

[ACTU](#) > [DOSSIERS](#) > [CORONAVIRUS](#)

ANALYSE

La réouverture de l'horeca en cinq questions



L'horeca veut rouvrir avec des règles strictes, pour ne pas risquer un troisième lockdown, mais applicables auprès d'un maximum d'établissements. ©BELGA

SOPHIE LEROY | 17 février 2021 10:30

Quand les restaurants et cafés rouvriront-ils? Le secteur vise le premier week-end des vacances de Pâques. Les protocoles de sécurité sanitaire sont en préparation.

Les discussions s'enchaînent entre les fédérations régionales de l'horeca et les représentants du groupe d'experts cornaqué par Erika Vlieghe. Thierry Neyens, président de la Fédération Horeca Wallonie, et ses pairs planchent sur une réouverture la plus sécurisée possible.

"On fait le maximum pour se relancer fin mars. La date butoir, c'est le week-end de Pâques."

THIERRY NEYENS
PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION HORECA WALLONIE

Quand les restaurants, cafés et bars rouvriront-ils?

Ce sera au **gouvernement de fixer cette date**, sur base de l'avis des experts. Lors du prochain comité de concertation (Codeco du 26/02), le secteur espère enfin une feuille de route pour préparer sa reprise. "On fait le maximum pour se relancer fin mars. **La date butoir, c'est le week-end de Pâques**", soit les 3 et 4 avril.

Les fédérations misent sur **une promesse lors du Codeco de la mi-mars**, pour avoir une quinzaine de jours pour se préparer. Il faut non seulement **refaire tous les stocks**, mais aussi retrouver du **personnel** alors que certains travailleurs ont quitté le métier.

CONSEIL

Laissez-vous inspirer par les entrepreneurs wallons.
Inscrivez-vous maintenant à La Wallonie Entreprend.

Encodez votre adresse e-mail

Envoi hebdomadaire par e-mail - Désinscription en un seul clic

DÉCODAGE | Je suis chef d'entreprise ou indépendant: à quelles aides Covid-19 ai-je droit?

Comment les établissements rouvriront-ils?

"Il faut garantir aux clients et au personnel une bonne protection face aux aérosols", commente Thierry Neyens. Ces **minuscules particules suspendues dans l'air** ne faisaient pas partie du protocole de réouverture au printemps dernier, le mécanisme et les conséquences de ce **mode de propagation du virus** n'étant pas encore bien connus.

Il faut assurer **une bonne ventilation, une arrivée d'air frais**, en évitant les courants d'air et les températures trop fraîches. "Les **détecteurs de CO2** peuvent donner un signal objectif: il faut aérer, il y a trop de clients, etc." **Les exploitants devront s'équiper à leurs frais**, mais encore faut-il qu'ils trouvent des appareils conformes, et qu'ils sachent exactement ce dont ils ont besoin...

"Si l'on met la barre trop haut, la majorité des établissements seront exclus."

THIERRY NEYENS
PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION HORECA
WALLONIE

Il s'avère difficile d'envisager une norme par m2, complète le patron de la fédération: **tous les établissements sont différents**. Grande salle disposant de larges fenêtres, vieille bâtisse avec pièces en enfilade, cave... "On propose de faire une phase test, avec le personnel, pour que chaque restaurateur sache à quoi s'attendre."

Les protocoles de la fin de l'été dernier seraient toujours d'application. Pas question de **n'ouvrir que le midi**, comme en Italie. **"On doit être rentable!"** Mais l'une des pistes consiste aussi à ne rouvrir **que les terrasses**.

Tous les établissements pourront-ils rouvrir?

"Il faut une **règle applicable**. Si l'on met la barre trop haut, la majorité des établissements seront exclus." Néanmoins, certains lieux ne seront pas à même de garantir la sécurité sanitaire, vu leur conformation. "Il faut privilégier ceux qui respectent les protocoles. **Si une partie du secteur n'est pas en mesure de rouvrir, il faudra des indemnités fédérales et régionales**. On ne peut pas laisser sur le bord de la route une entreprise uniquement parce que son emplacement n'est pas adéquat pour les règles."

ANALYSE | Indépendants et PME rament pour décrocher un crédit bancaire

Quelles sont les craintes du secteur?

Le risque d'une **troisième vague** évidemment, mais aussi la crainte d'un **manque de rentabilité**, à cause de la **distanciation** notamment. Thierry Neyens a aussi peur que le secteur ne souffre d'une image dégradée à cause de certains établissements

qui ne respecteraient pas le protocole. "Certains savent que la faillite est inévitable, malheureusement. Ils pourraient vouloir rouvrir sans se soucier des règles, pour grappiller ce qui est encore possible."

Ces nouvelles normes seront-elles pérennes?

Le patron de la Fédération Horeca Wallonie pense qu'il faut **revoir tout le volet de la sécurité en englobant les nouveaux aspects sanitaires**. "On ne peut pas à chaque fois écraser tout un secteur sous de nouvelles obligations. À l'avenir, pour les nouvelles constructions, il faudra prendre en compte cette problématique de l'aération. Il faut une analyse des risques sur **le long terme**."

Source: L'Echo



LIRE ÉGALEMENT

ALIMENTATION & BOISSON INTERVIEW

Frédéric Rouvez, CEO de Exki: "L'État veut-il nous livrer à des fonds vautours?"

En redressement judiciaire en France, Exki tient le cap en Belgique. Frédéric Rouvez, un des fondateurs et CEO du groupe, pointe l'absence de prise de responsabilité de l'État.

INTERNATIONAL

Les contaminations au Covid ont chuté de 16% dans le monde, affirme l'OMS

Le nombre de nouveaux cas de Covid-19 signalés dans le monde a chuté de 16% la semaine dernière, pour atteindre 2,7 millions, a annoncé mardi soir l'Organisation mondiale de la santé

CONTENU SPONSORISÉ

L'intelligence artificielle ne constitue pas une menace pour le candidat

"Un ordinateur peut évaluer des critères objectifs mais pas jauger la valeur ajoutée du candidat sur le plan stratégique", explique Fons Leroy, spécialiste du marché du travail.

CORONAVIRUS

Couac pour l'envoi des convocations de vaccination

Le système informatique fédéral qui gère l'envoi des invitations à se faire vacciner n'était pas prêt. À peine inauguré, le centre de vaccination du Heysel est resté vide ce mercredi.