



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

**HAUTS-DE-FRANCE**

*Enquête*

## L'artisanat alimentaire des Hauts-de-France face à la 5<sup>e</sup> vague du COVID

Février 2022

## EDITO DU PRESIDENT

Les nouvelles mesures de restriction, nécessaires pour combattre la 5<sup>e</sup> vague de l'épidémie de COVID-19, ont impactées les entreprises artisanales. **Les signes de reprise sont évidents** et les aides de l'État ont pu aider les artisans à se projeter durant cette période compliquée, mais **nous ne cessons pas d'être vigilants face à la situation des artisans après plus de deux ans de pandémie.**

Plus que jamais, nous avons besoin d'analyser la situation sur le secteur de l'alimentaire, notamment les professionnels dont le chiffre d'affaires dépend de l'activité événementielle. Cette prise de contact lors de l'enquête nous permet de prévenir les difficultés et d'accompagner au mieux ceux qui le souhaitent. L'analyse de ces données et témoignages nous aide à choisir **les solutions les plus adaptées pour répondre à des problématiques concrètes vécues dans les entreprises.**

Nous gardons à l'esprit que les restrictions et la pandémie ont offert un regard neuf aux consommateurs sur les entreprises de proximité, et que ces dernières ont su s'adapter à ces habitudes et perspectives nouvelles. Cependant, il ne faudrait pas que certaines entreprises restent sur le côté, c'est pourquoi plus que jamais **nous sommes mobilisés et à leurs côtés.**



**Laurent RIGAUD**

Président de la CMA Hauts-de-France

La 5<sup>e</sup> vague de l'épidémie de Covid 19 s'est traduite par l'annulation de nombreuses manifestations en entreprise ou dans la sphère familiale et pèse donc sur les activités de traiteur et celles liées à l'évènementiel pour les entreprises alimentaires.

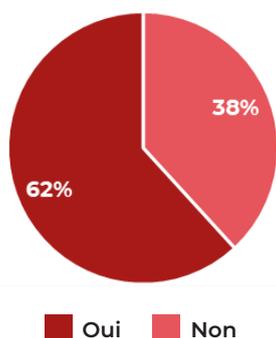
Afin d'en mesurer l'impact auprès des artisans du secteur, la CMA Hauts-de-France a mis en place un

dispositif d'accompagnement auprès des entreprises concernées.

Dans ce cadre, une enquête électronique et téléphonique a été déployée pour apprécier l'impact de cette vague épidémique auprès des artisans et leur proposer les solutions adéquates en fonction de leur situation.

## ENTREPRISES IMPACTÉES

La survenue de la 5<sup>e</sup> vague de Covid 19 depuis la fin d'année 2021 a-t-elle eu un impact sur votre activité ? *(ensemble des répondants)*



# 62%

des artisans interrogés déclarent que la 5<sup>e</sup> vague de l'épidémie a un impact sur leur activité

## TYPES D'IMPACTS

Quel a été cet impact ?

*(parmi les dirigeants déclarant que la 5<sup>e</sup> vague a eu un impact - plusieurs réponses possibles)*

# 77%

accusent une baisse du chiffre d'affaires **(plus de 3 sur 4)**

# 69%

ont composé avec des annulations de commande **(plus de 2 sur 3)**

# 28%

rencontrent des difficultés de trésorerie **(plus d'1 sur 4)**

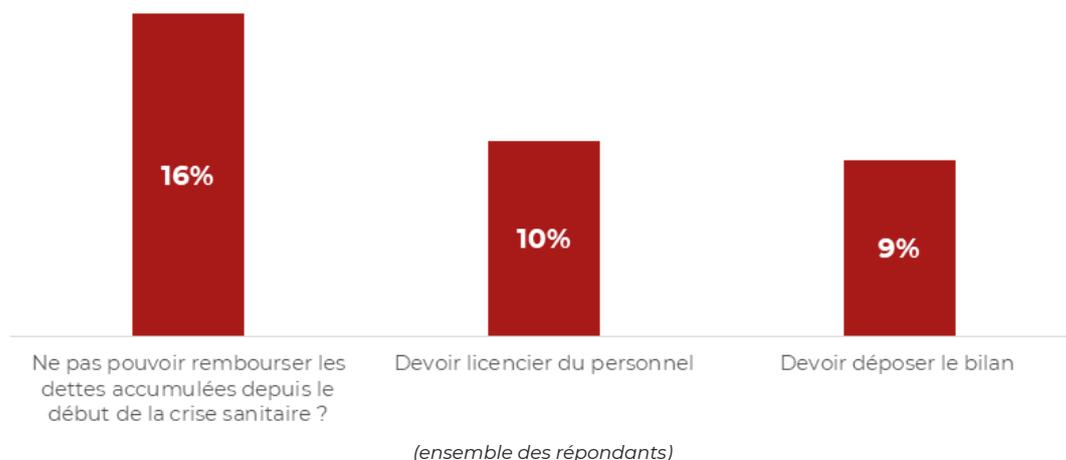
# 17%

rencontrent des difficultés d'approvisionnement **(plus d'1 sur 6)**



## TYPES DE RISQUES

Au regard de la situation actuelle, pensez-vous que pour votre entreprise il y ait un risque de :



## TÉMOIGNAGES

Parmi l'ensemble des répondants, des risques importants sont identifiés :

**- Près d'1 sur 6 (16%) craignent de ne pas pouvoir rembourser les dettes accumulées depuis le début de la crise**

**- 1 sur 10 craignent de devoir licencier du personnel**

La problématique de l'emploi ne se limite pas au risque de licenciement d'après plusieurs témoignages :

- « Je ne pourrai pas recruter comme prévu puisque l'activité n'est plus au rendez-vous. »
- « Les CDD ne pourront pas être convertis en CDI car il reste trop d'instabilité dans les commandes événementielles »
- « La possibilité d'avoir du personnel cas contact ou positif malgré qu'ils soient tous vaccinés »
- « Je ne vais pas pouvoir reprendre d'apprenti. »
- « J'ai des difficultés à recruter du personnel »

**- Près d'1 sur 10 (9%) craignent de devoir déposer le bilan**

Pour cette dirigeante de pâtisserie, plus que la 5<sup>e</sup> vague, c'est la durée de la crise sanitaire depuis l'apparition de l'épidémie en France qui lui fait craindre la fermeture de son établissement :

« Je suis lassée de me battre pour maintenir mon activité. La taille des gâteaux ne cesse de diminuer faute de pouvoir se réunir en famille.

Et les mariages sont fortement impactés par cette pandémie. Ils sont sans cesse repoussés et, s'ils sont maintenus, ils se font avec moins d'invités ce qui est un énorme manque à gagner.

Les réservations se font maintenant à la dernière minute, on ne peut plus rien planifier, et on vit dans l'angoisse qu'une mesure gouvernementale annule tout.

Voilà, cette année, je n'ai qu'un seul mariage qui vient d'être validé pour mars. Je me prépare à vivre une 3<sup>e</sup> haute saison encore sans vrais mariages. »

Cette campagne s'est déroulée du 10 au 28 janvier 2022 par questionnaire électronique auprès de 3 867 artisans du secteur alimentaire. L'artisanat alimentaire comporte l'ensemble des activités artisanales de l'alimentaire : boulangeries, pâtisseries, boucheries, charcuteries, vente à emporter de plats cuisinés, etc.

Pour cette enquête, nous avons ciblé les secteurs dont les activités impliquaient des activités de traiteur ou liées à l'événementiel, en particulier les boulangeries, pâtisseries, boucheries et charcuteries.

207 artisans ont participé à l'enquête. 27 d'entre eux ont bénéficié d'un rendez-vous avec leur conseiller de proximité CMA-HDF pour agir sur la prévention de leurs difficultés financières.

# L'observatoire de l'artisanat

Scannez le QR code pour accéder à nos dernières études sur l'artisanat ou rendez-vous sur **cma-hautsdefrance.fr**



**cma-hautsdefrance.fr**

**09 72 72 72 07**

