Source : Gouvernement

	Phase 1:	Phase 2 :	Phase 3 :
Type d'établissement	19 mai au 8 juin	9 juin au 29 juin	A compter du 30 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. Tablées de max 6 personnes. Fermeture en intérieur.	Ouverture en terrasse (assis) avec jauge de 100% et protocole adapté. Tablées de max 6 personnes. Ouverture en intérieur avec jauge de 50% et protocole adapté. Tablées de max 6 personnes.	100% de l'effectif ERP dans le respect des mesures barrières et de distanciation.
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)	Réouverture des restaurants d'hôtels aux clients extérieurs dans les mêmes conditions.	100% de l'effectif ERP dans le respect des mesures barrières et de distanciation.
Débits de boissons	Ouverture en terrasse uniquement (assis) avec protocole adapté avec jauge de 50% de la capacité de la terrasse Tablées de max 6 personnes. Fermeture en intérieur.	Ouverture en terrasse (assis). Tablées de max 6 personnes avec jauge de 100 % de la capacité de la terrasse. Ouverture en intérieur avec jauge de 50% avec protocole adapté. Tablées de max 6 personnes. Pas de consommation ni de service au bar.	100% de l'effectif ERP (assis) dans le respect des mesures barrières et de distanciation. Pas de consommation ni de service au bar.
Discothèques	Fermeture	Fermeture mais clause de revoyure à la fin de la phase 3	
ndoor (bowlings, salles de jeux, escape	Fermeture	Avec jauge de 50% de l'effectif ERP et protocole adapté.	100% de l'effectif ERP dans le respect des mesures barrières et de distanciation. Utilisation du pass sanitaire au-delà de 1 000 personnes.

Traiteurs, organisateurs de reception (Salles à usage multiple en configuration assis (salles des fêtes, salles	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	Avec jauge de 65% de l'effectif ERP et plafond de 5 000 personnes. Protocole sanitaire adapté. Règles définies pour les	100% de l'effectif ERP dans le respect des mesures barrières. Règles de distanciation applicables dans les espaces de circulation. Règles
polyvalentes, cafés théâtres, salles	restauration.	HCR pour l'activité de restauration.	définies pour les HCR pour l'activité de restauration.
de concerts) Salles de réunion, d'audition, de conférence (configuration assis)	Maintien des règles actuelles plus favorables pour les activités énumérées à l'article 45 du décret du 29 octobre 2020.2	utilisation du pass sanitaire audelà de 1 000 personnes.	ue restauration. Utilisation du pass sanitaire au-delà de 1 000 personnes.
Traiteurs, organisateurs de reception (Salles à usage multiple en configuration debout (salles des fêtes, salles polyvalentes, cafés théâtres, salles de concerts)	Fermeture	Fermeture	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
Thalassothérapie et ERP proposant des spas, hammam, saunas	Fermeture	Ouverture avec jauge de 35% de l'effectif ERP et protocole adapté	100% de l'effectif ERP dans le respect des mesures barrières et de distanciation et réouverture complète ultérieure