



Communiqué de Presse
5 mars 2021

***Triste anniversaire : un an déjà que la filière française de la profession des
Traiteurs Organisateurs de réception est plongée dans le noir***

Depuis mars dernier, c'est tout un pan de l'activité économique qui a été mis à l'arrêt brutalement avec des conséquences dramatiques pour l'ensemble de la filière événementielle. Courage et résilience sont les maîtres-mots de toute une profession qui redouble d'inventivité et de créativité pour garder la tête hors de l'eau et surtout préparer la reprise afin de figurer parmi les principaux acteurs qui permettront au pays de se relever de cette crise mondiale sans précédent.

Une activité à l'arrêt depuis mars dernier

Les Traiteurs de France, seul réseau national de Traiteurs Organisateurs de Réceptions haut de gamme, sont très sévèrement impactés par les multiples restrictions imposées par les autorités depuis mars dernier, entravant lourdement la conduite de leurs activités.

Ce réseau regroupe 37 PME, réparties sur l'ensemble du territoire français, qui ne peuvent plus travailler, et se retrouvent, pour la plupart, dans des situations économiques très préoccupantes. Les aides allouées et les différentes mesures prises par l'Etat, associées à la combativité et à la créativité de chacune, leur permettent de tenir mais pour combien de temps encore ?

Les chiffres parlent d'eux mêmes...Le réseau Les Traiteurs de France enregistre, au 31 janvier 2021, **une perte de CA de plus de 165 millions d'euros** depuis la mi-Février 2020 (date des premières mesures interdisant les rassemblements) sachant que plus de **87%** du chiffre d'affaires est normalement apporté par la cible B to B au travers des salons, congrès, événements d'entreprises et séminaires qui ont été annulés massivement depuis un an. Le chiffre d'affaires réalisé par l'organisation de réceptions privées, essentiellement les mariages, qui représente habituellement **13%** du chiffre d'affaires annuel global, a lui aussi été fortement impacté en raison des nombreux reports enregistrés sur 2021, et sur 2022...

En un an, **moins de 3 000 réceptions** ont pu être organisées sur l'ensemble du réseau dans le plus strict respect des normes sanitaires **contre près de 32 500 par an** en temps normal. L'une des conséquences est la mise au chômage partiel massive des salariés du secteur, à hauteur de 80% en moyenne, et la suspension nette des contrats temporaires liés aux « extras », traditionnellement très nombreux dans cette activité dynamique.

Le collectif événementiel des organisations professionnelles nationales, dont les Traiteurs de France font partie, alerte une fois de plus l'opinion publique en diffusant depuis le 1^{er} mars dernier une vidéo de 2 minutes intitulée « Il y a un an... ». Une mise en lumière qui fait froid dans le dos et qui permet de mettre en images les conséquences économiques, sociales et humaines qui touchent aujourd'hui si lourdement toute une filière mise à l'arrêt depuis 12 mois.

Pour accéder à la vidéo : <https://youtu.be/DTYyEA5V6gM>



Résilience, courage, dynamisme, créativité...tout est mis en œuvre depuis 12 mois pour garder la tête hors de l'eau

Dans ce contexte et souhaitant maintenir leurs activités et les emplois, tous les adhérents du réseau se sont fortement mobilisés en proposant diverses solutions de diversification allant des prestations livrées au e-commerce en passant par la création de restaurants éphémères.

*« La résilience, c'est l'art de naviguer dans les torrents nous dit Boris Cyrulnik qui a bien étudié le phénomène, que ce soit sur un plan personnel ou économique...et bien nous y sommes ! déclare Alain Marcotullio, Président de l'association Les Traiteurs de France. **Nous sommes en pleine résilience organisationnelle. En ordre de marche, dès le mois de mars dernier, nous n'avons eu de cesse de nous adapter, nous réinventer pour nous plier aux nouvelles exigences, à cette nouvelle donne pour préserver notre profession et anticiper le jour d'après.** »*

Les Traiteurs de France figurent parmi les premiers à s'être concertés pour définir et mettre en place de nouveaux protocoles stricts dans le respect des normes sanitaires et des restrictions en vigueur avec la création notamment d'un « **Mode d'emploi des réceptions de demain** » largement diffusé auprès des clients et des partenaires. Ils ont su réinventer leur métier **en imaginant de nouvelles manières de servir** pour limiter les contacts et respecter la distanciation sociale imposée. Face aux nouvelles contraintes du télétravail quasi généralisé, les Traiteurs de France ont par ailleurs mis en place un **service de conciergerie** permettant de qualifier les demandes afin d'apporter aux clients un conseil personnalisé et les orienter vers les traiteurs membres du réseau les plus adaptés.

Au niveau social, de nombreuses mesures et initiatives ont également vu le jour pour permettre aux salariés de rester connectés à leur métier et garder ainsi motivation et rythme de travail.



« Nous avons fait le tour des entreprises de la région et de nos partenaires afin d'identifier leurs besoins en main d'œuvre. Beaucoup d'entre eux ont l'habitude de faire appel aux intérimaires afin de pallier une croissance ponctuelle d'activité. Nous leur avons proposé de remplacer ces emplois par nos propres salariés, aujourd'hui souvent inoccupés par l'arrêt de notre activité. Un prêt de personnel qui s'avère être une solution « gagnant / gagnant » pour les 3 parties prenantes : le salarié touche 100% de sa rémunération, le partenaire paye le salaire de la personne ce qui nous permet ainsi d'éviter d'avoir recours aux licenciements » déclare Evelyne Chapuis, Directrice Générale de l'entreprise Festins.

Formations, prêts de personnel, roulement des équipes, réorganisation et optimisation des process ...tout a été mis en œuvre pour compenser l'arrêt soudain de tout ou partie de l'activité et garder des équipes soudées et qualifiées prêtes pour la reprise.

« Nous avons souhaité mettre à profit cette période « exceptionnelle » pour former encore plus notre personnel, nous réorganiser et optimiser nos process afin d'être encore plus performants pour la reprise. Outre le fait de faire gagner en compétence nos équipes, nous gardons un lien fort et concret avec eux et leur permettons d'avoir un rythme et une motivation pour anticiper l'avenir avec espoir et envie. Il n'est pas facile psychologiquement de rester loin de son entreprise pendant plusieurs mois, il était-nécessaire pour nous de les maintenir au maximum dans une ambiance de travail pour le bien-être de tous. » déclare Eric-Helen Louis, Président de la société Helen Traiteur, président d'honneur des TDF.





Une profession ultra mobilisée qui s'organise pour préparer la reprise

En tant qu'acteur territorial majeur, les Traiteurs de France anticipent la reprise comme une co-construction avec les producteurs et les artisans locaux et régionaux. Il s'agira plus que jamais de valoriser une économie circulaire, basée sur les rencontres, l'entraide et la solidarité.



« Il faudra du temps pour se remettre des conséquences lourdes, tant au niveau économique que moral et humain. Jamais la filière n'aura été aussi sévèrement impactée, mais nous sommes engagés depuis le début dans ce combat, face à une guerre violente que nous n'avions pas vu venir, pour anticiper et préparer l'avenir. Nous avons plus que jamais une place à tenir pour recréer du lien tant sur un plan professionnel que personnel et générer des interactions dont nous avons tous si cruellement besoin aujourd'hui » annonce Alain Marcotullio.

Ayant su préserver leurs compétences et garder motivés leurs salariés, les Traiteurs de France entendent jouer un rôle clef dans la reprise économique. Emotion, créativité, gourmandise et professionnalisme seront plus que jamais au rendez-vous pour le jour d'après.

« Nous avons tellement travaillé et anticipé les réceptions de demain que, dès que cela sera possible et autorisé, nous sommes prêts à organiser notre propre congrès national. Ce sera également l'occasion de tester et d'affiner en « live » nos nouveaux protocoles avant de les proposer à tous nos clients » poursuit Alain Marcotullio.

A propos du réseau Les Traiteurs de France :

Seul réseau national de 37 traiteurs organisateurs de réceptions indépendants haut de gamme, créé en 1996. L'association Les Traiteurs de France, c'est aussi 204 millions de chiffre d'affaires annuel, plus de 32 000 réceptions organisées par an, plus de 4 millions de couverts servis et 1 500 collaborateurs. Signataires du Pacte de Lutte contre le gaspillage alimentaire en 2015, les Traiteurs de France ont entamé depuis, la redistribution des surplus alimentaires et ce, sur le plan national. Cette démarche entre dans le cadre de la certification ISO 20121.

Contacts Service de Presse :

Agence SBC : Yglinga Benoît-Joubert / 06 63 70 61 69 / yglinga@sbc-groupe.com