

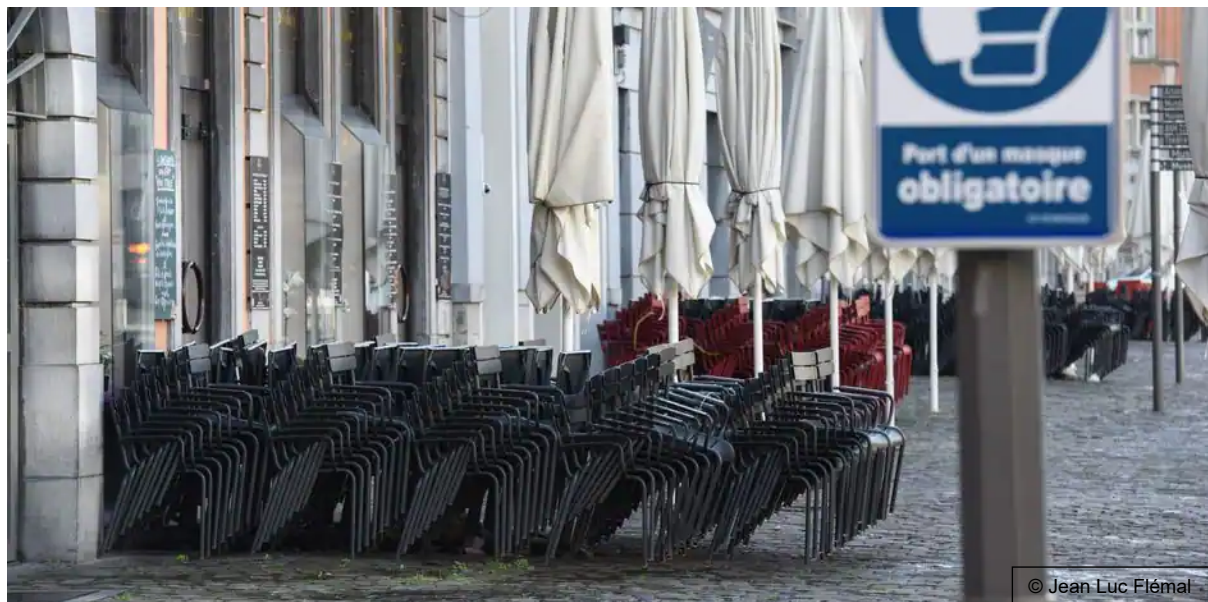
Avec un label "Covid safe", l'Horeca wallon pointe une "démarche plus marketing que sécuritaire": "On ne va pas pouvoir mettre en oeuvre des labellisations en quelques semaines"

Economie (/actu/economie)

C.C

Publié le 12-04-21 à 20h16 - Mis à jour le 12-04-21 à 20h17

Pour le président de la fédération Horeca Wallonie, la priorité reste à la réouverture des établissements au 1er mai, et juge les protocoles actuels suffisants.



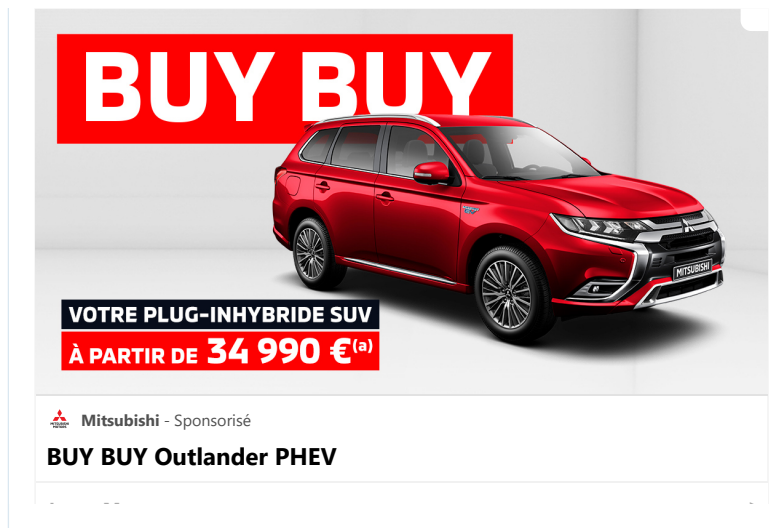
© Jean Luc Flémal

◀9

Si l'UCM s'est dite favorable (<https://www.lalibre.be/economie/entreprises-startup/un-label-covid-safe-en-belgique-l-ucm-salue-une-reponse-pragmatique-tout-le-monde-y-serait-gagnant-607466429978e27be0bcaabd>) à la proposition de certains experts d'instaurer un label "Covid safe" (<https://www.lalibre.be/economie/conjoncture/bientot-un-label-covid-safe-pour-les-lieux-publics-en-belgique-607423697b50a654b5f3ac50>) pour les lieux publics en Belgique, la fédération Horeca, de son côté, se montre plus sceptique et estime qu'il faut y aller "step by step" pour permettre la réouverture des établissements le plus rapidement possible.

Thierry Neyens, le président de la fédération Horeca Wallonie, juge que mettre en place un tel label prendrait trop de temps. *"On ne va pas pouvoir mettre en oeuvre des labellisations en quelques semaines. Pour nous la priorité, c'est de pouvoir rouvrir début mai"*, rappelle-t-il. Il voit dans la proposition une *"démarche plus marketing que sécuritaire"*.

Publicité



Le président de la fédération est satisfait des protocoles déjà existants. *"Ce n'est pas parce qu'on a pas de label qu'on n'est pas en conformité", assure-t-il. "Il y a eu une protocole lors que la réouverture du mois de juin qui a très bien fonctionné, globalement".*

Il reconnaît tout de même le besoin de se pencher sur "le volet technologique", nécessaire pour *"les établissements qui n'ont pas la possibilité de ventiler"*, notamment dans le secteur de la nuit. Pour Thierry Neyens, l'idée d'un label pourrait être une solution envisageable qu'à plus long terme. *"Dans l'immédiat non, mais dans le temps il y aura un intérêt. Pour autant qu'il n'y ait pas d'obligation, il faut laisser un libre choix aux établissements"*, insiste-il sur le fait que certaines structures ne sont pas en mesure d'investir dans des appareils de filtrage de l'air. *"Si on impose un niveau de normes, il faut à ce moment là un subventionnement des régions en ce sens."*

L'Horeca wallon demande alors à ce que le secteur soit associé aux cahier des charges du label.

◀9

Newsletter DH Actu

L'actu vous intéresse?
Inscrivez-vous à la newsletter DH Actu et recevez le condensé des in
tous les matins du lundi au vendredi!

Votre e-mail

Je m'inscris

☐

Je déclare avoir pris connaissance de la politique de protection de la vie privée de La DH e

Contenus Sponsorisés

PUBLICITÉ |