



Les fédérations Horeca du pays proposent au gouvernement une série de mesures de soutien pour relancer le secteur frappé par la crise.

Elles se sont réunies pendant deux heures jeudi. Les fédérations Horeca du pays ont planché sur une note, à l'initiative de la fédération bruxelloise et à destination du gouvernement, pour sortir le secteur de la crise. Obligés de fermer suite à la pandémie, restaurants, hôtels, bars... sont frappés de plein fouet. La perte s'élèverait entre 1,3 et 1,8 milliard€ par mois, au niveau national. Et ce n'est pas fini, puisque le Conseil national de sécurité n'a évoqué vendredi soir qu'une «*potentielle et progressive réouverture*» des restaurants au plus tôt le 8 juin. Et même plus tard pour les bars et cafés, sous des conditions strictes.

Le secteur, lui, n'attend pas, et propose un plan de relance.

1. Emprunt populaire et «Vitamine card»

L'Horeca veut notamment compter sur la solidarité des Belges, en s'appuyant sur les milliards d'euros qui reposent sur leurs

comptes épargne et *«ne rapportent rien»*. *«L'important est de sensibiliser les citoyens à être solidaires face à un entrepreneur de proximité et pour qui chaque euro compte»*, explique Thierry Neyens, président d'Horeca Wallonie. Demander au public d'investir dans le secteur, avec des garanties, des incitants fiscaux. Les fédérations parlent d'un vaste emprunt populaire, de *«crowdlanding»* (crowdfunding par le prêt), ou encore de *«tax shelter horeca»*. Le secteur a aussi imaginé une *«vitamine card»* *«que chaque travailleur recevrait, financée par l'État, à utiliser uniquement dans les restaurants»*, note Fabian Hermans, administrateur d'Horeca Bruxelles.

2. Des mesures de soutien

Mais il faudra aussi compter sur des mesures structurelles de soutien. *«Sans quoi il sera impossible de rouvrir*, assure Thierry Neyens. *Nous n'avons eu que des reports d'ONSS, de TVA, quelques suppressions de taxes communales. Mais ce sont des mesures d'urgence qui, si elles rassurent, sont trop légères. Car il faudra rembourser derrière.»*

Or, les structures sont déjà le bec dans l'eau. «On aura été à l'arrêt un quart d'année, mais on a 12 mois de frais fixes!», rappelle Thierry Neyens.

Les fédérations demandent de tenir compte de la longueur de la fermeture mais aussi des obligations sanitaires à la réouverture, de leur coût. «L'activité va être largement bridée. Il y aura une distanciation obligatoire avec, à la clé, un manque à gagner énorme. Et ce, tant qu'il n'y a pas de vaccin.»

3. ONSS, TVA, déductibilité

L'Horeca propose ainsi une baisse de la TVA à 6% sur les boissons non alcoolisées et les repas. Une réduction des charges ONSS de 75%. Le secteur propose aussi une déductibilité des frais de restaurant à 100% pour les entreprises, et 50% pour les particuliers. Des mesures *«pour un certain temps, à réadapter en fonction d'un monitoring. Le but est d'éviter 50% de faillites et de sauver un secteur»*, dit Thierry Neyens. *«Nous avons besoin de soutien*, ajoute Fabian Hermans. *L'Allemagne a baissé la TVA à 7%, la France débloque 50 milliards pour l'Horeca,...»*

Si les fédérations n'ont pas chiffré l'impact des mesures, *«il s'agit de donner de l'oxygène, permettre de reconstituer les trésoreries et maintenir un secteur économique important, au rôle social essentiel.»* En Belgique, l'Horeca compte plus de 200 000 emplois directs et représente 18 milliards€ par an.

«Il faudra assez de masques»

Outre les mesures de soutien demandées (voir ci-dessus), *«pour faire face à une rentabilité qui sera nulle voire déficitaire à la reprise»*, il était important pour l'horeca de savoir quand pouvoir rouvrir, afin de se préparer au mieux, note Thierry Neyens, président d'Horeca Wallonie. *«Nous savons que nous serons les derniers à rouvrir, dit-il. On doit accepter cette situation et on la comprend.»*

Cependant, il faut pouvoir se préparer. *«Il nous faudra par exemple suffisamment de masques»*, note Thierry Neyens. Mais pour Fabian Hermans, administrateur de la fédération Horeca Bruxelles, cela reviendra à des millions de masques. *«C'est impossible! C'est pourquoi nous proposons au gouvernement d'agréer pour le secteur un système de désinfection des établissements via des lampes UVC. Cela garantit des espaces totalement sains et cela permettrait de ne plus avoir besoin de la distanciation sociale.»*

Un protocole mercredi

Mercredi prochain, la commission paritaire du secteur se réunira pour travailler sur le «guide des bonnes pratiques», pour la réouverture, validé par le groupe des 10 jeudi et le mettre *«à la sauce Horeca»*. Et ce, afin de mettre en place un protocole visant à respecter les normes sanitaires. *«Doit-on cuisiner avec un masque et ne plus pouvoir goûter? Imprimer les menus sur d'autres supports? Phaser l'arrivée des clients?, Limiter le nombre de tables?, etc.»*