

ANNEXE
AU
GUIDE D'AIDE A LA CONTINUITE D'ACTIVITE
EN CONTEXTE EPIDEMIQUE

CONFIGURATION DEBOUT

Mis à jour le 2 juillet 2021

Validé en CIC le 2 juillet 2021

Table des matières

1	PREAMBULE	3
2	OBLIGATION DU PASSE SANITAIRE	3
3	JAUAGES APPLICABLES	3
4	CONDITIONS DE VENTILATION ET D'AERATION DANS LE CAS D'EVENEMENTS ACCUEILLANT DU PUBLIC DEBOUT EN INTERIEUR	4
5	PORT DU MASQUE POUR LES SPECTATEURS	5
6	REGLES D'HYGIENE APPLICABLES AUX SPECTATEURS	5
7	SERVICE RESTAURATION ET CONSOMMATIONS	5

1 PREAMBULE

Cette annexe au présent protocole complète l'ensemble des préconisations organisant la reprise des activités culturelles et artistiques. Elle présente les règles et préconisations applicable aussi bien aux ERP de type PA que de type L, ainsi qu'à tout autre type d'ERP qui accueillerait un **concert ou un spectacle vivant avec public debout, en intérieur et en extérieur, à compter du 30 juin 2021.**

Compte tenu de la situation sanitaire et de l'état des connaissances scientifiques en matière de transmission, une **distinction est opérée entre les événements accueillant du public en plein air et ceux en intérieur.** Parallèlement, afin de garantir de la visibilité aux professionnels et aux spectateurs, notamment dans un contexte de festivals, les règles ont été établies **à compter du 30 juin.** Un **point d'étape sera réalisé mi-septembre** pour évaluer les possibles évolutions de ce cadre en vue des concerts de l'automne.

2 OBLIGATION DU PASSE SANITAIRE

Le passe sanitaire est applicable dès que l'événement en configuration debout prévoit au moins 1.000 spectateurs (nombre de billets mis en vente).

Les modalités de mise en œuvre décrites dans l'annexe « passe sanitaire » du présent protocole sont ici applicables (notamment la durée d'application du passe sanitaire).

Il est par ailleurs fortement recommandé aux spectateurs de réaliser un test virologique (RT-PCR, antigénique) 5 à 7 jours après l'évènement.

3 JAUGES APPLICABLES

En intérieur, à compter du 30 juin, les événements peuvent accueillir du public en configuration debout selon **une jauge correspondant à 75%** de l'effectif maximal du public admissible fixé par le règlement de sécurité contre les risques d'incendie.

En extérieur, à compter du 30 juin, les événements peuvent accueillir du public en configuration debout selon **une jauge correspondant à 100%** de l'effectif maximal du public admissible fixé par le règlement de sécurité contre les risques d'incendie

Les modalités de mise en œuvre (notamment affichage et information auprès du public) de ces jauges décrites dans le présent protocole sont ici applicables.

Le personnel de l'établissement n'est pas pris en compte dans le calcul de la jauge.

4 CONDITIONS DE VENTILATION ET D'AÉRATION DANS LE CAS D'ÉVÉNEMENTS ACCUEILLANT DU PUBLIC DEBOUT EN INTÉRIEUR

Conformément aux préconisations du présent protocole, les établissements veillent au respect des règles d'hygiène habituelles, en particulier pour le nettoyage des surfaces et la ventilation des locaux.

Les lieux intérieurs recevant des spectateurs debout doivent disposer d'un système de renouvellement d'air et/ou de désenfumage, qu'ils activent afin de garantir une aération régulière des locaux, en tenant compte notamment des mesures du taux de CO₂ dans l'air. En cas de dysfonctionnement de l'équipement, l'établissement ne peut ouvrir. **Si la panne intervient en cours d'évènement, l'établissement doit être évacué.** Les établissements dépourvus de système de renouvellement d'air et/ou de désenfumage ne peuvent pas accueillir du public.

Lorsque cela n'est pas déjà le cas, **il est recommandé aux établissements de s'équiper dans les plus brefs délais d'instruments de mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO₂) dans l'air.** Cette mesure intervient à des endroits significatifs de la fréquentation. Une mesure de CO₂ supérieure à un seuil de 800 ppm doit conduire à agir en termes d'aération/renouvellement d'air et/ou de réduction du nombre de personnes admises dans la pièce. Un franchissement du seuil de 1000 ppm doit déclencher l'évacuation des locaux le temps d'une aération suffisante. Si ce seuil est régulièrement atteint, la jauge d'occupation doit être adaptée à ce que permet le débit réel d'air neuf entrant dans le local tout en respectant la distanciation physique.

Lorsque cela est possible, **la mise en place de filtres HEPA** pour les dispositifs de ventilation mécanique existants est recommandée, en utilisant les filtres les plus performants possibles.

Si ces mesures se révèlent insuffisantes, **le recours à des purificateurs d'air** est possible après une étude technique préalable démontrant son impact positif potentiel par une personne qualifiée ou par le fournisseur industriel. Seules sont recommandées des unités mobiles de purification d'air par filtration HEPA H13 ou H14 ou taux de filtration équivalent, respectant les normes relatives aux filtres et aux performances intrinsèques de l'appareil.

Tout mode de paiement sans contact (prépaiement, virement, cartes bancaires, QR code...) est privilégié. Le paiement devra obligatoirement se faire à la table des consommateurs afin d'éviter leurs déplacements au sein des établissements et de limiter les allées et venues en terrasse. Pour cela une communication explicite est affichée et des consignes orales sont formulées.

Les préconisations présentées dans le présent protocole sont ici applicables.

5 PORT DU MASQUE POUR LES SPECTATEURS

En intérieur comme en extérieur, **pour les seuls événements soumis au passe sanitaire (c'est-à-dire à partir de 1.000 personnes), le port du masque n'est pas obligatoire dès le 30 juin.**

A l'inverse, en intérieur comme en extérieur, le port du masque demeure **obligatoire et systématique pour les événements qui ne sont pas soumis au passe sanitaire** (c'est-à-dire ceux dont la jauge commercialisée est inférieure à 1.000 personnes).

6 REGLES D'HYGIENE APPLICABLES AUX SPECTATEURS

Les spectateurs doivent obligatoirement porter un masque pour leurs **déplacements entre les différents espaces de l'établissement et pour les commandes**. Le masque doit couvrir le nez, la bouche, et le menton en continu. Il doit être un masque grand public filtration supérieure à 90% ou chirurgical, et en parfaite intégrité.

Lorsque les clients sont à table, le masque est porté pendant la commande, avant le service et au moment du paiement.

Du gel hydro-alcoolique est mis à disposition du public au sein de l'établissement, obligatoirement à l'entrée et à la sortie, et également aux toilettes. Il doit être positionné afin de s'assurer qu'il est effectivement utilisé par les usagers.

7 SERVICE RESTAURATION ET CONSOMMATIONS

Parallèlement aux préconisations décrites dans le présent protocole, chaque organisateur d'événement en configuration debout peut choisir entre 2 modalités, en fonction de la configuration de ses lieux et de la taille de l'événement :

- **Soit la mise en place de zones de restauration / buvette dédiées et séparées de la zone de représentation.** Les modalités applicables sont déclinées du protocole sanitaire appliqué pour les bars, les restaurants et restaurants d'hôtel (HCR) (cf. https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/covid19-soutien-entreprises/Protocole-sanitaire-renforce-secteur--HCR.pdf) :
 - o Plus de restrictions de jauge ;
 - o Pas de nombre maximal de convives admis par table ;
 - o Tables espacées entre elles.
- **Soit restauration « à la place » et avec un système de « pick & collect » :**
 - o Commande groupée encouragée (limitation du brassage) ;

- Le client se déplace pour commander OU commande prise à la place (dématérialisée) ;
- Mise en place d'un système de file d'attente distanciée pour que chaque festivalier puisse venir lui-même commander et retirer ses consommations, le reste du groupe restant à leur place ;
- Gestion des files d'attente cohérente avec la taille de l'événement en travaillant sur leurs nombres, leurs fluidités, leurs signalétiques afin d'éviter des regroupements devant les points de vente.

En tout état de cause, en fonction de la configuration de ses lieux et de la taille de l'événement, chaque organisateur organise son service de restauration **en veillant tout particulièrement à la prise en compte des règles d'hygiène applicables aux festivaliers et à la gestion des flux.**