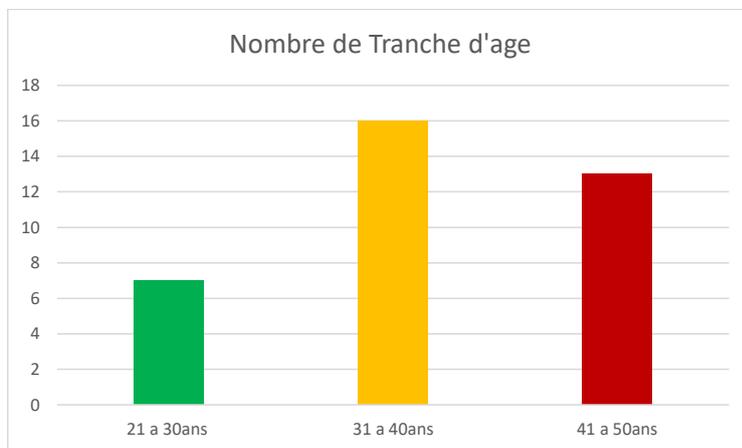


Source : Auteurs

Ce graphique montre que notre échantillon est composé de 59% d'hommes et de 41% de Femmes.

**-Analyse de la variable tranche d'âge**

**Graphique 2: Répartition de l'échantillon selon la tranche d'âge des restaurateurs**

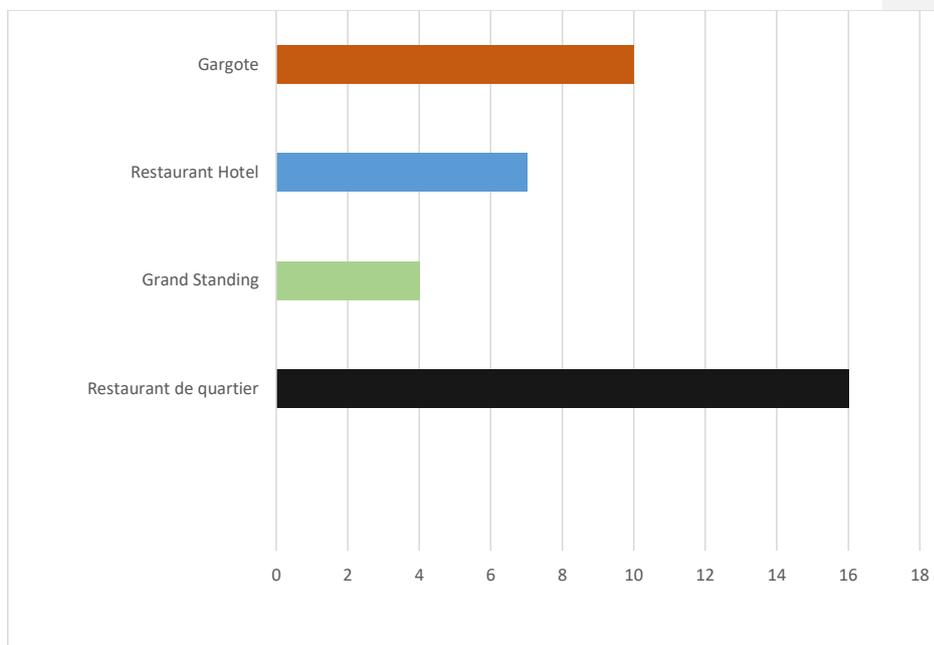


**Source :** Auteurs

Ce diagramme nous montre que la tranche d'âge entre 31 à 40ans et 41 à 50ans sont au même pied d'égalité par rapport à la tranche d'âge de 21 à 30ans. La plupart des personnes interrogées sont des adultes.

- **Types de restaurant**

**Graphique 3: Répartition de l'échantillon selon les différents types de restaurants**



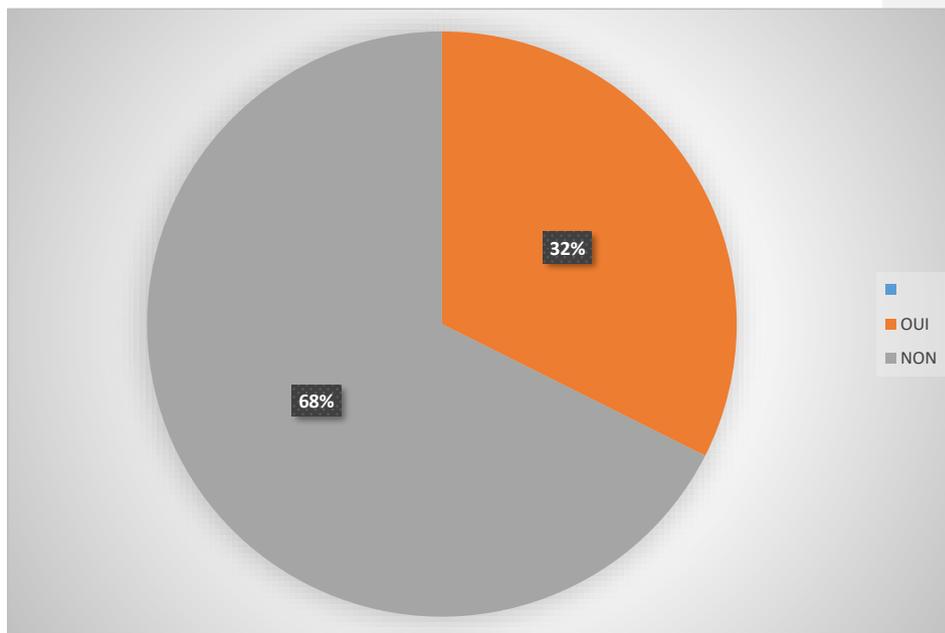
**Source :** Auteurs

Ce graphique montre que les restaurants de quartier avec 43% dominent dans notre échantillon. Il s'en suit les restaurants hôtels qui occupe 27%

## 2.2 Présentation et discussion des résultats

- effet de la covid sur les salaires

**Graphique 4 : Répartition de l'échantillon selon les changements des salariés durant la covid**

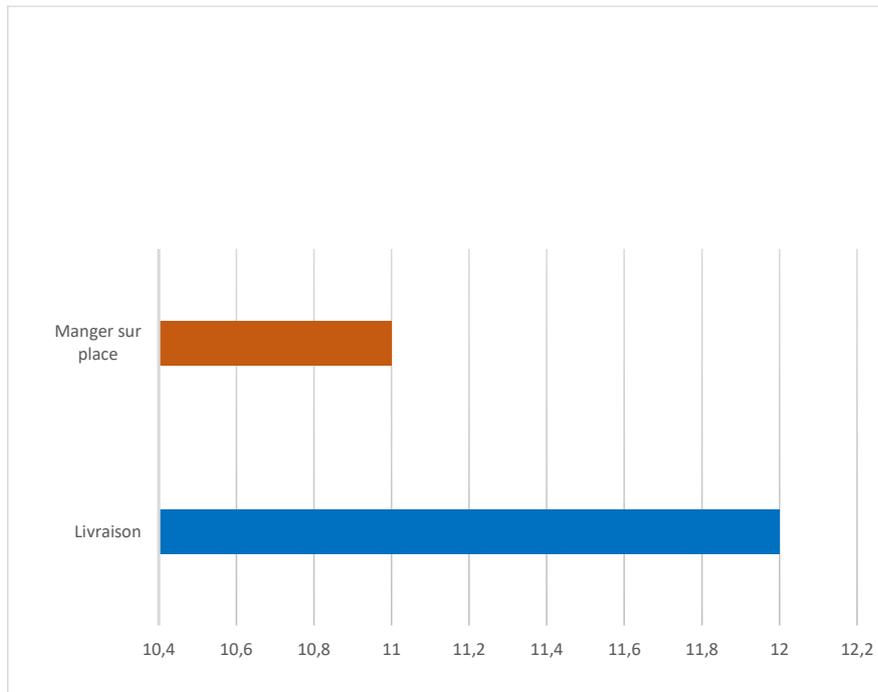


Source : Auteurs

Ce diagramme montre que 68% des salaires ont eu des changements et 32% des salaires des employés n'ont pas connu de changement.

#### -Analyse sur la préférence des clients

**Graphique 5 : Répartition de l'échantillon selon la préférence des clients pendant la covid**

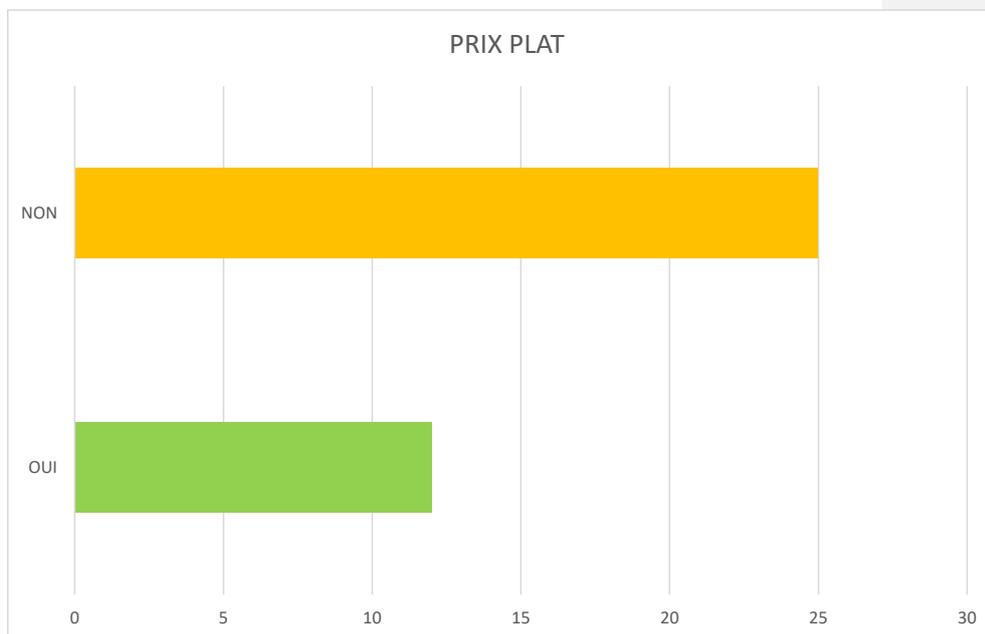


Source : Auteurs

Dans ce graphique nous constatons que 52% ont préféré se faire livrer et 48% ont préféré manger sur place.

**-analyse sur le prix d'un plat durant la covid**

**Graphique 6 : Répartition de l'échantillon selon la baisse du prix d'un plat pendant le covid**

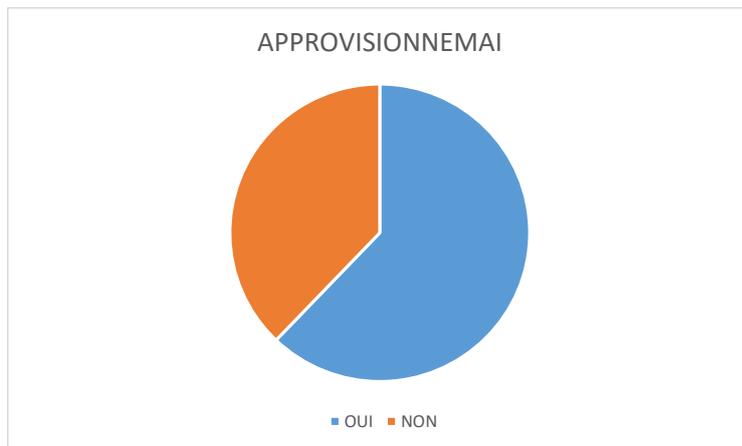


**Source :** Auteurs

Ce graphique nous montre que la plupart des restaurants (68%) n'ont pas augmenté le prix de leur plat.

**-Analyse sur les effets de l'approvisionnement**

**Graphique 7: Répartition de l'échantillon selon l'augmentation sur l'approvisionnement en nourriture pendant le covid**

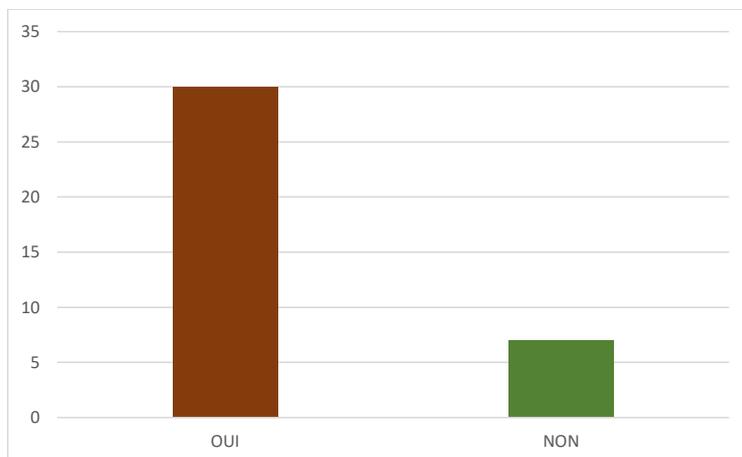


**Source :** Auteurs

Le diagramme ci-dessus nous montre que la plupart des restaurants (62%) ont subi une augmentation sur le prix de l'approvisionnement. Au vu des deux résultats précédents l'augmentation des coûts d'approvisionnement en matière première ne s'est pas répercuté sur les prix des plats vendus.

#### -Analyse sur les recettes

**Graphique 8 : Répartition de l'échantillon selon la baisse des recettes sur les Restaurants**



**Source :** Auteurs

Ce diagramme circulaire montre que la plupart des restaurants (81%) ont subi une baisse de recettes et 19% n'ont pas eu des baisses au niveau de leurs recettes.

Cette baisse des recettes peut être expliquée par le fait que malgré l'augmentation des matières premières les prix n'ont généralement pas bougé. On comprend alors que le profit puisse être négativement impacté.

#### -Analyse sur le nombre de salariés

**Tableau I : Tableau de répartition de l'échantillon selon le nombre de salariés**

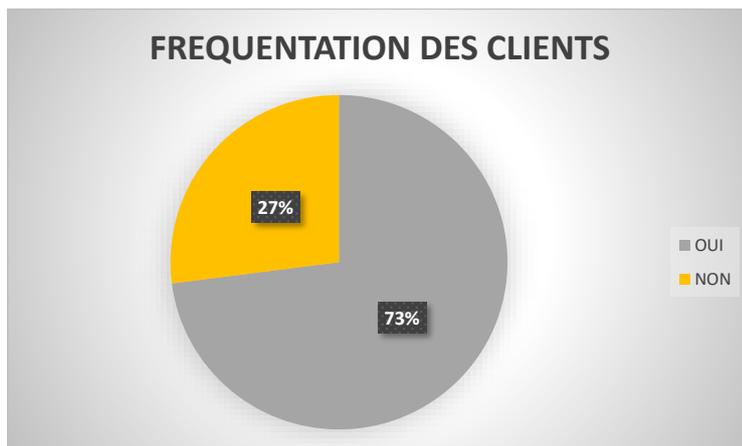
Types de restaurants	Nombre de restaurants	Totaux salariés	Moyenne
Restaurants de quartiers	16	56	3
Grand standing	4	121	30
Restaurants hôtel	7	98	14
Gargote	10	22	2
<b>TOTALS</b>	<b>37</b>	<b>297</b>	<b>49</b>

**Source :** Auteurs :

Ce tableau nous montre que les restaurants Grand standing recrutent plus d'employés, après les restaurants d'Hôtel.

#### -Analyse sur la fréquentation des clients dans les restaurants

**Graphique 9: Répartition de l'échantillon selon la fréquentation des clients au niveau des restaurants**

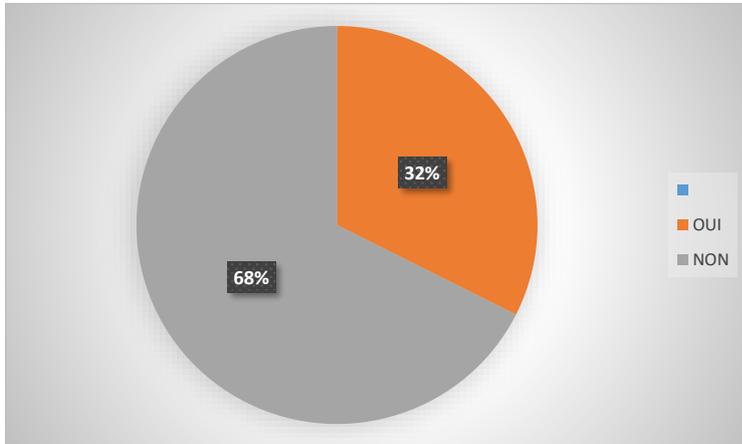


**Source :** Auteurs

Le diagramme circulaire montre que dans la plupart des restaurants (73%) confirme qu'il y a une baisse des fréquentations des clients. Ceci a considérablement baissé leur recette.

**-Analyse sur le maintien des employés pendant le covid**

**Graphique 10: Répartition de l'échantillon selon le maintien de tous les employés Durant la pandémie**



**Source :** Auteurs

Notre diagramme nous montre que 68% des restaurants n'ont pas gardé tous leurs employés et 32% ont maintenu tous leurs employés. Ceci pour atténuer la baisse des recettes

● **les mesures prises par les restaurants pour faire face au covid-19 :**

La répartition de l'échantillon selon les mesures prises par les restaurants de Dakar pour faire face à la pandémie ; On constate que, certains restaurants ont respecté les mesures barrières prise par le gouvernement tel que, se laver les mains avec de l'eau et du savon, ou d'utiliser le gel hydro alcoolique, respecter la distanciation entre les clients en limitant le nombre de place. Pour d'autres restaurants, ils ont pris comme mesure faire la livraison pour leurs clients. Mais une petite partie de ces restaurants ont fermé pour éviter la propagation du virus.

**●Les restaurants avaient-ils bénéficiés de l'accompagnement de l'Etat ? Si oui de quelle façon.**

D'après la répartition de l'échantillon sur l'étude que nous avons pu évaluer concernant l'accompagnement de l'Etat au niveau du secteur de la restauration à Dakar pendant la pandémie de la covid-19 ; nous constatons que les restaurants n'ont pas pu bénéficier de l'accompagnement de l'Etat. Ils se sont débrouillés seul durant toute la période du covid-19.

### 2.3 ANALYSE SWOT :

Tout restaurant connaît des évolutions au cours de son activité, que ça soit en se développant ou en perdant du chiffre d'affaires. L'analyse SWOT nous permettra d'identifier les forces, les faibles, les opportunités et les menaces rencontrés par les restaurants.

FORCES	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"><li>●Création d'emplois</li><li>●Diversité de l'offre</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>●Qualité et hygiène a revoir au niveau des restaurants de quartier et Gargote</li><li>●Prix desfois élevé pour les Grand standing et hotels</li><li>●Baisse des recettes</li></ul>
OPPORTUNITES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"><li>●Demande de restauration présente</li><li>●Faire la livraison à domicile</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Concurrence</li><li>●Perte d'un fournisseur</li><li>●Un environnements économique incertain</li></ul>

## **2.4. Vérification des hypothèses et implications économiques ou managériales**

### **2.4.1. Vérification des hypothèses**

Après avoir exposé ci-dessus les hypothèses de travail, il convient de procéder à leurs vérifications en les confirmant ou en les infirmant.

**Hypothèse 1 :** les recettes ont considérablement baissé à cause de la pandémie. Cette hypothèse est confirmée. D'après notre graphique 9 qui montre l'évaluation sur la répartition de l'échantillon selon les recettes, on constate que les restaurants ont connu une chute significative de 87% donc on peut confirmer cette hypothèse.

**Hypothèse 2 :** les mesures d'accompagnement sont inefficaces. Cette deuxième hypothèse est confirmée. D'après notre évaluation sur les différents restaurants nous avons constaté qu'ils n'ont pas pu bénéficier de l'accompagnement de l'Etat. Donc on peut dire que cette hypothèse est confirmée.

Après avoir vérifié nos hypothèses nous proposons dans les lignes à suivre quelques recommandations.

### **2.4.2 Implications**

Au regard de ce qui précède, le secteur de la restauration a été particulièrement touché par la crise du corona virus. Pour booster l'activité de votre restaurant nous suggérons ce qui suit :

**-S'organiser en association professionnel afin de porter des combats qui entre dans l'intérêts des acteurs.** Autrement les acteurs de la restauration doivent crée des associations qui auront pour but de défendre leurs intérêts.

-Création d'une ligne de crédit spécial pour le secteur : les autorités en partenariat avec les institutions financières doivent mobiliser des fonds pour le financement du secteur.

**-Un protocole d'hygiène doit être mise en place pour assurer la qualité du service dans les restaurants de quartier et les gargotes :** Mettre en place un service de contrôle qui veille momentanément à la qualité d'hygiène de l'alimentation.

**-Les restaurants de grand standing et hôtels doivent proposer des offres modérées accessible au large public :** mettre en place une stratégie d'offre qui permettra à la population locale d'y accéder.

Tous ces recommandations permettront d'améliorer le niveau de la rentabilité financière du secteur de la restauration.

En somme, ce chapitre nous a permis de montrer comment nous avons pu mener notre enquête auprès des restaurateurs. Ces informations obtenues nous ont permis de présenter sous forme de graphique et de tableau les résultats.

## **CONCLUSION GENERALE**

En somme, la restauration est une activité transversale qui implique de nombreuses fonctions différentes. Il a été question dans ce mémoire d'étudier les effets de la pandémie de la covid-19 sur l'activité de la restauration. La restauration est facteur économique qui participe aux développements d'un territoire. Mais il a été mis en évidence l'importance cruciale de l'impact de la pandémie de la covid-19 sur la restauration et les auteurs qui interviennent directement et indirectement dans ce secteur. Les principaux résultats trouvés dans ce travail qui sont la baisse de la fréquentation des clients, une augmentation sur le prix de l'approvisionnement. Cela s'est répercuter sur la baisse des recettes raison pour laquelle on a enregistré une diminution des salaires mais aussi la réduction du personnel.

Pour venir à bout de cela nous allons proposer les implications suivantes : s'organiser en association professionnel afin de porter des combats qui entre dans l'intérêts des acteurs, création d'une ligne de crédit spécial pour le secteur, un protocole d'hygiène doit être mise en place pour assurer la qualité du service dans les restaurants de quartier et les gargotes, les restaurants de grand standing et hôtels doivent proposer des offres modérées accessible au large public. La crise sanitaire, sociale et économique liée à la COVID-19 et les mesures de confinement ont produit de puissants impacts d'une ampleur inégalée en affectant le secteur de la restauration. Ce secteur a connu un arrêt total de leurs activités. Les restaurants et les bars sont obligés de fermer leurs portes de leur établissement face à la pandémie. Quand bien même, la vente en ligne et le service de livraison ait connu une explosion pendant le confinement, cela a, à peine, comblé les pertes que la crise sanitaire a engendrées. Ce pendant quels seront les nouveaux défis des restaurants après la covid ?

## **BIBLIOGRAPHIE**

- A. Mbaye 2020, « les nouvelles mesures de restrictions contre la covid 19 »
- KH. N. Sarr 2020, « entreprendre dans la restauration »
- G. Thornton 2020, « Les impacts de la covid-19 sur l'économie du Sénégal »
- OIT 2020, « Organisation Internationale du Travail »
- J. Kern , « sur le concept de la covid-19 2020 »

## **WEBOGRAPHIE**

- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Restaurant>
- <https://www.mareriel-horeca.com/guide/quels-sont-les-differents-types-de-restaurants/>
- <https://www.kpmg-pulse.fr/quels-defis-pour-la-restauration-aujourd'hui/>
- <https://www.alioze.com//chiffre-restaurant/>
- <https://emplois-senegal.com/cuisinier-cuisiniere/>
- <https://www.leblogdudirigeant.com/exemple-swot-cas-restaurant/>



## **ANNEXES**

---

Monsieur,

Nous réalisons un mémoire de fin d'études sur les effets de la pandémie sur l'activité de la restauration. Dans ce cadre, nous vous remercions de bien vouloir consacrer quelques minutes pour répondre au questionnaire ci-joint.

Vos réponses sont anonymes.

1. Prénom                      Nom

-----                      -----

2. Sexe?

Homme                       Femme

3. Tranche d'âge?

moins de 20ans       entre 21ans et 30ans                       entre 31et 40ans

entre 41ans et 50ans                       entre 51ans et plus

4.Nom du restaurant

-----

5. Le type de restaurant?

restaurant hôtel       restaurant grand standing

restaurant de quartier       Gargote.

6.Forme juridique de l'entreprise?

-----

7.L'activité principale?

-----

8.Quel est l'effectif des salariés?

-----

9.Quels ont été les mesures prises par les restaurants pour faire face au covid?

-----

- -

-----

-

10. Pendant le covid, est ce que vous avez gardé tous les employés ?

oui                       non

11. Les salaires ont-ils subi des changements pendant le covid?

Oui  Non

12. La fréquentation des clients pendant le covid a-t-elle baissée ?

Oui  Non

13. Vos recettes ont-elles baissé pendant la période de la pandémie?

oui  non  un peu  beaucoup

14. Les clients ont-ils préféré ?

manger sur place  se faire livrer

15. Avait-il des augmentations sur l'approvisionnement en nourriture pendant le covid?

Oui  Non

16. Le restaurant a-t-il augmenté le prix des plats pendant la covid?

oui  non

17. Avez-vous bénéficié de l'accompagnement de l'État?

Oui  Non

18. Si oui, de quelle façon ?

-----  
-----

## **TABLE DES MATIERES**

DEDICACES .....	i
REMERCIEMENTS .....	ii
SIGLES ET ABRÉVIATIONS.....	iii
LISTE DES TABLEAUX.....	iv
LISTE DES FIGURES .....	v
RESUME .....	vi
SOMMAIRE .....	vii
INTRODUCTION .....	1
PREMIERE PARTIE : CADRE THEORIQUE ET REVUE DE LITTÉRATURE.....	4

CHAPITRE1 : CADRE GENERAL DE L'ETUDE .....	5
1.1. Contexte et problématique .....	5
1.1.1 Contexte .....	5
1.1.2. Problématique et question de recherche .....	11
Problématique .....	11
1.2 Objectifs et hypothèses .....	13
1.2.1 Objectifs de recherche.....	13
1.2.2Hypothèses de travail.....	13
CHAPITRE 2 : REVUE DE LITTÉRATURE .....	15
2.1 Cadre conceptuel.....	15
Définitions des concepts : .....	15
2.2 Revue des points sur la problématique .....	16
DEUXIEME PARTIE : CADRE METHODOLOGIQUE ET ANALYTIQUE.....	18
CHAPITRE 1 : CADRE METHODOLOGIQUE.....	19
1.1.2 Cadre organisationnel .....	23
1.2 Techniques de recherche.....	26
1.2.1Recueil des données.....	26
1.1.2. Méthode d'analyse des données.....	27
CHAPITRE 2 : CADRE ANALYTIQUE .....	28
2.1 Description d'échantillonnage .....	28
2.2 Présentation et discussion des résultats.....	32
2.3 ANALYSE SWOT : .....	42
2.4. Vérification des hypothèses et implications économiques ou managériales .....	43
2.4.1. Vérification des hypothèses .....	43
2.4.2 Implications.....	43
CONCLUSION GENERALE.....	45
BIBLIOGRAPHIE.....	46
ANNEXES .....	48

