

Par e-mail à:  
«Vorname» «Name»  
«Funktion»  
«EMail»

Par e-mail à:  
«Vorname2» «Name2»  
«Funktion2»  
«EMail2»

Zurich, le 19 février 2021

## **COVID-19: le timide plan d'ouverture du Conseil fédéral est dangereux**

«Anrede» «Geschlecht» «Funktion»,  
«Anrede2» «Geschlecht2» «Funktion2»,

Depuis le 22 décembre 2020, la restauration est fermée dans toute la Suisse. En l'espace d'une année, les entreprises ont été fermées durant quatre à six mois. Aujourd'hui, de nouveaux mois d'arrêt se profilent à l'horizon. Le Conseil fédéral porte ainsi un coup mortel à la branche et cause une détresse économique sans commune mesure par rapport à l'utilité des mesures contre la pandémie. Le 17 février 2021, le Conseil fédéral a présenté les premières étapes d'ouverture qu'il envisage et annoncé qu'il veut maintenir la restauration fermée au-delà du 1<sup>er</sup> mars. Il prévoit pour le 1<sup>er</sup> avril une ouverture seulement partielle, qui rendra l'exploitation impossible pour la plupart des entreprises. **Nous vous prions de rejeter, dans le cadre de la consultation, ce traitement de la restauration, d'exiger une réévaluation factuelle de la situation et de demander avec détermination une ouverture de la restauration au plus tard à partir du 15 mars** (voir page 2).

### **Le plan présenté ne repose sur aucune base scientifique**

Selon le Conseil fédéral, les étapes d'ouverture se fondent sur l'évaluation du risque d'infection ainsi que sur les effets économiques et sociaux. Cela rend d'autant plus incompréhensible le maintien de la fermeture de la branche. Il n'existe à ce jour aucune preuve scientifique que l'hôtellerie-restauration en Suisse est un vecteur décisif de contamination. Il a été prouvé qu'il n'y a pas de risque d'infection plus élevé dans les restaurants. Seulement 1,6% environ des infections se produisent dans les bars et les restaurants. Grâce à la collecte des données de contact, on peut également présumer que les cas d'infection ont été plus facilement détectés dans la restauration que dans d'autres endroits. La référence aux études internationales est trop simpliste. De fait, la restauration en Suisse – plus que tout autre branche – s'est appuyée sur des plans de protection efficaces que la plupart des entreprises ont mis en œuvre avec détermination et passion. Par ailleurs, la fermeture de la branche n'empêche pas les contacts. Ceux-ci ont lieu désormais davantage dans la sphère privée. Là, on n'applique aucun plan de protection qui diminue le risque d'infection. Fermer la restauration est une pseudo-solution et, en tant que telle, elle vise à dissimuler l'échec de l'Etat jusqu'à présent. Nota bene: le Conseil fédéral a, selon ses propres déclarations, prononcé la fermeture afin d'éviter une surcharge du système sanitaire. Le fait qu'il continue à s'appuyer sur cette stratégie, alors que l'occupation des lits de réanimation a fortement diminué, en dit long. La restauration semble être tenue pour responsable des erreurs commises dans la gestion de cette crise. **Il faut enfin mettre un terme à cette approche aléatoire et mettre en œuvre des mesures permettant de lutter contre la pandémie pour une période plus longue. En termes d'efficacité, de durabilité et de coûts, la fermeture de la branche n'est pas une stratégie à long terme judicieuse.** Une stratégie rapide et coordonnée de dépistage, de traçage, de quarantaine et de vaccination est nécessaire. Les groupes à risque doivent enfin être protégés plus efficacement.

## Les conséquences économiques et sociales sont dévastatrices

Le fait que les restaurants pourront au mieux ouvrir leur terrasse à partir du 1<sup>er</sup> avril n'est pas une grande consolation. Ce qui peut éventuellement être une solution dans les régions de sports d'hiver n'est guère applicable dans la pratique dans la plupart des endroits. Après tout, l'exploitation en plein air est tributaire de la météo. Si les espaces intérieurs doivent rester fermés, la grande majorité des restaurants n'ouvriront pas non plus leur espace extérieur. La proposition révèle une fois de plus qu'il y a manifestement un manque de compréhension de la pratique et de la gravité de la situation.

La situation économique dans l'hôtellerie-restauration se détériore pratiquement de façon exponentielle chaque jour. Nous sommes au cœur d'une vague de fermetures, ce que le nombre de faillites ne reflète pas encore. C'est ce qu'indiquent les données actuelles de nos membres, le centre de recherche économique de l'ETH Zurich (KOF) et le nombre croissant d'annonces de biens immobiliers vides pour la restauration. Selon le KOF, 59% des restaurants et 47% des hôtels considèrent que leur existence est fortement ou très fortement menacée. Une enquête menée par GastroSuisse auprès de 4200 membres a en outre montré que la situation des liquidités est critique dans pratiquement tous les établissements. Avant l'apparition du coronavirus en Suisse, plus de 4 établissements sur 5 (82,6 %) jugeaient leur liquidité bonne à très bonne. Actuellement, ce chiffre est encore de 5,5%. La plateforme immobilière ImmoScout24 a également informé cette semaine que l'offre de biens immobiliers dans l'hôtellerie-restauration a explosé depuis novembre 2020. Le nombre de biens immobiliers destinés à la restauration en janvier 2021 dans les annonces est supérieur de près de 70% à celui du même mois de l'année précédente. Comme on le craignait cependant, la réglementation des cas de rigueur n'est pas encore entrée en vigueur. Pas même 200 millions de francs ont été versés. Nota bene: la restauration génère plus de 2 milliards de francs en un mois.

Plus de 100 000 emplois dans l'hôtellerie-restauration sont gravement menacés. A cela s'ajoutent les conséquences sur nos fournisseurs et sur l'ensemble des activités commerciales. Il est difficile de les estimer pour le moment. Comme on le sait, la restauration est une branche transversale, dont dépendent bien plus que les 265 000 emplois dans l'hôtellerie-restauration. Nous craignons une réaction en chaîne qui causera des dommages durables à l'ensemble de l'économie. Mais quiconque espère un rétablissement rapide se trompe. En 2020, l'hôtellerie-restauration ne s'était pas entièrement remise du choc du franc de 2011. **Une fermeture prolongée et les dommages économiques qui en résultent sont complètement disproportionnés par rapport à l'effet des mesures décidées, dont les bénéfices ne sont toujours pas démontrés.**

## Nous demandons une ouverture au plus tard à partir du 15 mars

GastroSuisse a soumis au Conseil fédéral une proposition sur la manière dont la restauration pourrait être rouverte selon des règles strictes et en plusieurs étapes. En plus des mesures de protection connues de l'année dernière, GastroSuisse a proposé des conditions plus strictes. Il s'agit notamment de l'obligation de porter un masque pour les clients jusqu'à leur place, un plafond de 100 personnes au maximum par secteur et d'une fermeture obligatoire à partir de 23 heures. Notre proposition permet une approche progressive sans mettre la branche en péril. La proposition du Conseil fédéral est excessive. **Nous vous demandons de toute urgence d'exiger auprès de la Confédération une ouverture des restaurants au plus tard à partir du 15 mars 2021.** GastroSuisse et ses 26 associations cantonales espèrent que vous leur apporterez votre aide et votre soutien.

En vous remerciant d'avance de bien vouloir prendre en considération notre demande, nous vous prions d'agréer, «Anrede» «Geschlecht» «Funktion», «Anrede2» «Geschlecht2» «Funktion2», l'expression de nos sentiments distingués.



Casimir Platzer  
*Président GastroSuisse*



Daniel Borner  
*Directeur GastroSuisse*

Bruno Lustenberger  
*Président GastroAargau*

Nathalie Hoffmann  
*Présidente GastroNidwalden*

Stephan Sutter  
*Président Gastro AI*

Bruno della Torre  
*Président GastroObwalden*

Markus Strässle  
*Président GastroAppenzellerland AR*

Walter Tobler  
*GastroSt.Gallen*

Eveline Neeracher  
*Présidente GastroBern*

Renato Pedroncelli  
*GastroSchaffhausen*

Philip Bühler  
*Co-Président Gastro Baselland*

Peter Oesch  
*Président GastroSolethurn*

Maurus Ebnetter  
*Président Wirtverband Basel-Stadt*

Marco Heinzer  
*Président GastroSchwyz*

Muriel Hauser  
*Présidente GastroFribourg*

Ruedi Bartel  
*Président GastroThurgau*

Laurent Terlinchamp  
*Président Société des Cafetiers, Restaurateurs  
et Hôteliers de Genève*

Massimo Suter  
*Président GastroTicino*

Hansjürg Rhyner  
*Président GastroGlarnerland*

Joe Herger-Gisler  
*Président GastroUri*

Franz Sepp Caluori  
*Président GastroGraubünden*

Gilles Meystre  
*Président GastroVaud*

Maurice Paupe  
*Président GastroJura*

André Roduit  
*Président GastroValais*

Ruedi Stöckli  
*Président GastroLuzern*

Barbara Schneider-Regli  
*Présidente GastroZug*

Caroline Juillerat  
*Co-Présidente GastroNeuchâtel*

Ernst Bachmann  
*Président Gastro Zürich*

GastroSuisse est la fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. L'organisation fondée en 1891 défend les intérêts de la branche depuis 125 ans. GastroSuisse, avec près de 20 000 entreprises membres (dont environ 2500 hôtels) organisées en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, est la plus grande organisation patronale de la branche de l'hôtellerie-restauration.

## **GastroSuisse**

Für Hotellerie und Restauration  
Pour l'Hôtellerie et la Restauration  
Per l'Albergheria e la Ristorazione

Politique économique  
Blumenfeldstrasse 20 | 8046 Zurich  
T +41 44 377 53 52 | F +41 44 377 55 82  
wipo@gastrosuisse.ch | www.gastrosuisse.ch