

PRINTEMPS - ÉTÉ  
LENTE - ZOMER  
2020

# mabru

## NEWS



# SOMMAIRE | INHOUD

- P.2 Éditorial  
Editoriaal
- P.3 Covid-19 : la situation au Marché Matinal  
Covid-19: de situatie op de Vroegmarkt
- P.4-5 La halle G rebaptisée Jean-Pierre Bruneau  
De hal G omgedoopt tot Jean-Pierre Bruneau
- P.6 Les chefs André Martiny et Pierre Fonteyne nous ont quittés  
De chefs André Martiny en Pierre Fonteyne hebben ons verlaten
- P.7 Le retour des marchés de rue  
De terugkeer van de straatmarkten
- P.8 Les bons réflexes sur le lieu de travail (Covid-19)  
De juiste gewoontes op de werkplaats (Covid-19)

## ÉDITORIAL | EDITORIAAL

Madame, Monsieur,  
Chers Commerçants,  
Chers Amis du Marché,

Nous venons de traverser une des pires crises que l'Europe ait connue depuis la Seconde Guerre mondiale. Au-delà du drame de santé publique, les conséquences pour l'économie seront dommageables à long terme.

Certains ont eu des difficultés temporaires, d'autres continuent à encaisser l'impact de ces restrictions sanitaires, tandis que quelques firmes ont eu un accroissement important de leur chiffre d'affaire.

Mabru a tenu bon et ce grâce à vous. Les efforts quotidiens que vous avez fournis pour maintenir la chaîne de distribution sont remarquables. La chaîne d'approvisionnement agroalimentaire a non seulement géré la crise et a poursuivi le travail par nécessité afin de permettre aux citoyens de se nourrir.

Nous sommes plus que jamais reconnaissants envers tous les commerçants du marché, notamment pour toutes les mesures prises pour continuer, sans relâche.

Le déconfinement progressif et l'annonce du retour de certaines activités (commerces, marchés de rue, Horeca,...) est bien entendu un soulagement pour tous les acteurs des secteurs concernés. Le bout du tunnel est proche et la situation va progressivement se normaliser. Abordons le deuxième semestre de cette année 2020 avec optimisme et courage.

Continuez à observer les consignes de sécurité sans relâchement et prenez soin de vous. Je vous souhaite une bonne reprise et vous souhaite plein de succès pour votre entreprise.

Mevrouw, Mijnheer,  
Beste handelaars,  
Beste vrienden van de Markt,



Sevket Temiz, président - voorzitter

We zijn net door één van de ergste crisissen doorgegaan die Europa sinds de Tweede Wereldoorlog heeft meegemaakt. Naast de tragedie van de volksgezondheid, zullen de gevolgen voor de economie op lange termijn schadelijk zijn.

Sommigen hebben tijdelijk moeilijkheden gehad, anderen ondervinden nog steeds de impact van deze gezondheidsbeperkingen, terwijl andere bedrijven een belangrijke stijging van hun omzet hebben gewaard. Mabru heeft standgehouden, en dit dankzij U. De dagelijkse inspanningen die u heeft geleverd om de distributieketen in stand te houden zijn opmerkelijk. De voedingsketen van de agro-voeding beheerde niet alleen de crisis, maar functioneerde ook uit noodzaak om mensen eten te bieden.

We zijn alle handelaars op de markt meer dan ooit dankbaar, vooral voor alle maatregelen die zijn genomen om onvermoeibaar door te gaan.

De geleidelijke afbouw en de aankondiging van de terugkeer van bepaalde activiteiten (winkels, straatmarkten, horeca, ...) is natuurlijk een verademing voor alle spelers in de betrokken sectoren. Het einde van de tunnel is nabij en de situatie zal geleidelijk normaliseren. Laten we de tweede helft van dit jaar 2020 met optimisme en moed benaderen.

Blijf de veiligheidsinstructies volgen zonder te verslappen en zorg goed voor uzelf. Ik wens U allen een goede terugkeer en wens U veel succes voor uw onderneming.

# Covid-19 : la situation au Marché Matinal

## Covid-19: de situatie op de Vroegmarkt

Depuis le 14 mars, une série de mesures annoncée par le Conseil National de Sécurité, visant à enrayer la propagation du Covid-19 a été mise en place. L'activité économique de notre pays subit de plein fouet les conséquences des mesures de confinement qui ont mis à l'arrêt de nombreux secteurs dont l'Horeca, les marchés de rue, mais aussi les commerces non alimentaires y compris le secteur horticole, pour ne citer que ceux en lien avec notre marché.

Depuis le début, le Marché Matinal a été autorisé à rester ouvert, aux horaires habituels, pour assurer la continuité de l'approvisionnement alimentaire, essentiel pour la population.

Cependant, plusieurs opérateurs du marché ont dû arrêter leurs activités, les commerçants de la halle aux fleurs, les maraîchers ambulants locataires d'espaces frigorifiques et les deux cafétérias du site, soit au total 47 sociétés. De même que la brocante organisée tous les dimanches matins sur le parking de Mabru n'est plus organisée, et ce jusqu'à nouvel ordre.

La direction de Mabru a par conséquent pris des mesures financières pour soulager et soutenir les firmes concernées par la crise sanitaire. A l'inverse, certains commerçants, fournisseurs des petits commerces de proximité ont vu leur chiffre d'affaires fortement progresser.

Afin de travailler en toute sécurité, les équipes de Mabru ont diffusé les consignes de sécurité et demandé à tous les commerçants de limiter les contacts dans leurs surfaces de vente : pas plus de 1 client par 10 m<sup>2</sup> dans leurs magasins.

La plupart de nos grossistes demandent à leurs clients de passer leurs commandes à l'avance, et bien sûr appliquent les procédures d'hygiène stricte de lavage des mains et de désinfection de leurs cellules commerciales. La nécessité d'assurer une distanciation suffisante a poussé les responsables de Mabru à installer des palettes pour créer des couloirs et ainsi mieux délimiter les flux de circulation.

Tout le personnel ouvrier de Mabru a été et reste joignable jour et nuit pour assurer la continuité du service de plateforme alimentaire.

La direction de Mabru est restée en contact avec le Bourgmestre de la Ville de Bruxelles pour l'aspect ordre public et a tenu les acteurs du site informés de chaque évolution.

Les circonstances sanitaires exceptionnelles nous ont conduit à prendre des mesures de limitation de l'accès au site. Les particuliers n'étaient donc plus autorisés à faire des achats sur le site et ce afin de permettre aux professionnels de faire leur travail en gardant les distances de sécurité. Certains grossistes ont adapté leurs horaires d'ouverture, soit en ne travaillant que les grands jours de marché, soit en fermant plus tôt. Malgré une baisse de fréquentation du site de 20%, notamment liée à l'augmentation des livraisons faites par nos commerçants, nous constatons que le Marché Matinal n'a clairement pas arrêté le travail, que du contraire.

Autorisés à rouvrir leurs portes depuis le 18 avril, les commerçants fleuristes ont réintégré la halle aux fleurs, avec soulagement.

Le plan progressif de déconfinement a permis également le retour des marchés de rue de maximum 50 étals, depuis le 18 mai.

Merci à tous nos commerçants et à tous les opérateurs du marché d'avoir pris les mesures nécessaires et fourni tous les efforts possibles pour continuer leur travail et assurer l'approvisionnement alimentaire du pays.

Sinds 14 maart is er een reeks maatregelen ingevoerd die door de Nationale Veiligheidsraad is aangekondigd om de verspreiding van Covid-19 tegen te gaan. De economische activiteit van ons land lijdt onder de gevolgen van de inperkingsmaatregelen bij de sectoren zoals de horeca, de straatmarkten, maar ook niet-voedingsmiddelenbedrijven met inbegrip de tuinbouw, om alleen die te noemen die met onze markt te maken hebben. Sinds het begin heeft de Vroegmarkt op de gebruikelijke tijden opengestaan om de continuïteit van de voedselvoorziening te garanderen, die essentieel is voor de bevolking. Verschillende ondernemingen van de markt hebben echter hun activiteiten moeten stopzetten, de verkopers van de bloemenhal, de ambulante marktkramers die koelruimten verhuren en de twee cafetaria's op de site, met in totaal 47 bedrijven. Net zoals de rommelmarkt die elke zondagochtend plaatsvindt op de parkeerplaats van Mabru die niet langer meer wordt georganiseerd, en dit tot nader order.

De directie van Mabru heeft daarom financiële maatregelen genomen om de bedrijven die door de gezondheidscrisis zijn getroffen te verlichten en te ondersteunen.

Met tegenstelling van sommige handelaren,

leveranciers van kleine lokale bedrijven die hun omzet sterk zagen stijgen.

Om in volledige veiligheid te kunnen werken, hebben de teams van Mabru de veiligheidsinstructies verspreid en hebben gevraagd aan alle handelaren om de contacten in hun verkoopruimten te beperken: niet meer dan 1 klant per 10 m<sup>2</sup> in hun magazijnen.

De meeste groothandelaren vragen hun klanten om hun bestellingen vooraf te plaatsen, en passen natuurlijk strikte procedures toe voor het wassen van handen en het ontsmetten van hun verkoopruimten. De noodzaak om voldoende afstand te houden, heeft ertoe aangezet dat de verantwoordelijken van Mabru paletten hebben geïnstalleerd om gangen te creëren en om zo verkeersstromen beter af te bakenen.

Alle werkende arbeiders van Mabru zijn dag en nacht bereikbaar geweest en blijven bereikbaar om de continuïteit van de voedselplatformdienst te verzekeren.

De directie van Mabru bleef in contact met de burgemeester van de stad Brussel voor het aspect van de openbare orde en hield de actoren van de site op de hoogte van elke evolutie.

De uitzonderlijke gezondheidssituatie heeft ons ertoe gebracht maatregelen te nemen om de toegang tot de site te beperken. De particulieren konden niet langer meer aankopen doen op de site om professionelen in staat te stellen hun werk te laten doen, terwijl de veiligheidsafstanden behouden zijn. Sommige groothandelaren hebben hun openingstijden aangepast, ofwel door alleen op de grote marktdagen te werken, ofwel door eerder te sluiten. Ondanks een daling van 20% van het aantal bezoekers van de site, vooral als gevolg van de toename van de leveringen door onze handelaren, merken we op dat de Vroegmarkt het werk duidelijk niet heeft stopgezet, integendeel.

Toegestaan om hun deuren te heropenen sinds 18 april hebben de bloemisten met opluchting de bloemenmarkt opnieuw betreden.

Het progressieve afbouwplan maakte ook de terugkeer sinds 18 mei van de straatmarkten met maximaal 50 kraampjes mogelijk.

Dank U aan al onze handelaren en aan alle operatoren van de markt om de nodige maatregelen te hebben genomen en om alle mogelijke inspanningen in te stellen om hun werk voort te zetten en om de voedselvoorziening van het land te verzekeren.

# La halle G rebaptisée Jean-Pierre Bruneau

## De hal G omgedoopt tot Jean-Pierre Bruneau



Une des cinq halles du Marché Matinal de Bruxelles a été baptisée ce 10 février 2020, en hommage à l'un des chefs les plus étoilés de Bruxelles, Jean-Pierre Bruneau. Fidèle client et ami du marché durant 42 ans, Jean-Pierre Bruneau est devenu au fil des ans un véritable ambassadeur de ce haut-lieu gastronomique historique où il s'approvisionnait presque quotidiennement pour son restaurant.

Originaire de Namur, il a ouvert son restaurant « Bruneau » en 1975, au pied de la basilique de Koekelberg.

Récompensé d'une étoile Michelin en 1977, suivie d'une deuxième en 1982 et d'une troisième en 1988 qu'il a conservée jusqu'en 2004, Jean-Pierre a été l'un des premiers à honorer les légumes dans la haute gastronomie.

C'est en janvier 2018 que Jean-Pierre Bruneau a rendu son tablier, pour une retraite bien méritée.

Jean-Pierre a formé de nombreux chefs qui ont maintenant leur propre restaurant,

tels que Karen Torosyan, David Martin, Axel Colonna-Cesari ou encore Thomas Locus.

"Je suis heureux d'apprendre que tous les sous-chefs qui m'ont accompagné sont toujours fidèles au Marché Matinal, parce que je trouve important de venir sur place, de choisir ses produits et d'avoir le contact avec les fournisseurs", a expliqué Jean-Pierre Bruneau. "Quand on a un produit de bonne qualité, c'est 50% du plat qui est réussi."

La halle G du marché, construite en 1982 dont la superficie fait plus de 8.000 m<sup>2</sup>, dédiée aux produits gastronomiques tels que le gibier, la volaille, les produits de la mer, le caviar, les produits laitiers ou la charcuterie porte désormais le nom du célèbre cuisinier Jean-Pierre Bruneau.

Pour marquer l'occasion, le chef s'est rendu en personne à la réception donnée en son honneur, entouré du Bourgmestre de Bruxelles, Philippe Close, de Fabian Maingain, échevin des

Affaires économiques, de Sevket Temiz, président de l'asbl Mabru, de Philippe Trine, président de la fédération Horeca Bruxelles, de nombreux chefs étoilés tels que Pierre Wynants, Karen Torosyan, Stefano Spinelli, Eddy Munster, d'une large délégation de Mastercooks et d'autres personnalités emblématiques de la gastronomie, qui ont souhaité être présents pour ce bel hommage. Le Prince Laurent a également fait l'honneur de sa visite pour l'occasion.

Une grande enseigne sur la façade verte de la halle ainsi qu'une plaque commémorative à l'entrée de la halle G ont été dévoilées avec le nom de Jean-Pierre Bruneau.

"C'est la première halle qui porte le nom d'un chef étoilé", a souligné Philippe Close, estimant que Jean-Pierre Bruneau fait exceller la cuisine dans Bruxelles depuis 42 ans.



Laurent Nys, directeur général de l'asbl Mabru considère qu'il est primordial de souligner les liens qui unissent les acteurs de l'excellence de la gastronomie.

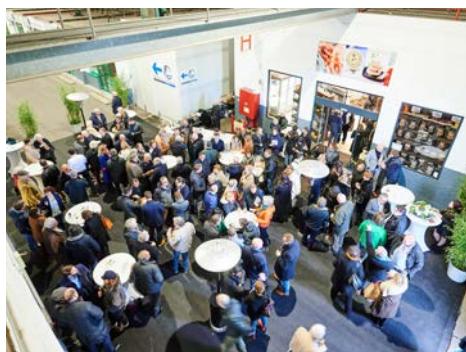
"Les chefs et nos commerçants ont toujours été unis dans la recherche de produit alliant qualité, innovation dans l'espoir d'égayer nos tables et surprendre le consommateur final."



Eén van de vijf hallen van de Vroegmarkt van Brussel werd op 10 februari 2020 gedoopt, in eerbetoon aan Jean-Pierre Bruneau, één van de meest bekroonde sterrenchefs van Brussel.

Als trouwe klant en vriend van de markt gedurende 42 jaar, is Jean-Pierre Bruneau door de jaren heen een echte ambassadeur geworden van deze hoge gastronomische plaats waar hij zich bijna dagelijks bevoorraadde voor zijn restaurant.

Oorspronkelijk van Namen, opende hij in 1975 zijn restaurant "Bruneau" aan de voet van de basiliek van Koekelberg. Beloond door een Michelinstar in 1977, gevolgd door een tweede in 1982 en een derde in 1988 die hij heeft behouden tot in 2004, is Jean-Pierre één van de eerste die groenten vereerde in de hoge gastronomie.



Het is in januari 2018 dat Jean-Pierre Bruneau zijn schort heeft afgegeven voor een welverdiende pensioen. Jean-Pierre heeft talrijke chefs gevormd die nu hun eigen restaurant hebben: Karen Torosyan, David Martin, Axel Colonna-Cesari of nog Thomas Locus.

"Ik ben blij te horen dat alle souschefs die mij hebben begeleid altijd trouw zijn



gebleven aan de Vroegmarkt, omdat ik het belangrijk vind om ter plaatse te komen, de producten te kiezen en om contact te houden met de leveranciers," aldus Jean-Pierre Bruneau. "Als je een product van goede kwaliteit hebt, is 50% van uw bord succesvol."

Het is hal G die gebouwd werd in 1982 met een oppervlakte van meer dan 8.000m<sup>2</sup> en die gewijd is aan gastronomische producten zoals wild, gevogelte, producten van de zee, kaviaar, zuivelproducten of charcuterie die voortaan de naam draagt van de beroemde kok Jean-Pierre Bruneau.

Om de gelegenheid niet onopgemerkt voorbij te laten gaan, kwam de chef naar de receptie die gegeven werd in zijn eer, omringd door Philippe Close, burgemeester van Brussel, Fabian Maingain, schepen van Economische zaken, Sevket Temiz, voorzitter van de vzw Mabru, Philippe Trine, voorzitter van de federatie Horeca Brussel, talrijke sterrenchefs zoals Pierre

Wynants, Karen Torosyan, Stefano Spinelli, Eddy Munster, een delegatie van Mastercooks, en karakteristieke persoonlijkheden van de gastronomie die aanwezig wensten te zijn voor dit mooie eerbetoon.



Prins Laurent deed ons tevens de eer door aanwezig te zijn.

Een groot paneel op de groene voorgevel van de hal, alsook een gedenkplaat aan de ingang van de hal G werden onthuld met de naam van Jean-Pierre Bruneau.

"Het is de eerste hal die vernoemd is naar een sterrenchef", aldus Philippe Close, die zei dat Jean-Pierre Bruneau al 42 jaar uitblinkt in de Brusselse keuken.

Laurent Nys, directeur-generaal van de vzw Mabru is van mening dat het essentieel is om de banden te benadrukken die de actoren van de uitmuntendheid van de gastronomie verenigen. "De chefs en onze handelaars zijn altijd verenigd geweest en op zoektocht naar kwalitatieve en innovatieve producten in de hoop de tafel van de uiteindelijke consument op te vrolijken en te verassen."



# Les chefs André Martiny et Pierre Fonteyne nous ont quittés

## De chefs André Martiny en Pierre Fonteyne hebben ons verlaten

Le 24 février dernier, nous avons appris avec beaucoup de tristesse, le décès d'André Martiny.

Autrefois, chef étoilé durant de nombreuses années, de son restaurant le 'Trente, rue de la Paille', près de la place du Sablon à Bruxelles, André Martiny était un des membres de la première heure des Mastercooks. En immense passionné qu'il était, il œuvrait au soutien et à la formation des jeunes cuisiniers. En ami fidèle du marché, il était venu nous saluer lors des dernières Portes Ouvertes du marché, en septembre 2019. Nos sincères condoléances à tous ses proches et à son fils David de Festin Aquatique.

Un autre chef, bien connu du Marché Matinal, le chef Pierre Fonteyne est décédé le 14 avril dernier, des suites du Covid-19.

Domicilié depuis plusieurs années à Knokke-Heist, Pierre Fonteyne a co-fondé les Maîtres Cuisiniers de Belgique en 1980 aux côtés de Pierre Wynants, Claude Dupont, Jacques Deluc, Robert Vanduuren et Pierre Romeyer. Il en a également été le deuxième président, après avoir dirigé durant une vingtaine d'années les cuisines du restaurant "Bruegel" à Damme (Flandre

occidentale), anciennement doublé étoilé. Encore très souvent sollicité pour faire partie de jurys de concours gastronomiques, le Carolo d'origine allait fêter ses 80 ans en septembre. Nous avions eu la chance de le rencontrer pour la dernière fois au marché, le 10 février, lors de la cérémonie en l'honneur du chef Jean-Pierre Bruneau. Nos sincères condoléances à sa famille.



Op 24 februari hebben we met grote droefheid kennisgenomen van het overlijden van André Martiny. Sterrenchef gedurende vele jaren, van zijn restaurant 'Trente, rue de la Paille', vlakbij de Zavel in Brussel, André Martiny was één van de eerste leden van de Mastercooks. Hij was enorm

gepassioneerd en trainde en ondersteunde jonge koks. Als trouwe vriend van de markt, was hij ons komen begroeten op de laatste Opendeur van de markt in september 2019. Onze oplechte deelname aan al zijn dierbaren en aan zijn zoon David van Festin Aquatique.

Een andere bekende chef-kok van de Vroegmarkt, Pierre Fonteyne is op 14 april overleden aan de gevolgen van het coronavirus. Pierre Fonteyne heeft sinds een aantal jaren in Knokke-Heist gewoond en heeft in 1980 samen met Pierre Wynants, Claude Dupont, Jacques Deluc, Robert Vanduuren en Pierre Romeyer de Belgische Mastercooks opgericht. Hij was ook de tweede voorzitter van geweest, nadat hij ongeveer twintig jaar de keukens van het restaurant Bruegel in Damme (West-Vlaanderen) had beheerd, voorheen met dubbele sterren. Nog steeds zeer vaak gesolliciteerd om deel uit te maken van de jury van gastronomische wedstrijden, de oorspronkelijke Carolo zou zijn 80ste verjaardag in september vieren. We hadden de gelegenheid om hem voor de laatste keer op de markt te ontmoeten op 10 februari, tijdens de ceremonie ter ere van de Chef Jean-Pierre Bruneau. Onze oplechte deelname aan zijn familie.

## Un record historique de collecte pour DREAM

## Een historisch record van inzameling voor DREAM

Depuis 2015, DREAM récupère les fruits et légumes frais invendus auprès des commerçants du Marché Matinal et d'autres fournisseurs, et les redistribue à des associations bruxelloises actives dans le domaine de l'aide alimentaire.

Alors qu'en février DREAM avait collecté et distribué 30 tonnes d'invendus, l'association a connu des records d'approvisionnement pendant le confinement : 45 tonnes de nourriture ont été distribuées en mars et près de 60 tonnes au mois d'avril.

L'association a pu distribuer près de deux tonnes d'invendus alimentaires par jour auprès d'une soixantaine d'associations.

DREAM est actuellement installé sur la mezzanine d'une des galeries de la halle G et compte s'étendre avec l'agrandissement de son espace de travail, au-dessus des cellules de stockage de Caspian Tradition.



Visite aux équipes du projet DREAM, avec Karine Lalieux, présidente du CPAS de Bruxelles et Sevket Temiz, président de Mabru, le 15 mai dernier.

Bezoek aan de teams van het project DREAM, met Karine Lalieux, voorzitster van het OCMW van Brussel en Sevket Temiz, voorzitter van Mabru, op 15 mei.

Sinds 2015, haalt DREAM de onverkochte verse groenten en fruit op bij de handelaars van de Vroegmarkt en andere leveranciers om ze te verdelen onder de Brusselse verenigingen die actief zijn op het gebied van voedselhulp.

In februari verzamelde en verdeelde DREAM 30 ton onverkochte producten, maar tijdens de lockdown haalde de vereniging een bedelingsrecord: in maart werd bijna 45 ton en in april bijna 60 ton voeding verdeeld.

De vereniging heeft bijna twee ton onverkochte producten per dag kunnen bezorgen aan een 60-tal verenigingen.

DREAM is momenteel geïnstalleerd op de mezzanine van één van de galerijen in hal G en is van plan uit te strekken met de uitbreiding van zijn werkruimte, boven de opslagruimten van Caspian Tradition.

# Le retour des marchés de rue

## De terugkeer van de straatmarkten

Conformément à la décision du Conseil National de Sécurité, les marchés ont pu reprendre depuis le 18 mai mais à certaines conditions : un nombre limité à 50 maraîchers maximum, un plan de circulation permettant de faire respecter les règles de distanciation sociale, l'imposition du port du masque aux marchands et la recommandation à faire de même pour les clients.

Nombreux sont les acteurs économiques qui sont ou ont été impactés par l'épidémie, notamment les maraîchers ambulants, représentant une part importante de la clientèle du Marché Matinal.

Le 23 avril dernier, le directeur de Mabru, Laurent Nys diffusait une carte blanche sur le site internet de la RTBF, en prévision de la conférence de presse de la Première ministre Sophie Wilmès du 24 avril.

L'occasion d'insister sur le poids économique de ce secteur.

"Cette catégorie professionnelle qui regroupe plus de 6.000 sociétés, près de 20.000 acteurs, est dans l'attente. La fragilité saisonnière de ces métiers est importante, et prive les exploitants de fonds de réserve. De plus, la saison des produits frais, c'est maintenant."

Avec l'annonce de la réouverture des magasins de bricolage et des pépiniéristes le 4 mai et le retour de tous les commerces le 11 mai, il convenait selon Laurent Nys de réouvrir les marchés également.

Il aura fallu attendre le 13 mai pour apprendre le retour des marchés, place privilégiée dans le cœur des citadins. Pour rappel, les marchés ont été à l'arrêt de la mi-mars au 18 mai, soit deux longs mois.

A l'heure où les enjeux de qualité alimentaire et de développement durable sont majeurs dans l'esprit des citoyens, il est primordial de privilégier le circuit court et l'écoulement des produits agricoles locaux.

Un soulagement pour tous les maraîchers ambulants de pouvoir travailler à nouveau.

A ce jour, aucune information n'a été communiquée quant à la réorganisation des brocantes.

In *overeenstemming met het besluit van de Nationale Veiligheidsraad* konden de markten sinds 18 mei worden hervat, maar enkel onder



bepaalde voorwaarden: een beperkt aantal van maximaal 50 marktkramers, een verkeersplan dat de sociale afstandsregels respecteert, het opleggen van het dragen van een mondmasker aan verkopers en de aanbeveling om hetzelfde te doen voor de klanten.

Veel economische actoren waren of zijn getroffen door de epidemie, waaronder marktkramers, die aanzienlijk een belangrijke deel van de klanten van de Vroegmarkt vertegenwoordigen.



Op 23 april heeft de directeur van Mabru, Laurent Nys, carte blanche op de website van RTBF verspreid, in afwachting van de persconferentie van de premier Sophie Wilmès die op 24 april plaatsvond.

De kans om het economische gewicht van deze sector te benadrukken.

"Deze professionele categorie, met meer dan 6.000 bedrijven en bijna 20.000 actoren, zijn in afwachting. De seisoensgebonden kwetsbaarheid van deze bedrijven is belangrijk en beroeft exploitanten van reservefondsen. Bovendien is het nu het hoogseizoen van lokale producten."

Met de aankondiging van de heropening op 4 mei van de doe-het-zelfwinkels en de kwekerijen en de terugkeer van alle bedrijven op 11 mei vond Laurent Nys het gepast om ook de markten te heropenen.

Pas 13 mei hebben we geleerd van de terugkeer van de markten, een bevorrechte plaats in de harten van stadsbewoners.

Ter herinnering: de markten zijn gesloten gebleven van half maart tot 18 mei. Dit zijn twee lange maanden.

Dat is rond de tijd waarop dat de kwaliteit van voedsel en de duurzame ontwikkeling belangrijke kwesties zijn in de geest van de burgers. Het is van essentieel belang om ons te concentreren op een kort circuit en de stroom van lokale landbouwproducten. Een opluchting voor alle ambulante marktkramers om weer te kunnen werken. Tot nu toe is er geen informatie verstrekt over de reorganisatie van de rommelmarkten.



## Les bons réflexes sur le lieu de travail (Covid-19)

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| Conservez une distance de minimum 1,5 mètre  | Préférez l'usage des escaliers. Veillez à y scinder la circulation montante et descendante | Hou minstens 1,5 meter afstand van elkaar  | Gebruik bij voorkeur de traphal. Hou op en neergaand verkeer gescheiden. vermijd volle liften |
| Portez un masque facial partout où la règle de distanciation de 1,5 m ne peut pas être respectée | Prévoyez un plan de circulation dans vos couloirs, pour éviter trop de croisements.        | Draag een mondmasker indien de afstandsregel van 1,5 meter niet gerespecteerd kan worden     | Voorzie een circulatieplan als hulpmiddel om de social distancing te kunnen respecteren       |
| Lavez-vous régulièrement les mains à l'eau et au savon   | Désinfectez régulièrement les surfaces les plus fréquemment touchées                       | Was je handen regelmatig met water en zeep   | Desinfecteer regelmatig high-touch oppervlakken   |
| Toussez ou éternuez dans un mouchoir ou dans le pli du coude                                     | Touchez le moins possible les surfaces communes avec votre main dominante                  | Hoest of nies in je elleboog   | Raak gemeenschappelijke voorwerpen zo weinig mogelijk aan met je voorkeur hand                |
| Utilisez votre mouchoir une seule fois et jetez-le aussitôt dans une poubelle fermée             | Restez à la maison si vous êtes malade   | Gooi papieren zakdoeken of tissues in een afsluitbare vuilnisbak weg na eenmalig gebruik     | Blijf thuis als je ziek bent  |
| Gardez assez des chaises libres pour garder la distance  | Évitez les poignées de main et les accolades   | Laat voldoende lege zitplaatsen tussen jou en een andere persoon om genoeg afstand te houden | Geef geen handdruk of knuffels  |
| Fermez le couvercle de la toilette avant de tirer la chasse d'eau                                | Évitez de vous toucher le visage, le nez et les yeux même quand vous portez un masque      | Sluit het toilet-deksel vooraleer je doorspoelt  | Probeer je gezicht niet aan te raken (mond, neus, ogen, enz.) ook al draag je een masker      |

## De juiste gewoontes op de werkplaats (Covid-19)

- |  |   |  |
|--|---|--|
| +1,50m   | +1,50m  | +1,50m   |
| Portez un masque facial partout où la règle de distanciation de 1,5 m ne peut pas être respectée | Prévoyez un plan de circulation dans vos couloirs, pour éviter trop de croisements.   | Draag een mondmasker indien de afstandsregel van 1,5 meter niet gerespecteerd kan worden     |
| Lavez-vous régulièrement les mains à l'eau et au savon   | Désinfectez régulièrement les surfaces les plus fréquemment touchées                  | Was je handen regelmatig met water en zeep   |
| Toussez ou éternuez dans un mouchoir ou dans le pli du coude                                     | Touchez le moins possible les surfaces communes avec votre main dominante             | Hoest of nies in je elleboog   |
| Utilisez votre mouchoir une seule fois et jetez-le aussitôt dans une poubelle fermée             | Restez à la maison si vous êtes malade  | Gooi papieren zakdoeken of tissues in een afsluitbare vuilnisbak weg na eenmalig gebruik     |
| Gardez assez des chaises libres pour garder la distance  | Évitez les poignées de main et les accolades  | Laat voldoende lege zitplaatsen tussen jou en een andere persoon om genoeg afstand te houden |
| Fermez le couvercle de la toilette avant de tirer la chasse d'eau                                | Évitez de vous toucher le visage, le nez et les yeux même quand vous portez un masque | Sluit het toilet-deksel vooraleer je doorspoelt  |

Les informations contenues dans ce document sont basées sur des données scientifiques simplifiées. Il ne prétend pas être exhaustif. Les informations ont été rassemblées selon les meilleures connaissances, sur la base des informations actuellement disponibles auprès des sources suivantes : Guide générique SPF Emploi. Cohezio ne peut être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit résultant de l'utilisation ou de la confiance accordée aux informations contenues dans ce document.

De informatie in dit document is gebaseerd op vereenvoudigde wetenschappelijke gegevens. Het maakt geen aanspraak op volledigheid. De informatie is naar beste weten verzameld op basis van de huidige beschikbare informatie uit de volgende bronnen: Generieke gids FOD werk. Cohezio kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, van welke aard dan ook, die voortvloeit uit het gebruik of van het vertrouwen in de informatie van dit document.

### MABRU NEWS

Printemps - Été 2019 | Lente - Zomer 2020

Éditeur responsable | Verantwoordelijke uitgever  
Laurent NYS

Rédaction & Mise en page | Redactie & Vormgeving  
Anicée HENIN

Traduction | Vertaling

Sarah CORTY

Impression | Afdruk

Impressor Ariane

mabru

Visitez notre site Internet | Surf naar onze website

[www.mabru.be](http://www.mabru.be)