

Par e-mail à: Christophe Darbellay
Président du Conseil d'Etat
christophe.darbellay@admin.vs.ch

Par e-mail à: Esther Waeber-Kalbermatten
Conseillère d'État
gesundheitswesen@admin.vs.ch

Zurich, le 14 mars 2021

Covid-19: Consultation du Conseil fédéral sur ses plans d'ouverture

Monsieur le Président du Conseil d'Etat,
Madame la Conseillère d'État,

Le Conseil fédéral a présenté le 12 mars 2021 ses nouveaux plans d'ouverture relatifs à la pandémie de Covid-19. A partir du 22 mars, les terrasses des restaurants devraient pouvoir rouvrir. Toutefois, le Conseil fédéral laisse actuellement ouverte la question de savoir si ces ouvertures pourront alors réellement avoir lieu. Ainsi, il laisse la restauration complètement dans le brouillard et ne lui donne ni sécurité de planification ni perspectives. **Nous demandons au canton du Valais d'insister sur une ouverture complète de la restauration le 22 mars 2021, dans le cadre de la consultation en cours, sous réserve de conditions.**

La fermeture de certaines branches ne peut empêcher une nouvelle augmentation du nombre de cas. Selon une récente [enquête d'opinion menée par AmPuls Market Research](#) entre le 5 et le 8 mars 2021 (n = 1003), seuls 14.4 % des habitants pensent que la fermeture des établissements de restauration serait particulièrement efficace pour prévenir une nouvelle vague de contamination du coronavirus. Toutes les autres mesures possibles ont été davantage approuvées.

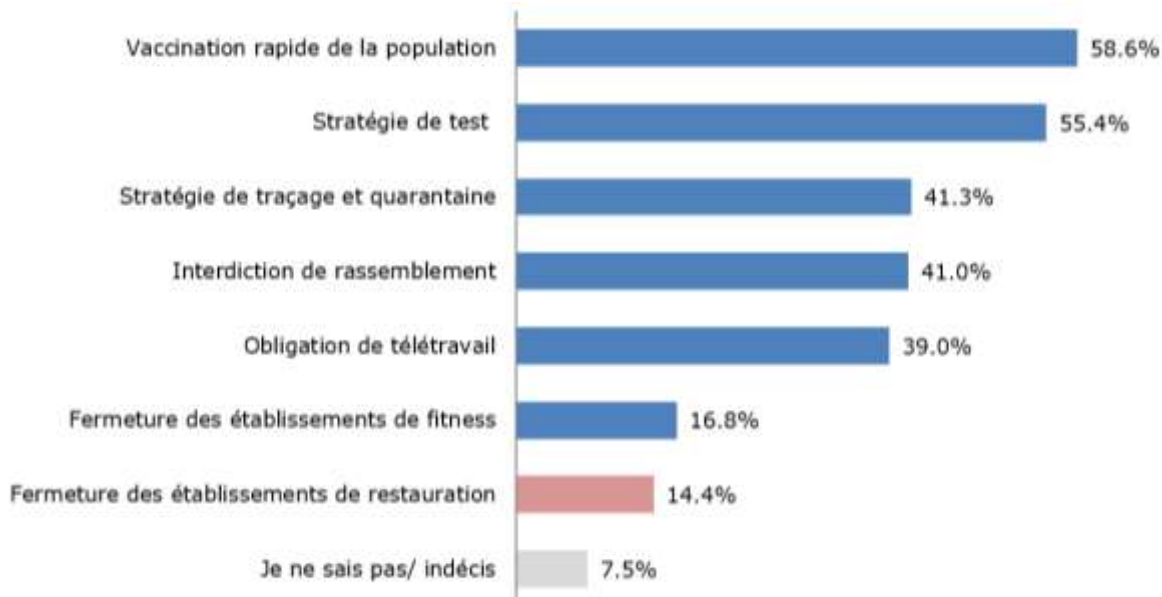


Illustration 1: Adéquation des mesures pour lutter contre la pandémie (source: AmPuls Market Research)

La stratégie de confinement a échoué.

La fermeture des établissements de restauration n'est pas une stratégie judicieuse à long terme en matière d'efficacité, de durabilité et de coûts. Un changement de cap est absolument nécessaire. Seule une stratégie efficace et complète de dépistage, de traçage, de vaccination et de quarantaine peut permettre de lutter efficacement contre une pandémie. Selon l'art. 1, al. 2^{bis} de la loi Covid-19, le Conseil fédéral est également tenu de fonder ses mesures sur l'efficacité et la proportionnalité. Cependant, il devient de plus en plus évident que la fermeture de certaines branches n'est ni efficace ni proportionnée. Les résultats d'une [récente enquête auprès des membres](#) de GastroSuisse sont dramatiques: Dans le secteur de la restauration, près de 20 pour cent des établissements ont déjà dû arrêter leur activité. 20 autres pour cent sont sur le point de le faire.

Un autre facteur pertinent et décisif est le fait que la population ne soutient plus les mesures. La stratégie actuelle de lutte contre la pandémie est en contradiction totale avec le comportement des gens. Des rassemblements de plus en plus importants de personnes dans les espaces publics et la forte mobilité pendant le temps libre en sont la preuve. La fermeture des établissements de la restauration est une fausse solution. Après la pandémie, nous n'accepterons aucune tentative de justification prétendant n'avoir pas été mieux au courant pendant la pandémie. Depuis trop longtemps, les associations économiques appellent à un changement de cap. La restauration semble devoir payer pour les erreurs commises dans la gestion de la crise. Au lieu de fermer des établissements, il faudrait enfin mettre en œuvre des mesures pour combattre la pandémie sur le long terme. C'est d'autant plus valable que les indemnités pour cas de rigueur parviennent à peine et trop tard aux établissements en difficulté. Près de la moitié de tous ceux qui ont déposé une demande de cas de rigueur attendent une réponse depuis plusieurs semaines. Notre patience est à bout.

La population est favorable à une réouverture à partir de la mi-mars.

Le peuple suisse souhaite que le Conseil fédéral adopte une autre stratégie de confinement et ne soutient pas ses mesures contre le coronavirus, comme le montre une enquête d'opinion représentative menée par AmPuls Market Research. Une majorité de la population suisse souhaite que les restaurants soient autorisés à rouvrir à la mi-mars dans tous les cas. 51,1 pour cent des personnes ayant répondu à cette question (soit 49.2 de tous les sondés) sont favorables à une ouverture. Un autre 36 pour cent (34,9 pour cent de tous les sondés) sont pour une ouverture mi-mars si le nombre de cas n'augmente pas. La part de ceux qui n'ont pas d'avis sur la question se monte à 3,7 pour cent.

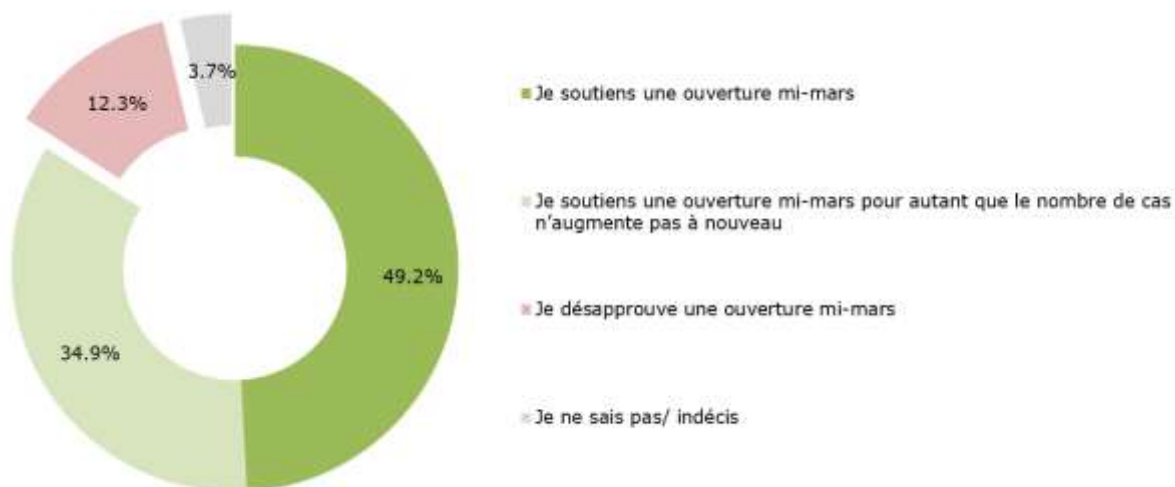


Illustration 2: Ouverture des restaurants (source: AmPuls Market Research)

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

Une ouverture sous conditions contribue à se protéger de l'infection.

Seuls environ 2 % des infections sont imputables à la restauration. La référence aux études internationales ne va pas assez loin. Après tout, le secteur de la restauration en Suisse - comme aucune autre branche - a misé sur des plans de sécurité efficaces, que la plupart des établissements ont mis en œuvre avec beaucoup de détermination. Le confinement de la branche n'empêche pas les contacts. Ces contacts ont désormais de plus en plus lieu dans la sphère privée, sans mesures de protection. Des fêtes illégales et réunions sans précautions appropriées représentent un risque bien plus élevé que d'aller au restaurant. La restauration offre aux gens la possibilité de se rencontrer dans un environnement relativement sûr. C'est pourquoi GastroSuisse a proposé au Conseil fédéral des mesures de protection appropriées lors de la réouverture. Ces mesures comprennent la distance minimale 1,5 mètre, la collecte des coordonnées des clients, la séparation des groupes de clients, l'interdiction de consommer debout, les mesures d'hygiène, l'obligation de porter un masque pour les clients et le personnel, une jauge maximale de 100 clients par secteur et une heure de fermeture à 23 heures. Grâce à ces mesures, nous sommes convaincus de pouvoir contribuer à la lutte contre la pandémie dans une première phase d'ouverture. L'hôtellerie-restauration a mis en place des plans de protection les plus stricts. Ces plans de protection sont éprouvés et les autorités ont consacré des milliers d'heures de travail à contrôler le respect de ces derniers.

En vous remerciant d'avance de bien vouloir prendre en considération notre demande, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Président du Conseil d'Etat, Madame la Conseillère d'Etat, l'expression de nos sentiments distingués.



Casimir Platzer
Président de GastroSuisse



Daniel Borner
Directeur de 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 GastroSolothurn

Maurus Ebnetter
Président Wirtverband Basel-Stadt

Marco Heinzer
Président GastroSchwyz

Muriel Hauser
Présidente GastroFribourg

Ruedi Bartel
Président GastroThurgau

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

Laurent Terlinchamp

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

Hansjürg Rhyner

Président GastroGlarnerland

Franz Sepp Caluori

Président GastroGraubünden

Maurice Paupe

Président GastroJura

Ruedi Stöckli

Président GastroLuzern

Caroline Juillerat

Co-Présidente GastroNeuchâtel

Massimo Suter

Président GastroTicino

Joe Herger-Gisler

Président GastroUri

Gilles Meystre

Président GastroVaud

André Roduit

Président GastroValais

Barbara Schneider-Regli

Présidente GastroZug

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