

Pandémie de la COVID-19 - Le gouvernement du Québec annonce la reprise des activités pour le secteur de la restauration

9 juin 2020

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. André Lamontagne, et le ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale, M. Jean Boulet, ont annoncé, en compagnie du conseiller médical stratégique de la Direction générale de la santé publique, M. le docteur Richard Massé, la reprise des activités dans le secteur de la restauration dès le 15 juin à l'extérieur de la Communauté métropolitaine de Montréal, de la municipalité régionale de comté de Joliette et de la ville de L'Épiphanie. Dans ces derniers territoires, les activités pourront reprendre à compter du 22 juin.

Les restaurateurs pourront ainsi ouvrir leurs lieux de consommation de repas, y compris les salles à manger et les terrasses. Ces lieux devront être aménagés de façon à favoriser le maintien d'une distance physique de deux mètres entre les clients, à moins qu'il ne s'agisse d'occupants d'une même résidence privée ou qu'une barrière physique permettant de limiter la contagion ne les sépare.

Les clients ne pourront pas se servir directement dans un buffet, ni dans un comptoir de couverts ou d'aliments en libre-service (ex. : bar à salades, bar à pain). Dans les centres commerciaux qui sont autorisés à ouvrir, les aires communes de restauration pourront être utilisées par la clientèle dans la mesure où elles ont été aménagées conformément aux conditions prévues par les autorités de la santé publique.

La Direction de la santé publique a défini les conditions relatives à la protection des clients. Quant à la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST), elle a produit des outils pour appuyer le secteur de la restauration dans la prise en charge de la santé et de la sécurité des travailleurs dans le contexte de la pandémie de COVID-19. Les associations de restaurateurs, les chaînes de restaurants et les chefs propriétaires ont collaboré pour établir les balises d'une réouverture sécuritaire pour les employés comme pour les clients. Rappelons que, hormis les commandes à emporter, les livraisons et les commandes à l'auto, les activités de restauration sont suspendues depuis le 23 mars 2020.

En outre, pendant l'été, la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) mettra en avant un assouplissement pour que les propriétaires de restaurants puissent modifier ou agrandir les lieux qu'ils utilisent ou obtenir l'autorisation d'exploiter temporairement, avec l'accord de leur municipalité, un permis d'alcool sur une terrasse, dans le contexte de la COVID-19. À cet égard, les vérifications des demandes effectuées seront accélérées.

Ces assouplissements s'ajoutent aux allègements réglementaires présentés jeudi dernier par la ministre de la Sécurité publique, M^{me} Geneviève Guilbault. Ces allègements, qui entreront en vigueur si le projet de loi 61 est adopté par l'Assemblée nationale, répondent à des demandes de longue date des restaurateurs. Ils permettront d'offrir un service plus adapté aux demandes de la clientèle.

Citations

« Je me réjouis de la réouverture des restaurants. Le milieu de la restauration fait face à plusieurs défis importants en lien avec la pandémie de la COVID-19 et notre gouvernement est présent pour aider les restaurateurs à les relever. Plusieurs changements devront être apportés pour assurer la protection des travailleurs, des travailleuses et du public. Nous pouvons aborder cette nouvelle étape du déconfinement avec confiance : nous avons la chance d'avoir sur notre territoire des restaurateurs proactifs qui font preuve d'une grande capacité d'adaptation. Le visage de la restauration change, mais le plaisir de déguster les plats de nos restaurateurs préférés reste. J'invite les

Québécoises et les Québécois à retourner dans les salles à manger ou à poursuivre leurs commandes pour emporter. »

M. André Lamontagne, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

« Comme tous les Québécois, j'avais hâte que soit annoncée la réouverture des salles à manger et terrasses des restaurants. En effet, ce secteur est névralgique pour l'économie du Québec. Nos manières de faire seront dorénavant très différentes et elles poseront des défis importants aux employeurs et aux travailleurs et travailleuses. Grâce aux outils de normes sanitaires de la CNESST élaborés en collaboration avec la santé publique, je suis certain qu'ils pourront accomplir leurs tâches en usant d'ingéniosité et de solutions innovantes. L'été est enfin arrivé. Profitez-en pour manger local et goûter aux très bonnes boissons québécoises en toute sécurité ! »

M. Jean Boulet, ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale et ministre responsable de la région de la Mauricie

Faits saillants

- En 2019, les ventes de la restauration commerciale au Québec atteignaient 14,3 G\$.
- Le secteur de la restauration commerciale du Québec employait 240 000 personnes.
- Ce secteur a généré un PIB évalué à près de 6,8 G\$.
- On estime qu'en 2018 le secteur de la restauration commerciale a dépensé une somme de 4,7 G\$ pour l'achat de produits bioalimentaires, notamment de la viande, des boissons et des produits laitiers. Environ 53 % de cette somme correspond aux achats de produits d'origine québécoise.

Liens connexes

- Pour télécharger les outils de la trousse de la CNESST destinés au secteur de la restauration : <https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Pages/outils-restauration.aspx>

Pour plus d'information



Gouvernement du Québec

www.gouv.qc.ca