



**GOVERNEMENT**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# **PROTOCOLE SANITAIRE POUR LES BARS, LES RESTAURANTS ET RESTAURANTS D'HOTEL**

## **Préambule**

La sécurité des clients et des salariés pendant la crise de la Covid-19 est la priorité absolue du Gouvernement et de l'ensemble du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Le protocole présente les règles permettant la réouverture graduée de l'ensemble des restaurants, des établissements flottants pour leur activité de restauration, des restaurants d'hôtels, des bars et débits de boisson, dans des conditions conciliant leur activité économique avec la protection sanitaire de la population.

Le présent protocole se concentre sur les seules mesures de protection du consommateur et sur la bonne application des gestes barrières vis-à-vis des clients. Concernant la protection des travailleurs, il convient de se reporter au protocole national en entreprise (PNE) dont les dispositions seront strictement respectées afin de garantir leur sécurité. En particulier, le port du masque est obligatoire pour l'ensemble des salariés dans les conditions prévues par le PNE.

## **1. Règles applicables du 19 mai au 8 juin (phase 1)**

### **1.1 Modalités générales d'accueil du public :**

Pour les restaurants, débits de boissons et établissements flottants pour leur activité de restauration (établissements de type N et EF), la consommation sur place est possible en terrasse uniquement, selon les règles définies dans le présent article. Les clients peuvent se rendre à l'intérieur de l'établissement pour les commodités (toilettes) ou pour accéder à la terrasse (cas où celle-ci est en cour intérieure et qu'il faut traverser l'établissement pour y accéder).

Pour les restaurants des hôtels et les hôtels d'altitude (établissements de type O et OA), la consommation est possible en terrasse selon ces mêmes règles. La consommation à l'intérieur des établissements est admise exclusivement pour les clients de l'hôtel ou de l'hébergement touristique selon les règles applicables à partir du 9 juin à l'intérieur des restaurants.

La terrasse au sens du présent article s'entend de tout espace situé en extérieur et à l'air libre, patios inclus. Elle ne peut être à la fois close et couverte, ni située à l'intérieur d'un centre commercial.

Seules les personnes ayant une place assise peuvent être accueillies. La consommation débout n'est pas autorisée.

Le nombre maximal de convives admis par table est de 6 personnes venant ensemble, adultes ou enfants.

### **1.2 Jauge applicable et exception**

Afin de garantir le respect des distanciations physique, une jauge renforcée est provisoirement mise en place en extérieur.

Cette jauge correspond à 50% de l'effectif maximal du public admissible fixé par le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) de type restaurant. Elle est transposée aux terrasses pour fixer leurs capacités d'accueil.

La surface de référence pour le calcul de la jauge d'une terrasse est soit celle prévue dans le titre d'occupation domaniale soit celle résultant de la mesure du périmètre de la terrasse, déterminé de la manière suivante : addition des surfaces de la voirie occupée par les tables et les chaises, des allées de circulation et du trottoir devant le restaurant.

Pour les petites terrasses de moins de dix tables, le restaurateur peut également organiser sa terrasse en installant une séparation visant à prévenir les projections entre les tables, au moyen par exemple d'une paroi, d'un panneau, d'un paravent, d'une jardinière, à hauteur de la personne assise. Cette faculté permet de garantir le respect des gestes barrières sans avoir à organiser la terrasse selon les règles relatives à la capacité ERP ou à prévoir une distance entre les tables.

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

La capacité maximale d'accueil doit être affichée et visible depuis la voie publique.

### **1.3 Recommandation et précision complémentaire**

Les cloisonnements latéraux de la terrasse dont la dimension fait obstacle au renouvellement de l'air naturel sont interdits. La pose de joues est autorisée à condition que leurs dispositions ne constituent pas un cloisonnement.

## **2. Règles applicables du 9 juin au 29 juin (phase 2)**

La consommation en terrasse est possible dans l'ensemble des établissements de restauration selon une jauge de 100% de la capacité ERP.

La consommation à l'intérieur des établissements est possible avec une jauge correspondant à 50% de l'effectif maximal du public admissible fixé par le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) de type restaurant. Le personnel de l'établissement n'est pas pris en compte dans le calcul de la jauge.

Seules les personnes ayant une place assise peuvent être accueillies. La consommation debout n'est pas autorisée.

Le nombre maximal de convives admis par table est de 6 personnes venant ensemble, adultes ou enfants.

L'installation de parois de séparation de faibles hauteurs prévenant les projections entre les tables est fortement recommandée.

## **3. Règles applicables à compter du 30 juin (phase 3)**

La consommation en terrasse et en intérieur est possible dans l'ensemble des établissements de restauration. Aucune jauge restreignant la capacité d'accueil de l'établissement n'est imposée.

Pas de nombre maximal de convives admis par table.

L'installation de parois de séparation de faibles hauteurs prévenant les projections entre les tables est fortement recommandée.

## **4. Règles communes à l'ensemble des trois phases**

### **Règles d'hygiène applicables aux clients**

Les clients des restaurants d'hôtels, cafés, bars et restaurants doivent dès l'âge de 11 ans porter obligatoirement un masque pour leurs déplacements à l'intérieur du restaurant et en terrasse. Le port

du masque est fortement recommandé dès l'âge de 6 ans. 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 du premier plat, et au moment du paiement.

Lors de tous déplacements dans l'établissement, le port du masque est systématique.

Du gel hydro-alcoolique est mis à disposition du public au sein de l'établissement, et obligatoirement à l'entrée et à la sortie, y compris en terrasse et également aux toilettes. Ils doivent être positionnés afin de s'assurer qu'ils sont effectivement utilisés par les usagers.

Dans la mesure du possible, les menus seront présentés sous une forme évitant tout contact (par exemple : ardoise, oralement, QR code). Les menus plastifiés seront nettoyés entre chaque manipulation et les menus papiers seront à usage unique.

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.

## **Gestion des flux**

L'organisation du flux du public à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement doit permettre de limiter les croisements et interactions sociales.

Lorsque cela est possible, un sens de circulation est mis en place, une entrée distincte de la sortie est organisée.

Afin de prévenir les regroupements de clientèle à l'extérieur de l'établissement, un marquage au sol peut être réalisé pour faciliter le respect de la distanciation physique dans la file d'attente, en lien avec les autorités municipales et les commerçants du voisinage.

## **Affichages**

### **Affichage obligatoire à l'entrée de l'établissement :**

- A titre obligatoire, le rappel des consignes sanitaires, notamment en matière de distanciation physique et de port du masque dès l'âge de 6 ans (obligatoire dès l'âge de 11 ans) ;
- La jauge d'accueil maximal de l'établissement.

### **Affichage recommandé à l'entrée de l'établissement (le cas échéant) :**

- L'invitation à télécharger l'application « Tous anti-covid » ;
- Les modalités de retrait des plats à emporter ;
- Les recommandations spécifiquement destinées aux clients venant récupérer des plats à emporter, les invitant à venir avec leurs sacs pour éviter la manipulation des emballages ;
- Les modalités de réservation.

## **Référent « Covid-19 »**

Un référent « COVID-19 » est désigné au sein de l'établissement. Il est en charge de la mise en œuvre des protocoles sanitaires et pourra être un interlocuteur privilégié en cas de contrôle ou d'investigation sanitaire par l'autorité sanitaire.

Chaque établissement comporte un référent « protocole sanitaire » en charge de la mise en œuvre du protocole sanitaire et qui sera l'interlocuteur privilégié des autorités en cas de contrôle des autorités.

## **Incitation du recours à l'application « Tous-anti-covid »**

Les bars et restaurants peuvent :

- Inviter les clients à télécharger et activer l'application « Tous AntiCovid » ;
- Encourager l'activation de l'application « Tous AntiCovid » lors de l'entrée dans l'établissement.

## **Conditions de ventilation et de nettoyage des locaux**

Les établissements veillent au respect des règles d'hygiène habituelles, en particulier pour le nettoyage des surfaces et la ventilation des locaux. En particulier, il convient d'aérer les locaux par une ventilation naturelle ou mécanique en état de marche, en évitant de diriger le flux vers les clients et de privilégier, lorsque cela est possible, une ventilation de la pièce par deux points distincts (porte et fenêtre par exemple) celle-ci devant être effectuée idéalement en permanence si les conditions le permettent, au minimum plusieurs minutes toutes les heures et à des périodes de réelle fréquentation chargée.

Il convient également de favoriser, dès lors que les établissements seront équipés d'instruments de mesure, la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO<sub>2</sub>) dans l'air. Cette mesure intervient à des endroits significatifs de la fréquentation.

## **Cahier de rappel (à partir du 9 juin et en intérieur uniquement)**

Les restaurants mettent en place un cahier de rappel papier ou numérique. La version numérique du cahier de rappel sera présentée sous le format d'un QR à flasher (à l'entrée ou sur les tables ou dans des lieux jugés accessibles et pertinents). Le client devra flasher le QR code via l'application *TousAntiCovid* (TAC-Signal). Sur la version papier, les clients y indiqueront leurs coordonnées, la date et leur heure d'arrivée. Les établissements mettront ce cahier à la disposition de l'Agence Régionale de Santé ou de l'assurance maladie en cas de déclenchement d'un « contact-tracing ». Dans tous les cas, ces données seront détruites après un délai de 30 jours.



# **PROTOCOLE SANITAIRE POUR LES ORGANISATEURS ET LES PROFESSIONNELS DU MARIAGE**

## **Préambule**

La sécurité des clients et des salariés pendant la crise de la Covid-19 est la priorité absolue du Gouvernement et de l'ensemble des professionnels de l'organisation de célébrations et de mariages.

Le protocole présente les règles permettant la réouverture graduée de ce secteur, dans des conditions conciliant activité économique et protection sanitaire de la population.

De manière générale, les fêtes de mariage devront se tenir autant que possible dans des espaces extérieurs, et respecter les horaires de couvre-feu et les protocoles en vigueur lorsqu'elles ont lieu dans des établissements recevant du public loués à cet effet.

Les prestataires et convives doivent réaliser un test virologique (RT-PCR, antigénique ou autotest) en amont et au plus près de la célébration, pour limiter le risque, et 7 jours après cette dernière. Le résultat négatif à un test ne doit en aucun cas engendrer un allègement des règles sanitaires. Le maintien des gestes et mesures barrières décrits dans ce protocole doivent être respectés afin de limiter le risque de transmission du virus.

Chaque entreprise intervenante est responsable de la mise en œuvre et du respect du protocole relevant de son activité. En ce qui concerne la prestation « traiteurs », le protocole dédié s'applique.

Chaque prestataire, durant la réalisation de sa prestation, devra rappeler les règles sanitaires de façon régulière aux invités présents lorsque cela s'avère nécessaire. Le non-respect de ces règles par les invités entraînera l'arrêt de la prestation.

Le présent protocole se concentre sur les mesures de protection des participants et sur la bonne application des gestes barrières.

## **1. Règles applicables du 19 mai au 8 juin (phase 1)**

Les célébrations et mariages sont susceptibles d'intervenir dans des établissements recevant du public (ERP) de natures différentes. Afin de garantir le respect de la distanciation physique, une jauge renforcée est provisoirement mise en place. Cette jauge correspond à un pourcentage de l'effectif maximal du public admissible fixé par le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP.

Les modalités d'accueil du public entre le 19 mai et le 8 juin sont ainsi, pour chaque type d'ERP, les suivantes :

- Pour les ERP de type L (salle des fêtes, salles polyvalentes), configuration assise uniquement : avec jauge de 35% de l'effectif ERP et plafond de 800 personnes.
- Pour les ERP de type CTS (chapiteaux, tentes et structures), configuration assise uniquement : avec jauge de 35% de l'effectif ERP et plafond de 800 personnes.
- Pour les ERP de type V (cérémonie en mairie, lieux de culte) : un emplacement sur trois, positionnement en quinconce entre chaque rangée.

Pour les parcs et jardins, notamment de domaines ou châteaux, la configuration assise et debout est possible, dans le respect des gestes barrières.

La consommation est possible uniquement en extérieur selon les règles fixées dans le protocole traiteurs ou, le cas échéant, dans le protocole restaurants et hôtels restaurants (consommation en extérieur/terrasse uniquement et assise exclusivement, avec une jauge de 50% de la capacité ERP).

Le couvre-feu à 21h implique la fin des célébrations dans les ERP. Tous les convives doivent avoir regagnés leurs lieux de couchage à l'heure du couvre-feu.

Les pistes de danses doivent respecter les gestes barrières, être en extérieur uniquement et fermer à l'heure dite du couvre-feu. Le port de masque est obligatoire dans les conditions prévues au présent protocole.

## **2. Règles applicables du 9 juin au 29 juin (phase 2)**

Les modalités d'accueil du public entre le 9 juin et le 28 juin sont, pour chaque type d'ERP, les suivantes :

- Pour les ERP de type L (salle des fêtes, salles polyvalentes), configuration assise uniquement : avec jauge de 65% de l'effectif ERP et plafond de 5000 personnes, utilisation du pass sanitaire au-delà de 1000 personnes.
- Pour les ERP de type CTS (chapiteaux, tentes et structures), configuration assise uniquement : avec jauge de 65% de l'effectif ERP et plafond de 5000 personnes, utilisation du pass sanitaire au-delà de 1000 personnes.
- Pour les ERP de type V (cérémonie en mairie, lieux de culte) : un emplacement sur deux.

Pour les parcs et jardins, notamment de domaines ou châteaux, la configuration assise et debout est possible, dans le respect des gestes barrières.

La consommation est possible en extérieur et en intérieur selon les règles fixées dans le protocole traiteurs ou, le cas échéant, dans le protocole restaurants et hôtels restaurants (consommation en extérieur avec une jauge de 100% de la capacité ERP, consommation en intérieur possible avec une jauge de 50% de la capacité ERP, consommation assise uniquement dans tous les cas).

Le couvre-feu à 23h implique la fin des célébrations dans les ERP. Tous les convives doivent avoir regagné leurs lieux de couchage à l'heure du couvre-feu.

Le port du masque et les gestes barrières doivent être respectés sur les pistes de danse, lesquelles ne peuvent être installées qu'en extérieur ou sous chapiteaux sans parois (hors ERP CTS donc). Elles doivent fermer à l'heure du couvre-feu.

### **3. Règles applicables à compter du 30 juin (phase 3)**

Les ERP peuvent accueillir 100% de la jauge ERP, la configuration debout et assise est admise.

La consommation est possible en extérieur et en intérieur selon les règles fixées dans le protocole traiteurs ou, le cas échéant, dans le protocole restaurants et hôtels restaurants.

Les gestes barrières doivent être respectés sur les pistes de danses. Le port du masque est obligatoire dans les conditions prévues au présent protocole.

### **4. Règles communes à l'ensemble des trois phases**

#### **Dépistage systématique fortement recommandé des participants**

Chaque participant doit, en amont et au plus près de la célébration, puis 7 jours après cette dernière, effectuer un test de dépistage (de préférence RT-PCR et antigénique), pour limiter le risque. Le résultat négatif à un test ne doit en aucun cas engendrer un allègement des règles sanitaires. Le maintien des gestes et mesures barrières décrits dans ce protocole reste donc primordial pour limiter le risque de transmission du virus.

Les organisateurs sont également incités à mettre à disposition des invités des autotests, afin de permettre un dépistage sur les lieux de célébration.

#### **Règles d'hygiène**

Le port du masque est obligatoire en intérieur comme en extérieur pour toutes personnes présentes lors de l'évènement : organisateurs, invités, employés, prestataires, dans tous les espaces et à tous moments de l'évènement. Il est obligatoire lors des déplacements, au cours de la soirée dansante, lors des prestations au micro (chant, discours, ...) et, par ailleurs, les règles du protocole « traiteurs » ou, le cas échéant, du protocole « restaurants et hôtels restaurants » s'appliquent.

Les organisateurs mettront à disposition des invités des solutions de gel hydroalcoolique dans chaque établissement accueillant des invités et aux endroits pertinents.

Les autres règles d'hygiène sont fixées dans le protocole « traiteurs » ou, le cas échéant, dans le protocole « restaurants et hôtels restaurants ».

#### **Gestion des flux**

L'organisation du flux des participants à l'extérieur et à l'intérieur du ou des établissements doit permettre de limiter les croisements et interactions sociales.

Lorsque cela est possible, un sens de circulation est mis en place, une entrée distincte de la sortie est organisée.

#### **Affichages**

##### **Affichage obligatoire à l'entrée de l'établissement :**

- A titre obligatoire, le rappel des consignes sanitaires, notamment en matière de distanciation physique et de port du masque dès l'âge de 6 ans (obligatoire dès l'âge de 11 ans) ;
- La jauge d'accueil maximal de l'établissement.



## **Affichage recommandé à l'entrée de l'établissement:**

- L'invitation à télécharger l'application « Tous anti-covid » et à l'activer ;

## **Conditions de ventilation et de nettoyage des locaux**

Les établissements veillent au respect des règles d'hygiène habituelles, en particulier pour le nettoyage des surfaces et la ventilation des locaux. En particulier, il convient d'aérer les locaux par une ventilation naturelle ou mécanique en état de marche, en évitant de diriger le flux vers les clients et de privilégier, lorsque cela est possible, une ventilation de la pièce par deux points distincts (porte et fenêtre par exemple), au minimum plusieurs minutes toutes les heures.

Il convient également de favoriser, dès lors que les établissements seront équipés d'instruments de mesure, la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO<sub>2</sub>) dans l'air, celle-ci devant être effectuée idéalement en permanence si les conditions le permettent. Cette mesure intervient à des endroits significatifs de la fréquentation.

## **Référent Covid-19**

Un référent « COVID-19 » doit être désigné par les organisateurs de la célébration ou du mariage (professionnel ou volontaire) ainsi que par chaque prestataire intervenant, pour l'activité qui lui incombe.

Il sera l'interlocuteur privilégié des autorités en cas de contrôle des autorités.

## **Règles complémentaires relatives aux prestataires**

### **LIEUX DE RÉCEPTION**

Tout établissement recevant du public (ERP) doit répondre aux exigences et aux règles sanitaires de lutte contre la COVID-19.

Le loueur de salle s'engage à respecter les directives gouvernementales, les décrets en vigueur ainsi que les consignes données par les autorités locales (préfecture, communes) et à en informer l'organisateur en amont de l'évènement, notamment en ce qui concerne d'éventuelles restrictions concernant : une jauge d'accueil, la tenue des soirées dansantes et des cocktails, la mise à disposition des vestiaires, le port du masque, etc...

Le loueur de salle met à la disposition de l'organisateur un établissement sécurisé :

- Désinfection et nettoyage complets des pièces et locaux mis à disposition, ainsi que du mobilier, en amont de la location ;
- Mise en place d'un sens de circulation avec fléchage pour guider les convives et prestataires ;
- Mise à disposition de produits désinfectants pour les surfaces ;
- Installation d'une signalétique claire, spécifique et répétée rappelant les gestes barrières ;
- Installation d'une signalétique incitant les convives à télécharger l'application « TousAntiCovid ».

Dans l'hypothèse où le loueur de salle impose le recours à certains prestataires (traiteur notamment), il garantit à l'organisateur que le ou lesdits prestataires se sont engagés à respecter les consignes sanitaires de leur profession, telles que décrites dans ce document.

Les consignes spécifiques aux lieux et aux prestataires s'appliquent dans l'établissement pour toutes personnes présentes lors de la réception : organisateurs, invités, employés.

## **WEDDING-PLANNER**

Lorsqu'un wedding-planner est présent lors de l'évènement, ce dernier pourra :



- contacter chacun des prestataires pour connaître son protocole et si besoin lui en suggérer un,
- informer les mariés des normes en vigueur et de leur responsabilité,
- s'assurer que chacun des intervenants soit au courant des risques encourus en cas de
- non-respect des règles sanitaires,
- faire un point avec le lieu de réception ainsi que les mariés la veille du mariage sur le lieu ou en visioconférence si cela est possible.

Le wedding planner ne pourra pas contraindre légalement les prestataires à respecter les obligations sanitaires. Chaque prestataire est responsable et s'engage à faire respecter le protocole sanitaire correspondant à son métier.

Le wedding-planner ne pourra pas être responsable du non-respect du protocole de la part des prestataires, organisateurs et invités car en aucun cas le métier de wedding-planner ne peut s'apparenter à un rôle de contrôle et/ou de répression.

Le wedding-planner comme chaque prestataire veillera à respecter les mesures de distanciation et les gestes barrières qui lui incombent.

Il pourra demander aux organisateurs de faire intervenir le « Référent sécurité sanitaire » pour faire respecter les mesures sanitaires.

## **PROCOLE DÉCORATEURS/FLEURISTES ÉVENEMENTIELS**

### **Avant l'événement**

Lors des rendez-vous clients : privilégier les rendez-vous par visioconférence et en cas de rendez-vous physique : port du masque obligatoire et respect des distances de sécurité, désinfection des mains, désinfection des lieux et des éléments décoratifs. Limiter au maximum les contacts avec le matériel.

Une fois les éléments validés avec les clients, désinfection de tous les décors avant la prestation.

Il sera conseillé aux organisateurs d'opter pour des décorations simples et uniques pour chaque table.

### **Pendant l'installation**

L'installation se faisant en amont de l'évènement, port du masque et désinfection régulière des mains des employés de l'équipe d'installation et précaution de contact avec d'autres prestataires (traiteur, disc-jockey, etc...).

Spécificité installation cérémonie laïque : respect d'espacement des chaises/bancs un mètre minimum et port du masque obligatoire.

Nettoyage et désinfection des lieux et matériels.

### **A la fin de l'événement**

Lors du démontage de l'évènement, port du masque et désinfection des mains. Puis désinfection complète de tous les éléments présents sur l'évènement.

## **PROCOLE LOUEURS DE MATÉRIEL**

### **Avant l'événement**

Chaque établissement doit documenter un plan de nettoyage et de désinfection des surfaces en fonction des lieux, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escalier, mobiliers, matériels et plus généralement de tout objet et surface susceptibles d'avoir été en contact avec les mains.

Le nettoyage du linge, serviettes, et de la vaisselle est réalisé à une température adaptée contre la Covid-19.

La fréquence du nettoyage des surfaces, équipements, ustensiles et supports est augmentée par rapport à la normale.

Le matériel de location est désinfecté à l'entrée de l'établissement dans un espace aéré ou dans un lieu prévu à cet effet.

### **Pendant l'installation / prestation / livraison**

Le loueur devra privilégier les livraisons et installations la veille de l'évènement pour éviter les contacts.

Durant les prestations, les livraisons et le nettoyage du matériel, le professionnel doit s'équiper d'un masque et de gants.

Le professionnel doit se laver les mains après chaque prestation/livraison, et utiliser les Équipements de Protection Individuels (EPI) nécessaires à chaque prestation et livraison.

### **A la fin de l'évènement**

La reprise du matériel est effectuée dans l'idéal par les mêmes professionnels qui ont procédé à la livraison. Le port du masque et des gants est obligatoire.

L'ensemble est désinfecté immédiatement.

## **TRAITEURS**

Se référer au protocole « traiteurs ».

## **PROTOCOLE PROFESSIONNELS ESTHÉTIQUES ÉVÈNEMENTIEL**

Préconiser en amont que les préparatifs se fassent dans une pièce suffisamment vaste et aérée pour accueillir lors des préparatifs, 1 à 3 professionnels, la mariée et un ou deux proches. La pièce aura été désinfectée au préalable.

Autant que possible, les différents postes de travail doivent se trouver à distance suffisante les uns des autres de façon à respecter les mesures de distanciations physiques recommandées.

L'ensemble des professionnels et personnes présentes doivent porter un masque.

Nettoyage et désinfection des mains pour toutes les personnes présentes dans la pièce, et entre chaque prestation.

Nettoyage et désinfection du matériel, lorsqu'il n'est pas à usage unique entre chaque prestation.

Pour les prestations de maquillage, coiffure et esthétique se déroulant en salons, les règles propres à ces métiers et édictées par les syndicats et associations les représentant doivent s'appliquer.

## **PROTOCOLE OFFICIANTS CÉRÉMONIE LAÏQUE**

### **En amont de l'évènement**

Les organisateurs ou prestataires (selon contrats) devront installer le décor de cérémonie laïque en respectant l'espacement des chaises/bancs les un(e)s des autres/de l'allée/des mariés/de l'officiant, conformément aux règles applicables aux cérémonies civiles, lorsqu'elle se déroule en intérieur.

Ils devront procéder au nettoyage et à la désinfection des lieux et matériels.

### **Le jour de l'évènement**

L'officiant accueille les invités au pupitre ou se déplace avec un masque si la distanciation sociale ne peut pas être respectée.

L'officiant anime la cérémonie depuis le pupitre en utilisant son propre micro ou le micro fourni par le DJ (bonnette lavable). L'officiant peut retirer son masque pour lire son discours si son pupitre est à deux mètres au moins des invités et convives, dans le cas contraire, le port du masque est obligatoire.

Les intervenants (discours...) sont invités à le faire depuis leur banc ou à se rendre à un pupitre dédié avec un micro sur pied recouvert d'une bonnette à usage unique distinct de celui de l'officiante.

Les rituels seront adaptés pour que les mariés le réalisent à une table éloignée de leurs invités. Si certains rituels nécessitent la présence de proches, le port du masque sera obligatoire durant ce moment.

Un stylo fourni par les mariés leur permettra de signer leur certificat de mariage. Les témoins devant signer ce même document seront invités à utiliser leur propre stylo. Les invités pourront réaliser une haie d'honneur de sortie de cérémonie en respectant la distanciation sociale et le port du masque.

## **PROTOCOLE DJ**

Les DJ s'engagent à respecter les directives gouvernementales, les décrets en vigueur ainsi que les consignes données par les autorités locales (préfecture, communes) et à en informer l'organisateur en amont de l'évènement, notamment en ce qui concerne une éventuelle jauge pour les pistes de danse et/ou d'interdiction des soirées dansantes.

Sur demande du « Référent Covid-19 » de l'évènement, le DJ relatera par micro les messages de rappel des mesures sanitaires en vigueur aux invités (désinfection des mains, port du masque, rappel de la distanciation, ...).

Le DJ pourra également effectuer un rappel des mesures sanitaires en vigueur à chaque fois que cela s'avérera nécessaire, en dehors des demandes du « Référent Covid-19 ».

### **Avant l'évènement**

Le DJ peut privilégier l'envoi de fichiers à diffuser (vidéos des témoins, musiques) par internet afin de disposer des animations et musiques en amont de l'évènement et d'éviter les contacts le jour de la réception tout en limitant les manipulations de matériels.

Le matériel Audiovisuel doit être désinfecté au début de l'évènement. Seul le Dj est autorisé à manipuler le matériel.

### **Pendant l'installation**

La zone d'installation est balisée et interdite à la circulation de personnes. Le port du masque est obligatoire. Prévoir un sac poubelle dédié pour les bonnettes et lingettes de désinfection.

### **Pendant l'évènement**

Mise à disposition d'un micro unique pour l'officiant (bonnettes jetables).

Désinfecter les autres micros entre chaque intervenant ou laisser un micro sur pied pour éviter les contacts, utiliser des bonnettes à usage unique.

Le Dj doit rester au maximum à son poste (régie) et éviter les contacts avec les invités. Un micro est dédié aux animations (nettoyé entre chaque intervention).

### **A la fin de l'évènement**

Le démontage s'effectue en dehors de la présence des invités et des mariés. Le sac poubelle contenant les lingettes et bonnettes est récupéré par le Dj.

## **PROTOCOLE ARTISTES MUSICIENS/CHANTEURS**

Le port du masque est obligatoire en intérieur comme en extérieur pour toutes personnes présentes lors de l'évènement : organisateurs, invités, employés, prestataires, dans tous les espaces et à tous

moments de l'évènement. Le port du masque est obligatoire lors des déplacements, entre les services du repas, au cours de la soirée dansante, etc... Le masque peut être enlevé uniquement au moment du service du premier plat et lors des prestations au micro (chant, discours, ...), dans le respect d'une distanciation physique d'au moins deux mètres.

Sur demande du « Référent Covid-19 » de l'évènement, les artistes musiciens/chanteurs relayeront par micro les messages de rappel des mesures sanitaires en vigueur aux invités (désinfection des mains, port du masque, rappel de la distanciation, ...).

### **Avant l'évènement**

Le matériel doit être désinfecté au début de l'évènement. Seuls les artistes sont autorisés à manipuler le matériel.

### **Pendant l'évènement**

Les micros sont dédiés aux artistes et ne doivent pas servir aux prestataires, invités, organisateurs ou employés.

### **A la fin de l'évènement**

Reprise du matériel et désinfection.

## **PROCOLE ARTISTES MAGICIENS ET LOUEURS DE JEUX**

Privilégier les activités limitant les contacts et garantissant le respect des gestes barrières.

## **PROCOLE ANIMATEURS DE PHOTOBOOTH**

### **Avant l'évènement**

Désinfection de la cabine. Limiter les accessoires.

Prévoir du gel hydroalcoolique à proximité du photobooth. Affichage des règles sanitaires à respecter.

### **Pendant la prestation**

Limiter le nombre de personnes dans le photobooth

### **A la fin de l'évènement**

La reprise du matériel est effectuée dans l'idéal par les mêmes professionnels qui ont procédé à la livraison. Le port du masque et des gants est obligatoire.

L'ensemble est désinfecté immédiatement.

## **PROCOLE ANIMATEURS GARDE D'ENFANTS**

### **Avant l'évènement**

Expliquer aux enfants les règles sanitaires à respecter.

Demander aux familles de prévoir un matériel individuel pour chaque enfant (draps et oreillers, ...).

### **Pendant la prestation**

Prévoir un lavage fréquent des mains des enfants.

Éviter les manipulations des objets destinés aux adultes par les enfants. Privilégier les jeux et animations sans contacts.

## **PROCOLE PHOTOGRAPHES/VIDÉASTES**

### **Avant l'évènement**

Privilégier les rendez-vous en visioconférence. Limiter les séances en présentiel. Pour les séances de couple, privilégier l'extérieur.

### **Pendant l'installation / la préparation des mariés**

Se tenir au maximum à distance. Port du masque obligatoire.

### **Pendant les photos de groupe**

Veille au respect des gestes barrières durant les photos de groupes.