

Événements - Sécurité sanitaire des publics

Exemple de mémo d'information à l'attention des exposants

Covid-19 - La sécurité sanitaire des événements est l'affaire de tous !

Le gestionnaire de site et l'organisateur font leurs meilleurs efforts pour déployer un dispositif de précaution à l'échelle du site qui accueille l'événement (infrastructures, aération, installations générales, sanitaires...).

L'exposant est pour sa part responsable du dispositif à mettre en œuvre sur son stand.

L'objet de ce mémo est d'attirer l'attention des exposants sur les principaux points de vigilance.

1- Les préconisations des autorités publiques – les engagements des parties

1.1- Les 3 préconisations prioritaires – Hy-pro-dis

- Hygiène des mains.
- Protection par le port du masque.
- Distanciation physique – pas de jauge officielle à ce jour (X personnes au m²) – préconisation officielle : faire observer une distance physique d'1 m entre chaque personne (voir décret du 31 mai 2020).

1.2- Les engagements des parties

- L'organisateur déploie un dispositif de sécurité sanitaire général et fait ses meilleurs efforts pour que les préconisations générales soient observées sur le site.
- L'exposant s'engage en contrepartie à tout mettre en œuvre pour que les préconisations générales soient observées sur son stand.

2- Les mesures à prendre avant l'événement par l'exposant.

2.1- Désigner un responsable Covid-19

- Il pilote la mise en place du dispositif de précaution sur le stand.
- Il veille à la bonne observation des préconisations.
- Il décide les mesures d'amélioration.

2.2- Adapter, à l'avance, la configuration du stand aux impératifs de sécurité sanitaire

- Calibrer les capacités d'accueil en fonction de la surface du stand.
- Adapter, en relation avec le prestataire en charge, la configuration du stand.
- Prévoir les signalétiques utiles à positionner sur le stand.

2.3- Sensibiliser les prestataires des chantiers de montage/démontage et les clients sur les prescriptions sanitaires

- Informer, de manière formelle, les prestataires des consignes de sécurité sanitaires à observer sur le site.
- Rassurer les clients en communiquant sur les consignes de sécurité sanitaires via le site internet, les mailings...

3- Les mesures à mettre en œuvre par l'exposant sur le site de l'événement.

3.1- Aménager le stand de manière à pouvoir mettre en œuvre les préconisations d'hygiène et de distanciation sociale.

- Installer des équipements de protection en plexiglas.
- Flécher les parcours.
- Supprimer, autant que faire se peut, les points de contacts (installations, matériels, accessoires de vente...).

3.2- Renforcer les actions de nettoyage, assurer la désinfection régulière du stand.

- Renforcer le nettoyage des espaces/surfaces particulièrement fréquentés.
- Prévoir une désinfection régulière.
- Apposer une signalétique d'information sur les mesures de nettoyage/désinfection pratiquées.
- Augmenter le rythme de l'enlèvement des déchets.

3.3- Adapter les conditions de travail des personnels sur le stand.

- Imposer le port du masque et le lavage des mains par gel hydroalcoolique.
- Réguler la densité des personnels sur le stand.
- Planifier la présence des salariés sur le stand pour éviter le surnombre.
- Munir les collaborateurs de leur badge à l'avance.
- Déconseiller l'emport de matériels personnels susceptibles d'encombrer la réserve.
- Proscrire les outils et accessoires de travail partagés.

3.4- Adapter les conditions d'accueil des visiteurs sur le stand.

- Mettre à disposition masques et gel hydroalcoolique.
- Inciter les clients et prospects à planifier des RDV à l'avance.
- Informer par des signalétiques adaptées des prescriptions de circulation et de précaution de distance physique.
- Prendre les mesures nécessaires pour éviter les regroupements trop nombreux sur le stand.
- Proscrire les outils et accessoires commerciaux partagés.
- Proposer, pour les offres de dégustation, une solution individualisée.

4- Les mesures à prendre par l'exposant pour faciliter/améliorer la sécurité sanitaire lors des prochains événements.

- Organiser un debriefing collaborateurs – Remonter les bonnes pratiques/problèmes rencontrés.
- Enregistrer les points d'amélioration à envisager.
- Conserver les matériels d'hygiène et de signalisation.

