

## HORECA BRUXELLES EDITORIAL

# Les très mauvaises nouvelles pour l'Horeca m'incitent aux réflexions suivantes :

### Démocratie :

La démocratie : Système politique, forme de gouvernement dans lequel la souveraineté émane du peuple. La **démocratie** politique est née dans la Grèce antique. La Belgique est un État démocratique. Les citoyens acceptant cette nationalité sont donc des démocrates !

La souveraineté émane du peuple, ce qui signifie que, quand une majorité des citoyens prennent une décision, les autres – par respect pour la démocratie et le système qu'ils ont choisi – se doivent d'accepter cette décision. Il y a clairement beaucoup plus de cinquante pour cent du peuple qui est POUR la vaccination. La vaccination devrait donc être, théoriquement, obligatoire.

### Article 10 de la constitution belge - Les Belges sont égaux devant la loi ?

Tous les Belges, quelle que soit la région à laquelle ils appartiennent, je suppose !

Alors, pourquoi notre Région de Bruxelles-Capitale fait-elle l'objet d'une incroyable discrimination dans les décisions d'ouverture de nos établissements et dans la possibilité pour nos concitoyens de fréquenter ceux-ci ?

La réponse de nos gouvernants serait : le moindre taux de vaccinations de certains de nos concitoyens. Est-ce la faute à l'Horeca ? Certes, non. Toute personne est tenue responsable de ses actes et des conséquences de ceux-ci. Ce n'est pas notre cas !

A Bruxelles, rien que dans notre secteur, 30.000 emplois sont concernés et tous nos concitoyens

sont impliqués par cette atteinte à leurs libertés.

L'Horeca bruxellois attendait la fin de cette abominable crise de la Covid pour sortir la tête de l'eau. Les décisions actuelles auraient le contraire comme conséquence, glou, glou, glou ...

La Wallonie et la Flandre voient les règles sanitaires, imposées par le législateur pour notre secteur, assouplies. (Heures d'ouverture, nombre de convives à table, nombre de personnes permises lors d'organisation, ouverture des bars de nuit et autres lieux de divertissement, etc.). Bruxelles, capitale de l'Europe, véritable porte d'entrée dans notre pays, pour l'économie et le tourisme, se voit refuser toute ouverture. C'est un drame humain pour tous nos entrepreneurs et collaborateurs. C'est un drame économique pour toute la région. C'est une déplorable image de notre pays à l'étranger. Pour une ville, abritant un centre de décision comme l'Union européenne, c'est une triste démonstration de nos capacités de gestion du pays.

Ceci dit, on ne peut pas laisser cette importante part de notre économie sur le carreau. Il faut penser de façon urgente, aux aides indispensables à notre secteur : les taux de TVA doivent rester inchangés, le droit-passerelle accordé sur une longue période, les aides et mesures actuelles prolongées durant plusieurs mois. Ce sont des actes indispensables pour faire face aux frais inhérents à cette décision de non-assouplissement, à la réouverture et à l'augmentation importante des prix des matières premières telles – pommes de terre, blé, fruits, légumes,

viande et poissons – causés par un été médiocre.

L'Horeca c'est la vie. Chacun a pu le constater durant les mois passés. Sauver l'Horeca, c'est sauver le pays tout entier.

### Concurrence déloyale causée par cette décision :

Les événements tels mariages, séminaires se feront en Flandre ou en Wallonie dans des établissements parfois distants de Bruxelles-Capitale de la largeur d'une rue. (*Expérience vécue et vue à la télévision montrant une restauratrice se plaignant de voir ses clients attablés chez son collègue belge de l'autre côté de sa rue, traversée par la frontière.*) Nos consommateurs traverseront cette rue ou feront quelques kilomètres de plus pour retrouver cette liberté tellement attendue au grand désarroi de nos entreprises. Ce sera une concurrence déloyale pour nos cafés, restaurants et autres établissements de notre secteur.

Tous pour un, un pour tous. L'Union fait la Force. Pourquoi diviser notre petit pays, par la taille, par des décisions aussi arbitraires causant une concurrence déloyale inacceptable ? C'est la question que l'Horeca tout entier, entrepreneurs et collaborateurs, pose à nos décideurs.



## L'utilisation du CST dans l'Horeca a été **approuvé** par le **gouvernement bruxellois** !

- Le Gouvernement bruxellois a approuvé, en première lecture, l'extension de l'utilisation du Covid Safe Ticket (CST) en Région de Bruxelles-Capitale pour le 1er octobre.
- le masque et les distances entre les tables ne seront plus obligatoires.
- pour une durée limitée et pour maximum 3 mois, compte tenu de l'évolution de la situation sanitaire.
- une période de mise en place précédant des contrôles et sanctions à partir de la mi-octobre. Outre les sanctions pénales, l'ordonnance prévoit la possibilité pour les Bourgmestres d'imposer une fermeture administrative.
- Le CST sera d'application dans les dancing et discothèques, le secteur RECA (à l'exception des terrasses qui restent soumises aux règles en vigueur), les événements : à partir de 50 personnes en intérieur et 200 personnes en extérieur et les hôtels au niveau de leurs activités RECA, de foires et de congrès.
- Le CST ne pourra pas être exigé auprès des citoyens de moins de 16 ans sauf pour les visiteurs des institutions de soins et les événements de masse (cfr mesure fédérale).
- À partir du 1er octobre, il sera à nouveau permis de danser dans les cafés.



## Het gebruik van CST in de Horeca is **goedgekeurd** door de **Brusselse regering**!

- De Brusselse regering heeft in eerste lezing ingestemd met de uitbreiding van het gebruik van het Covid Safe Ticket (CST) in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest tot 1 oktober.
- het masker en de afstanden tussen de tafels zullen niet langer verplicht zijn.
- voor een beperkte tijd en voor maximaal 3 maanden, rekening houdend met de evolutie van de gezondheidstoestand.
- een uitvoeringsperiode voorafgaand aan controles en sancties vanaf medio oktober. Naast strafrechtelijke sancties voorziet de verordening in de mogelijkheid voor de burgemeesters om een administratieve sluiting op te leggen.
- De CST zal van toepassing zijn op danszalen en discotheken, de RECA-sector (met uitzondering van terrassen, waarvoor de geldende regels blijven gelden), evenementen: vanaf 50 personen binnenshuis en 200 personen buitenshuis, en hotels voor hun RECA-, beurs- en congressactiviteiten.
- De CST kan niet worden verlangd van burgers jonger dan 16 jaar, behalve van bezoekers van instellingen voor gezondheidszorg en massaevenementen (zie federale maatregel).
- Vanaf 1 oktober is dansen opnieuw toegelaten in cafés.



## HORECA WALLONIE ACTUALITES

# Mesures de soutien obtenues dans le cadre de la crise sanitaire

Face aux conséquences de la crise sanitaire liée au COVID-19, la Fédération HoReCa Wallonie a obtenu une série de mesures fédérales et régionales pour soutenir les indépendants, les entreprises et leurs travailleurs. Vous trouverez ci-dessous un aperçu des principales mesures obtenues dans le cadre de cette crise sanitaire.



### Pour les indépendants

- **Droit passerelle en cas d'interruption forcée ou en cas de baisse du chiffre d'affaires** : droit à un revenu de remplacement, doublé en cas de fermeture obligatoire.
- **Droit passerelle en cas de mise en quarantaine ou de soins apportés à un enfant** ou classe/école/garderie de l'enfant fermée.
- **Cotisations sociales** : report de paiement, dispenses et réduction de cotisations sociales provisoires + renonciation aux majorations.
- **Prime unique** de 598.81€ pour les bénéficiaires de droit passerelle pendant la période du 1er octobre 2020 au 30 avril 2021.
- **Maladie et incapacité de travail** : indemnité de crise supplémentaire.

### Pour les employeurs

- **Chômage temporaire pour raison économique ou de force majeure** : procédure simplifiée jusqu'au 30 septembre 2021.
- **Charges sociales** : réduction ONSS forfaitaire pour le 3ème trimestre 2021.
- **Primes de fin d'année** : report des paiements anticipés auprès du Fonds Social et de Garantie du

secteur Horeca et intervention de l'Etat pour les travailleurs qui ont connu des périodes de chômage économique.

- **Aide à l'emploi pour le secteur Hôtelier** : Réduction de cotisation patronales de sécurité sociale pour le 2ème et 3ème trimestre 2021.
- **Occupation des étudiants** : Contingent de 475 heures par an non pris en compte au 3ème trimestre 2021.
- **Congés payés** : Compensation partielle du coût des vacances annuelles pour les employeurs dû à l'assimilation du chômage temporaire pour force majeure corona.

### Aides wallonnes

- **Mesures wallonnes de soutien dans le cadre de la crise Covid** : Indemnités 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-14-20-21-22 accessibles à certains segments du secteur Horeca. Primes forfaitaires ou basées sur la perte de chiffres d'affaires.
- **Prime hébergements touristiques** : subventions spécifiques pour la mise en place des mesures sanitaires obligatoires pour les hébergements touristiques.

- **Gel/suppression de certaines taxes locales, provinciales et régionales** : notamment réduction de la taxe sur les appareils automatiques de divertissement de 1/12ème par mois ou partie du mois de fermeture obligatoire.
- **Prêts/financement de la SOWALFIN** : Mise en œuvre/adaptation de dispositifs dont le prêt ricochet, le prêt coup de pouce et le prêt propulsion,...
- **Primes Corona octroyées par les régions, communautés, provinces et communes** : exonération d'impôts sous certaines conditions.
- **Terrasses** : élargissement de la dispense de permis d'urbanisme jusqu'au 9 janvier 2022 permettant l'extension des terrasses.

### Autres aides

- **Réduction de la TVA à 6 %** jusqu'au 31 décembre 2020, sur toutes les prestations de services à l'exception des boissons alcoolisées puis réduction temporaire de 6% du 8 mai 2021 au 30 septembre 2021 sur les denrées alimentaires ainsi que sur les boissons non alcoolisées et alcoolisées.
- **Unisono** : exonération d'1/12ème jusqu'au 31 décembre 2020, tarif d'une exploitation saisonnière

pour la partie « Rémunération équitable » si les établissements sont restés fermés pendant plus de 3 mois consécutifs, pas de droits d'auteurs dus pour les discothèques durant les mois de fermeture obligatoire. En 2021, ristournes allant de 4 à 5 mois sur les tarifs de base de la SABAM.

- **Contribution AFSCA** : exemption de paiement pour les années 2020 et 2021.
- **Crédits aux entreprises** : report de paiement et garantie d'Etat sur les nouveaux crédits et lignes de crédit jusqu'au 30 juin 2021.
- **TVA, Impôts, Précompte** : reports, dispenses et plan de paiement pour la TVA et les impôts.
- **Mesures fiscales** : déduction majorée pour investissement de 25 % jusqu'à fin 2022 pour les petites entreprises, réserve exonérée (Carry Back) d'impôts pour l'exercice d'imposition 2019, 2020 ou 2021, exonération de réduction de valeur et des provisions pour risques et charges.
- **Déductibilité des frais liés à l'organisation d'événements et de catering** : augmentation de 50 à 100 % jusqu'au 31 décembre 2020.

- **Moratoire contre les faillites** jusqu'au 31 janvier 2021.
- **Loyers** : en 2020, obtention de réductions, reports de paiement, aide à la négociation individuelle. En 2021, réduction d'impôt de 30% en cas de renonciation au loyer de mars, avril, mai, juin, juillet, août et septembre 2021.
- **Contrats de brasserie** : suspensions des quotas, aide à la négociation individuelle.
- **Soutien à la consommation dans le secteur Horeca** : chèque consommation déductible à 100 % et défiscalisé.

Avec l'entrée en vigueur de la phase finale du Plan « été », la prolongation de certaines mesures s'avère nécessaire, dont notamment la prolongation du chômage temporaire mais aussi de l'application d'un taux réduit de TVA.

G.B.

De **nouvelles primes** pour l'événementiel, les restaurants, les cafés et les hôtels

► P. 11



**Interview**  
Jean-Luc Collin de la 'Brasserie de la Woluwe'

► P. 13



**Le Musée de la Frite**, une véritable immersion dans un univers insolite !

► P. 14

3

## HORECA BRUXELLES ACTUALITES

# Que fait la Fédération Horeca Bruxelles pour le secteur Horeca ?

Nous avons travaillé et travaillons à la survie du secteur Horeca ! Rien n'arrive par hasard !



**FÉDÉRATION  
HORECA**

Face à la crise exceptionnelle du Coronavirus et ses conséquences économiques ; **les restaurateurs, cafetiers et hôteliers bénévoles de la Fédération, soumis aux mêmes contraintes que vous, ont travaillé et travaillent quotidiennement à la survie du secteur Horeca.**

Ils ont ainsi obtenu et obtiennent des résultats au niveau national par la collaboration active avec les Fédérations Horeca Wallonie et Horeca Vlaanderen, au niveau européen avec l'association HOTREC et au niveau régional et communal.

A nos détracteurs qui remettent en cause notre travail – nous ne répondons qu'une seule chose : rien n'arrive par hasard !

Ouverture des terrasses, extension terrasse, utilisation de l'espace public pour installer votre terrasse, négociation de la prime Tetra pour la rendre plus accessible à l'Horeca, négociation pour que la prime Tetra prenne en compte les exceptions à cette dernière, travail sur les solutions de filtrage d'air pour faciliter la réouverture, obtention d'un plan de soutien fédéral prenant en compte l'Horeca,

Les mesures, aides financières, les réactions du monde politique envers notre secteur ne sont évidemment pas dues au hasard mais au travail des Fédérations Horeca et des personnes – simples citoyens ou professionnels qui nous soutiennent.

### Pourquoi vous faire membre de notre fédération ?

Vous vous offrez ainsi la garantie d'être représenté, conseillé et défendu et ce particulièrement durant cette période de crise.

La Fédération est en effet en contact permanent avec le monde politique, les organisations gouvernementales et le monde médiatique afin de défendre l'image du secteur Horeca et obtenir des mesures adaptées à ce secteur.

Trou dans la trésorerie, report de loyer, mesures pour aider les indépendants Horeca difficiles à obtenir, relance de l'Horeca à l'ouverture et surtout la réouverture en elle-même ...

Grâce à votre soutien, nous pouvons obtenir de nouvelles mesures fortes, solides et durables pour le secteur Horeca. Le tout en vous informant sur la législation, les mesures et les aides actuellement disponibles. Ensemble, nous pouvons faire vivre l'Horeca !

### Votre affiliation vous donne également l'accès à :

1. Une protection juridique ARAG non contractuelle avec couverture maximum de 50.000€
2. Un service juridique spécialisé Horeca pour vous défendre en cas de litige.
3. L'actualité de votre secteur via notre site, nos réseaux sociaux et notre application.
4. Une bibliothèque digitale avec toute la législation Horeca à télécharger 24h sur 24. (guide HACCP AFSCA, contrat de travail CDD, guide sectoriel...)
5. Le suivi de nos conseillers et administrateurs sur toutes les questions Horeca.

**Rejoignez-nous, l'union fait la force.**

### Qu'a fait et obtenu la Fédération Horeca Bruxelles pour l'Horeca récemment !

- ✓ Négociation sur le Covid Safe Ticket à Bruxelles pour que les contrôles soient opérés par les policiers et non par les patrons des établissements Horeca.
- ✓ Négociation sur la prolongation du droit passerelle, de la baisse TVA et du chômage économique au niveau fédéral.
- ✓ Négociation et obtention de la prime Tetra pour la rendre plus accessible (Tetra +).
- ✓ Class action contre les demandes de paiement de la Sabam / Unisono pendant la période de fermeture.
- ✓ Négociation sur l'utilisation de l'espace public comme terrasse pour les établissements Horeca.
- ✓ Demande et obtention de la réouverture totale de l'Horeca !
- ✓ Négociation et obtention d'un plan de réouverture terrasse facilité !
- ✓ Négociation et obtention du relancement de l'extension terrasse pour la réouverture des terrasses Horeca.
- ✓ Prise en compte des fournisseurs Horeca dans le versement de la prime Tetra.
- ✓ Class action juridique avec le SNI contre la Sabam/ Unisono.
- ✓ Négociation pour une prise en compte des exclus de la prime Tetra.
- ✓ Demande et obtention d'un plan fédéral de soutien prenant en compte l'Horeca.
- ✓ Demande et obtention de l'utilisation de l'espace public et des places de stationnement pour installer sa terrasse Horeca.
- ✓ Obtention et négociation de la prime Tetra pour l'a rendre plus accessible aux Horeca. (Passage de 60-80 % à 40 -60 % de perte, augmentation des montants de 25 % et prise en compte des établissements sans personne (malgré l'opposition des partenaires sociaux).
- ✓ Mise en place d'un site d'information dédié au protocole terrasse pour vous aider à rouvrir votre terrasse avec les trois Fédérations Horeca.
- ✓ Demande et obtention de la baisse de la TVA pour faciliter la réouverture comme demandé par le "plan reboot" Horeca des trois fédérations Horeca.
- ✓ Travail sur des solutions de filtrage d'air avec la société Deltrian afin d'offrir aux Horeca des solutions simples, adaptées et économiques pour faciliter leur réouverture en toute sécurité. Mise en pratique au sein de la discothèque "Le FUSE".
- ✓ Négociation pour des mesures de soutien de la part de la SNCB vis à vis des Horeca.
- ✓ Soutien à la campagne de crowdfunding zuur.
- ✓ Négociation pour modifier les contrats de brasserie liés au loyer à la Chambre des Représentants de Belgique.
- ✓ Présentation du plan "reboot Horeca" à la Chambre des Représentants de Belgique !
- ✓ Les trois Fédérations Horeca négocient la réouverture de l'Horeca avec les experts du GEMS !

**HORECA BRUXELLES ACTUALITES****Fin des mesures de soutien ;  
que veut Vincent Van Peteghem ? Couler l'Horeca bruxellois ?****L'Horeca bruxellois ne peut survivre sans mesures de soutien !**

Nous l'avons vu depuis le début de la crise les entreprises Horeca sont en péril et ne survivent que grâce à des primes et des mesures de soutien comme **la baisse de la TVA, le droit passerelle et le chômage économique**. La trésorerie et le cash flow des Horeca ont en effet été vidées par cette crise sans précédent.

Toutes ces mesures de soutien sont donc indispensables à la survie du secteur Horeca bruxellois et de ces milliers d'emplois ! Elles permettent à ce secteur clé de l'économie bruxelloise de garder la tête hors de l'eau et ainsi ne pas devoir procéder à des licenciements économiques ! Vincent Van Peterghem le Ministre Fédérale des Finances veut supprimer cette bouée de sauvetage.

**Que veut Vincent Van Peteghem ? Couler l'Horeca bruxellois ?**

Un secteur hôtelier bruxellois en faillite et ses milliers d'emplois à la rue ? Un catering aérien à l'arrêt qui devra soudainement payer ses milliers de travailleurs ? L'ensemble de l'Horeca bruxellois qui ne pourra en rien bénéficier d'une éventuelle relance sans personnel ? Et disparaîtra à brève échéance sans mesures de soutien ?

A quoi aura servit alors toutes les mesures Horeca si on laisse mourir ce secteur à ce moment crucial ?

**Vincent Van Peteghem préfère-t-il supprimer les emplois plutôt que de les soutenir ?**

Le Ministre de l'Economie croit-il qu'il doit choisir entre "petite économie" et investissement long terme ? Au risque de perdre les deux ? Il suffirait pourtant de prolonger ces mesures de 6 mois pour sauver un secteur en train de couler ! Que restera-t-il à économiser pour stabiliser un hypothétique budget si



l'Horeca bruxellois disparaissait ? Doit-t-on en conclure que Vincent Van Peteghem ne veut pas sauver les emplois Horeca ? Vincent Van Peteghem préfère-t-il les supprimer plutôt que de les soutenir ? Nous ne savions pas que notre Ministre des Finances préférerait détruire son économie au lieu de la développer.

*Fabian Hermans*

**Einde van de steunmaatregelen.  
Wat wil Vincent Van Peteghem? De Brusselse horeca laten zinken?****De Brusselse Horeca kan niet overleven zonder steunmaatregelen!**

Zoals we sinds het begin van de crisis hebben gezien, verkeren de horecabedrijven in gevaar en kunnen zij alleen overleven dankzij bonussen en steunmaatregelen zoals **de verlaging van de btw, het passerelle-recht of de economische werkloosheid**. De kasstroom van de horeca is inderdaad leeggezogen door deze ongekende crisis.

Al deze steunmaatregelen zijn dus van essentieel belang voor het voortbestaan van de horecasector en zijn duizenden banen! Zij stellen deze sleutelsector van de Brusselse economie in staat het hoofd boven water te houden en niet over te gaan tot economische ontslagen! Vincent Van Peterghem, de federale minister van Financiën, wil deze reddingslijn schrappen.

**Wat wil Vincent Van Peteghem? Om de Brusselse horeca te laten zinken?**

Een failliete Brusselse hotelsector met duizenden banen op straat? Een luchtvaartindustrie die tot stilstand is gekomen en plotseling haar duizenden werknemers zal moeten betalen? De hele Brusselse horeca, die helemaal niet zal profiteren van een eventuele heropleving zonder personeel? En zal spoedig verdwijnen zonder enige steunmaatregelen?

Wat hebben alle horecamaatregelen voor zin gehad als deze sector op dit cruciale moment het loodje legt?

**Zou Vincent Van Peteghem liever banen schrappen dan ze steunen?**

Denkt de minister van Economie dat hij moet kiezen tussen "kleine economie" en langetermijninvesteringen? Met het risico beide te verliezen? Toch zou het voldoende zijn om deze maatregelen met 6 maanden te verlengen om een zinkende sector te redden! Wat zal er overblijven om te sparen om een hypothetische begroting te stabiliseren als de Brusselse horeca verdwijnt?

Moeten we hieruit concluderen dat Vincent Van Peteghem geen horeca banen wil redden?

Wil Vincent Van Peteghem ze liever uit de weg ruimen dan ze te steunen? Wij wisten niet dat onze minister van Financiën er de voorkeur aan gaf zijn economie te vernietigen in plaats van haar te ontwikkelen.

*Fabian Hermans.*

**HORECA WALLONIE ENVIRONNEMENT****Visite ministérielle à Charleroi Métropole**

Ce 2 juillet, la Ministre de l'Environnement Céline Tellier et le Secrétaire d'Etat à la relance Thomas Dermine étaient tous deux en visite à Charleroi Métropole afin de découvrir des projets de relocalisation de l'alimentation en Wallonie. La Fédération HoReCa Wallonie était présente dans le cadre de ses préoccupations visant l'accès et la fourniture de produits locaux pour les établissements Horeca.



Dermine se sont tous deux rendus à une demi-journée de présentation de projets alimentaires, lauréats de l'appel à projets « Relocalisation de l'alimentation en Wallonie »

**L'origine de la rencontre**

En septembre 2020, le Gouvernement de Wallonie avait lancé un appel à projet visant à soutenir 8 projets à dynamique territoriale qui contribuent de manière durable à relocaliser l'alimentation en Wallonie, pour un budget de 3 millions d'euros. Au vu du succès de cet appel, ce sont finalement 11,7 millions d'euros qui ont été libérés pour sélectionner 46 projets innovants sur tout le territoire. Un budget de 100.000 € par an pendant trois ans est alloué à chaque projet, permettant ainsi d'employer 1,5 équivalent temps plein et de couvrir les frais de fonctionnement. Quatre de ces projets se situent à Charleroi Métropole, l'occasion de rassembler tous les acteurs. Ces projets sont considérés comme des laboratoires de développement.

En 2021, en réponse aux bouleversements liés à la crise, un Plan de relance wallon a été mis en place.

128 millions d'euros ont été dégagés pour encourager la souveraineté alimentaire<sup>1</sup> sur le territoire. Les 4 filières principalement visées sont les fruits, les légumes, les céréales et les protéines d'origine végétales (légumineuses) avec pour objectif que l'offre vienne équilibrer la demande.

**Les 4 projets**

- Food C., stratégie alimentaire portée par Charleroi Métropole
  - La Ceinture alimentaire de Charleroi Métropole
  - Chaîne alimentaire durable intégrée (CADI)
  - Maison de l'alimentation durable
- Ces 4 projets ont pour but de fournir de l'alimentation de qualité aux habitants de Charleroi-Métropole, via un soutien aux producteurs, aux cantines et permettre l'accès à des produits locaux pour les consommateurs. Cela passe bien sûr aussi par la fourniture en produits locaux pour le secteur Horeca.



<sup>1</sup> La souveraineté alimentaire est un droit des populations à décider de leurs propres stratégies et politiques pour garantir leur sécurité alimentaire tout en considérant les effets sur les autres. Elle garantit, par le biais de choix d'alimentation mais aussi de politiques agricoles ou commerciales, l'accès à une alimentation saine et durable. (<https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie>)

**À venir dans le plan de relance...**

Thomas Dermine a, dans son discours, annoncé l'intention d'effectuer des modifications au niveau de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire. Il s'agira en effet de digitaliser l'agence et d'offrir plus de flexibilité afin de permettre aux producteurs locaux de mener à bien leurs activités.



La journée s'est ensuite terminée par la visite du « Jardin des deux rivières », terrain de maraîchage cultivé par Corenthin Rouneau, à Cul-des-Sarts, intégré dans la dynamique des projets.

O.D.



**A** l'heure actuelle, en Belgique, 2 sacs de farine sur 3 disponibles sur le marché sont issus de l'importation et c'est à la suite de la crise sanitaire qui a touché le pays depuis l'année passée que la fragilité de nos systèmes alimentaires s'est particulièrement révélée. C'est pourquoi le Gouvernement wallon souhaite relocaliser les productions de denrées alimentaires chez nous.



Le vendredi 2 juillet 2021, la Ministre de l'Environnement Céline Tellier et le Secrétaire d'Etat à la relance Thomas

# Plus d'Environnement à la Fédération HoReCa Wallonie

À l'heure où les enjeux environnementaux prennent une place de plus en plus importante dans notre société et dans notre économie, toutes les entreprises sont amenées à relever des défis très variés. Le secteur Horeca n'échappe à cette mouvance. C'est pourquoi, grâce au soutien de la Ministre wallonne de l'Environnement et de la Nature, Madame Céline TELLIER, une « Cellule Environnement » a vu le jour au sein de la Fédération HoReCa Wallonie, en mai dernier, avec comme objectif la réalisation d'activités de sensibilisation, d'information et de formation des entreprises Horeca par rapport aux problématiques environnementales.

Que ce soit par de nouvelles législations qui influent sur les activités économiques ou par des prises de conscience environnementales, la thématique « Environnement » s'impose de plus en plus dans nos entreprises. Cela implique une adaptation de plus en plus importante des activités des établissements Horeca. Pour faire face à ces enjeux, la jeune Cellule Environnement de la Fédération HoReCa Wallonie se met pleinement à votre disposition.

## Nous vous informons

Une des missions auxquelles nous nous engageons est de vous informer sur l'évolution des législations en matière d'environnement. Cela concerne – déjà aujourd'hui – l'interdiction des plastiques à usage unique, les fluides frigorigènes et l'obligation de trier les déchets, sans oublier les collectes d'huiles de friture. Nous mettrons aussi à votre disposition de la documentation sur les alternatives existantes à certaines interdictions, en détaillant leurs avantages et inconvénients. Bien d'autres thèmes seront également abordés tels que le permis et la déclaration d'environnement, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la collecte des déchets organiques et même les poubelles intelligentes.

## Nous vous accompagnons

Afin de vous aider dans vos démarches et adaptations, nous sommes disponibles pour vous rencontrer et écouter vos préoccupations et demandes. Nous pouvons également vous aider à remplir vos permis et/ou déclaration d'environnement.

## Nous vous formons

Nous vous proposons des formations sur différentes facettes d'une gestion durable dans votre établissement.

## Nous créons des partenariats

Nous sommes constamment à la recherche de partenaires publics et privés afin de créer une réelle dynamique au sein de la cellule, en s'associant aux projets sectoriels novateurs.

## Nous relayons les bonnes pratiques

Afin de répondre à vos demandes et inspirer les établissements Horeca, nous relayons les bonnes pratiques sectorielles.

## Question à Odile Depuydt, Conseillère en environnement à la Fédération HoReCa Wallonie

### HJ : Pourquoi travailler à la réduction des déchets ?

**OD :** Pour plusieurs raisons. Il y a l'aspect législatif tout d'abord. Les interdictions en matière d'utilisation de plastique sont de plus en plus nombreuses et il n'est pas évident de s'y retrouver, tant par les choix d'alternatives mais aussi quant aux prix. Il faut que cela reste rentable. Aussi, le gaspillage alimentaire influe sur le chiffre d'affaires. Et les chiffres sont interpellants. Je pense que limiter les déchets représente un avantage autant pour le secteur que l'environnement. C'est un double gain. Mais n'oublions pas que le meilleur déchet est celui qui n'existe pas !

### HJ : Qu'est-ce qui est prévu pour cette fin d'année 2021 ?

**OD :** Tout d'abord, la réalisation de capsules vidéo thématiques est en cours avec plusieurs témoignages. Ensuite, des actions de sensibilisation sont prévues dans le cadre de la « Semaine européenne de la réduction des déchets ». Enfin, un cycle de 4 formations, consacré à la « restauration durable », sera organisé avec la collaboration du Centre d'Excellence des Métiers de l'Hôtellerie situé à Saint-Ghislain.

- Le lundi 20 septembre, de 8h30 à 12h : « Les bonnes pratiques à adopter pour lutter contre le gaspillage alimentaire ».
- Le lundi 18 octobre, de 8h30 à 12h : « Le tri, la gestion et la valorisation des déchets ».
- Le lundi 29 novembre, de 8h30 à 12h : « La saisonnalité des produits et l'adaptation des menus ».
- Le lundi 13 décembre, de 8h30 à 12h : « Les achats de proximité et circuits courts ».

Pour plus de renseignements, rendez-vous sur le site de la Fédération HoReCa Wallonie.

### HJ : Comment trouver les outils et les informations ?

**OD :** Vous pourrez suivre l'actualité de la Cellule Environnement de la Fédération HoReCa Wallonie via le site web « <http://www.horecawallonie.be> », où je publierai des outils et articles, des propositions de formations ainsi que des interviews d'établissements limitant leurs déchets avec leurs « success stories ». Vous trouverez également de nombreuses informations sur notre page Facebook. Pour tout renseignement, vous pouvez me contacter à l'adresse mail [environnement@horecawallonie.be](mailto:environnement@horecawallonie.be).

O.D.



La Cellule Environnement de la Fédération HoReCa Wallonie vous propose un cycle de 4 formations

## La restauration durable

### La cuisine anti-gaspillage

Par Michel Martinet

Formateur depuis 1980/ Lauréat de concours internationaux/  
Lauréat du concours « La classe la plus savoureuse de Belgique »

À destination des professionnels du secteur Horeca et des étudiants en Hôtellerie

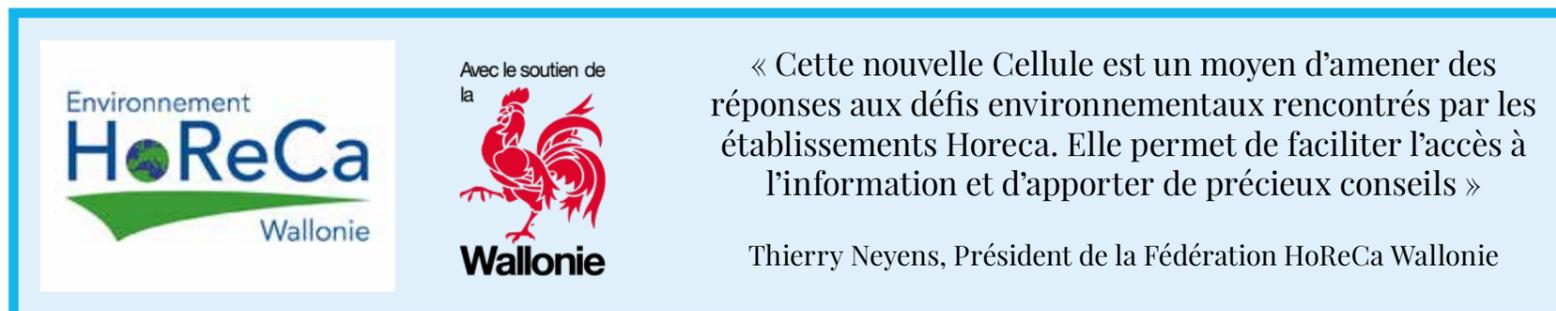
- **Le gaspillage alimentaire :** Les bonnes pratiques à adopter  
Lundi 20 septembre 2021, de 8h30 à 12h30
- **Le tri :** Gestion et valorisation des déchets  
Lundi 18 octobre 2021, de 8h30 à 12h30
- **La saisonnalité :** Adaptation des menus selon les saisons  
Lundi 29 novembre 2021, de 8h30 à 12h30
- **Les achats - La proximité :** Ecoresponsabilité et circuits courts  
Lundi 13 décembre 2021, de 8h30 à 12h30

Adresse du jour : Centre d'Excellence des Métiers de l'Hôtellerie  
Rue Grande 86 - 7330 Saint-Ghislain

Inscription gratuite mais obligatoire : [environnement@horecawallonie.be](mailto:environnement@horecawallonie.be)

Environnement HoReCa Wallonie

Avec le soutien de la Wallonie



« Cette nouvelle Cellule est un moyen d'amener des réponses aux défis environnementaux rencontrés par les établissements Horeca. Elle permet de faciliter l'accès à l'information et d'apporter de précieux conseils »

Thierry Neyens, Président de la Fédération HoReCa Wallonie

**HORECA DOSSIER****Covid 19****Recommandations en matière de ventilation, aération et dé**

Ce dossier a pour objectif de formuler des recommandations simples et compréhensibles en ce qui concerne la gestion de l'air et cela, afin de diminuer les risques liés à la contamination par aérosols. Ces recommandations ne doivent en aucun cas être considérées comme suffisantes individuellement et ne doivent en aucun cas se substituer aux autres mesures d'application comme le port du masque bien ajusté au visage, la distanciation physique, l'hygiène des mains ou encore d'autres mesures comme des parois de plexiglas, la limitation du nombre de personnes et du temps de présence dans les locaux. Les protections contre le virus de la Covid 19 doivent toujours être considérées comme cumulatives.

Ce texte se veut compréhensible par tous. Il ne doit naturellement pas remettre en question les avis compétents et techniques des professionnels de la ventilation. Des recommandations sont disponibles pour ces professionnels sur le site <https://www.rehva.eu/activities/covid-19-guidance>

éternue ou parle. Ces gouttelettes ne parcourent pas de grandes distances et tombent rapidement sur le sol ou sur des objets ou des surfaces autour de la personne infectée (table, bureau, sanitaire, ...). Il est possible de contracter ce virus en cas d'inhalation de ces gouttelettes ou si l'on se touche la bouche, le nez ou les yeux, après avoir touché des objets ou surfaces potentiellement contaminées.

Entretemps, des études scientifiques indiquent que de nouvelles preuves semblent confirmer le potentiel de transmission aérienne de ce virus (sous forme d'aérosols restant en suspension dans l'air), en particulier dans des conditions spécifiques comme les endroits clos mal ventilés où une ou plusieurs personnes infectées passent de longs moments avec d'autres personnes.

En résumé : les trois modes de transmission (principaux) sont :

- l'inhalation de gouttelettes (de 5 à 10  $\mu\text{m}$ ) émises par un individu, en contact étroit, lors de la toux, d'éternuements et de la parole ;
- la transmission aéroportée, par inhalation de gouttelettes plus fines et des particules sous forme d'aérosols contenant le virus qui peuvent rester en suspension dans l'air sur de longues distances et dans le temps (typiquement entre des minutes et des heures) ;
- la transmission par auto-inoculation vers le visage (muqueuses de la bouche, du nez ou des yeux) par les mains ayant eu un contact avec des surfaces contaminées.

Sur base des connaissances actuelles, les recommandations sont donc de **cumuler simultanément** plusieurs mesures de prévention, à savoir :

- mettre en œuvre les gestes dits « barrières » : porter un masque facial en présence de tiers dans les endroits clos, se tenir à une distance d'au moins un 1,5 m des autres personnes, se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique.
- assurer au maximum, quel que soit le contexte, un renouvellement régulier de l'air dans tous les espaces clos au moyen d'une ventilation mécanique et/ou d'une ventilation naturelle ou encore d'une aération (ouverture des fenêtres...). Le but doit être d'apporter de l'air neuf venant de l'extérieur et d'évacuer vers l'extérieur l'air ayant séjourné à l'intérieur. Il faut éviter autant

que possible le recyclage ou la recirculation de l'air vicié dans les locaux.

- aérer/ventiler les pièces où les personnes contaminées par le SARS-CoV-2 sont isolées.

Le présent dossier a pour but de préciser les recommandations en matière d'aération/ventilation mais aussi de développer des pistes de recommandations concernant d'autres mesures permettant de diminuer le risque de contamination par la Covid 19.

**Aération et ventilation****Système de mesure**

Le taux de concentration de CO<sub>2</sub> permet d'obtenir une mesure indirecte de la qualité de l'air intérieur d'un local et donc, de la qualité de la ventilation. L'air expiré par les personnes présentes dans un local fait rapidement augmenter le taux de CO<sub>2</sub>. Cette approche repose sur le fait que l'air expiré ne contient bien entendu pas uniquement des particules de CO<sub>2</sub> mais également des aérosols potentiellement infectieux. La ventilation, en apportant de l'air extérieur, dilue la concentration de ces particules infectieuses et diminue de ce fait l'exposition à celles-ci.

La concentration de CO<sub>2</sub> externe dans l'air extérieur (frais) est d'environ 415 ppm (variable en fonction de la pollution externe locale). Moins la concentration de CO<sub>2</sub> dans les espaces intérieurs diffère de la valeur locale du CO<sub>2</sub> dans l'air extérieur, plus le contrôle de la contamination par des aérosols contenant des virus est efficace. Les mesures de prévention doivent donc être toujours suffisantes pour maintenir un niveau de CO<sub>2</sub> sous une valeur de référence déterminée dans le cadre de la problématique de la Covid 19. Ces seuils de référence doivent, le cas échéant, être repris dans les protocoles sanitaires adaptés en fonction de l'activité concernée, sur base de l'avis des experts et ne peut en aucun cas dépasser les normes d'application dans le cadre de la réglementation du bien-être au travail.

**Le Conseil Supérieur de la Santé recommande de prévoir dans les espaces clos de viser un taux de CO<sub>2</sub> inférieur à 800 ppm, de préférence même plus bas que cette valeur. En effet, une mesure de concentration en CO<sub>2</sub> plus élevée que les valeurs recommandées ou exigées est un bon indicateur d'une**

**ventilation insuffisante et/ou d'un taux d'occupation du local trop élevé. Dans ce cas, des mesures correctives s'imposent.**

**Cependant, une concentration en CO<sub>2</sub> plus faible indique que le taux de ventilation est raisonnable en fonction du nombre de personnes présentes mais, tout comme une ventilation suffisante, ne donne aucune garantie sur l'absence d'un risque d'infection.**

Il convient de signaler que les mouvements des flux aérogènes ne sont pas homogènes dans une pièce et que le taux de CO<sub>2</sub> peut donc y être variable. Il peut dès lors être intéressant de procéder à des tests préalables afin de déterminer la zone la moins aérée du local concerné et d'y placer le CO<sub>2</sub>-mètre.

Cela signifie qu'il importe d'assurer l'aération et/ou d'augmenter la ventilation d'un local dès que ce seuil est franchi et/ou de diminuer le nombre de personnes qui se trouvent dans celui-ci.

Le taux de CO<sub>2</sub> peut donc donner une indication sur l'efficacité d'un système de ventilation, et être donc utilisé comme signal entraînant une action supplémentaire nécessaire d'aération du local, de limitation des accès ou d'évacuation des personnes.

L'utilisation de moniteurs de CO<sub>2</sub> a déjà montré son efficacité, par le passé, dans la lutte contre des agents pathogènes aérogènes, notamment dans la lutte contre la tuberculose.

Les chercheurs sont de plus en plus nombreux à conseiller l'usage de moniteurs de CO<sub>2</sub> munis de « feux de signalisation » qui permettent d'avertir les personnes présentes que la ventilation est insuffisante. Ces moniteurs devraient être utilisés pour mesurer en continu la concentration en CO<sub>2</sub> dans les écoles, les lieux de réunion, les bureaux, les salles de restauration, .... Il est conseillé d'utiliser les appareils qui sont porteurs de la marque CENELEC EN 50543 (Appareil électronique portable et transportable conçu pour détecter et mesurer le dioxyde de carbone et/ou le monoxyde de carbone dans l'air ambiant intérieur).

Bien sûr, même si le taux de CO<sub>2</sub> peut être une indication de la qualité de la ventilation, réduire le taux de CO<sub>2</sub> en augmentant le taux de renouvellement de l'air ne permet pas d'éliminer entièrement le risque



# Stratégie de gestion de l'air : désinfection.



de contamination car, comme déjà précisé, d'autres facteurs entrent également en compte (durée et densité d'occupation du local, taille du local, distanciation, contacts directs...). En d'autres termes, comme pour d'autres mesures de prévention, il est impossible de déterminer un taux de CO<sub>2</sub> qui éliminerait tout risque de transmission.

## Vérification préalable et entretien des systèmes de ventilation et d'aération

Il est recommandé :

- de vérifier si les entretiens ont été effectués selon le calendrier et les procédures prévues
- de procéder à une vérification du bon fonctionnement des orifices d'entrée et de sortie d'air
- de vérifier si les différents ouvrants, les orifices d'entrée (sur

les menuiseries...) et de sortie d'air (bouches d'extraction...) et les passages (détalonnage sous les portes...) sont régulièrement nettoyés, ne sont pas obstrués, et fonctionnent correctement (par exemple, en effectuant le test de la feuille de papier sur les bouches de ventilation)

- lorsqu'il est impossible de couper complètement la recirculation, d'utiliser les filtres les plus performants possibles sur le plan sanitaire, que la compatibilité technique de l'installation est capable d'assumer
- de s'assurer de la bonne installation des filtres. Ils doivent être nettoyés régulièrement et changés périodiquement par des filtres neufs, conformément aux spécifications des fabricants
- de retirer, puis nettoyer périodiquement et de réinstaller

les filtres. Ce nettoyage se fera conformément aux spécifications des fabricants avec au minimum l'utilisation d'un détergent. Au cas où une personne ayant contracté la Covid19 aurait été présente dans le local pendant la période à risque (d'excrétion du virus), la fréquence de nettoyage devra être renforcée. Le personnel chargé de l'entretien devra prendre les mesures de précautions adaptées à cette situation. Les filtres doivent être manipulés pendant l'arrêt du système, avec port de gants et de masque respiratoire. Il est conseillé d'effectuer l'opération à l'extérieur lorsque c'est possible et les filtres doivent être éliminés dans un sac hermétique.

- de changer périodiquement les filtres par des filtres neufs pour contribuer à améliorer la qualité de l'air intérieur ;

- de faire réaliser régulièrement la maintenance globale des unités intérieures (nettoyage, désinfection).
- de vérifier l'absence de mélange et l'étanchéité entre l'air repris des locaux et l'air neuf dans les centrales de traitement d'air (vérification du type d'échange thermique : chambre de mélange, échangeurs thermiques) afin de prévenir l'éventuelle recirculation de particules virales dans l'ensemble des locaux par l'air recyclé.

## Conseils en matière d'aération régulière et de ventilation

En l'absence d'une ventilation mécanique (ou si celle-ci est insuffisante) : l'ouverture des fenêtres (ou portes) est l'unique moyen d'augmenter le taux de renouvellement de l'air :

- en cas de présence de plusieurs personnes dans le local, il convient de laisser **de manière permanente** les fenêtres ou portes légèrement ouvertes (en oscillo-battant par exemple), afin d'assurer une aération continue.
- en outre, il convient d'ouvrir les fenêtres davantage qu'en temps normal, en grand battant, et si possible à des endroits éloignés les uns des autres et situés sur des façades différentes. Toutefois, en présence de personnes, il convient de toujours éviter les courants d'air au sein et entre les locaux.
- surveiller le taux de CO<sub>2</sub> (cf. ci-dessus) et limiter le nombre de personnes et la durée de l'occupation du local en fonction de la capacité de sa ventilation et/ou aération.
- aérer pendant et après les opérations de nettoyage et/ou de désinfection.
- éventuellement utiliser, **en soutien** des autres dispositions, des purificateurs d'air ambiant mobiles, à condition que ceux-ci soient équipés de filtres HEPA ou de filtres à précipitation électrostatique ayant une capacité de débit de 2-5 ACH. Il est important de rappeler que l'usage de purificateurs d'air mobiles ne sera jamais aussi efficace qu'une bonne aération.
- en cas de présence d'une personne potentiellement contaminée ou présentant des symptômes, la pièce dans laquelle la personne a été reçue doit être immédiatement aérée pendant et après la visite. Une aération pendant et après les opérations de nettoyage et/ou de désinfection est également appropriée. Pour les locaux équipés d'une ventilation mécanique, les systèmes de ventilation mécanique seront utilisés avec un apport maximum d'air « neuf ».
- faire circuler l'air des zones « propres » (les moins chargées potentiellement en particules virales) vers les zones sales (les plus chargées en particules virales), et non dans le sens inverse.
- démarrer la ventilation à la vitesse nominale (dans le cadre de la Covid19, la vitesse nominale doit être la vitesse maximale) au moins deux heures avant l'occupation des locaux, et ne pas passer à une vitesse inférieure au moins 2 heures après la fin de l'occupation de la pièce. Il est de plus conseillé de ne jamais couper entièrement la ventilation.

# HORECA DOSSIER

- surveiller le taux de CO<sub>2</sub> (cf. ci-dessus) et si une ventilation suffisante ne peut pas être garantie, il convient d'aérer et/ou de limiter le nombre de personnes et la durée de l'occupation de la pièce.
- éventuellement utiliser, **en soutien**, des purificateurs d'air ambiant mobiles, à condition que ceux-ci soient équipés de filtres HEPA ou de filtres à précipitation électrostatique et aient une capacité de débit de 2-5 ACH. (Voir chapitre spécifique ci-après).

ou un sèche-cheveux le ferait). Il semble donc plus prudent de rendre inopérant ce type de dispositif.

Recommandations spécifiques en matière de ventilation en cas de présence d'un ou de malades Covid-19 :

- le malade réside le plus possible dans une seule pièce ; la pièce doit être aérée de façon séparée du reste du bâtiment, en maintenant la porte fermée et en assurant le plus possible son étanchéité (calfeutrage par boudin de bas de porte).

- H11 : 95 %, laisse passer 10000 particules de 0,1 micron par litre d'air.
- H12 : 99,5 %, laisse passer 500 particules de 0,1 micron par litre d'air.
- H13 : 99,95 %, laisse passer 50 particules de 0,1 micron par litre d'air.**
- H14 : 99,995 % laisse passer 5 particules de 0,1 micron par litre d'air.

La Covid19 ou SARS-CoV-2 est une maladie infectieuse transmise par un virus qui mesure environ 125nm, soit 0,125 µm.

## Filtration par précipitation électrostatique

Les précipitateurs électrostatiques sont une technologie utilisant la charge électrostatique et la force de Coulomb pour séparer les particules (y compris virus et bactéries) en suspension dans un gaz de celui-ci. Ils sont très efficaces, et permettent en général de retirer de l'ordre de 99 % des particules contenues dans un gaz. Le principe de fonctionnement est le suivant : le flux de gaz et de particules passe à proximité d'électrodes chargées à une haute tension négative et les

dispositifs complémentaires de filtration ne protègent pas contre des expositions très rapprochées.

## 2. Stérilisation par ultraviolets

### Description de la technologie

La stérilisation par ultraviolets est utilisée depuis des dizaines d'années pour le contrôle des maladies respiratoires comme par exemple la tuberculose ou dans l'industrie alimentaire comme instrument de désinfection. Cette technique a également été proposée pour limiter la transmission du SRAS CoV-2 dans les lieux intérieurs.



Recommandations en cas d'utilisation d'un dispositif d'appoint individuel (ventilateur, climatiseur...) en usage intérieur :

- veiller à ce que le renouvellement de l'air soit assuré régulièrement ;
- stopper le ventilateur avant qu'une autre personne n'entre dans la pièce ;
- dans les espaces collectifs de petit volume, clos ou incomplètement ouverts, l'utilisation de ventilateurs à visée de brassage/ rafraîchissement de l'air en cas d'absence de climatisation est contre-indiquée dès lors que plusieurs personnes sont présentes (ensemble ou successivement dans cet espace (notamment salle de classe, établissements pour personnes âgées...), même porteuses de masques.
- rideau d'air chaud : ce type de dispositif est souvent installé en haut des portes pour insuffler de l'air chaud ou froid et limiter ainsi l'impact calorifique lié à l'ouverture des portes. Même si l'air insufflé peut provenir de l'extérieur et avoir été filtré, le flux d'air est important et pose ainsi la question de la propagation du virus sur plusieurs mètres (un peu comme un gros ventilateur

## Filtres et autres dispositifs complémentaires de désinfection / purification de l'air

### 1. Filtration

**Dans l'état actuel des connaissances, il n'y a pas d'autres systèmes recommandés en matière de filtration que les deux systèmes présentés ci-dessous. Dans l'attente de nouveaux développements technologiques ou de validation d'efficacité de systèmes existant, il convient donc d'être prudent dans l'investissement et l'installation d'autres appareillages.**

#### Filtration HEPA

HEPA est un sigle qui signifie « High efficiency particulate air ». C'est une norme, définie par les standards européens EN 1822 et EN ISO 29463, qui désigne tout filtre pouvant filtrer au moins 99,97 % des particules de diamètre supérieur ou égal à 0,3 µm (0,3 microns), en un seul passage. On dénombre ainsi 5 classes de filtre HEPA selon le taux d'efficacité :

- H10 : 85 %, laisse passer 15000 particules de 0,1 micron par litre d'air.

La classe H13 (ou plus) est recommandée pour la filtration du virus du Covid-19.

Les filtres HEPA ne peuvent être installés que dans des installations qui sont capables techniquement de les accueillir. Dans le cas spécifique des COVID, le filtrage n'est nécessaire que s'il y a réutilisation (totale ou partielle) de l'air extrait du local. Si la ventilation est assurée avec 100 % d'air extérieur, la probabilité que le virus soit aspiré à partir de l'air extérieur est négligeable et une filtration standard est suffisante

Pour une installation existante, examiner s'il est techniquement possible de monter un filtre de classe supérieure. Il conviendra alors d'augmenter la pression du ventilateur afin d'éviter une réduction du débit d'air qui doit au moins rester identique. Une amélioration minimale est le remplacement des filtres à air de retour à faible efficacité existants par des filtres ePM1 80% (anciennement F8). Les filtres de l'ancienne classe F8 ont une efficacité de capture raisonnable pour les particules chargées de virus (efficacité de capture 65-90% pour les PM1).

particules contenues dans ce flux se chargent négativement. Elles se déplacent alors sous l'effet du champ électrique loin des électrodes négatives vers des électrodes de collecte de polarité opposée ou reliées à la masse. Ces particules doivent alors être régulièrement retirées des électrodes de collecte par vibration, percussions nettoyage ou autre.

Comme déjà décrit dans les chapitres précédents, l'utilisation de purificateurs d'air ambiant mobiles peut être recommandée, à condition que ceux-ci soient équipés de filtres HEPA ou à précipitation électrostatique et aient une capacité de débit de 2-5 ACH. (Voir chapitre spécifique). Rappel : l'usage de purificateurs d'air mobiles ne sera jamais aussi efficace qu'une bonne ventilation.

Les dispositifs de filtration de l'air ont une utilité qui est limitée à une réduction du risque lié à une contamination par aérosols après un fonctionnement de l'ordre de l'heure ou de quelques heures. Ils sont inopérants pour les échelles de temps plus courtes. Comme la ventilation avec de l'air neuf, les

Les rayons ultraviolets sont classés en trois catégories selon leur longueur d'onde : UVA (320-400 nm), UVB (280-320 nm) et UVC (100-280 nm). Seuls les rayons de 200 à 320 nm (rayons UVB et UVC) permettent la stérilisation. Bien que les rayons UVB produits par le soleil puissent avoir un effet désinfectant à un indice UV élevé et pour une exposition prolongée, les rayons UVC d'environ 254 nm sont beaucoup plus efficaces.

L'effet désinfectant des rayons UVC endommage le matériel cellulaire des bactéries et des virus, y compris leur ADN ou leur ARN. Ces dommages empêchent la reproduction des pathogènes ; ils ne sont alors plus infectieux. Les rayons UVC peuvent causer des dommages à la peau et aux yeux humains, et des précautions doivent donc être mises en place pour prévenir l'exposition à des niveaux dangereux.

La stérilisation par ultraviolets peut être utilisée de plusieurs manières en irradiant l'air, les surfaces ou les objets. Elle peut être combinée à une ventilation naturelle ou mécanique pour désinfecter l'air ou utilisée comme un système indépendant et

portatif permettant de désinfecter des surfaces ou des objets. L'effet désinfectant est déterminé par la dose de rayons UVC appliquée, la configuration de l'ensemble de lampes, la durée d'exposition, l'ombre et les caractéristiques des micro-organismes visés.

La désinfection de l'air par ultraviolets fonctionne le mieux lorsque l'air est en mouvement à une vitesse et une distance qui permet la désinfection, en l'absence d'ombre et de poussière sur la lampe. Pour la désinfection des surfaces ou des objets, la stérilisation par ultraviolets fonctionne le mieux sur des surfaces propres et lorsqu'on réduit au minimum la présence de sources d'ombre empêchant les rayons d'atteindre les surfaces.

#### Efficacité contre le SRAS-CoV-2

La littérature sur les effets de la stérilisation par ultraviolets indique qu'il peut s'agir d'un moyen efficace d'éliminer les coronavirus, leur structure (virus à ARN simple brin enveloppé) étant plus sensible aux rayons UVC que celle de certains autres virus, comme les virus à ARN double brin et les virus non enveloppés. Cette technologie se révèle efficace contre d'autres virus à ARN simple brin enveloppés, notamment le SRAS-CoV (SRAS) et le CoV-SRMO (SRMO) aux niveaux d'exposition utilisés par les systèmes de désinfection existants ; si des données d'efficacité semblent disponibles en laboratoire, **il n'existe toutefois à ce jour que peu de données probantes pour le SRAS-CoV-2 en utilisation courante.**

En résumé :

- Il a été démontré que la stérilisation par ultraviolets est efficace contre des virus à ARN simple brin enveloppés, y compris certains coronavirus humains ;
- Il y a toutefois peu d'études sur les doses permettant d'inactiver efficacement le SRAS-CoV-2. Les données préliminaires d'une étude sur la désinfection des surfaces et de l'équipement de protection individuelle (EPI) suggèrent que le SRAS-CoV-2 pourrait être inactivé rapidement par une exposition aux rayons UVC, mais peu d'études portent sur les doses optimales de rayonnement dans différents contextes et à différentes fins. **Des expériences de terrain complémentaires sont nécessaires pour pouvoir établir des recommandations en la matière.**
- Des systèmes d'UV en conduit fermé pourraient être appropriés pour la désinfection de l'air recirculant ou dans les petits espaces mal ventilés (ventilables).
- Les purificateurs d'air portatifs ou fixes utilisant des ultraviolets intenses sur des surfaces non protégées pourraient être efficaces pour une désinfection périodique ou en dehors des heures d'utilisation d'un espace. Cette technologie n'est pas appropriée pour les pièces occupées ou les espaces où il y a un risque d'exposition dangereuse aux rayons UVC35.

Étant donné que l'efficacité de ces produits dépend dans une large mesure des diverses conditions décrites ci-dessus (poussière, ombre, durée d'irradiation, etc.), une recommandation à l'utilisation de cette méthode nécessite des préalables :

- Une validation formelle de son efficacité, appareillage par appareillage
- Une délimitation claire du scope de son utilisation
- Une description claire de ses modalités d'utilisation
- Un encadrement de son installation et des entretiens périodiques nécessaires

#### En conclusion

Afin de diminuer le risque de contamination à la Covid-19 dans des espaces clos, il y a donc une hiérarchie des mesures à respecter :

- Aérer et/ou ventiler le plus possible, en coupant au maximum et si possible complètement la recirculation d'air et en amenant 100 % d'air neuf.
- S'il est impossible de couper complètement la recirculation d'air en provenance de l'intérieur des locaux, augmenter au maximum le débit d'air neuf.
- Si l'augmentation du débit d'air neuf ne suffit pas, il convient d'examiner la possibilité technique d'installer un système de filtration centralisée.
- Dans le cadre d'une rénovation ou d'une nouvelle installation, prévoir une filtration de l'air centralisée (filtres HEPA ou à précipitation électrostatique).
- Installer en complément une filtration décentralisée (appareils en « stand-alone ») dans les locaux. Cette solution est à envisager s'il n'est pas possible d'installer des filtres HEPA ou à précipitation électrostatique de façon centrale dans le système préexistant de recirculation sans occasionner une perte de charge.
- D'autres systèmes de désinfection devraient faire l'objet de recherches et de validation urgentes en vue de compléter l'arsenal (insuffisant) existant actuellement

Par ailleurs, en vue de s'assurer que les mesures prises ont l'effet attendu, il est utile :

- de disposer d'un CO<sub>2</sub>-mètre afin de mesurer la qualité et la quantité d'air neuf amené.
- de procéder à la vérification régulière du bon fonctionnement des appareillages.

Fédération  
**HoReCa**  
Wallonie



## HORECA BRUXELLES ACTUALITES



# Une nouvelle Fédération pour les nouveaux défis Horeca !

Nouveau Président, nouveaux administrateurs, nouveau règlement intérieur ; la Fédération Horeca Bruxelles se renouvelle suite à l'AGO du 15 juillet.

Depuis plus de deux ans, sous l'impulsion de Philippe Trine, l'ancien Président et de Fabian Hermans, l'actuel Président, la Fédération a en effet fait table rase du passé pour aller de l'avant.

Face à la crise du coronavirus et ses conséquences sur l'Horeca, une nouvelle Fédération Horeca Bruxelles était en effet indispensable.

Le but ? Une nouvelle institution encore plus ouverte à toute la complexité du secteur et simplifiée pour les nouveaux défis Horeca.

#### Plus de 10 nouveaux administrateurs de tous les secteurs de l'Horeca !

Avec plus de 10 nouveaux administrateurs et administratrices de tous les secteurs de l'Horeca (monde de la nuit, bar dansant, bar à cocktail, restaurateur, restaurateur de collectivité, petite et grande hôtellerie), un nouveau règlement et un nouveau

Président ; on peut dire que le résultat est atteint.

Cette nouvelle Fédération sera ainsi encore plus accessible et constructive, afin d'unir toutes les forces de l'Horeca.

L'ensemble pour représenter, défendre et conseiller ses membres.

#### De nouveaux avantages pour les membres !

Un nouveau secrétariat social, une assurance juridique WDR et ARAG, des réductions sur vos frais Sabam, des avantages sur vos chèques repas Edenred et Monizze, des réductions auprès des Taxis Verts pour votre clientèle, sont ainsi venus compléter les services Horeca de la Fédération.

#### Ces services qui sont :

- Juridique qui conseille en cas de litige avec votre personnel ou les institutions (AFSCA, SPF Finance...)
- Informatif via notre site, réseaux sociaux et notre newsletter.

- Consultatif via nos conseillers pour toutes vos questions Horeca.
- Représentatif via nos administrateurs qui représentent les intérêts Horeca au niveau Fédéral, régional et communal.

**Tout faire pour obtenir des conditions fiscales, salariales et politiques favorables à ce secteur clé de l'économie de Bruxelles!**

Nous devons ensemble obtenir des avantages pour notre secteur et les conditions de sa relance pour l'avenir.

Si ce n'est déjà fait, rejoignez-nous et devenez membre de notre Fédération avec d'être défendu, conseiller et représenté par des confrères soumis aux mêmes problèmes que vous.

Comment faire ? **Une simple affiliation de 151,25 euros l'année déductible fiscalement.**

Ensemble faisons vivre l'Horeca !

## Een nieuwe Horeca Federatie Brussel voor de nieuwe Horeca uitdagingen!

Nieuwe voorzitter, nieuwe bestuurders, nieuw huishoudelijk reglement; de Federatie Horeca Brussel vernieuwt zich na de AGM van 15 juli.

Sinds meer dan twee jaar, onder impuls van Philippe Trine, de vorige voorzitter, en Fabian Hermans, de huidige voorzitter, heeft de Federatie het verleden achter zich gelaten om vooruit te komen.

Met het oog op de coronacrisis en de gevolgen daarvan voor de horeca, was een nieuwe Horeca Brussel Federatie inderdaad van essentieel belang.

Het doel? Een nieuwe instelling die nog meer openstaat voor de complexiteit van de sector en vereenvoudigd is voor de nieuwe uitdagingen van de horecasector.

#### Meer dan 10 nieuwe directeurs uit alle sectoren van de Horeca!

Met meer dan 10 nieuwe bestuurders uit alle horecasectoren (uitgaansgelegenheden, dansbars, cocktailbars, restauranthouders, buurtcaterers, kleine en grote hotels), een nieuw reglement en een nieuwe voorzitter is het resultaat duidelijk.

Deze nieuwe Federatie zal dus nog toegankelijker en constructiever zijn,

om alle krachten van de horecasector te verenigen.

Allen om haar leden te vertegenwoordigen, te verdedigen en te adviseren.

#### Nieuwe voordelen voor leden!

Een nieuw sociaal secretariaat, een wettelijke verzekering WDR en ARAG, kortingen op uw Sabam-tarieven, voordelen op uw Edenred en Monizze maaltijdcheques, kortingen bij de Groene Taxi's voor uw klanten, zijn zo gekomen om de horecadiensten van de Federatie te vervolledigen.

#### Deze diensten zijn:

- Juridische dienst, die u adviseert in geval van een geschil met uw personeel of instellingen (FAVV, FOD Financiën...).
- informatie via onze website, sociale netwerken en onze nieuwsbrief.
- raadgevend via onze adviseurs voor al uw hospitality vragen.
- vertegenwoordiging via onze bestuurders die de horecabelangen op federaal, regionaal en gemeentelijk niveau behartigen.

**Alles in het werk stellen om gunstige fiscale, loon- en politieke voorwaarden te verkrijgen voor deze sleutelsector van de Brusselse economie!**

Samen moeten wij voordelen voor onze sector zien te verkrijgen en de voorwaarden scheppen voor de heropleving ervan in de toekomst.

Als u dat nog niet hebt gedaan, sluit u zich dan bij ons aan en word lid van onze federatie, zodat u kunt worden verdedigd, geadviseerd en vertegenwoordigd door collega's die met dezelfde problemen te maken hebben als u.

Hoe kan je het doen? **Een eenvoudig lidmaatschapsgeld van 151,25 euro per jaar is fiscaal aftrekbaar.**

Laten we samen de horeca doen leven!



**HORECA BRUXELLES ACTUALITES**

# Aide juridique

- » La Fédération Horeca Bruxelles vous propose une protection juridique et une police d'assurance.
- » Les deux sont adaptées à l'Horeca et font parties de vos avantages de membre !
- » Vous bénéficiez ainsi d'une protection complète pour le prix d'une affiliation à notre fédération !

**A quoi sert une protection juridique ?**

L'assurance protection juridique existe pour protéger vos intérêts.

Elle vous conseille en cas de litige ou de risque de litige. Elle entreprend, pour vous, toute une série d'actions : cela va des démarches à l'amiable jusqu'à l'éventuelle procédure judiciaire.

De plus, les coûts liés à ces actes sont également couverts par votre assurance protection juridique.

- Elle vous protège, en toute indépendance et veille à vos intérêts en cas de litige ;
- Elle peut être réduite de vos impôts sous certaines conditions (avantage fiscal) ;
- Elle offre une meilleure protection, avec des couvertures plus larges qu'une aide juridique standard qui serait intégrée à votre assurance RC vie privée ou Habitation.

**Pourquoi choisir ARAG ?**

- Entreprise est spécialisée en assurance protection juridique ;
- L'équipe est composée d'experts et de juristes, anciens avocats : ils ont donc une connaissance très fine du sujet ;
- ARAG est un acteur international présent dans plus de 19 pays, dont les Etats-Unis, le Canada, l'Australie et la plupart des pays européens ;

**A quoi sert une police d'assurance ? Un package assurance spécifique au secteur Horeca ?**

En partenariat avec la Fédération Horeca Bruxelles, la société WDR, de courtiers indépendants en assurance vous propose son package sur mesure pour l'Horeca. La police d'assurance fédération HoReCa Bruxelles se distingue par sa couverture complète pour le secteur de l'HoReCa.

En effet, les experts de la compagnie d'assurance VIVIUM en collaboration avec le courtier d'assurance WDR, se sont penchés sur les réels besoins des restaurateurs en matière d'assurances.

Fort d'une longue expérience dans le secteur, ils vous proposent un produit exclusif basé sur les 3 grandes assurances à souscrire pour être à l'abri dans l'exercice de vos fonctions.

A cela, ils ont rajouté une multitude de couvertures supplémentaires pour pallier à toutes éventualités et vous permettre de voir votre affaire prospérer. Sereinement. De plus, nous avons négocié des tarifs concurrentiels sur le marché belge de l'assurance. Bien entendu, le service de qualité et la réactivité qui font la réputation de VIVIUM et WDR assurances seront présent au menu de cette police d'assurance.

**Les différents produits de WDR sont :****L'ACCIDENT DE TRAVAIL**

- Le chemin du domicile au lieu de travail
- Les missions à l'étranger
- La couverture pendant les événements sportifs et culturels lié à l'activité les événements extra-professionnels
- Une aide à domicile jusqu'à €10.000 en cas d'incapacité

**RESPONSABILITÉ CIVILE**

- Responsabilité Civile et Après-Livraisons : €2.500.000
- Dommages immatériels purs inclus
- Responsabilité Objective
- Biens Confiés : €25.000
- Protection juridique : €25.000

**INCENDIE ET VOL**

- Une couverture du bâtiment et du contenu en premier risque. Tous les risques des panneaux et enseignes lumineuses jusqu'à €5.000
- Couverture Vol possible à hauteur de 10, 20 ou 50% du contenu
- Inspection et acceptation par WDR Assurances

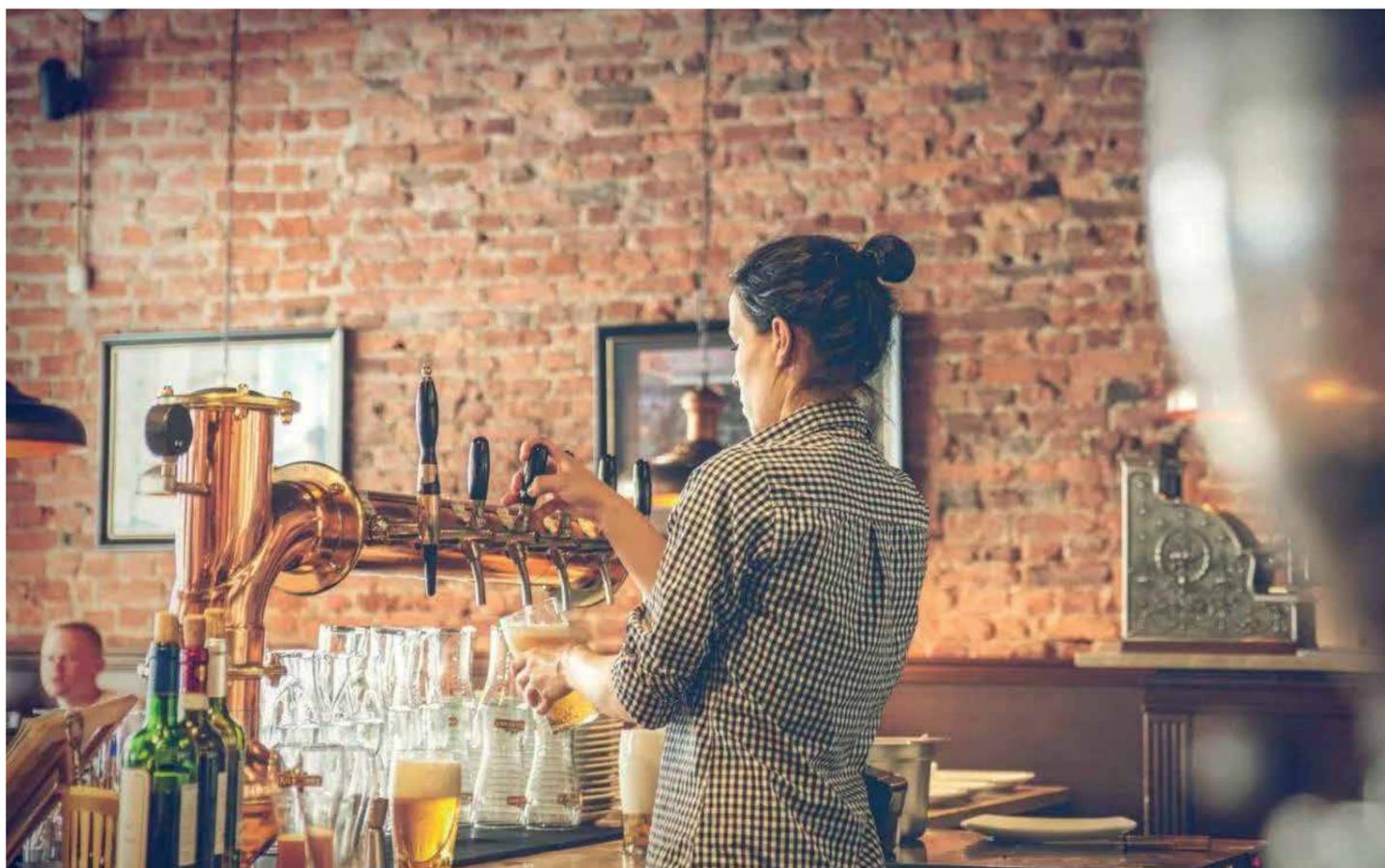
**Extra inclus dans la couverture :**

- Indemnisation pour interruption d'activité due à des pannes d'électricité, de gaz ou d'eau pendant au moins 2 heures (montant fixe de €1000/jour, max 2 j)
- Indemnisation pour dommages causés aux équipements de congélation/réfrigération des marchandises (y compris les caves à vin) en raison d'un court-circuit, d'une surcharge, d'une induction ou d'une interruption accidentelle de l'alimentation électrique (max €10.000)
- Couverture incluant la tempête et le vol pour les meubles de jardin, les parasols, les barbecues, la décoration de jardin et les jouets d'extérieur jusqu'à un maximum de €5.000 euros.
- Couverture tous risques pour la caisse enregistreuse électronique et ses accessoires jusqu'à un maximum de €25.000
- Perte de bière due à une fuite dans la tuyauterie d'une installation de robinet de tirage, max. €750
- Tempête : y compris les tentes louées, les constructions ouvertes, les clôtures, les panneaux publicitaires
- Bris d'appareils sanitaires
- Valeurs en caisse €5.000 + fausse monnaie €2.000 (option)+ Pertes d'exploitations pendant 12 mois (option)



## HORECA BRUXELLES ACTUALITES

# De nouvelles primes pour l'événementiel, les restaurants, les cafés et les hôtels



- » Prime de soutien pour l'événementiel", prêt de trésorerie pour les secteurs culturels et événementiels, prime de relance pour les restaurants, cafés (et leurs fournisseurs) les plus touchés et prime pour les hébergements touristiques.
- » en réponse au travail de négociation de la Fédération Horeca Bruxelles et de concert avec le collectif Resto Bar BXL.
- » Le Gouvernement bruxellois dégage 66 millions pour de nouveaux mécanismes de soutien économique à destination des secteurs encore fortement impactés par la crise.

- » Steunpremie voor de "evenementensector", kasgeldlening voor de culturele sector en de evenementensector, herstellepremie voor de zwaarst getroffen restaurants, cafés (en hun leveranciers) en premie voor toeristische accommodatie.
- » Naar aanleiding van het onderhandelingswerk van de Horecafederatie Brussel en in overleg met het collectief Resto Bar BXL.
- » De Brusselse regering maakt 66 miljoen vrij voor nieuwe economische steunmechanismen voor sectoren die nog sterk door de crisis worden getroffen.

## En pratique ?

### Une prime de soutien pour "l'événementiel"

Ce mécanisme d'aide à destination des secteurs événementiel et culturel ainsi que des secteurs du tourisme, du sport et des discothèques a pour but de poursuivre le soutien entamé dans le cadre de la prime Tetra. Cette prime sera calculée en fonction du nombre d'ETP et, surtout, de la perte du chiffre d'affaires.

### Prêt de trésorerie pour les secteurs culturels et événementiels

Depuis le début de la crise, la Région bruxelloise a mis en place des prêts à des conditions particulièrement intéressantes pour les entreprises bruxelloises. Les prêts Recover ou Oxygen et la mission déléguée ont été largement utilisés par les secteurs économiques bruxellois. Les secteurs événementiels et culturels fonctionnent sur des logiques très spécifiques. Un nouveau prêt à leur destination va donc être financé et organisé par la Région.

### Une prime de relance pour les restaurants, cafés (et leurs fournisseurs) les plus touchés

Ce mécanisme d'aide vise à soutenir la reprise des restaurants et cafés (et leurs fournisseurs) les plus impactés, à savoir ceux qui sont encore confrontés à des problèmes graves de trésorerie et à des niveaux d'activité encore trop faibles. Cette prime sera calculée en fonction du nombre d'ETP et de la perte du chiffre d'affaires.

### Une prime pour les hébergements touristiques

L'hébergement touristique en Région bruxelloise demeure dans une situation catastrophique vu le manque de touristes. Bruxelles est la région la plus touchée par ce phénomène. Vu l'importance en termes d'emplois et économiques, il a été décidé d'octroyer une nouvelle aide spécifique pour ce secteur.

Les modalités de l'ensemble de ces mesures seront communiquées au début du mois de septembre prochain.

## In praktijk ?

### Steunpremie voor de evenementensector

Dit steunmechanisme voor de evenementen- en cultuursector, alsook voor de sector van het toerisme, de sport en discotheken, heeft tot doel de steun voort te zetten die in het kader van de Tetra-premie is opgestart. Deze premie zal worden berekend op basis van het aantal VTE's en, vooral, van het omzetverlies.

### Thesaurielening voor de evenementen- en cultuursector

Sinds het begin van de crisis heeft het Brussels Gewest leningen opgezet met bijzonder aantrekkelijke voorwaarden voor Brusselse ondernemingen. De Brusselse economische sectoren hebben veel gebruik gemaakt van de Recover- en Oxygen-lening en de gedelegeerde opdracht. De evenementen- en cultuursector werkt volgens zeer specifieke logica's. Het Gewest zal voor hen een nieuwe lening financieren en organiseren.

### Herstellepremie voor de zwaarst getroffen restaurants en cafés (en hun leveranciers)

Dit steunmechanisme is bedoeld om het herstel te ondersteunen van de zwaarst getroffen restaurants en cafés (en hun leveranciers), namelijk degenen die nog steeds te kampen hebben met ernstige cashflowproblemen en een nog steeds te laag activiteitsniveau. De premie zal worden berekend op basis van het aantal VTE's en het omzetverlies.

### Premie voor de toeristische-logiesector

De situatie van de toeristische-logiesector in het Brussels gewest blijft catastrofaal vanwege de afwezigheid van toeristen. Brussel is het gewest dat het meest door dit fenomeen wordt getroffen. Gezien het belang voor de werkgelegenheid en de economie is beslist nieuwe specifieke steun aan deze sector toe te kennen.

De details van al deze maatregelen zullen begin september worden meegedeeld.

# Rappel – Herinnering – grivèlerie et terrasse : diefstal en terras: Comment faire face ? hoe pak je het aan

Face à la crise du Coronavirus, les terrasses des cafés ou restaurants doivent pouvoir faire le plein et être rentable. Attention néanmoins aux mauvaises surprises !

## Des cafés plus touchés !

Selon les statistiques de la Police Fédérale : depuis 2011, « la grivèlerie » ou le fait de partir sans payer a bondi de 15 %. Ce problème touche principalement les cafés et débits de boissons. Ce problème a encore largement augmenté avec la réouverture des terrasses après la crise du Coronavirus.

## 3 solutions possibles

### 1. Surveiller sa clientèle ou exiger un paiement immédiat.

Six établissements sur dix disent limiter ce problème en surveillant leur client ou en exigeant un paiement immédiat de la consommation après commande. Le paiement après commande peut aussi se limiter à la partie-terrasse, diminuant le risque de départ sans payer.

Dans cette optique, la demande de la carte d'identité en cas de départ ou le fait de laisser sa veste ou un sac, sont des solutions qui peuvent aider.

Néanmoins, le souci reste de prendre le resquilleur sur le fait.

En effet, seuls 54 % des cas donnent lieu à l'arrêt du resquilleur par l'exploitant et seulement 26 % des plaintes aboutissent.

### 2. Installer des caméras à l'intérieur de son établissement et devant sa porte.

L'installation de caméra peut jouer en la faveur de l'établissement Horeca et permettre la mise en place d'un listing (photo) des resquilleurs notoires, en plus d'aider à la sécurité générale de l'établissement.

Dans cette optique la Fédération Horeca Bruxelles continue depuis de longues années, à informer le secteur Horeca sur les possibles installations de caméras.

### 3. Faire un constat de police.

Seuls 14 % des faits de « grivèlerie » aboutissent à un constat de police. Toutefois, le resquilleur sera alors fiché et donc connu de la police. Le tout pourra donner lieu à des poursuites éventuelles.

Conclusion : un combat sur la durée ! Dans les faits, la prudence et la concentration sont de mise, particulièrement pour le personnel servant en terrasse.

La surveillance et l'exigence de paiement après commande. Le tout complété par la mise en place d'installations de caméras et d'un listing (photo) de resquilleurs connus, pourra progressivement diminuer le nombre de cas de ce genre. Attention néanmoins à ne pas entrer dans les conditions du RGPD ou des règles de violation de la vie privée.

Geconfronté avec la crise du Coronavirus, les terrasses de cafés ou restaurants peuvent fermer et devenir rentables. Mais pas de mauvaises surprises !

## Cafés plus touchés !

Volgens de statistieken van de federale politie: sinds 2011 is het aantal mensen dat zonder te betalen vertrekt, met 15% gestegen. Dit probleem treft vooral cafés en pubs. Dit probleem is aanzienlijk toegenomen met de heropening van de terrassen na de crisis in verband met het Coronavirus.

## 3 mogelijke oplossingen

### 1) Controleer klanten of eis onmiddellijke betaling.

Zes van de tien etablissementen zeggen dit probleem te beperken door hun klanten in de gaten te houden of door onmiddellijke betaling van de drank te eisen nadat de bestelling is geplaatst. De betaling na de bestelling kan ook worden beperkt tot het terras, waardoor het risico wordt beperkt dat men vertrekt zonder te betalen.

Vanuit dit oogpunt zijn het vragen naar de identiteitskaart bij vertrek of het achterlaten van een jas of een tas, oplossingen die kunnen helpen.

Niettemin blijft het van belang de "free rider" op heterdaad te betrappen.

Slechts 54% van de gevallen heeft tot gevolg dat de exploitant de meelifter een halt toeroept en slechts 26% van de klachten heeft succes.

### 2) Installeer camera's in uw zaak en voor uw deur.

De installatie van camera's kan in het voordeel van de horecagelegenheid werken en het mogelijk maken een lijst (foto) op te stellen van notoire meelifters, naast het bijdragen tot de algemene veiligheid van het etablissement.

Met het oog hierop informeert de Horecafederatie Brussel de horecasector al jaren over de mogelijke plaatsing van camera's.

### 3. Maak een politierapport.

Slechts 14% van de gevallen van "diefstal" leidt tot een proces-verbaal. De meelifter zal dan echter wel geregistreerd en dus bij de politie bekend zijn. Dit alles kan leiden tot mogelijke vervolging.

Conclusie: een langdurige strijd! In werkelijkheid zijn voorzichtigheid en concentratie geboden, vooral voor het personeel dat op het terras dienst doet.

Bewaking en de eis van betaling na bestelling. Samen met de installatie van camera's en een lijst (foto) van bekende free-riders zou dit het aantal van dergelijke gevallen geleidelijk kunnen verminderen. Pas echter op dat u niet onder de voorwaarden van de RGPD of de regels inzake schending van de persoonlijke levenssfeer valt.

## HORECA BRUXELLES INTERVIEW



## Interview Jean-Luc Collin de la 'Brasserie de la Woluwe'

Jean-Luc Collin (53) ne débute pas dans le domaine de l'horeca. Après plus de trente ans de métier, le restaurateur en est à son quatorzième restaurant. Son dernier, la Brasserie de la Woluwe, ouvrait ses portes en juillet 2020, lors du premier confinement. Depuis, Jean-Luc s'est aussi engagé en tant qu'administrateur à la Fédération de l'Horeca de Bruxelles.

### Comment s'est passé l'ouverture de votre nouveau restaurant en plein confinement?

On a dû négocier plus de deux ans et faire un investissement colossal pour pouvoir ouvrir ce restaurant. Heureusement, quand on a ouvert nos portes, on a directement eu du monde, même en pleins confinement. On a de la chance d'être dans un bon quartier et d'avoir une bonne équipe. Du coup ça tourne bien depuis le début.

### Financièrement ça s'est passé comment?

Quand on nous a obligé à fermer on s'attendait à un minimum d'aide. Malheureusement, comme on a ouvert après le premier janvier et que nous n'avions pas de référence par rapport à 2019, nous n'avons rien reçu. Aucune aide, sauf le droit passerelle, comme tout le monde. Nous avons pourtant déclaré une vingtaine de nouveaux emplois temps pleins et un chiffre d'affaires plus que convenable.

### Comment voyez-vous l'avenir à Bruxelles pour les restaurateurs?

Pour l'instant tout tourne et on arrive, petit à petit, à rembourser nos investissements. C'est dur car on aurait pu recevoir 54 mille euros si nous avions ouvert avant le premier janvier. Ça nous aurait beaucoup aidé.

### Pendant la crise, une baisse de tva sur la nourriture a été octroyée. Vous en pensez quoi?

Depuis qu'on a ré-ouvert on gagne environ 11% de TVA. J'avoue que ça c'est un très bon plan de relance! Le seul problème c'est que ça ne profite qu'aux restaurants qui marchent bien. Je pense que dans l'ensemble il faudrait une baisse de TVA et des charges patronales. Je ne comprends pas du tout pourquoi nous achetons certains produits à une TVA de 6% pour la revendre à 21%. L'état considère encore les restaurateurs comme dans la restauration d'il y a quarante ans avec tous leurs comptes parallèles, mais le paysage a beaucoup changé entre-temps. Les restaurants qui trichent de nos jours le font pour survivre et ça c'est absurde. Il devraient nous donner la chance de gagner notre vie sans tricher et ils y gagneront plus aussi.

### Qu'est-ce qui vous a poussé à prendre votre poste d'administrateur à la Fédération de l'Horeca de Bruxelles?

Pour la première fois on a eu une crise comme le Covid où on a été obligé de s'arrêter de travailler et la Fédération est devenu le seul moyen pour se faire entendre. Après 32 ans dans la restauration j'aimerais faire entendre qu'on fait partie intégrale de la vie active à Bruxelles. C'est un magnifique métier qu'il faut remettre en valeur.

Vanille Dujardin

## Interview Joeri van 'Joe's Restaurant'

« Ondanks de donkere wolken zien we het nog steeds zitten », zegt Joeri x, verantwoordelijke van Joe's Restaurant op de Bergensesteenweg in Brussel. Ook hij zit al meer dan dertig jaar in de wereld van de horeca en kreeg de voorbije jaren te maken met de coronaproblematiek.



### Hoe lang bent u al baas van Joe's Restaurant?

Bijna tien jaar. Het was vroeger de Mas de La Farigoule, een restaurant dat bekend stond voor zijn dure prijzen. Toen ik dit overkoopte bleek dit een dode kat in een zak te zijn. We zijn terug van nul moeten beginnen om een clientèle op te bouwen. De horeca is op dat vlak echt verslechterd. Klanten, vooral nieuwe klanten, geven geen tweede kans. Je moet constant 200% van uzelf geven om mensen tevreden te houden.

### Hoe hebben jullie de Covid-situatie ervaren?

We hebben geluk gehad en zijn er goed uitgekomen. Dankzij onze nevenactiviteiten zijn we zelfs geen leningen moeten aangaan, maar het was wel zwaar. Ik hoop dat er geen derde lockdown komt, want ik denk dat veel zaken dat niet meer aankunnen. Er is gewoon geen geld meer.

### Heeft u de nodige hulp gekregen van regio Brussel?

Op zeven maand tijd hebben we één premie gehad. Dat doet pijn. In Vlaanderen is dat veel praktischer georganiseerd en had ik zes à zeven keer meer kunnen verdienen. Typisch België zeker? Ik begrijp dat het een nood situatie was en dat men moest roeien met de riemen die we hadden, maar ik had op meer gehoopt. Het is echt opmerkelijk dat gemotiveerde mensen die willen werken in België, en dan vooral in Brussel, steeds minder krijgen. Dat begint zwaar te wegen. In plaats van alles apart te regelen tussen Vlaanderen, Wallonië en Brussel zouden ze beter alles verenigen. Het zou minder geld en tijd kosten, die duidelijk in iets anders gestoken kunnen worden.

### Hoe ziet u de toekomst van de horeca in Brussel?

Ondanks de donkere wolken zie ik het nog altijd zitten. We hebben een overdekt terras, die de regels respecteert en zijn gemotiveerd om onze klanten te behouden.

### Geraken jullie nog aan personeel?

Het is hier vooral een familiezaak. Ik werk hier met mijn vrouw en dochter. Daarbuiten werken we vooral met leercontracten, maar die zijn moeilijker te vinden. De horeca is niet meer aantrekkelijk genoeg, waardoor er verschrikkelijk weinig jongeren zijn die ervoor gaan.

### Zijn er oplossingen om de horeca een nieuw leven in te blazen?

De Federatie voor de Horeca strijdt al jaren om bijvoorbeeld de sociale lasten te doen zakken, zodat mensen wat meer van hun loon overhouden. Sinds de invoering van de witte kassa's is het echter moeilijk geworden voor restaurantbazen om het hoofd boven water te houden, wat de crisis alleen maar benadrukt heeft. Er werd wel een vermindering van de TVA op voedsel ingevoerd. Dat was positief. We gingen van 21% TVA naar 6%. Op lang termijn ben ik zelfs blij met 10%. Ik zit zowel bij de Federatie voor de Horeca van Vlaanderen als die van Brussel en het heeft mij veel geholpen. Ze vragen al jaren oplossingen voor de wereld van de horeca, dus hopelijk krijgen ze door de coronacrisis wat meer inspraak.

Vanille Dujardin



# HORECA WALLONIE FRITERIE



## Le Musée de la Frite, une véritable immersion dans un univers insolite !

Une fois n'est pas coutume, je vous propose une rencontre, non pas avec un frituriste, mais avec Hugues Henry, journaliste de profession, qui voue une véritable passion aux fameux bâtonnets dorés. C'est au travers d'objets tantôt historiques et insolites, tantôt empreints d'un humour tout à fait décalé que nous allons retracer l'histoire de ce patrimoine dont nous avons toutes les raisons d'être fiers !

### Genèse du projet

« Tout a commencé fin des années 1990 quand, avec un ami, nous avons lancé un magazine sur le web, un webzine comme on disait à l'époque. Il s'agissait de créer un webzine d'humour décalé, d'autodérision sur la Belgique. Nous l'avons nommé Frites.be par esprit de dérision. Je connaissais pas mal d'illustrateurs et nous avons utilisé des cornets de frites qui apparaissaient ça et là et permettaient d'illustrer et de dynamiser notre création. Au fil du temps, de par le nom et les illustrations présentes, j'ai été fréquemment interrogé sur les frites, ce qui, à l'origine, je le rappelle, n'était pas du tout le projet. Un beau jour, je me suis laissé prendre au jeu et j'ai commencé à vouloir répondre aux questions. Début des années 2000, je suis allé à la rencontre des frituristes. C'est notamment à cette époque que j'ai, entre autres, rencontré le fondateur de l'Union Nationale des Frituristes (Unafri-Navefri), Lucien Decraye, prédécesseur de Bernard Lefèvre, actuel Président, ainsi que Gillis Houben, l'artiste-peintre des Fritkot mais également Paul Illegems, sociologue de la Frite.

Par le biais de ces rencontres, j'ai découvert l'envers du décor de notre cornet de frites. Un univers

insoupçonné, totalement inconnu, m'a été révélé ! Derrière nos cornets, se cache un véritable univers fait de frituristes, de véritables artisans qui portent l'amour de leur métier. Je suis tombé sous le charme. J'avais attrapé le virus et cela ne m'a plus quitté. J'ai consacré beaucoup de temps, de recherches et soit dit en passant, deux étages de mon habitation privée à cette passion (*sourire*). Dorénavant, je détiens quelque 500 objets et créations artistiques aussi bien peintures, photographies que sculptures. La Frite est ici dévoilée au travers de multiples facettes, tant gastronomiques, humoristiques, artistiques qu'historiques. L'espace est également ouvert aux artistes, qui sont invités à proposer leur regard décalé sur la Belgique. »

Journaliste de profession, Hugues rassemble, collectionne et archive méthodiquement des documents, des objets, depuis 20 ans maintenant. Une importante démarche de documentation et de recherches autour des objets est menée en amont de leur présentation au sein du Musée. J'illustrerai mon propos par l'exemple d'un coupe-frites au design très seventies, dont Hugues a retrouvé le designer. Pour chaque objet, une histoire, une anecdote peut ainsi vous être contée. Une lithographie datant de 1842

constitue la représentation la plus ancienne présente dans le Musée et peut-être également la représentation la plus ancienne, non pas encore de la Frite mais bien de ce que l'on appelait à l'époque la pomme de terre frite. Nous sommes en France, en 1842, il ne s'agit pas encore de nos bâtonnets mais plutôt de tranches de pommes de terre rissolées.

### Constitution d'une collection

« Se constituer une collection, s'attacher à sauver des objets de la casse commence en brocante, ensuite par le bouche à oreille. Chaque objet fait partie d'une collection, l'implémente et s'inscrit dans une histoire, un récit. Chacun d'eux retrace la ligne du temps, l'évolution de la frite et de son univers au fil du temps. Je pense à l'offensive des huiles végétales, dans les années 60-70. Cette évolution des mœurs est ici racontée, mise en scène au moyen d'objets divers, en l'occurrence des porte-clés, des 33 et 45 tours vantant ses mérites. Ces objets nous amènent en quelque sorte à reconstituer une ligne du temps, nous fait sentir les époques et les mœurs qui y sont associés. Je ne sais certes pas tout exposer mais j'ai en ma possession une collection très étendue d'autocollants de baraques à frites et de fritkot, qui remonte jusqu'au siècle passé. Lorsque vous juxtaposez tous ces autocollants, vous vous apercevez qu'il est possible de les catégoriser. Il y a plusieurs écoles dans la manière dont les frituristes se présentaient au travers de ces autocollants. Auparavant, les friteries étaient souvent l'affaire d'un couple très investi et c'est ainsi que deux prénoms étaient apposés sur l'autocollant. Certains faisaient la part belle au détournement de personnages connus, comme les *Schtroumpfs*, *Charlie Chaplin*,

etc. Il arrive que les autocollants mettent en avant la situation de la baraque à frites en bord d'un axe de circulation majeur. Apparaissait alors la représentation d'un camion, d'un train. Tout ceci est très intéressant et on retrouve véritablement bon nombre de caractéristiques propres aux frituristes, à leur époque, à cet artisanat de nourrir dans la rue finalement. »

### Un regard décalé, une Belgitude assumée !

« Au travers d'une charmante collection de cartes postales des années 80, ce sont de jeunes mariés qui posent devant un fritkot et des militaires qui posent fièrement, un cornet de frites à la main. Je trouve ces clichés fantastiques. Cela nous ramène à des souvenirs et cela compte aussi. Nous détenons aussi une anecdote célèbre ici ! Rien de moins que le premier « enfritage » au monde. Nous sommes le 22 décembre 2014, lorsque deux jeunes filles parviennent à déjouer le service de sécurité et réussissent à « enfriter » et de surcroît, à « enmayonnaiser » Monsieur Charles Michel. Je tiens à dire qu'il a pris la chose avec beaucoup d'humour. Il a dédicacé et offert la photo de l'évènement au Musée de la Frite. »

### La frite... ce trésor que d'aucun revendique !

« J'ai, en son temps, participé à l'initiative créée par Unafri-Navefri, en vue de la reconnaissance de ce patrimoine, véritablement ancré chez nous. Son creuset est la baraque à frites qui constitue avant tout un lieu unique de convivialité. C'est un lieu généreux où l'on mange pour un prix démocratique, un lieu où toutes les classes sociales se rencontrent et échangent. Le Belge est parfois trop

modeste, il fallait pouvoir affirmer qu'un patrimoine exceptionnel perdure chez nous. Quelle que soit son origine, notre savoir-faire exceptionnel tient, à mon sens, du fait de notre longue expérience en la matière ! »

**Une foule de souvenirs remontent ici à la surface. Tant d'objets, de reliques sont ici présents qu'il serait impossible de les énumérer. Le mieux est de venir sur place pour ressentir cette culture que nous avons si bien réussi à développer et à faire vivre au fil du temps. Notre culture frituresque est généreuse, authentique, attachante et rassembleuse. Nos baraques à frites, nos fritkots le sont tout autant. Je vous invite donc vivement à venir découvrir ce musée, chaque premier week-end du mois. Le but étant ici de partager une passion, de faire vivre un patrimoine, la visite en est gratuite ! Un appel est lancé au travers de ce magazine, tant aux professionnels qu'aux amoureux de la frite. Hugues n'a de cesse de récupérer les objets que vous auriez en votre possession et dont vous voulez vous séparer. Avant de jeter, n'hésitez pas à le contacter !**

C. TX

Musée de la Frite  
Rue des Alliés 242  
1190 Bruxelles  
0495/23.01.63 (Hugues Henry)  
► [www.homefrithome.com](http://www.homefrithome.com)

Fédération  
**HoReCa**  
Wallonie

## HORECA BRUXELLES MEMBRE

# Que gagnez-vous en devenant membre de notre Fédération ?

Être membre de la Fédération Horeca Bruxelles c'est faire partie d'un réseau qui comprend le secteur Horeca, ses entreprises, ses valeurs et ses besoins.

Avec une activité dynamique et croissante, la Fédération est une voix active dans la défense des intérêts du secteur, et comme groupe de pression auprès des organismes politiques et sociaux.

La Fédération Horeca Bruxelles est la seule organisation qui représente le secteur Horeca au sein de la Commission paritaire de l'industrie hôtelière, du Fonds Social et de Garantie Horeca, du centre Horeca Formation Bruxelles, du Conseil Central de l'économie, du Conseil Supérieur des Indépendants et des PME, du SNI, de VisitBrussels, de Wallonie-Bruxelles Tourisme, de l'AFSCA, d'HOTREC et d'HONEBEL.

En outre, la Fédération dispose d'un ensemble de services et de solutions pour ses membres, qu'il s'agisse de remises exclusives, d'un soutien juridique permanent ou même d'une participation spéciale et exclusive à certains événements.

### En conclusion:

1. Défense des intérêts du secteur
2. Représentation du secteur au niveau gouvernemental
3. Participation exclusive en plusieurs activités
4. Conseils juridiques immédiats
5. Informations spécifiques sur le secteur

### Conseils juridiques

- Réponses pour questions en matières fiscales, sociales, administratives
- Ouverture d'entreprises
- Impôts et obligations fiscaux concernant: Droit fiscal : TVA - ISOC - IPP - taxes communales et régionales, Droit social : relations de travail, droit individuel et collectif (représentation devant la CP302), Droit commercial, Droit de l'urbanisme, Droit public, administratif (autorisations, réglementation)
- Soutien des membres auprès de toutes les autorités (courriers et notes de la Fédération soutenant les membres, appuyant leurs positions)

### Assistance sectorielle

- La disponibilité immédiate de documents officiels ;
- Un site web et une page Facebook pour vos offres d'emploi et recherches de travailleurs ;
- Le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca, ainsi que le guide social sectoriel Horeca ;
- Des invitations à des réunions de section pour échanger votre point de vue avec vos confrères ;

## Réductions & Tarifs préférentiels

### De nombreux avantages pour les membres de la Fédération Horeca Bruxelles !

Soucieuse d'offrir à ses membres des avantages aux établissements Horeca qui rejoignent notre mouvement, la Fédération Horeca Bruxelles a établi un certain nombre de partenariats.

La liste de notre partenaire évolue sans cesse, n'hésitez pas à revenir vers nous pour profiter de vos avantages comme membre de la Fédération Horeca Bruxelles.

Comment profiter de ces avantages ?  
Contactez [secretariat@fedhorecabruxelles.be](mailto:secretariat@fedhorecabruxelles.be)



## Nos avantages pour les membres sont :



Une protection juridique ARAG non contractuelle avec couverture maximum de 50.000€ est offerte aux membres de la Fédération Horeca Bruxelles.



Une protection juridique WDR est incluse dans la cotisation à HORECA Bruxelles pour action juridique civile jusqu'à 50 000 €. Chaque membre bénéficie en plus de 3 consultations juridiques par année d'assurance.



En tant que membre de la Fédération Horeca Bruxelles, 200 appareils Rexel sont disponibles au prix de 105€ htva la pièce (au lieu de 115,75€ htva).



Les membres de la Fédération Horeca Bruxelles bénéficient de conditions préférentielles pour l'acceptation des chèques-repas Ticket Restaurant Edenred.

- Frais d'entrée : GRATUIT (valeur 125€)
- Frais d'abonnement : GRATUIT (valeur 6.10€/mois/terminal)
- Participation : 1,02% du montant des transactions (au lieu de 1,55%) + pas de montant minimum



En tant que membre d'Horeca Bruxelles, vous bénéficiez d'une réduction sur le tarif standard Monizze, soit 1% du montant de la transaction (max. 0,10€) au lieu d'1,5%.



Easypartner offre aux membres de la Fédération Horeca Bruxelles ; une réduction de 20% pour les entreprises de moins de 20 travailleurs, de 10% au delà sur le prix des fiches de paies.



Taxis Verts propose aux membres de la Fédération Horeca Bruxelles de nombreux avantages intéressants pour faciliter la réouverture de votre établissement :

- Profitez des courses en taxi gratuites pour vos visiteurs afin qu'ils soient conduits en toute sécurité vers ou depuis votre établissement.
- Rendez votre restaurant, bar ou hôtel visible dans l'application mobile Taxis Verts, facilitant ainsi la commande de taxi vers ou depuis votre établissement.
- Demander un bouton taxi (TaxiButler), afin de pouvoir commander un taxi immédiatement en 1 click sur un bouton et ne plus devoir passer par le central téléphonique.



Le syndicat Neutre pour Indépendants est un partenaire de notre Fédération sur les projets communs au secteur Horeca comme aux indépendants.



Le Bureau de Gestion de Personnel - CEGES - spécialisé en Horeca, soutient notre Fédération Horeca Bruxelles sur les questions de gestion du personnel et de paiement salariale.



La société familiale Van Den Eede S.A., spécialisée dans la livraison de fruits et légumes pour l'HORECA soutient notre Fédération.



La société DRD, est notre partenaire en hygiène professionnelle.

## HORECA WALLONIE BISTROT DE TERROIR®

# Un nouveau look pour le site internet dédié au Réseau Bistrot de Terroir® en Wallonie

En collaboration avec l'APAQ-W et le Commissariat général au Tourisme, le site internet [www.bistrotdeTerroir.be](http://www.bistrotdeTerroir.be) a fait peau neuve et propose aujourd'hui une ergonomie plus intuitive et un design résolument plus moderne.

A l'heure où les internautes surfent de plus en plus depuis leur smartphone ou leur tablette, le nouveau site internet, développé en responsive design, s'adapte aux différentes résolutions d'écrans.

Vous y retrouverez tous les établissements labellisés (coordonnées, photos, jours/heures d'ouverture, etc.), les critères de labellisation, des articles de presse ainsi que les recettes proposées par les Bistrot de Terroir®.

**Vous souhaitez obtenir le label Bistrot de Terroir® pour votre établissement ?**  
N'hésitez pas à compléter et à envoyer le formulaire « Devenez Bistrot de Terroir® », disponible sur le site internet. Dès réception, nous vous contacterons pour le suivi de votre demande.

C.V.

► [www.bistrotdeTerroir.be](http://www.bistrotdeTerroir.be) - [info@bistrotdeTerroir.be](mailto:info@bistrotdeTerroir.be)  
Fédération HoReCa Wallonie Asbl  
Avenue G. Bovesse 35 bte 1  
5100 Jambes

Fédération  
**HoReCa**  
Wallonie



## COLOPHON

Fédération  
**HoReCa**  
Wallonie

HoReCa Journal est la publication officielle d'Horeca Bruxelles et de la Fédération HoReCa Wallonie.

FÉDÉRATION  
**HORECA**

Editeur responsable  
Thierry Neyens

**ELMA**  
De mediapartner voor branche- en beroepsverenigingen

Marketing et promotion  
Elma Multimedia - Sven Destercke  
Generaal de Wittelaan 17a, 2800 Mechelen  
tel.: 015/55 88 88 - fax: 015/55 88 40  
[svn@elma.be](mailto:svn@elma.be) - [www.elma.be](http://www.elma.be)

L'éditeur responsable vise à fournir une information correcte et précise. Compte tenu de cette obligation de moyens, il ne peut en aucun cas être tenu responsable des erreurs ou inexactitudes contenues dans la présente publication ou des dommages, sous quelque forme que ce soit, découlant de l'usage des informations fournies. Toute reproduction ou représentation, même partielle, sous quelque forme ou de quelque manière que ce soit, est interdite sans autorisation écrite préalable de l'éditeur responsable.

Les annonceurs sont seuls responsables du contenu de leur publi reportages et de leurs publicités. Ceux-ci ne reflètent pas nécessairement l'opinion de l'éditeur responsable et/ou de Horeca Vlaanderen vzw, Horeca Bruxelles ou Fédération HoReCa Wallonie.

**MIXTE**  
Papier issu de sources responsables  
FSC  
[www.fsc.org](http://www.fsc.org)  
FSC® C143672