



PROTOCOLE DE SORTIE SECTEUR ÉVÉNEMENTIEL

(13 juillet 2020)

SOURCES :

https://d34j62pqlfm3rr.cloudfront.net/downloads/Secteur_event.pdf
<https://www.info-coronavirus.be/fr/protocols/>

Table des matières

LE PORT DU MASQUE EST OBLIGATOIRE :	2
EVENEMENTS AUTORISES	2
Les FETES PRIVEES	2
CHAMP D'APPLICATION.....	2
DIRECTIVES PENDANT L'ÉVÉNEMENT.....	3
Généralités	3
Zone d'accueil	4
Hygiène et nettoyage.....	4
Restauration	4
Aménagement du lieu de l'événement	5
Artistes et conférenciers.....	6
Son et musique.....	6
ORGANISATION DU MONTAGE/DEMONTAGE	7
Généralités	7
Hygiène et nettoyage.....	7
Transport et moyens de transport.....	7
Fonctionnement lors du montage et du démontage	8
Restauration	8

LE PORT DU MASQUE EST OBLIGATOIRE :

Depuis le 11 juillet 2020, le port du masque est obligatoire pour toute personne âgée de 12 ans ou plus, dans les endroits suivants :

- magasins
- centres commerciaux
- cinémas
- établissements de jeux de hasard de classes I et II
- salles de spectacles ou de conférences
- auditorios
- lieux de culte
- musées
- bibliothèques
- bâtiments de justice (pour les parties accessibles au public).

EVENEMENTS AUTORISES

- ➔ représentations, compétitions, réceptions et banquets assis pour un public de 400 personnes (intérieur) et de 800 personnes (extérieur) sans compter les collaborateurs qui n'entrent pas en contact direct ou indirect avec les visiteurs.
- ➔ Pour plus de 200 personnes ou des événements sur la voie publique, l'autorisation préalable des autorités communales compétentes doit être demandée et le test CERM doit être joint (www.covideventriskmodel.be).

Les FETES PRIVEES

- ➔ organisées par des particuliers, type mariage ou anniversaire avec réception ou banquet, sont limitées à 100 personnes tant à l'intérieur qu'à l'extérieur et doivent être organisées avec une entreprise professionnelle de catering/traiteur dans le respect du Guide pour un redémarrage sûr de l'horeca, par dérogation l'organisation d'un buffet est autorisé.

CHAMP D'APPLICATION

- ➔ Tous les événements y compris les salons, les congrès, les fêtes du personnel, les team buildings, les fêtes (de mariage), les festivals, événements de pyrotechnie, les concerts, les activations de marques, les bars pop-up, les foires, les compétitions sportives, les représentations culturelles...
- ➔ Elles ne sont pas applicables à l'horeca, aux voyages incentive, aux musées, aux expositions... qui ont leur propre protocole sectoriel.

DIRECTIVES PENDANT L'ÉVÉNEMENT

Ces règles s'appliquent également pendant le montage et le démontage.

Généralités

- Mettez à disposition des masques et du gel pour les mains et assurez-vous que toutes les personnes présentes puissent les trouver facilement. Une signalisation est nécessaire à cet effet.
- Avant le début de chaque événement et de chaque jour d'événement, assurez-vous du nettoyage et de la désinfection complets des matériaux et des zones utilisés par les collaborateurs et les visiteurs, y compris le mobilier, les portes, les poignées, les rampes, les interrupteurs, les équipements techniques, les distributeurs... Cela s'applique également au montage et au démontage.
- Contactez à temps vos travailleurs, y compris les indépendants, les travailleurs temporaires et les stagiaires, ainsi que les parties externes telles que les visiteurs, les fournisseurs, les artistes et autres personnes en contact avec votre organisation pour les informer des règles en vigueur lors de votre manifestation. Beaucoup de personnes peuvent avoir des questions concrètes : il est important de leur faire savoir à qui elles peuvent s'adresser via les panneaux d'information ou votre site web.
- L'organisation met à disposition une personne qui surveille de près le respect des directives COVID-19 tout au long de l'événement et est également le premier point de contact pour les questions et/ou les rapports.
- Affichez les règles dès l'arrivée à votre événement, à l'extérieur et à l'intérieur du lieu de. Si possible, communiquez clairement à ce sujet avant l'événement. Vous trouverez un kit de communication sur le site du SPF Economie :
https://drive.google.com/drive/folders/1PyYdH5tlmE_bkNVGKjLR0VSi3XHbdyKn
- Encouragez autant que possible les inscriptions et la réservation des billets à l'avance. Prévoyez des créneaux horaires pour que les flux de visiteurs restent gérables et pour respecter la distance de 1,5m entre les visiteurs et les travailleurs (et entre eux).
- Divisez votre groupe de visiteurs par temps et par espace de manière à ce que ces groupes n'entrent pas en contact les uns avec les autres. Créneaux horaires, zones différentes...
- Faites attention à l'aménagement de votre parking, par exemple en répartissant le nombre de places pour les voitures et pour les vélos, de manière à garantir une distance de sécurité.
- Nettoyez soigneusement les tables, les chaises et les autres meubles après chaque visiteur ou utilisation.
- Pour la ventilation, il est recommandé d'augmenter le taux de renouvellement d'air et d'apporter le plus d'air extérieur possible, soit par ventilation naturelle, soit par ventilation mécanique, selon les cas. Lors de l'utilisation de systèmes de ventilation mécanique, l'entretien des systèmes de ventilation artificielle est essentiel. Cela s'applique également pendant le montage et le démontage de l'événement.
- L'utilisation d'attractions, installations, animations collectives... n'est autorisée que si la distance de 1,5m peut être respectée. Les surfaces sont désinfectées après chaque utilisation. Il s'agit par exemple d'équipements sportifs, de châteaux gonflables, de matériel de team building...
- Une heure de fermeture s'applique conformément aux règles horeca, à savoir 1 heure du matin, à moins que les autorités locales ne décident d'ajuster cette heure.

Zone d'accueil

- En cas de portes non automatiques, laissez les portes ouvertes autant que possible. Pour les tentes, laissez un maximum de parois latérales ouvertes.
- Lors de l'accueil, discutez avec vos visiteurs, sensibilisez-les, informez-les et expliquez-leur les mesures de prévention prévues et les règles relatives à leur santé.
- Aménagez la zone d'accueil de manière à maintenir une distance de 1,5m entre les collaborateurs et les visiteurs, et entre les visiteurs qui attendent dans la file. Si cela n'est pas possible, prévoyez d'autres mesures de sécurité, telles que des parois et écrans.
- Prévoyez de préférence un vestiaire géré, avec des collaborateurs qui portent des gants.
- Veillez à l'enregistrement correct des visiteurs présents en vue d'un éventuel traçage des contacts.
- Prévoyez un accompagnement entre l'arrivée et l'installation, afin de garantir une distance de sécurité.
- Encouragez les paiements électroniques et évitez autant que possible l'argent liquide.
- Lors de l'utilisation du terminal de paiement, celui-ci doit être nettoyé et désinfecté après chaque utilisation ou vous pouvez mettre à disposition des visiteurs du gel pour les mains ou des cotons tiges.

Hygiène et nettoyage

- Assurez l'hygiène nécessaire des mains des collaborateurs et des visiteurs en fournissant des gels ou des désinfectants appropriés pour se désinfecter les mains. Mettez ces ressources à disposition à l'entrée et à la sortie et ailleurs si nécessaire (toilettes, espace de restauration, terrasse...).
- Prévoyez suffisamment de lavabos avec de l'eau et du savon dans les toilettes, uniquement des serviettes en papier et des poubelles fermées. Les installations sanitaires doivent être nettoyées et désinfectées fréquemment et tous les jours de fond en comble.
- Tout nettoyage doit être planifié, enregistré et mis à la disposition des visiteurs.
- Vérifiez s'il est possible d'ouvrir et de fermer les portes sans utiliser vos mains (par exemple avec le coude).
- La règle de distance d'1,5m s'applique également dans les toilettes. Si plusieurs urinoirs sont présents, il se peut qu'ils ne puissent pas tous être utilisés ou qu'il faille placer des cloisons d'une hauteur maximale de 2m.
- Accrochez des affiches avec des instructions claires sur la façon de se laver correctement les mains. Les lavabos seront de préférence équipés de robinets à commande électronique, au pied ou au coude.

Restauration

- Le respect de la distance de 1,5m, l'utilisation de masques buccaux et le sens général des responsabilités constituent la règle de base.
- La consommation au bar n'est pas autorisée.
- Les tables sont disposées de manière à ce que la distance de 1,5m entre elles soit garantie. Le nombre de tables doit être adapté en conséquence. Il est possible de déroger à cette règle s'il existe une barrière suffisamment élevée (au moins 2 m de haut).
- Le catering doit être organisé avec des places assises, à l'exception des règles pour le service

aux buffets lorsqu'il est autorisé. Dans ce cas, la distance de 1,5m doit également être respectée.

- Le nombre maximal de personnes pouvant s'asseoir à une même table est limité à 10. Les règles générales relatives aux contacts sociaux autorisés, telles qu'elles sont définies par le gouvernement, doivent être respectées.
- Il n'est absolument pas recommandé de proposer un menu et une carte de boissons pris en main par les différents visiteurs. Utilisez des panneaux sur les murs ou d'autres alternatives.
- Utilisez autant de nappes, de sets de table, de serviettes... que possible pour un usage unique (à la fois jetables et lavables, voir ci-dessous).
- Évitez de mettre sur la table des pots de beurre, des salières, des poivrières, de l'huile, du vinaigre, des corbeilles à pain, des ornements...
- La nourriture et les boissons sont proposées aux visiteurs de manière contrôlée afin que les visiteurs ne puissent pas toucher les aliments et autres boissons.
- Si des distributeurs de boissons, des machines à café et autres appareils similaires sont utilisés, ils seront décontaminés entre 2 clients ou manipulés par le personnel.
- Les bars libre-service doivent être organisés de telle sorte que les produits en vrac (y compris les couverts, la vaisselle, les plats à consommer...) soient hors de portée des clients. Une alternative est que tous les produits soient préemballés ou servis par des collaborateurs qui appliquent des règles d'hygiène des mains très strictes. C'est valable en toutes circonstances, quelles que soient les denrées alimentaires (y compris snacks, sucreries, dégustations...)
- Les verres, sacs, vaisselle et couverts doivent être lavés au savon et rincés après chaque utilisation (voir guide du secteur de la restauration). La vaisselle en machine est préférable à la vaisselle à la main. Si vous faites la vaisselle à la main, il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude et du détergent.
- S'il n'est pas possible de faire la vaisselle à l'eau chaude, vous devez prêter une attention particulière aux points suivants : l'eau de vaisselle utilisée doit toujours rester propre ; utilisez toujours une quantité de détergent suffisante ; faites tremper les verres assez longtemps dans de l'eau contenant du détergent puis rincez-les à l'eau potable.
- Utilisez un évier pour la vaisselle et un autre pour le rinçage. Laissez les verres s'égoutter et sécher correctement avant de les réutiliser. Il est préférable de ne pas les sécher avec une serviette. Si toutefois c'est inévitable, veillez à utiliser une serviette propre, aussi souvent que nécessaire. Lavez toujours les serviettes après usage.
- Lavez-vous les mains avant de toucher les verres lavés.

Aménagement du lieu de l'événement

- Les visiteurs doivent pouvoir respecter facilement la distance de 1,5m à l'intérieur et à l'extérieur du lieu de l'événement (sauf entre personnes faisant partie du même groupe). Cette mesure de distance s'applique à tout le lieu de l'événement, y compris la zone extérieure et les installations sanitaires.
- Prévoyez une surface disponible minimale de 4m² par visiteur.
- Les déplacements des visiteurs sur le lieu de l'événement et au-delà sont organisés de manière à ce que tout contact avec les autres visiteurs et avec le personnel soit réduit au minimum, quelles que soient les circonstances et en respectant toujours la distance de 1,5m.
- Évitez d'utiliser les ascenseurs ou limitez le nombre de personnes empruntant l'ascenseur simultanément.
- Respectez au mieux la distance physique de 1,5m. Utilisez par exemple des marquages au sol

pour soutenir cette démarche et organisez la circulation (voies d'attente et de passage fixes et clairement indiquées à l'extérieur et à l'intérieur du lieu). Prévoyez si nécessaire des mesures de protection supplémentaires, comme des écrans en plexiglas ou d'autres barrières physiques.

- Prévoyez un plan de sécurité personnalisé qui, entre autres choses, indique clairement la circulation des participants à l'événement. Assurez-vous que les visiteurs ou groupes de visiteurs respectent la distance de 1,5m et ne se croisent pas. Prévoyez un personnel suffisant pour guider les visiteurs et leur donner des instructions. Dans le cas de stands d'exposition, une analyse stand par stand s'impose.

- Si l'événement est organisé sur plusieurs jours et que les visiteurs passent la nuit sur place (hôtel, camping...), ces lignes directrices s'appliqueront également au lieu d'hébergement, lequel sera considéré comme faisant partie du lieu de l'événement.

Artistes et conférenciers

- Les logements ou les vestiaires ne sont pas partagés. Le nombre de participants dans les coulisses est réduit au minimum.

- Les artistes et les orateurs doivent, dans la mesure du possible, respecter la règle des 1,5m.

- Le maquillage est réduit au minimum. Pour chaque artiste ou conférencier qui a besoin de maquillage, un kit de maquillage personnalisé est fourni. Le matériel utilisé doit, dans la mesure du possible, être jetable. Les maquilleur.euse.s portent un masque buccal et des gants. Les lieux de travail des maquilleur.euse.s doivent être distants d'au moins 1,5 m les un.e.s des autres. Si cela n'est pas possible, un mur de protection doit être prévu.

- Les tenues de gala sont suspendues à l'avance et nettoyées avant et après utilisation. Les vêtements sont personnels.

- Les accessoires, micros... ne peuvent pas être transmis entre différents artistes et/ou intervenants.

- Les équipes techniques qui approchent les artistes et orateurs portent toujours un masque buccal.

Son et musique

- Le bruit et la musique doivent être limités à 80dB pour que les visiteurs et le personnel n'aient pas à élever la voix ou à se rapprocher pour se parler (cela augmente en effet le risque de contamination). Si cela ne peut être garanti compte tenu de la spécificité de l'évènement, une sensibilisation et une communication appropriées et suffisantes sont alors nécessaires quant à l'utilisation efficace du masque buccal.

ORGANISATION DU MONTAGE/DEMONTAGE

- Désignez une personne qui surveille de près le respect des directives COVID-19 lors du montage et du démontage et qui est également le premier point de contact en cas de questions. Cette personne doit être connue de tous les employés.
- Ces règles s'appliquent également aux employés pendant l'événement.

Généralités

- Toute personne malade ou présentant l'un des symptômes du COVID (toux, fièvre, mal de gorge, perte de goût ou problèmes respiratoires) doit rester chez elle. Toute personne présentant des symptômes lors du montage ou du démontage doit rentrer chez elle et consulter un médecin.
- Tous les employés respecteront au mieux la distance de 1,5m lors du montage et du démontage. S'il n'est pas possible de garder une distance de 1,5, le port d'un masque buccal est obligatoire.
- Il ne peut y avoir de contact physique lors de la salutation : pas de poignée de mains ni de baiser.
- Un plan de circulation du lieu de l'événement est établi, qui indique clairement qui doit être présent lors du montage et du démontage et dans quels espaces. Ce plan est communiqué à l'avance afin que chacun sache clairement dans quelles zones il peut ou ne peut pas entrer. Sur le lieu même de l'événement, les différentes zones sont clairement désignées par des marquages, des rubans ou des barrières physiques. Le plan de circulation lors du montage et du démontage peut être différent du plan de circulation pendant l'événement.
- Évitez d'utiliser les ascenseurs ou limitez le nombre de personnes empruntant l'ascenseur simultanément. Prévoyez une circulation à sens unique dans les escaliers étroits ou autres passages où les personnes ne peuvent se croiser en gardant une distance suffisante les uns par rapport aux autres (priorité aux personnes qui descendent, par exemple).
- Essayez d'éviter tout contact et utilisez plutôt les walkies, les discussions en ligne ou le téléphone.
- À la fin de chaque journée de montage et démontage, tous les matériaux doivent être décontaminés. L'équipement technique doit être décontaminé par le fournisseur lui-même.

Hygiène et nettoyage

- Respectez les règles d'hygiène : lavez ou désinfectez vos mains régulièrement, tousssez ou éternuez dans un mouchoir en papier ou à l'intérieur du coude, ne touchez pas votre visage avec les mains...
- L'organisateur fournit à tous les employés un masque buccal et un gel pour les mains.
- Les mêmes règles s'appliqueront aux installations sanitaires, tant pendant le montage et le démontage que lors de l'événement.
- Les employés doivent se laver et/ou se désinfecter les mains après réception des livraisons.

Transport et moyens de transport

- Le principe général est que tous les déplacements professionnels sont autorisés.
- Les conducteurs de véhicules de production, de chariots élévateurs à fourche, de nacelles élévatrices... désinfectent leur volant, la surface environnante et le levier de vitesse après chaque trajet.

Fonctionnement lors du montage et du démontage

- Tous les employés utilisent uniquement leurs propres outils ou le matériel qui leur est attribué (outils, ordinateur, clavier, souris, stylo à bille, walkies, interphone...). Si le matériel est utilisé par plusieurs employés, des gants doivent être portés. Les casques et les walkies sont personnels et ne peuvent être transmis.
- Prévoir 1,5m entre tous les postes de travail (par exemple, secrétariat, zone de production, maquillage, direction...).
- Utilisez autant de documents numériques que possible (comme des scripts, des road books, des contrats, des feuilles d'appel...). Si cela n'est pas possible, chacun doit en avoir une copie personnelle.

Restauration

- Tous les employés respecteront au mieux la distance de 1,5m lors du montage et du démontage. Prévoyez suffisamment d'espace pour respecter la distance de 1,5m et utilisez des décalages ou des espaces supplémentaires si nécessaire.
- Pour éviter que les employés ne se rassemblent, ne prévoyez aucune table de restauration avec des rafraîchissements tout au long de la journée.
- Les repas et les boissons sont consommés en portions individuelles. Chacun utilise ses propres canettes ou tasses personnalisées ou des bouteilles jetables pour les boissons fraîches. Les boissons chaudes peuvent être servies par des appareils placés à au moins 1,5m les uns des autres.