

La boulangerie en mode protection



Le boulanger s'est adapté sans difficulté à cette situation particulière.

Eric Loebly s'est vite adapté à la situation de crise occasionnée par le coronavirus. Déjà depuis l'extérieur, le chaland remarque la porte d'entrée laissée grande ouverte pour ventiler complètement. À l'intérieur une table supportant un flacon de gel antibactérien empêche le client d'accéder di-

rectement au comptoir. Et côté vente, l'artisan porte un masque de protection pour assurer la vente du pain, présenté emballé dans un sachet papier individuel. « Je ne peux que me féliciter de ces mesures », indique Jean-Paul Regnard, un client qui repart avec sa baguette de pain.