



SYNDICAT NATIONAL  
DES ENTREPRISES DU FROID,  
DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINES  
PROFESSIONNELLES  
& DU CONDITIONNEMENT DE L'AIR

# LES INFOS DU SNEFCCA

## **Pandémie Covid-19 : La filière cuisines professionnelles se mobilise**

### ***La filière se mobilise pour permettre aux cuisines et aux blanchisseries des secteurs essentiels de continuer de fonctionner !***

**CINOV RESTAUCONCEPTEURS – FCSI FRANCE – RESTO FRANCE EXPERTS – SNEFCCA – SYNEG – UNACPRO**

L'épidémie de Covid-19 représente une situation inédite pour nos concitoyens, nos modes de vie et notre économie. La priorité absolue doit être donnée à la préservation de la santé de la population et à l'endigement de l'épidémie.

Nos organisations professionnelles, représentant l'industrie, l'ingénierie et la maintenance des équipements de la restauration hors-domicile & de la blanchisserie, saluent l'engagement exceptionnel de tous ceux qui luttent courageusement pour soigner les malades et ralentir la propagation de l'épidémie. De même, nous rendons hommage aux personnels des entreprises et administrations qui assurent une continuité de service vitale pour le fonctionnement du pays.

Une vague d'émotion et d'inquiétude, partagée tant par les salariés que par les dirigeants d'entreprises, a contraint nombre d'entreprises à ralentir, voire à cesser leurs activités. Ces fermetures, partielles ou totales, en dehors de toute injonction administrative, sont compréhensibles, voire nécessaires dans un premier temps, compte-tenu de l'annonce soudaine des premières mesures de confinement qui ont créé une brutale prise de conscience de la gravité de la situation sanitaire.

En tant qu'employeurs, indépendants ou artisans, nous sommes fondamentalement attachés au droit de tous de travailler en sécurité.

---

Il est aussi essentiel que la vie économique du pays, durement éprouvée par les circonstances, puisse être maintenue dans des proportions raisonnables pour les incontournables besoins immédiats, et progressivement restaurée dans la perspective de la résolution de la crise sanitaire. Nos professions conçoivent, fabriquent,

distribuent, installent, maintiennent et remplacent les équipements et pièces détachées indispensables à la production et à la distribution de millions de repas quotidiens. Aujourd'hui encore, des cuisines professionnelles continuent de fonctionner pour servir tous les jours des repas aux personnels mobilisés dans la lutte contre le Covid-19, ainsi qu'aux personnels, malades, pensionnaires, résidents des hôpitaux, entreprises stratégiques, casernes, administrations, EHPAD, centres pénitentiaires, ... Il en va de même pour le bon fonctionnement des blanchisseries de tous ces établissements et des commerces alimentaires qui ont pris provisoirement le relais de la restauration collective et commerciale.

Pour continuer de fonctionner, tous ces sites essentiels doivent pouvoir bénéficier à minima d'une maintenance technique et de la disponibilité de pièces de rechange.

Pour permettre de créer les conditions de cette nécessaire continuité de service et d'un retour progressif à l'activité, conformément aux instructions du Gouvernement autorisant les établissements industriels à fonctionner dans le respect des règles sanitaires, **il est indispensable** :

- que toutes les entreprises de la chaîne de production, de service et logistique, en concertation avec les CSE, adaptent scrupuleusement leur environnement de travail en mettant en place les mesures organisationnelles, collectives et individuelles qui permettent d'assurer la sécurité sanitaire de tous : distances de sécurité, gestes barrières, mise à disposition d'équipements individuels (gants, masques...), produits désinfectants, lavage des vêtements de travail, nouvelle organisation du travail avec l'aide des bureaux d'études spécialisés ... ;
- que nos collaborateurs, après les soignants et les populations à risque, fassent partie des personnels prioritaires dans l'attribution d'équipements de protection individuels (gel, masques) ;
- que, dès lors que les conditions de sécurité sont réunies, les exploitants de cuisines professionnelles permettent l'accès aux techniciens de maintenance et réceptionnent les équipements déjà commandés, et que les chantiers demeurent ouverts aux livraisons et à l'installation des équipements ;
- qu'un soutien supplémentaire soit apporté pour assurer un approvisionnement plus large et continu en marchandises afin de maintenir la production industrielle ;
- que l'approvisionnement des industries ne soit pas exagérément entravé par des contraintes de libre circulation des marchandises au sein de l'UE.

---

Nos organisations se sont données pour mission de susciter la confiance et la sérénité nécessaires pour travailler, même en mode dégradé. Dès que les conditions sanitaires le permettront à nouveau, il est essentiel que notre filière soit en mesure, par le maintien de sa capacité industrielle, de ses services et de ses compétences, de retrouver le plus rapidement possible le niveau d'activité rendu nécessaire par le retour à la vie normale de l'ensemble de nos concitoyens.

---

**[COMMUNIQUE DE PRESSE DISPONIBLE ICI \[ > \]](#)**

---