

## Comment sortir du confinement

### Revendications et recommandations de GastroSuisse

Ces prochains jours, le Conseil fédéral prendra des décisions quant à la sortie du confinement. A la lumière de l'évolution épidémiologique, GastroSuisse demande une sortie rapide du confinement. Au plus tard le 1<sup>er</sup> mars, un premier pas en direction d'une ouverture devra être fait pour permettre à la branche de la restauration une exploitation économiquement viable.

#### **Le confinement n'est pas une stratégie judicieuse à long terme.**

Nos membres se sont engagés pour protéger la santé de leurs collaborateurs et clients depuis la première réouverture en mai 2020. Le plan de protection et les dispositions cantonales, souvent sujettes à des modifications rapides, ont été mis en œuvre, ce qui a demandé des efforts considérables. A ce jour, aucune preuve scientifique n'a démontré que la branche de l'hôtellerie-restauration est un vecteur important de la pandémie en Suisse. L'hôtellerie-restauration attend maintenant de pouvoir accueillir à nouveau des clients.

Le confinement n'est pas une stratégie à long terme et doit servir uniquement à court terme pour empêcher une surcharge du système de santé. La pandémie n'a pas de date de fin et il convient aujourd'hui de repenser la manière de la combattre. Les pays asiatiques ont montré l'exemple. Nous devons trouver des voies qui nous permettent de combattre le virus sans paralyser des branches entières et au final des pans entiers de l'économie. Il est indispensable de mettre rapidement en place une stratégie coordonnée de tests, de traçage, de mise en quarantaine et de vaccination. Les groupes à risque doivent enfin être protégés de manière plus efficace. La fermeture de branches individuelles n'est pas une stratégie durable, efficace ou économiquement efficiente pour lutter contre la pandémie. GastroSuisse refuse l'idée qu'au-delà de février le combat contre la pandémie devrait être mené au détriment de certaines branches.

#### **Les entreprises ont besoin de clarté et de sécurité de planification.**

Les établissements de l'hôtellerie-restauration ont enfin besoin de savoir avec certitude quand, ou du moins sous quelles conditions, ils peuvent rouvrir et qu'ils ne seront pas contraints de refermer en cas de troisième vague. Sinon, bon nombre d'établissements vont résilier leur bail, couper dans leurs effectifs et cesser définitivement leur activité. Les chiffres des faillites donnent une fausse impression, car ils ne reflètent ces processus que partiellement et avec beaucoup de retard. Dans le passé, le Conseil fédéral et l'OFSP ont plusieurs fois souligné que le «virus dicte le rythme». Mais pour les entreprises, cette indication (de temps) est absolument insuffisante. GastroSuisse propose que le Conseil fédéral communique au moins les repères et indicateurs épidémiologiques en fonction desquels il entend assouplir les mesures (p. ex. taux d'incidence sur 7 jours, taux de positivité, nombre d'hospitalisations, taux de vaccination des groupes à risque). Cela assurera la transparence et donnera une certaine perspective. Plus la communication est claire, mieux les entreprises peuvent planifier la réouverture.

En cas d'ouverture graduelle en fonction du type d'activité, la Confédération devrait également offrir une perspective aux entreprises qui n'ont pas encore le droit d'ouvrir. En font aussi partie celles qui ne sont pas fermées en raison de leur activité, mais dont une réouverture n'est pas économiquement viable à cause des restrictions (p. ex. consommation assise dans les clubs et heure de fermeture des bars). Nous demandons en outre une approche uniforme pour toute la Suisse, tant en ce qui concerne l'ouverture des établissements que les conditions assorties à celle-ci. Plus les restrictions et la définition d'entreprises ouvertes ou fermées sont complexes, plus la consommation se déplacera vers les manifestations privées à domicile et donc, en règle générale, sans plan de protection.

**Les restrictions des autorités ne doivent pas rendre impossible une exploitation économiquement viable.**

Durant ces derniers mois, de nombreuses et diverses dispositions, y compris cantonales, ont rendu impossible une exploitation qui soit économiquement viable. Pour GastroSuisse, de telles mesures ne sont pas acceptables. Parmi celles-ci, nous trouvons:

- Heures de fermeture avant 23 heures
- Distances minimales dépassant 1,5 mètre
- Nombre maximal de personnes dans un groupe de clients (la règle des 4 personnes)
- Restrictions pour les clients et collaborateurs de l'hôtellerie-restauration qui ne sont pas ou qui n'ont pas encore été vaccinés
- Contrôle de clients, p. ex. vérification des coordonnées collectées par l'établissement

**GastroSuisse propose une ouverture en quatre étapes.**

GastroSuisse préconise une ouverture uniforme sur le plan national. Les aller et retour entre la Confédération et les cantons compliquent la planification. De plus, il convient d'éviter le tourisme gastronomique à travers les frontières cantonales. La fédération propose les mesures de protection suivantes, essentiellement sur le modèle du printemps 2020:

- Séparer les groupes de clients: le mélange entre groupes de clients est empêché par la distance minimale ou des parois de séparation.
- La distance minimale entre chaque groupe de clients s'élève à 1,5 mètre.
- Le nombre maximal de personnes par groupe de clients correspond au nombre maximal dans une manifestation privée.
- L'enregistrement des coordonnées si les distances minimales entre les groupes de clients sont respectées ou si des parois de séparations sont installées: une personne au maximum par groupe de clients et exclusivement pour la consommation à l'intérieur. Le client est responsable de la véracité des données, aucun contrôle d'identité ni d'appel de vérification par l'établissement.
- L'enregistrement des coordonnées s'il y a un non-respect de la distance minimale sans mesures de protection: les coordonnées de chaque client sont enregistrées. Le client est responsable de la véracité des données, aucun contrôle d'identité ni d'appel de vérification par l'établissement.
- Mesures d'hygiène selon plan de protection.
- Des conditions assouplies sont applicables à l'extérieur. En effet, le risque d'une contamination par aérosols est réputé être plus faible dans ce cas. Les conditions suivantes sont supprimées: enregistrement des coordonnées, obligation du port du masque pour les clients, obligation d'être assis.

**Etape d'ouverture 1 (dès mars 2021)**

Les mesures supplémentaires suivantes, en lien avec le COVID-19, s'appliquent lors d'une première étape après la réouverture:

- Obligation du port du masque par les clients jusqu'à la place assise
- Obligation de consommer assis, pas de consommation debout
- Plafond du nombre de personnes: 100 clients maximum par secteur
- Heures de fermeture à 23 heures

Les étapes d'ouverture 2, 3 et 4 dépendent de l'évolution de la pandémie.

**Etape d'ouverture 2, en fonction de l'évolution de la pandémie:**

- Nombre d'hospitalisation en dessous de 1000 pendant deux semaines
- Taux d'incidence à 7 jours pour 100 000 habitants en dessous de 75 pendant deux semaines
- Indice de positivité en dessous de 5% pendant deux semaines

Les mesures supplémentaires susmentionnées sont levées lors de la deuxième étape d'ouverture.

**Etape d'ouverture 3, en fonction de l'évolution de la pandémie:**

- Nombre d'hospitalisation en dessous de 100 pendant deux semaines
- Taux d'incidence à 7 jours pour 100 000 habitants en dessous de 10 pendant deux semaines
- Indice de positivité en dessous de 1% pendant deux semaines

A l'exception des mesures d'hygiène, toutes les dispositions réglementaires en matière de COVID-19 sont supprimées.

**Etape d'ouverture 4 (dès qu'un certain seuil de vaccination est atteint chez les groupes à risques):** Il n'y a plus de restrictions réglementaires en matière de COVID-19. Le plan de protection ne s'applique plus.

**Toute restriction supplémentaire est à indemniser.**

Le programme pour les cas de rigueur vient juste de démarrer. Pour beaucoup d'établissements, ces retards ont conduit à des déficits de liquidité, un surendettement, beaucoup de désespoir et des licenciements. Ces derniers malgré les indemnités RHT. Les obstacles pour bénéficier du programme pour les cas de rigueur varient d'un canton à l'autre. Divers points en suspens et des inégalités de traitement s'ajoutent à cela. Trop d'entreprises passent à travers les mailles du filet du programme. De plus, les fonds alloués seront très probablement insuffisants. GastroSuisse demande un élargissement de l'indemnisation actuelle pour les cas de rigueur et une levée des obstacles. En vue d'une éventuelle poursuite des restrictions de la part des autorités, GastroSuisse demande au Conseil fédéral de d'ores et déjà préparer et mettre en place des mesures visant à atténuer les pertes futures des entreprises. Il s'agit en particulier de créer des mécanismes qui entreront en vigueur rapidement et sans bureaucratie cantonale.