

Horeca: les conditions strictes pour la réouverture en intérieur le 9 juin

Détecteur de CO2 obligatoire, quatre personnes par table, interdiction de commander au bar... Le protocole de réouverture des cafés, hôtels et restaurants est en grande partie connu.



Photo News



Par **Julien Bosseler (/3279/dpi-authors/julien-bosseler)**

Journaliste au service Economie

Le 28/05/2021 à 17:39

C'est un document que les cafés, les hôtels et les restaurants attendent fiévreusement. Baptisé *L'horeca en toute sécurité*, le protocole sectoriel détaillant les conditions de réouverture des établissements en intérieur dès le mercredi 9 juin (et intégrant les règles en vigueur en extérieur depuis le 8 mai) est sur le point de sortir. *Le Soir* a pu consulter son ébauche. Ce « draft » très avancé contient 48 pages, fruit d'une concertation entre les trois fédérations horeca (celles de Flandre, de Bruxelles et de Wallonie), le commissariat Corona et les cabinets des ministres fédéraux David Clarinval (MR), en charge des Indépendants et PME, ainsi que Pierre-Yves Dermagne (PS), compétent pour l'Economie et Emploi. Les deux cabinets ministériels doivent encore avaliser ce long texte technique dont l'écrasante majorité des points ne prêtent plus à discussion.

Il faudra aussi qu'entre en vigueur l'arrêté ministériel d'Annelies Verlinden (CD&V), ministre de l'Intérieur, traduisant les décisions du Comité de concertation du 11 mai dernier, dont celle de donner le feu vert à la réouverture en intérieur de l'horeca. Cet arrêté n'est plus suspendu qu'à un fil, celui d'un avis du Conseil d'Etat permettant une validation de l'arrêté dans la foulée, ainsi qu'une parution en ligne du protocole horeca définitif. Cette publication devrait intervenir en début de semaine prochaine.

Que dit ce document, qui balisera le retour des consommateurs dans les salles de restaurants, d'hôtels et de cafés ? Il reprend évidemment les éléments du protocole « terrasses », ainsi que de nombreux points du protocole horeca du premier déconfinement. Mais avec quelques différences notables, à commencer par l'obligation pour les établissements de se munir de détecteurs de CO₂ marqués CE (ce qui prouve que le produit répond aux exigences européennes en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement, ndlr), permettant de mesurer la qualité de l'air. Ces appareils « devront être installés de manière clairement visible pour le visiteur », impose le protocole qui fixe une « norme cible de 900 ppm de CO₂ ». En dessous de ce seuil, le niveau est qualifié d'« acceptable » (en dessous de 900 ppm et au-dessus de 600 ppm) ou de « sain » (600 à 350 ppm). Au-dessus et juste en dessous de 1.200 ppm, l'exploitant horeca doit prendre « des mesures compensatoires de ventilation ou de purification de l'air ».

LIRE AUSSI

Horeca: la crise du covid décime les effectifs en salle et en cuisine
(<https://plus.lesoir.be/367052/article/2021-04-18/horeca-la-crise-du-covid-decime-les-effectifs-en-salle-et-en-cuisine>)

Il s'agira, par exemple, d'ouvrir des portes et fenêtres supplémentaires. Mais si le taux de CO₂ devait atteindre, voire dépasser les 1.200 ppm, un niveau considéré comme « inacceptable », l'établissement devra fermer sur-le-champ. On l'aura compris : il s'agit d'un des moyens centraux pour protéger les consommateurs et le personnel d'une possible transmission du covid par aérosols en intérieur.

Assis en nombre restreint

Autre point clé : tout comme à l'extérieur, les tablées (donc les ensembles formés par une table et des chaises) devront être écartées de 1,5m minimum. Le texte ne mentionne pas le recours à des parois de protection, comme ce fut le cas lors du premier déconfinement du secteur durant lequel fleurirent les plexiglas. Les tables devront être dépourvues de tout accessoire (pas de salière, de poivrier ou de bouteilles d'huile notamment) et être bien nettoyées entre deux services. Le texte impose même l'usage de nappe, surnappe, set de table et serviettes en papier à jeter avant de nouveaux clients ou de linge en tissu à remplacer aussi à chaque fois et à laver à 60°C.

LIRE AUSSI

Les chaînes de restaurants ont, elles aussi, faim de reprise
(<https://plus.lesoir.be/372243/article/2021-05-14/les-chaines-de-restaurants-ont-elles-aussi-faim-de-reprise>)

Autour d'une table, ne seront autorisées que quatre personnes maximum (« les enfants jusqu'à 12 ans accomplis non compris »), sauf si les convives sont membres d'un même foyer. Ces clients devront rester assis à table. C'est là que du personnel doté obligatoirement d'un masque chirurgical CE viendra prendre leur commande. Il ne sera pas question de se rendre au bar ou au comptoir pour demander un verre, même dans les cafés. Les clients ne pourront se lever et se déplacer à l'intérieur qu'avec un masque pour se rendre aux toilettes et pour régler l'addition. Pointons aussi que les buffets resteront interdits jusqu'à nouvel ordre.

Pour rappel, les clients ne pourront consommer à l'intérieur qu'entre 8 h du matin et 22 h. Mais les terrasses pourront rester ouvertes jusqu'à 23 h 30. Par ailleurs, en salle, ils devront respecter un niveau sonore maximal de 80 dB. Enfin, il est vivement conseillé aux exploitants horeca de fonctionner par réservations et de remplacer les menus par un tableau accroché au mur ou par une carte accessible via smartphone. En outre, il sera demandé aux clients de payer de préférence par voie électronique. Et, bien entendu, de respecter les gestes barrières et consignes sanitaires bien connues depuis plus d'un an maintenant.

Horeca: les fédérations demandent des assouplissements supplémentaires pour le 9 juin

Mis en ligne le 28/05/2021 à 17:47

Par **Julien Bosseler** (/3279/dpi-authors/julien-bosseler) et J.Bo.

Des espoirs qui risquent d'être déçus.



Le protocole de réouverture de l'intérieur n'est même pas encore publié officiellement en vue du 9 juin. Cela n'empêche pourtant pas les fédérations horeca de réclamer d'ores et déjà des assouplissements. Elles caressent même le rêve d'en obtenir pour le fameux 9 juin, lors du Comité de concertation du vendredi 4 juin, parce que, disent-elles, les conditions de réouverture ont été décidées le 11 mai dernier et que la situation sanitaire s'est nettement améliorée depuis lors. Mais il nous revient que ces espoirs devraient être déçus.

En tout cas, le secteur souhaite ardemment des perspectives et de la clarté pour juillet, août et septembre. Il peste d'ailleurs contre le report du Codeco au 4 juin – qui était initialement prévu ce 28 mai. C'est qu'il s'agit de planifier au mieux l'été. Plus tôt les assouplissements seront connus, plus tôt pourront être concoctés les horaires du personnel, congés estivaux inclus.

Que demandent au juste les fédérations ? D'abord et avant tout un élargissement des horaires en intérieur. « Les hôtels ont besoin de servir leurs petits-déjeuners en salle dès 6 h du matin pour contenter leur clientèle d'affaires », plaide Fabians Hermans, administrateur à la fédération Horeca Bruxelles, tandis que Thierry Neyens, président de la fédération Horeca Wallonie pointe « l'impossible

équation pour les restaurants gastronomiques d'assurer tous leurs services en intérieur avant 22 h. Ils doivent pouvoir fermer à 23 h. » A moins, plaisante amèrement Fabian Hermans, « de passer l'ensemble des menus au mixer et de les servir d'un coup aux clients sous forme de milk-shakes. » Et Thierry Neyens d'ajouter : « La différence de fermeture entre l'intérieur (22 h) et l'extérieur (23 h 30), c'est insensé. » L'affaire est donc entendue : restos et cafés souhaitent un élargissement des horaires en intérieur de 6 h à 23 h, contre 8 h à 22 h.

Autre demande : pouvoir accueillir six à huit personnes par table (au lieu de quatre, sans compter les enfants) en lieu et place de quatre. « Nous demandons aussi de ne plus devoir opérer de différences entre personnes vivant ou non sous le même toit. La vie privée de nos clients ne nous regarde pas », glisse Thierry Neyens qui, tout comme son confrère bruxellois, veut également le retour des buffets. Les deux représentants apprécieraient aussi un autre come-back qui fit grand bruit juste avant la réouverture des terrasses : celui des parois en plexi, permettant de rapprocher les tables en intérieur et, ainsi, de caser plus de clients. Ces souhaits seront-ils exaucés ? Réponse dans les semaines à venir...

LIRE AUSSI

Comment l'horeca va rouvrir en intérieur à partir du 9 juin

(<https://plus.lesoir.be/374799/article/2021-05-28/comment-lhoreca-va-rouvrir-en-interieur-partir-du-9-juin>)

Votre journal en version numérique

Accédez à tous les décryptages
de la rédaction dès minuit

Je consulte (<https://journal.lesoir.be/>)

Posté par Cromheecke Ann, samedi 29 mai 2021, 7:23

Pourquoi limiter le niveau sonore en salle à 80 db ? A titre personnel, j'aime prendre mon repas dans un environnement pas trop bruyant mais quel est le lien avec le covid ? La police sera donc équipée de sonomètres ?

RÉPONDRE ([COMMENT/REPLY/374861/308434](https://journal.lesoir.be/COMMENT/REPLY/374861/308434))