

Mende, le 15 janvier 2021

Madame, Monsieur,

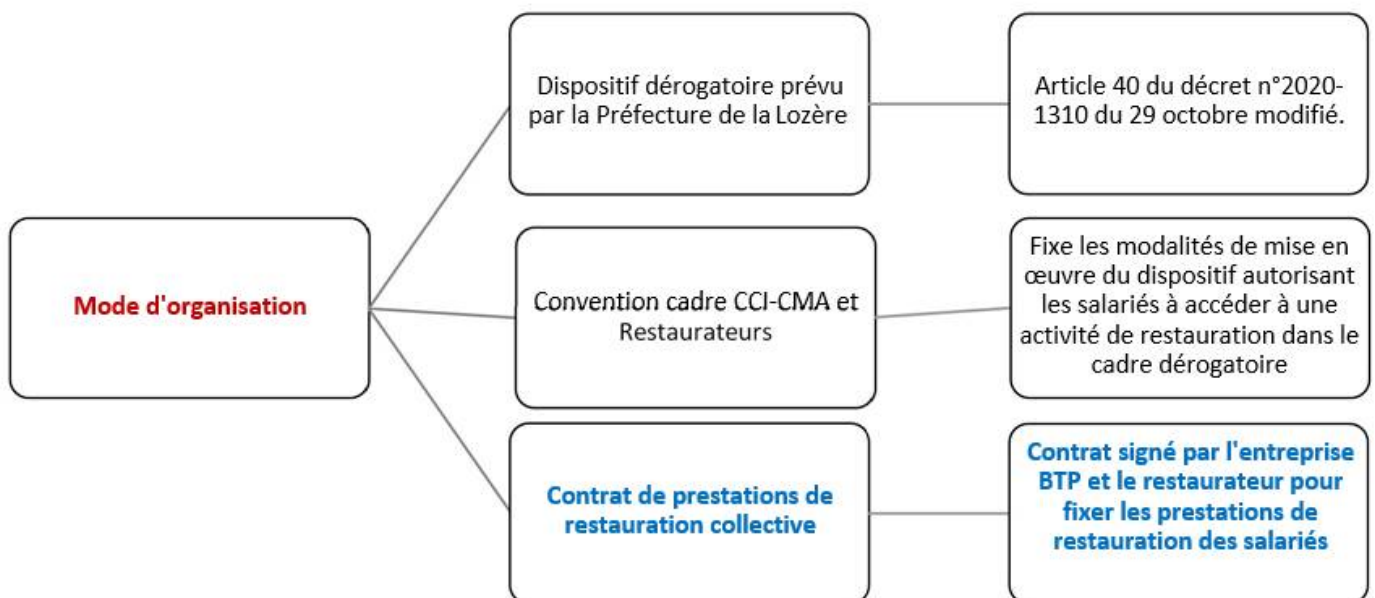
Sur proposition de la CCI de la Lozère et de la CMAR Occitanie délégation Lozère, la Préfecture de la Lozère a validé la **mise en place d'un dispositif dérogatoire** prévu par l'article 40 du décret n°2020-1310 du 29 octobre modifié, **permettant l'ouverture des restaurants aux salariés d'entreprises du bâtiment uniquement, entre 11 h 30 et 14 h 30.**

Cette ouverture suppose au préalable la signature :

- d'une **convention entre les chambres consulaires et les restaurateurs**. Elle définit les conditions d'accueil de ces salariés, et notamment le protocole sanitaire, dans ce cadre dérogatoire.
- d'un **contrat de restauration collective conclu entre chaque entreprise du BTP et le restaurant volontaire**.

La liste des restaurateurs volontaires ayant signé la convention sera transmise quotidiennement à la Fédération du Bâtiment et des Travaux Publics, à la CAPEB et à la Préfecture de Lozère.

S'agissant d'un cadre dérogatoire, **aucune action de communication ne pourra être engagée** par qui que ce soit, qu'il s'agisse des restaurateurs, des entreprises du BTP, de leurs syndicats professionnels, des chambres consulaires, sur aucun média, y compris les réseaux sociaux.



☞ **renseignez-vous au préalable pour savoir :**

- **si votre restaurateur a signé la convention dérogatoire**
- **contactez votre restaurateur ou vos organisations professionnelles: CAPEB48 : 04.66.49.04.78 ou FBTP48 : 04.66.65.12.51 ou Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière/UMIH48 : 04.66.65.02.88 ou votre ou votre CMA48 : 04.66.49.12.66 ou votre CCI48 : 04.66.49.00.33**

☞ **conditions exigées pour déjeuner chez les restaurateurs signataires :**

- Les personnes accueillies ont une place assise obligatoirement. Il est exclu de prendre un repas au comptoir ;
- Une même table ne peut regrouper que six personnes ;
- Les personnes doivent être installées en quinconce ;
- Une distance minimale d'un mètre est garantie entre les chaises occupées par chaque personne ;
- Le port du masque est obligatoire pour le personnel des établissements et les personnes accueillies lors de leurs déplacements au sein de l'établissement.
- Les salariés d'entreprises différentes ne peuvent prendre leur repas concomitamment sauf s'il s'agit d'entreprises travaillant sur un même chantier.
- Réservation obligatoire du service au préalable par le client
- Présentation de la carte professionnelle au restaurateur

☞ **Les obligations du restaurateur sont les suivantes :**

- Tenue obligatoire d'un cahier de réservation nominatif par l'établissement
- Jours d'ouverture : du lundi au vendredi
- Horaires d'ouverture : 11h30 à 14h30
- Maximum $\frac{3}{4}$ heure par service,
- Maximum 3 services par déjeuner
- Un service par chantier (mais une convention par entreprise) et par salle de restauration maximum
- Nombre de places disponibles : en fonction de la surface de la salle en respectant une surface de 8m² par personne
- Vérification obligatoire de la qualité de salarié du bâtiment sur présentation de la carte professionnelle

Rappelons également que plusieurs communes ont mis à disposition des salles polyvalentes pour permettre aux professionnels des chantiers de prendre leurs repas dans un lieu clos et chauffé, pour le déjeuner.

Restant à votre disposition pour tout complément d'information,

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'assurance de nos meilleures salutations.

Thierry JULIER
Président de la CCI Lozère

Florence VIGNAL
Présidente de la CMAR Occitanie
Délégation Lozère