

# Malgré la crise sanitaire, les traiteurs de quartier tirent leur épingle du jeu

Favorisés par la fermeture des restaurants et le regain d'intérêt des Français pour une cuisine « maison », certains traiteurs ont vu leur activité augmenter pendant le confinement.

Par **Coline Vazquez**

Publié le 11/12/2020 à 23:24,

Mis à jour le 12/12/2020 à 14:31



Le secteur de la boucherie-charcuterie, traiteur a enregistré une hausse d'activité de 15 à 20% durant le premier confinement et de 5 à 10% pendant le deuxième. THOMAS COEX / AFP

«C'est grâce au covid que nous vous avons découverts». Ce n'est pas la première fois que Jacqueline entend ces mots. Au traiteur qu'elle tient avec son mari depuis 20 ans, les clients défilent. Le couple s'étonne même de ce regain d'activité après un premier confinement où il avait été contraint de fermer boutique. Mais les choses sont différentes cet hiver. Si les Français ont, à nouveau, dû se confiner le 30 septembre, bon nombre ont continué de se rendre sur leur lieu de travail. Faute de pouvoir aller au restaurant entre midi et deux, ils se sont tournés vers les traiteurs.

Parmi ces nouveaux venus au traiteur d'Antioche, situé rue de la Réunion dans le XXe arrondissement de Paris, ce sont surtout des employés des bureaux aux alentours. *«Tous les salariés de la banque d'à côté viennent manger chez nous»*, s'amuse le couple qui propose chaque jour une cuisine française et méditerranéenne. Pour contenter la demande, Jacqueline et Jean ont même adapté leurs menus pour proposer une entrée ou un dessert en plus d'un plat chaud, avec chaque jour une recette végétarienne.

Chez Sonia, qui tient le traiteur italien Assaggi à Lyon, les commandes s'enchaînent. *«Le midi, on a toujours eu beaucoup de monde mais là, la clientèle a un peu changé. Avant nous avions beaucoup plus d'étudiants alors que maintenant ce sont plutôt des jeunes actifs qui allaient au restaurant mais qui veulent toujours manger de bons produits au déjeuner»*, confirme la jeune femme qui propose des plats préparés italiens dont des pâtes fraîches. Jean-François Guihard, président de la confédération française des bouchers, bouchers-charcutiers, traiteurs abonde. *«Il y a eu un transfert de la clientèle de la restauration vers nos commerces proposant des plats cuisinés»*, explique-t-il, tenant à apporter son soutien à un secteur lourdement frappé par la crise sanitaire.

## **Une clientèle familiale qui redécouvre les commerces de proximité**

Les Français désireux de trouver une alternative pour leurs pauses déjeuner ne sont pas les seuls à s'être tournés vers les traiteurs. Ces derniers bénéficient également d'une clientèle plus familiale en quête de produits à cuisiner. Un phénomène observé dès le premier confinement marqué par un regain pour la cuisine. Selon une enquête de Santé Publique France parue le 19 mai, 37% ont en effet déclaré cuisiner plus que d'habitude des plats «maison». *«Les gens avaient le temps, ils venaient chez nous pour acheter des produits frais»*, explique Jean-François Guihard, même si, selon lui, cette hausse d'activité est moins prononcée lors de ce second confinement *«car les gens travaillent plus»*. Elle est néanmoins visible : le secteur de la boucherie-charcuterie, traiteur a enregistré une hausse d'activité de 15 à 20% durant le premier confinement et de 5 à 10% pendant le deuxième, selon les chiffres de la CFBCT.

*«Il y a eu une fidélisation de la clientèle*, indique le patron de la confédération qui se réjouit que les Français aient redécouvert leurs commerces de proximité. *Certains de nos nouveaux clients passaient devant chez nous sans s'arrêter car ils étaient pris dans leurs habitudes. Le confinement leur a permis de découvrir qu'ils avaient bien*

*souvent tout ce qu'il fallait autour de chez eux, de très bonne qualité et à des prix très raisonnables*». Face à la crise sanitaire et ses contraintes, les commerces de bouche ont su s'adapter en développant leurs services de livraison, la vente en ligne et 'le click and collect' et en proposant plus de plats préparés le midi, détaille Jean-François Guihard qui tient à souligner cette évolution. *«Ces nouvelles habitudes se sont structurées et vont perdurer. La clientèle que nous avons gardée est une clientèle jeune, des familles ou des jeunes actifs attachés à la qualité, 'au manger mieux'»,* assure-t-il. Selon lui, c'est aussi le besoin de lien social qui explique la hausse d'activité que connaissent les traiteurs de quartier : *«C'est un élément important à prendre en compte. On ne peut pas tout faire à distance. Même si on porte un masque, qu'on ne voit pas les sourires, on peut discuter»*.

## Entre optimisme et avenir sombre

Un lien social, que la profession espère voir perdurer à Noël. *«Décembre est le mois le plus important de l'année. Si vous ratez cette période, c'est catastrophique pour votre activité»*, résume Jean-François Guihard qui s'attend à une forte activité pour les semaines à venir. Les Français ont, en effet, attendu avec impatience les annonces du Premier ministre, jeudi. Noël *«occupe une place à part dans nos vies et nos traditions»*, a ainsi déclaré Jean Castex précisant que le couvre-feu en vigueur à partir du 15 décembre sera levé le 24 décembre au soir afin de permettre à tous de réveillonner en famille. *«Les gens ne pourront pas aller au restaurant car ils seront fermés donc ils vont recevoir chez eux et aller chercher chez nos artisans des produits de qualité»*, espère-t-il, rappelant que les restaurateurs proposent eux aussi des services de vente à emporter.

Cet optimisme ne saurait toutefois cacher les lourdes conséquences de l'immobilisation de tout un pan de la profession. Avec la crise sanitaire ce sont tous les mariages, cocktails, soirées d'entreprises qui ont été mis à l'arrêt et avec eux, ceux qui les fournissaient. Si pour certains, cette chute de l'activité de livraison est compensée par la hausse du nombre de clients sur place, pour d'autres, les pertes sont trop importantes. *«En moyenne, pour les charcutiers-traiteurs, cette activité représente 60% de leur chiffre d'affaires, c'est une perte sèche pour eux. Sans parler des entreprises spécialisées dans la réception, pour qui la situation est catastrophique»*, soupire Jean-François Guihard qui est peu confiant pour l'avenir. *«Ce qui nous inquiète le plus, c'est que nous n'avons pas de visibilité. Même quand l'activité va redémarrer, il y aura un moment d'inertie avant que les événements aient*

*à nouveau lieu car un mariage, une réception c'est quelque chose qui se prévoit à l'avance. On ne retrouvera pas notre rythme de croisière avant 2022»,* prédit-il, craignant que certains ne s'en relèvent pas.

**À voir aussi** - Stéphane travaille la nuit pour sauver son restaurant