

Horeca: « Ne pas mettre la charrue avant les bœufs »

[Home](#) > [Deuzio](#) - Hier à 07:00 - Emmanuel HUET - L'Avenir
Lecture 2 min.



Une reprise le 8 juin? Sous une masse de conditions pour le secteur horeca.[Photo News](#)

Les échéances se précisent pour le secteur horeca. Ce mercredi, les partenaires sociaux doivent finaliser le protocole qui fixera les règles de fonctionnement dans les restaurants et bars.

Pas de reprise précipitée. C'est, en substance, ce que souhaite Thierry Neyens, le président de Horeca Wallonie. Nous l'avons fait réagir à une déclaration de Peter De Crem, le ministre de l'Intérieur. Ce dimanche, il a laissé entendre, sur le plateau de RTL TVi, qu'il ne faudrait pas attendre le 8 juin pour que le secteur des restaurants, bars et cafés soit informé des conditions de déconfinement. Il ne s'agit donc pas d'une réouverture anticipée.

Pour le secteur, les échéances se précisent. Le 3 juin, un Conseil national de sécurité devrait se positionner sur la reprise (partielle) de l'horeca en Belgique pour le 8 juin. Et ce mercredi, les partenaires sociaux doivent finaliser le protocole qui dicterait les règles et usages de protection sanitaire dans les établissements. Tant pour protéger le client que le personnel.

«Le secteur a besoin de 10 jours pour se remettre en route, analyse Thierry Neyens. Dans la logique, on ne peut pas mettre la charrue avant les bœufs». Il faut notamment relancer les approvisionnements, souvent avec des produits issus de l'importation. « Il y a un réseau de distribution spécifique. On ne peut pas nous dire: 'dans 2-3 jours, vous pouvez rouvrir'».

L'horeca reste un secteur à risques. Raison pour laquelle, ce protocole devra se pencher sur toute une série de détails pratiques: comment débarrasser la table où des aliments ont été mâchés, où des restes pourraient avoir été en contact direct avec la bouche, comment protéger le plongeur qui doit nettoyer cette assiette, comment un client doit-il se déplacer dans le restaurant s'il veut aller fumer ou se rendre aux toilettes...

«Le pire: un second lockdown»

Thierry Neyens sait que le secteur est sous pression. Mais il privilégie avant tout une bonne organisation plutôt qu'une reprise mal préparée. *«Le pire qui pourrait arriver pour le secteur, c'est un second lockdown. Certains confrères préféreraient même encore fermer 15 jours de plus».* Ceci afin d'être apaisés sur les conditions de la reprise et sur une prise minimale de risques. *«Il y a beaucoup de professionnels qui râlent sur les fédérations. Mais on ne sait pas aller plus vite»*, plaide celui qui planche sur la mise en place de ce protocole. *«Le monde politique est à notre écoute»*, assure-t-il.

Un autre pan du secteur est aussi inquiet: celui des banquets et des traiteurs. Les inconnues y sont trop nombreuses. Exemple: l'organisation d'un mariage en juillet-août. Comment garantir la distanciation sociale lors d'un mariage?

Le secteur va redémarrer très progressivement. Et toujours en étant lié aux chiffres de la pandémie. *«Tout est conditionné par l'aspect sanitaire»*. Mais il faut aussi de la cohérence. Que faire si les restaurants de France, d'Allemagne et des Pays-Bas rouvrent plus tôt qu'en Belgique? Le risque de voir des consommateurs franchir la frontière est important.