

Source : Gouvernement le 10 mai 2021

Type d'établissement	Phase 1 :
	19 mai au 8 juin
Restaurants, établissements flottants pour leur activité de restauration et de débit de boissons	Ouverture en terrasse uniquement (assis) avec jauge de 50% de la capacité de la terrasse et protocole adapté. Tablees de max 6 personnes. Fermeture en intérieur.
Partie Restauration des hôtels et des hôtels d'altitude	Ouverture pour tous les clients en terrasse uniquement (assis) avec protocole adapté. Restauration en intérieur exclusivement réservée aux clients des établissements hôteliers ou de vacances (all inclusive)
Débites de boissons	Ouverture en terrasse uniquement (assis) avec protocole adapté avec jauge de 50% de la capacité de la terrasse Tablees de max 6 personnes. Fermeture en intérieur.
Discothèques	Fermeture
Loisirs indoor (bowlings, salles de jeux, escape game)	Fermeture
Traiteurs, organisateurs de reception (Salles à usage multiple en configuration assis (salles des fêtes, salles polyvalentes, cafés théâtres, salles de concerts) Salles de réunion, d'audition, de conférence (configuration assis)	Avec jauge de 35% de l'effectif ERP et plafond de 800 personnes. Protocole sanitaire adapté. Règles définies pour les HCR pour l'activité de restauration. Maintien des règles actuelles plus favorables pour les activités énumérées à l'article 45 du décret du 29 octobre 2020.2

Traiteurs, organisateurs de reception (Salles à usage multiple en configuration debout (salles des fêtes, salles polyvalentes, cafés théâtres, salles de concerts)	Fermeture
Thalassothérapie et ERP proposant des spas, hammam, saunas	Fermeture

Phase 2 :
9 juin au 29 juin
<p>Ouverture en terrasse (assis) avec jauge de 100% et protocole adapté. Tablées de max 6 personnes.</p> <p>Ouverture en intérieur avec jauge de 50% et protocole adapté. Tablées de max 6 personnes.</p>
<p>Réouverture des restaurants d'hôtels aux clients extérieurs dans les mêmes conditions.</p>
<p>Ouverture en terrasse (assis). Tablées de max 6 personnes avec jauge de 100 % de la capacité de la terrasse.</p> <p>Ouverture en intérieur avec jauge de 50% avec protocole adapté. Tablées de max 6 personnes.</p> <p>Pas de consommation ni de service au bar.</p>
<p>Fermeture mais clause de revoyure à la fin de la phase 3</p>
<p>Avec jauge de 50% de l'effectif ERP et protocole adapté.</p>
<p>Avec jauge de 65% de l'effectif ERP et plafond de 5 000 personnes. Protocole sanitaire adapté. Règles définies pour les HCR pour l'activité de restauration.</p> <p>Utilisation du pass sanitaire au-delà de 1 000 personnes.</p>

Fermeture

Ouverture avec jauge de 35% de l'effectif ERP et
protocole adapté

Phase 3 :

A compter du 30 juin

100% de l'effectif ERP dans le respect des mesures barrières et de distanciation.

100% de l'effectif ERP dans le respect des mesures barrières et de distanciation.

100% de l'effectif ERP (assis) dans le respect des mesures barrières et de distanciation.
Pas de consommation ni de service au bar.

100% de l'effectif ERP dans le respect des mesures barrières et de distanciation.
Utilisation du pass sanitaire au-delà de 1 000 personnes.

100% de l'effectif ERP dans le respect des mesures barrières. Règles de distanciation applicables dans les espaces de circulation. Règles définies pour les HCR pour l'activité de restauration.
Utilisation du pass sanitaire au-delà de 1 000 personnes.

Protocole adapté. Utilisation du pass sanitaire au-delà de 1000 personnes. + plafond maximal fixé par le préfet en tant que de besoin selon les circonstances locales

100% de l'effectif ERP dans le respect des mesures barrières et de distanciation et réouverture complète ultérieure