

**Betreff:** Corona lockdown: mise à jour

**Datum:** Montag, 20. April 2020 um 17:27:53 Mitteleuropäische Sommerzeit

**Von:** panissimo

**An:** office@cebp.eu

Wird diese Nachricht nicht richtig dargestellt, klicken Sie bitte [hier](#).



20 avril 2020

## Corona lockdown: mise à jour du 20 avril 2020

### **Solidarité – «l'après-corona» viendra**

Le 16 avril, le Conseil fédéral a présenté son concept d'assouplissement des mesures de protection contre le coronavirus. Celui-ci prévoit une reprise des activités économiques en trois étapes. Tout comme le Conseil fédéral, la BCS mise sur un retour progressif à la normale. Les différentes étapes doivent se conformer aux indicateurs de politique de la santé, ces derniers évoluant très favorablement.

Dans ce contexte, une large ouverture de l'économie et de la vie en société s'avère judicieuse. Le Conseil fédéral semble également partager cet avis; sinon, il n'autoriserait pas l'ouverture des «établissements qui offrent des services impliquant un contact physique».

La décision prise la semaine dernière par le Conseil fédéral est une véritable gifle pour une grande partie des PME du commerce de détail et de la restauration: l'inégalité de traitement flagrante au sein même du commerce de détail – les PME du commerce de détail restent fermées, alors que les grands distributeurs peuvent vendre tout leur assortiment – suscite l'incompréhension chez nous et chez les secteurs concernés. Le Conseil fédéral doit y remédier immédiatement.

La communication du Conseil fédéral a donné de l'espoir et des perspectives à quelques secteurs pendant la crise du coronavirus. D'autres secteurs, dont la restauration et une grande partie du commerce de détail se sentent abandonnés en ce moment. De nombreux entrepreneurs de PME ont connu un coup dur. Leurs espoirs ont été anéantis et un sentiment d'absence de perspectives et d'impuissance les gagne. Cela nuit à l'économie et à la société. Car la solidarité veut précisément que le plus grand nombre possible puisse se sentir «à bord» pour pouvoir apporter sa contribution.

Rien ne permet de dire pour l'instant quand les entreprises de restauration pourront ouvrir. Cette in-

certitude en matière de planification est également délétère pour les cafés et restaurants attenants aux boulangeries-confiseries. Avec la prolongation des fermetures sur décision des autorités, la restauration reste plongée dans un vide. Ces répercussions indirectes augmentent considérablement les pertes financières subies par le secteur de la restauration. De nouvelles conditions cadres claires doivent être créées le plus rapidement possible pour permettre aux cafés et aux restaurants de travailler dans le respect de directives de l'OFSP qui soient raisonnables. Nous sommes en train de définir avec Cafetier Suisse et Gastrosuisse la manière de procéder par étapes. Nous pouvons beaucoup ensemble, de même que surmonter cette situation des plus difficiles. Ce dont nous avons besoin maintenant, c'est de la solidarité nécessaire pour permettre à ces entreprises et à tous leurs collaborateurs de développer des perspectives. Je souhaite à tous de continuer à faire preuve de force, d'énergie, de confiance et de prévoyance, en restant en santé.

### **Examens finaux**

Mercredi dernier, le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) a décidé que la BCS pouvait réaliser les examens pratiques en production. A partir du lundi 20 avril, les examens peuvent donc débuter dans le respect de mesures d'hygiène et de comportement accrues. Les chefs experts ont été dûment informés jeudi dernier, les documents requis leur ayant été remis. Un mémento des règles et mesures d'hygiène a été élaboré pour les experts et les entreprises formatrices de la production en se fondant sur la situation actuelle. La décision est attendue cette semaine dans le commerce de détail. Elle sera prise par l'intermédiaire de Formation du commerce de détail suisse (FCS), et non directement par nous.

**Le mémento des règles et mesures d'hygiène se trouve sur la plate-forme MSST**

### **Masques de protection**

Le port de masques d'hygiène fait actuellement débat dans les médias. Quand on parle de masques, on fait généralement référence aux masques d'hygiène, également appelés de type 2. Ces masques multicouches font barrage aux gouttelettes qui constituent le principal mode de transmission du nouveau coronavirus. Il est donc indéniable que le port de masques d'hygiène peut s'avérer judicieux lorsqu'il n'est pas possible de respecter la distance minimale: cela permet d'éviter de propager d'éventuels virus en éternuant, en toussant ou en postillonnant. Les masques d'hygiène offrent aussi une certaine protection contre l'infiltration de gouttelettes. Selon la Confédération, ils sont suffisants pour protéger nos professionnels dans le secteur alimentaire.

Pour qu'un masque soit efficace, il faut néanmoins respecter quelques règles de base. Il faut en effet se laver les mains à l'eau et au savon ou à l'aide d'une solution désinfectante avant d'appliquer soigneusement le masque d'hygiène ou après l'avoir retiré. Lorsque l'on porte un masque d'hygiène, il faut éviter de le toucher, les mains pouvant transmettre les virus. La Confédération estime pour sa part que les règles de distanciation et d'hygiène des mains sont plus efficaces, et préconise donc de se laver les mains et de les désinfecter. C'est la raison pour laquelle l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) n'a pas imposé le port du masque. On ne sait pas encore ce qu'il en sera le 11 mai.

### **Judicieux sous condition...**

Le port d'un masque peut donc s'avérer judicieux dans notre secteur:

- pour les collaborateurs du commerce de détail qui doivent travailler à proximité les uns des autres, ou à proximité des clients;
- en production, lorsqu'il est difficile de respecter la distance minimale.

Si, en raison de la nature du travail ou faute de mesures pratiques, les activités professionnelles ne peuvent être accomplies qu'au lieu de travail habituel, les employeurs sont tenus de prendre les mesures organisationnelles et techniques à même de garantir le respect des recommandations de la

Confédération en matière d'hygiène et d'éloignement social. Les entreprises s'en trouvent déchargées. La décision revient néanmoins au chef d'entreprise: les masques de qualité sont une denrée rare de nos jours. Pistor ne peut actuellement livrer qu'un nombre limité de masques d'hygiène et de désinfectant, mais met tout en œuvre pour se réapprovisionner.

#### **Documents + formulaires actualisés**

Les différents documents et formulaires disponibles en Intranet sur [swissbaker.ch](http://swissbaker.ch) (avec login) sont actualisés dans la mesure du possible. De nouvelles adaptations interviendront au fur et à mesure, en fonction des clarifications du Conseil fédéral – en matière d'emploi des personnes à risque notamment. Le défi est de taille pour nous, et nous vous remercions d'avance de votre compréhension.

#### **Intranet**

#### **NOUVEAU: le Conseil fédéral étend les mesures en faveur des indépendants le 16 avril 2020**

Le Conseil fédéral élargit le droit à l'allocation pour perte de gain COVID-19 aux indépendants qui ne sont pas directement concernés par la fermeture des entreprises, à condition que le revenu de l'activité lucrative soumis à l'AVS soit supérieur à 10'000 francs, mais ne dépasse pas 90'000 francs. Vous trouverez des informations complémentaires sur le sujet sur le site de la caisse de compensation.

#### **Panvica**

#### **Autres liens utiles:**

**[OFSP, rapport explicatif concernant l'ordonnance 2](#)**

*Urs Wellauer, directeur*

Wenn Sie diesen Newsletter (an: [office@cebp.eu](mailto:office@cebp.eu)) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diesen [hier](#) kostenlos abbestellen

«panissimo»  
Seilerstrasse 9 | CH-3001 Bern  
Telefon: 031 388 14 15 | Fax: 031 388 14 24  
[panissimo@swissbaker.ch](mailto:panissimo@swissbaker.ch) | [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)