

Le nombre de faillites dans l'Horeca augmente : "Le statut d'indépendant, je n'en veux plus", témoigne Dany

RTL info, par Florent Tondeur et Sarah Salamone
Publié le 11/07/2024

Le nombre de faillites dans l'Horeca augmente : environ 2.000 l'an dernier. C'est 22 % de plus qu'en 2022. De nombreux restaurateurs décident aujourd'hui d'arrêter leur métier d'indépendant, pour se tourner vers celui de salarié, plus sécurisant. Comme de nombreux professionnels de l'Horeca, Danny a pris la décision difficile de fermer son restaurant. Le 21 juillet, il assurera son dernier service dans son établissement Le Val d'Heure à Montigny-le-Tilleul : *"Ce sont beaucoup d'investissement, beaucoup de stress et de sacrifices"*, explique l'ex-indépendant. Il ajoute : *"Tant que j'ai la santé, je veux en profiter"*. En 2021, il subit les inondations et en parallèle, il y a la crise sanitaire.

Vers le salariat

Aujourd'hui, il n'arrive pas à se remettre de ces crises successives : *"Ce qui m'a motivé, c'est d'avoir un contrat et être salarié. Je travaille dans un hôtel à Charleroi, je fais de la consultance et d'autres choses"*. Et Danny est loin d'être le seul dans cette situation. Le phénomène ne cesse de s'accroître depuis un an et demi. *"C'est un phénomène qui s'est amplifié ces 18 derniers mois. Les charges salariales ont augmenté, le coût des marchandises a augmenté. La viabilité d'un restaurant est difficile dans ces conditions"*, explique Emmanuel Didion, le vice-président de la fédération Horeca Wallonie.

Pour la Fédération Horeca, il existe pourtant des solutions. Par exemple, la baisse de la TVA sur les boissons non-alcoolisées ainsi que les aides à l'embauche.