



Hôtels, cafés, restaurants unis pour éviter le pire !

jeudi 1er octobre 2020, par [lpe](#)

Les principales organisations professionnelles du secteur, GNC, GNI, UMIH et SNRTC ont adressé ce jour une demande au Ministre de la santé afin d'être reçues de toute urgence.

Les organisations professionnelles déplorent une absence de concertation avec le Ministre de la Santé, Olivier Véran, qui ne les a jamais reçues.

« Il était », selon elles, « le grand absent encore hier lors de la rencontre avec le Premier Ministre alors que tous les autres membres du gouvernement étaient présents, les Ministres de l'Économie, des PME, du Travail, du Tourisme. »

Ces organisations veulent faire des propositions au Ministre de la santé *« afin d'éviter le pire, c'est à dire une fermeture généralisée des bars et des restaurants qui serait une catastrophe pour le secteur tout entier, y compris pour les hôtels »*.

Les organisations professionnelles veulent être responsables.

« Nous pourrions nous en tenir aux chiffres et refuser ces mesures » expliquent les Présidents des organisations...

La lettre épidémiologique du 24 septembre qui fonde les mesures du Ministre de la Santé fait état de 50 clusters dans la restauration sur les 2328 recensés en France. C'est 2%.

Cette même lettre indique que dans ces « clusters de la restauration » le nombre moyen de cas est de 6 contre 10 en moyenne dans un cluster et la population moyenne exposée de 70 personnes contre 131.

Enfin la criticité, qui indique le pourcentage de propagation et de diffusion du virus, serait selon ce même document de 20% dans la restauration alors que la criticité moyenne des clusters est de 30%.

Quant à l'enquête américaine concluant à un risque de contamination 2 ou 4 fois plus élevé selon que l'on fréquente un restaurant ou un bar, elle ne portait que sur 310 personnes dont seulement la moitié était contaminée. Un échantillon sans la moindre représentativité et une étude sans valeur scientifique.

...Mais nous préférons être force de propositions », poursuivent les responsables des organisations.

Les 4 organisations exposent leurs propositions afin d'éviter le pire c'est à dire des fermetures généralisées :

- Mettre en place dans les établissements un « CAHIER DE RAPPEL » afin de garder à disposition des autorités sanitaires les coordonnées des clients en cas de contamination et de les aider à remonter le fil des cas contacts.

Les clients pourront laisser leurs noms et numéros de téléphone qui seront conservés pendant une durée d'un mois. Ils seront ainsi alertés par les autorités sanitaires en cas de suspicion de contamination de toute personne présente dans un établissement en même temps qu'eux. Cette mesure a déjà montré son efficacité à l'étranger.

- Inviter les salariés ainsi que les clients à la prise de leur température préalablement à l'accès à l'établissement.

- Organiser avec les autorités sanitaires les conditions d'un dépistage massif de tous les professionnels du secteur au moyen de plages horaires avec accès prioritaire qui leur seront réservées.
- Assurer les paiements des clients à table afin d'éviter leurs déplacements au sein des établissements
- Limiter à 8 le nombre de convives à une même table.
- Gestion des réservations

Ces mesures, s'appliqueraient en plus de celles déjà obligatoires contenues dans le protocole sanitaire dont un rappel sera fait notamment sur l'interdiction de consommation debout en intérieur comme en extérieur.

Les organisations veulent pouvoir échanger avec le Ministre de la Santé, lui exprimer l'engagement des professionnels à respecter et faire respecter dans l'exercice de leur activité un protocole sanitaire renforcé afin de continuer à travailler.

« C'est la survie des établissements qui est en cause. Ni nos professionnels, ni l'État n'ont les moyens d'une nouvelle fermeture. Pour l'éviter, nous devons tous être responsables et revoir le protocole sanitaire. Nous espérons que le Ministre de la Santé acceptera de s'asseoir à la même table que nous pour y travailler » concluent les organisations.