



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

PROTOCOLE SANITAIRE POUR LES BARS, LES RESTAURANTS ET RESTAURANTS D'HOTEL

Préambule

La sécurité des clients et des salariés pendant la crise de la Covid-19 est la priorité absolue du Gouvernement et de l'ensemble du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Le protocole présente les règles permettant la réouverture graduée de l'ensemble des restaurants, des établissements flottants pour leur activité de restauration, des restaurants d'hôtels, des bars et débits de boisson, dans des conditions conciliant leur activité économique avec la protection sanitaire de la population.

Le présent protocole se concentre sur les seules mesures de protection du consommateur et sur la bonne application des gestes barrières vis-à-vis des clients. Concernant la protection des travailleurs, il convient de se reporter au protocole national en entreprise (PNE) dont les dispositions seront strictement respectées afin de garantir leur sécurité. En particulier, le port du masque est obligatoire pour l'ensemble des salariés dans les conditions prévues par le PNE.

1. Règles applicables du 19 mai au 8 juin (phase 1)

1.1 Modalités générales d'accueil du public :

Pour les restaurants, débits de boissons et établissements flottants pour leur activité de restauration (établissements de type N et EF), la consommation sur place est possible en terrasse uniquement, selon les règles définies dans le présent article. Les clients peuvent se rendre à l'intérieur de l'établissement pour les commodités (toilettes) ou pour accéder à la terrasse (cas où celle-ci est en cour intérieure et qu'il faut traverser l'établissement pour y accéder).

Pour les restaurants des hôtels et les hôtels d'altitude (établissements de type O et OA), la consommation est possible en terrasse selon ces mêmes règles. La consommation à l'intérieur des établissements est admise exclusivement pour les clients de l'hôtel ou de l'hébergement touristique selon les règles applicables à partir du 9 juin à l'intérieur des restaurants.

La terrasse au sens du présent article s'entend de tout espace situé en extérieur et à l'air libre, patios inclus. Elle ne peut être à la fois close et couverte, ni située à l'intérieur d'un centre commercial.

Seules les personnes ayant une place assise peuvent être accueillies. La consommation débout n'est pas autorisée.

Le nombre maximal de convives admis par table est de 6 personnes venant ensemble, adultes ou enfants.

1.2 Jauge applicable et exception

Afin de garantir le respect des distanciations physique, une jauge renforcée est provisoirement mise en place en extérieur.

Cette jauge correspond à 50% de l'effectif maximal du public admissible fixé par le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) de type restaurant. Elle est transposée aux terrasses pour fixer leurs capacités d'accueil.

La surface de référence pour le calcul de la jauge d'une terrasse est soit celle prévue dans le titre d'occupation domaniale soit celle résultant de la mesure du périmètre de la terrasse, déterminé de la manière suivante : addition des surfaces de la voirie occupée par les tables et les chaises, des allées de circulation et du trottoir devant le restaurant.

Pour les petites terrasses de moins de dix tables, le restaurateur peut également organiser sa terrasse en installant une séparation visant à prévenir les projections entre les tables, au moyen par exemple d'une paroi, d'un panneau, d'un paravent, d'une jardinière, à hauteur de la personne assise. Cette faculté permet de garantir le respect des gestes barrières sans avoir à organiser la terrasse selon les règles relatives à la capacité ERP ou à prévoir une distance entre les tables.

Le personnel de l'établissement n'est pas pris en compte dans le calcul de la jauge.

La capacité maximale d'accueil doit être affichée et visible depuis la voie publique.

1.3 Recommandation et précision complémentaire

Les cloisonnements latéraux de la terrasse dont la dimension fait obstacle au renouvellement de l'air naturel sont interdits. La pose de joues est autorisée à condition que leurs dispositions ne constituent pas un cloisonnement.

2. Règles applicables du 9 juin au 29 juin (phase 2)

La consommation en terrasse est possible dans l'ensemble des établissements de restauration selon une jauge de 100% de la capacité ERP.

La consommation à l'intérieur des établissements est possible avec une jauge correspondant à 50% de l'effectif maximal du public admissible fixé par le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) de type restaurant. Le personnel de l'établissement n'est pas pris en compte dans le calcul de la jauge.

Seules les personnes ayant une place assise peuvent être accueillies. La consommation debout n'est pas autorisée.

Le nombre maximal de convives admis par table est de 6 personnes venant ensemble, adultes ou enfants.

L'installation de parois de séparation de faibles hauteurs prévenant les projections entre les tables est fortement recommandée.

3. Règles applicables à compter du 30 juin (phase 3)

La consommation en terrasse et en intérieur est possible dans l'ensemble des établissements de restauration. Aucune jauge restreignant la capacité d'accueil de l'établissement n'est imposée.

Pas de nombre maximal de convives admis par table.

L'installation de parois de séparation de faibles hauteurs prévenant les projections entre les tables est fortement recommandée.

4. Règles communes à l'ensemble des trois phases

Règles d'hygiène applicables aux clients

Les clients des restaurants d'hôtels, cafés, bars et restaurants doivent dès l'âge de 11 ans porter obligatoirement un masque pour leurs déplacements à l'intérieur du restaurant et en terrasse. Le port du masque est fortement recommandé dès l'âge de 6 ans. Le masque doit couvrir le nez, la bouche, et le menton en continu. Il doit être un masque grand public filtration supérieure à 90% ou chirurgical, et en parfaite intégrité.

Lorsque les clients sont à table, le masque est porté pendant la commande, avant le service du premier plat, et au moment du paiement.

Lors de tous déplacements dans l'établissement, le port du masque est systématique.

Du gel hydro-alcoolique est mis à disposition du public au sein de l'établissement, et obligatoirement à l'entrée et à la sortie, y compris en terrasse et également aux toilettes. Ils doivent être positionnés afin de s'assurer qu'ils sont effectivement utilisés par les usagers.

Dans la mesure du possible, les menus seront présentés sous une forme évitant tout contact (par exemple : ardoise, oralement, QR code). Les menus plastifiés seront nettoyés entre chaque manipulation et les menus papiers seront à usage unique.

Tout mode de paiement sans contact (prépaiement, virement, cartes bancaires, QR code...) est privilégié. Le paiement devra obligatoirement se faire à la table des consommateurs afin d'éviter leurs déplacements au sein des établissements et de limiter les allées et venues en terrasse. Pour cela une communication explicite est affichée et des consignes orales sont formulées.

Gestion des flux

L'organisation du flux du public à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement doit permettre de limiter les croisements et interactions sociales.

Lorsque cela est possible, un sens de circulation est mis en place, une entrée distincte de la sortie est organisée.

Afin de prévenir les regroupements de clientèle à l'extérieur de l'établissement, un marquage au sol peut être réalisé pour faciliter le respect de la distanciation physique dans la file d'attente, en lien avec les autorités municipales et les commerçants du voisinage.

Affichages

Affichage obligatoire à l'entrée de l'établissement :

- A titre obligatoire, le rappel des consignes sanitaires, notamment en matière de distanciation physique et de port du masque dès l'âge de 6 ans (obligatoire dès l'âge de 11 ans) ;
- La jauge d'accueil maximal de l'établissement.

Affichage recommandé à l'entrée de l'établissement (le cas échéant) :

- L'invitation à télécharger l'application « TousAntiCovid » ;
- Les modalités de retrait des plats à emporter ;
- Les recommandations spécifiquement destinées aux clients venant récupérer des plats à emporter, les invitant à venir avec leurs sacs pour éviter la manipulation des emballages ;
- Les modalités de réservation.

Référent « Covid-19 »

Un référent « COVID-19 » est désigné au sein de l'établissement. Il est en charge de la mise en œuvre des protocoles sanitaires et pourra être un interlocuteur privilégié en cas de contrôle ou d'investigation sanitaire par l'autorité sanitaire.

Chaque établissement comporte un référent « protocole sanitaire » en charge de la mise en œuvre du protocole sanitaire et qui sera l'interlocuteur privilégié des autorités en cas de contrôle des autorités.

Incitation du recours à l'application « Tous-anti-covid »

Les bars et restaurants peuvent :

- Inviter les clients à télécharger et activer l'application « TousAntiCovid » ;
- Encourager l'activation de l'application « TousAntiCovid » lors de l'entrée dans l'établissement.

Conditions de ventilation et de nettoyage des locaux

Les établissements veillent au respect des règles d'hygiène habituelles, en particulier pour le nettoyage des surfaces et la ventilation des locaux. En particulier, il convient d'aérer les locaux par une ventilation naturelle ou mécanique en état de marche, en évitant de diriger le flux vers les clients et de privilégier, lorsque cela est possible, une ventilation de la pièce par deux points distincts (porte et fenêtre par exemple) celle-ci devant être effectuée idéalement en permanence si les conditions le permettent, au minimum plusieurs minutes toutes les heures et à des périodes de réelle fréquentation chargée.

Il convient également de favoriser, dès lors que les établissements seront équipés d'instruments de mesure, la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO₂) dans l'air. Cette mesure intervient à des endroits significatifs de la fréquentation.

Cahier de rappel (à partir du 9 juin et en intérieur uniquement)

Les restaurants mettent en place un cahier de rappel numérique et papier, le client optant obligatoirement pour l'un ou l'autre.

La version numérique du cahier de rappel sera présentée sous le format d'un QR Code à flasher via l'application TousAntiCovid (à l'entrée, sur les tables et dans les lieux jugés accessibles et pertinents en rappel). Chaque restaurant et bar devra générer son QR Code sur le site officiel : qrcode.tousanticovid.gouv.fr qui sera flashé par les clients qui resteront à l'intérieur du lieu. Un QR code spécifique pour le personnel est également disponible et devra être scanné dès le début du service. Sa validité est étendue sur 12h (contrairement à la validité située entre 30 et 120 min pour les QR code à destination des clients).

Sur la version papier, les restaurants et bars devront mettre en place une fiche de rappel individuelle par client en indiquant leurs coordonnées, la date et leur heure d'arrivée (voir le [modèle en ligne](#)).

Les établissements mettront ce cahier à la disposition de l'Agence Régionale de Santé ou de l'assurance maladie à leur demande pour faciliter la recherche des contacts à risque. Dans tous les cas, ces données devront être détruites après un délai de 15 jours.