

Le Soir – 24/04/2020

Feu vert théorique le 8 juin pour l'horeca?

Nul doute que les cafés et restaurants garderont porte close dans les prochaines semaines. Quand cette situation va-t-elle évoluer ? La date du 8 juin a été évoquée toute la soirée. Le secteur, lui, prépare déjà les conditions de la réouverture.



PAR CECILE DANJOU

Le 24/04/2020 à 22:47

Le secteur aime à le répéter : « Nous sommes les premiers à avoir fermé, nous serons les derniers à rouvrir. »

Durant sa conférence de presse, la Première ministre n'a, sans surprise, pas contredit ce nouvel adage. Celle-ci a toutefois donné une petite éclaircie au secteur en fixant une date : le 8 juin. « Au plus tôt le 8 juin, il pourra y avoir une réouverture potentielle et progressive des restaurants », a indiqué Sophie Wilmès. La réouverture des bars et des cafés devrait suivre. « Mais cette phase sera complexe à appréhender », a aussitôt insisté la Première ministre. Dans le secteur, demandeur de perspectives, l'annonce d'un timing reste bienvenue. « Même s'il s'agit d'une date avec cinq points d'interrogation », relativise

Thierry Neyens, le président de la Fédération horeca Wallonie. « On se préparait de toute manière à ne pas être dans les première et deuxième phases du déconfinement. »

En attendant : préparer la suite

Malgré la longue attente prévue, les représentants du secteur préfèrent déjà se tourner vers la reprise. Les préparatifs pour celle-ci ont déjà débuté, non sans appréhension, vu la diversité du secteur. « Nous aurons besoin d'une semaine, voire de quinze jours pour redémarrer. Après plus de deux mois d'arrêt, il faut tout refaire, un nettoyage au complet, former le personnel. Et puis nous allons devoir mettre en place des procédures qu'on n'a jamais dû gérer auparavant. »

Des discussions sont déjà prévues avec les syndicats ce mercredi. « On veut aboutir à un accord sectoriel précis et pointu qui concerne autant la femme de chambre que le garçon de café, la réceptionniste d'un hôtel ou le chef en cuisine. » Selon Thierry Neyens, des procédures pratiques et fonctionnelles doivent être déterminées pour protéger toute la chaîne, du fournisseur à l'entrepreneur, jusqu'au consommateur. « Il faudra désinfecter, poser des autocollants au sol, gérer les réservations de manière plus pointue, etc. »

Et tout cela aura un coût. Alors, autour de la table, on parle aussi des mesures de soutien : ramener la TVA à 6 % pour les boissons non alcoolisées, par exemple, ou une réduction des charges ONSS. La Fédération horeca Bruxelles vient de remettre aux autorités une note avec 18 pages de conseils. Parmi les suggestions, la carte « vitamine », « une sorte de "carte repas" donnée aux travailleurs sur le modèle des chèques-repas, mais uniquement utilisable dans les restaurants », détaille Philippe Trine, le président de la Fédération horeca Bruxelles. Autre idée : un grand emprunt populaire. « Avec l'opération #HorecaComeback (achat d'un bon à valoir utilisable à la reprise, NDLR), nous avons récolté 600.000 euros en dix-huit jours. Cela nous laisse penser que les gens vont continuer à nous soutenir. » L'enjeu est de taille : l'horeca brasse en Belgique 18 milliards d'euros par an et on estime que les pertes liées à la fermeture des établissements sont comprises entre 1,3 et 1,8 milliard d'euros par mois. Côté emploi, 180.000 salariés sont concernés, auxquels s'ajoutent 60.000 indépendants et 200.000 emplois indirects (producteurs, élèves, grossistes et fournisseurs).

Le secteur aime le répéter : « Nous sommes les premiers à avoir fermé, nous serons les derniers à rouvrir ». La conférence de presse de la Première ministre ne va probablement pas contredire ce nouvel adage. A l'heure de boucler ses lignes, Sophie Wilmès n'a pas encore annoncé les mesures décidées pour le secteur. Tout ce que l'on sait, c'est qu'il n'y aura pas de réouverture de bars ou de restaurants durant les deux premières phases du déconfinement.

Mais la date du 8 juin a été murmurée toute la soirée. Si elle est confirmée, elle sera sans aucun doute conditionnée à une amélioration notable de la situation sanitaire. « On se préparait de toute manière à ne pas être dans les première et deuxième phases du déconfinement, tel qu'il a été annoncé déjà il y a dix jours », soupire Thierry Neyens, le président de la Fédération Horeca Wallonie. Quelle que soit la décision du Conseil national de sécurité, la situation reste sous haute tension dans le secteur. Aujourd'hui, l'Horeca brasse 18 milliards d'euros par an. On estime que le confinement et la fermeture des établissements qui en résulte fait perdre 1,3 à 1,8 milliard d'euros par mois. D'autre part, le secteur emploie 180.000 salariés directs – la plupart sont aujourd'hui en chômage

temporaire – auxquels s'ajoutent 60.000 indépendants et 200.000 emplois indirects (producteurs, éleveurs, grossistes et fournisseurs).

En attendant : préparer la suite

Malgré tout, les représentants du secteur préfèrent regarder vers l'avant. Alors, même si le feu vert pour la réouverture n'est pas donné avant un bon moment, les préparatifs pour celle-ci ont déjà débuté. Avec les syndicats, notamment, pour le volet personnel. « On veut aboutir à un accord sectoriel précis et pointu avec la complexité d'un secteur qui va de la femme de chambre à un garçon de café qui sert en terrasse, d'une personne qui est à la réception d'un hôtel au chef en cuisine qui doit goûter toutes les sauces ou ouvrir les huîtres ». Selon notre interlocuteur, les procédures décidées devront être pratiques, fonctionnelles et surtout protéger toute la chaîne, du fournisseur à l'entrepreneur, jusqu'au consommateur. « Il faudra désinfecter, les clients ne pourront plus aller d'une table à une autre, se promener, etc. », prévient Thierry Neyens.

Toute cette prévention aura un coût, qui comprendra probablement des investissements pour garantir une hygiène maximale. Alors, autour de la table des acteurs du secteur, on parle aussi de mesures de soutien : ramener la TVA à 6 % pour les boissons non alcoolisées, par exemple, une réduction des charges ONSS. La Fédération Horeca Bruxelles a, elle, remis aux autorités une note dans laquelle se trouvent 18 pages de conseils. Parmi les suggestions, la carte « vitamine », « une sorte de « carte repas » donnée aux travailleurs sur le modèle des chèques-repas, mais uniquement utilisable dans les restaurants », détaille Philippe Trine, le président de la Fédération Horeca Bruxelles. Autre idée : un grand emprunt populaire. « Avec l'opération #HorecaComeback (achat d'un bon à valoir utilisable à la reprise, NDLR), nous avons récolté 600.000 euros en dix-huit jours. Cela nous laisse penser que les gens vont continuer à nous soutenir ».