

“Les chefs d’entreprises demandent d’apporter de la clarté sur l’Horeca lors du comité de concertation du 26 mars”.

“Entreprenez en toute sécurité, plutôt que de rester immobile en toute sécurité”.

Dans une lettre ouverte, les CEO de 16 entreprises belges demandent aux autorités qu’au terme du comité de concertation du 26 mars, un feu vert sans ambiguïté soit donné à la réouverture du secteur de la restauration le 1er mai au plus tard. En outre, ils réclament l’abandon de l’approche “tout ou rien” et la prise en compte d’un plan d’ouverture progressive à partir du 1er avril.

En tant que dirigeants d’entreprises et fournisseurs, nous nous désolons de voir nos clients et partenaires dans l’Horeca dans la difficulté. Ils sont parmi les seuls secteurs piégés dans une logique gouvernementale du “tout ou rien” face à la crise du Covid. D’où cet appel aux autorités et aux experts, avec trois demandes simples et vitales pour de nombreuses entreprises :

1. Offrez-nous des certitudes sur le 1er mai - “Peut-être” n’est pas un plan.

Le 1er mai, l’Horeca pourra « peut-être » enfin rouvrir ses portes. Mais derrière cette date subsiste toujours un grand point d’interrogation. La conséquence, c’est une perte financière énorme et un manque de perspectives pour le secteur, ses entreprises et tous ses fournisseurs.

Plus de 61 000 entrepreneurs et 140 000 employés de l’Horeca souffrent d’une fermeture imposée qui dure depuis 194 jours. Par exemple, Horeca Vlaanderen a calculé que durant cette période, le secteur a subi une perte de chiffre d’affaires d’environ 3 milliards d’euros rien qu’en Flandres. La situation à Bruxelles et en Wallonie est toute aussi alarmante. Aujourd’hui, ces entreprises et leurs employés méritent une perspective et un engagement clairs. Le secteur de l’alimentation belge a quant à lui perdu près d’1,5 milliard d’euros.

Nous demandons que le comité de concertation du 26 mars apporte de la clarté au secteur et à ceux qui en dépendent. Sans questions ni réserves. Ce feu vert ne peut plus attendre. Les acteurs de l’Horeca ne peuvent pas redémarrer en quelques jours. Les entreprises qui

les approvisionnement doivent également être en mesure de constituer leurs stocks des semaines à l'avance afin de pouvoir les livrer dans de bonnes conditions.

Nous demandons aux autorités de ne pas ignorer cette réalité.

2. Abandonnons l'approche "tout ou rien" dans le secteur de l'Horeca.

"Si nous ouvrons à nouveau l'Horeca, ce sera pour les cent prochaines années". Voilà l'argument que nous entendons pour justifier une réouverture sans cesse reportée. Un argument qui paraît fort, mais qui fait de l'Horeca l'un des seuls secteurs contraint à un tel raisonnement.

Écoles, coiffeurs, clubs de sport : dans tous ces domaines, des assouplissements sûrs et progressifs ont été introduits, qui permettent de travailler à nouveau. Le secteur de l'Horeca par contre reste enfermé dans une logique du "tout ou rien" à son égard.

L'Horeca et les secteurs qui l'approvisionnent ne peuvent indéfiniment être considérés comme le « joker » d'une politique de retour à la normalité. Si les chiffres augmentent aujourd'hui, c'est sans que l'industrie de l'Horeca n'en soit la cause.

Ne soyons pas naïfs : avec l'extension de la bulle extérieure et le retour du beau temps, nos concitoyens vont eux-mêmes organiser leurs propres diners et apéros, tout comme au restaurant ou au café. Comment cela va-t-il être contrôlé ? Un plan par étapes qui offre une perspective pour l'Horeca donne beaucoup plus de chance à un respect des règles sanitaires qu'une interdiction pure et simple.

Notre proposition : laisser aux tenanciers la liberté d'ouvrir leurs terrasses en toute sécurité à partir du 1er avril, tout en conservant les mesures de soutien qui les concernent.

Parce qu'en matière d'aides aussi, c'est la logique du "tout ou rien" qui prime aujourd'hui. Soit vous recevez un soutien, soit vous travaillez. Dès lors, les entrepreneurs n'ont d'autre option que d'accepter un report. Il n'y a là aucun juste milieu.

Offrons donc aux acteurs le choix de retravailler au moins de manière partielle et en toute sécurité. Soutenons-les également de manière partielle dans cette démarche.

3. Travaillons en toute sécurité au lieu de rester bloqués en toute sécurité

La sécurité de l'immobilité et des mesures de soutien est une fausse sécurité.

Un jour, nous devons faire les comptes.

Pouvons-nous concevoir que notre nouvelle normalité s'accommode d'un secteur Horeca totalement fermé ?

Une enquête a déjà démontré que la population aspire au contact humain dans les restaurants et les cafés. Le Belge est prêt.

Les entrepreneurs de l'Horeca belge sont également prêts et motivés pour rouvrir en toute sécurité et de manière professionnelle, avec des protocoles clairs et des investissements importants dans la sécurité.

Notre monde est déjà complètement différent de ce qu'il était il y a un an ou même quelques mois : nous en savons plus sur le virus, sur l'importance de l'hygiène, notre système de santé est solide et préparé, et nos populations les plus vulnérables ont été vaccinées. On mise massivement sur les tests rapides, qui démontrent leur utilité et nécessité. Il est crucial que les gouvernements, lors du comité de concertation du 26 mars, tiennent compte de cette nouvelle réalité.

En tant que chefs d'entreprise, nous partageons les mêmes préoccupations que nos dirigeants concernant le bien-être et la santé de la population belge. Mais nous demandons plus d'ambition et de courage afin que certains secteurs ne soient pas complètement écartés de la reprise économique. Donnez-nous donc la chance de travailler en toute sécurité, plutôt que de rester immobiles en toute sécurité.

Guido Vanherpe,

CEO La Lorraine Bakery Group

Michel Moortgat,

CEO Duvel Moortgat

Marc du Bois,

CEO Spadel

Gabrielle Kalkwijk,

CEO Ardo

Michel Delbaere,

CEO Crop's

Marc Van Herreweghe,

CEO Mydibel Group

Guy Paternoster,

CEO Raffinerie Tirlemontoise

Anthony Botelberge,

Managing Director Frigilunch

Annick Van Overstraeten,

CEO Le Pain Quotidien

Leo Borms,

CEO La confiance

Thierry Huet,

CEO Desobry

Louis-Philippe Michielssen,

CEO Vleeswaren L. Michielssen

Frédéric Rouvez,

CEO Exki

Francis Debeuckelaere,

Regional President Europe and Oceania Bacardi

Bernard Zacharias,

CEO Distillerie Radermacher

Geert Vermeersch,

CEO Colac