

Paris le 15 mars 2020

NOUS SOMMES LES ENTREPRISES DE RESTAURATION COLLECTIVE, NOUS POUVONS NOURRIR LA POPULATION AU TRAVAIL PENDANT LA PERIODE DE CRISE EXTREME A LAQUELLE LA NATION EST CONFRONTEE ET JOUER UN ROLE DE SOUTIEN AUX SECTEURS PRIORITAIRES

I. DISPOSITIONS SANITAIRES APPROPRIÉES A LA LUTTE CONTRE LE CORONA VIRUS

Par leur expertise et leur implantation sur l'ensemble du territoire national, les entreprises de restauration collective ont déjà mis en œuvre les mesures sanitaires permettant chaque fois que cela est nécessaire **le maintien des prestations alimentaires sur les lieux de travail.**

Chaque jour et sur chacun des sites dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire :

- Limitation des plages horaires et des espaces pour respecter les règles de distance de sécurité entre les personnes ;
- Réaménagement des zones de restauration ;
- Suppression des offres alimentaires en vrac (pains, bars à salades, corbeilles de fruits...) au profit d'un dressage à l'assiette pour éviter les manipulations ;
- Service individuel du pain et des couverts par le personnel de restauration ;
- Priorité donnée au paiement par badge et/ou par carte bancaire (suppression de la monnaie) ;
- Traitement des surfaces de travail, des plonges au produit bactéricide ;
- Propositions de plateaux ou repas à emporter, menus simplifiés ;
- Suppression de tous les éléments pouvant faciliter les contacts (couverts salad bars etc.).

II. DISPOSITIONS PARTICULIÈRES POUR RENFORCER LEUR MISSION

Au sein du Secteur Entreprises et Industrie :

Les restaurants d'entreprise doivent faire l'objet d'une mesure dérogatoire à la circulaire interdisant les regroupements de plus de 100 personnes.

Dans les zones rouges limitant les regroupements de plus de 50 personnes, les restaurants d'entreprises ont été ainsi exclus du champ d'application de cette disposition sur décision du Préfet.

Compte tenu de la fermeture des restaurants commerciaux, le maintien de cette activité au sein de l'entreprise est une condition essentielle pour permettre aux salariés de pouvoir venir travailler et pour les entreprises d'assurer leur propre plan de continuité des activités. Le code du travail ne permettant pas d'apporter sur son lieu de travail en absence d'un lieu spécifique son repas, si le restaurant ferme, aucune solution ne pourra permettre de restaurer de manière appropriée les employés.

Secteur Santé (hôpitaux et Ehpad) :

Pour mener à bien leur mission, les entreprises de restauration collective ont besoin d'une collaboration renforcée avec les autorités de santé :

- Accès facilité pour leurs équipes aux dispositifs exceptionnels mis en œuvre par les autorités à destination des personnels de santé (Gardes d'enfants notamment, etc.) ;
- Mise à disposition prioritaire de masques, de gants et de solutions hydroalcooliques. Concertation sur le dispositif à mobiliser (équipes, outil de production en cuisines centrales, etc.).

Secteur Scolaire et Enseignement (Crèches, écoles, collèges, lycées, universités) :

Dans le contexte de crise exceptionnelle auquel l'État est confronté, et compte tenu de leurs capacités de production, les entreprises de restauration collective se tiennent naturellement à la disposition du gouvernement pour subvenir notamment aux besoins du dispositif sanitaire mis en place pour lutter contre l'épidémie, par exemple en assurant la préparation de repas destinés autant aux personnels mobilisés (personnels de santé, forces de sécurité, administration, volontaires, etc.) qu'aux populations le nécessitant. Les réquisitions en cours de cuisines centrales pourraient faire l'objet de discussions concertées avec les acteurs du secteur, tout **particulièrement en maintenant l'activité de leurs outils de production de repas livrés.**

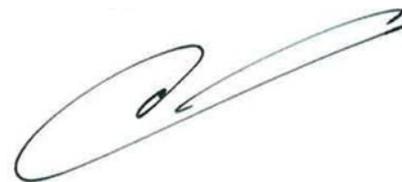
III. DISPOSITIONS GENERALES CONCERNANT LE DROIT DU TRAVAIL

Les sociétés de restauration collective vont devoir mobiliser en urgence des équipes relais capables de venir seconder les équipes en place dans les hôpitaux, compte tenu de la durée possible de cette crise sans précédent, il est indispensable de faciliter les mobilités des personnels, les rotations, les prises de congés, etc.

Des clarifications concernant les modalités précises du chômage technique par exemple sont indispensables au maintien de la confiance des équipes.

Dans tous les cas, la **mise à l'arrêt ou la diminution drastique de leurs activités en enseignement représente un choc économique et social sans précédent**, générant des pertes de production – autant pour elles que pour leurs fournisseurs de matières premières. Les pertes d'activité impacteront durablement l'ensemble du secteur de la restauration collective qui reste à la disposition du Gouvernement pour l'accompagner dans la définition des mesures complémentaires annoncées.

Ce capital de moyens peut être mis à disposition de la nation pourvu qu'une bonne concertation puisse s'organiser avec les pouvoirs publics.



Philippe PONT-NOURAT
Président du SNRC

Les sociétés de restauration collective (SRC) servent plus de 3,8 millions de repas chaque jour dans plus de 21 500 restaurants en France. Un restaurant collectif sur trois est géré par une SRC. Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) représente 90 % de la branche de la restauration collective. Ses adhérents emploient environ 90 000 de personnes, soit trois quarts des salariés de la branche. Le chiffre d'affaires réalisé par les adhérents du SNRC en 2018 s'est élevé à plus de 5,8 milliards d'euros hors taxes.