



Communiqué de Presse
1^{er} décembre 2021

La profession des Traiteurs Organisateurs de Réceptions à nouveau mise à mal avec l'annonce de la cinquième vague du COVID

L'association Les Traiteurs de France, qui regroupe les leaders nationaux du secteur du Traiteur Événementiel (soit 37 entreprises qui emploient plus de 1500 salariés) alerte aujourd'hui les pouvoirs publics sur les impacts économiques désastreux liés aux annulations en chaîne que la profession subit encore aujourd'hui.

Déjà sévèrement touché, le secteur des métiers de l'événementiel reçoit aujourd'hui un nouveau coup de massue

En moins d'une semaine, ce sont plus de 430 réceptions pour 155 147 convives qui ont été annulées entraînant une perte de chiffre d'affaires qui s'élève à près de 6.900.000 d'euros.

L'ensemble de la profession est à nouveau sévèrement touché et doit faire face à des annulations en chaîne, sur l'ensemble des événements professionnels. En effet, face à l'annonce de la cinquième vague, un bon nombre d'entreprises s'interroge et préfère annuler leurs événements, en invoquant le principe de précaution.

Encore un coup dur pour les professionnels du secteur qui subissent de plein fouet cette crise sanitaire depuis mars 2020. Pour autant, ils n'ont jamais baissé les bras et ont déployé tous leurs efforts pour innover, imaginer de nouveaux modèles de réceptions et mettre en place des protocoles permettant de respecter scrupuleusement toutes les normes sanitaires, en proposant des réceptions sécurisées et parfaitement sous contrôle.

« Pour l'ensemble de notre secteur, ces annulations sont difficilement compréhensibles. Nous avons écrit « au pire de la crise » un protocole strict, validé par le gouvernement, nous permettant d'organiser les événements en règle avec les gestes barrières et toutes les restrictions sanitaires en vigueur. Nous nous sommes réinventés, et aujourd'hui, nous sommes largement prêts à affronter cette cinquième vague. Si nous devons encore aménager les conditions de travail, nous le ferons mais nous ne pourrons pas supporter un nouvel arrêt de nos activités. » déclare Alain Marcotullio, Président de l'association Les Traiteurs de France.



Au nom d'une profession, l'association Les Traiteurs de France demande une aide immédiate au gouvernement

Les annulations et les conséquences enregistrées au cours des derniers jours laissent présager des perspectives alarmantes pour cette fin d'année et le 1^{er} trimestre 2022.

Forte des expériences passées, l'association Les Traiteurs de France a constitué en urgence, une cellule de crise avec ses principaux membres et représentants. Il a été décidé d'alerter le gouvernement afin d'être reçu dans les plus brefs délais. Depuis le début de cette pandémie, les pouvoirs publics ont soutenu la profession. Aujourd'hui, il s'agit de remettre en place au plus vite des mesures qui se sont avérées indispensables lors des précédents épisodes de la crise.

« Nous faisons une fois de plus partie des professions qui sont touchées de plein fouet, et en premier, par cette nouvelle vague. Nous devons intervenir au plus vite auprès de l'Etat pour soutenir ces hommes et ces femmes qui se mobilisent sans relâche depuis bientôt deux ans pour préserver les emplois, maintenir les salaires de leurs collaborateurs, soutenir leurs partenaires et fournisseurs...mais qui vont finir par ne plus trouver l'énergie et les ressources nécessaires pour rester debout. » poursuit Alain Marcotullio, Président de l'association Les Traiteurs de France.

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.