GOUVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

PROTOCOLE SANITAIRE POUR LES FÊTES FORAINES

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 artisans forains.

Le protocole présente les règles permettant la réouverture graduée des fêtes foraines dès le 9 juin 2021 sur l'ensemble du territoire national.

A ce stade, les fêtes foraines ne sont pas soumises au pass sanitaire et ce, quelle que soit la phase.

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.

Ouverture graduée

- Les fêtes foraines ouvrent le 9 juin 2021 avec l'application d'une jauge de 4 m^2 par client et l'application des mesures barrières et de distanciation, selon les modalités définies au présent protocole. La jauge d'une personne pour 4m^2 est calculée au regard de la surface occupée par la fête foraine, sans déduction des installations. Parallèlement, chaque installation doit respecter la jauge qui lui est propre. Lorsque la fête foraine compte plus de cinquante stands et attractions, un dispositif de fléchage et de comptage des entrées et sorties est mis en place afin de s'assurer du respect de la jauge. Dans tous les cas, y compris si la fête foraine compte moins de cinquante stands et attractions, l'organisateur s'assure du respect de la jauge.

- Les fêtes foraines ne se voient plus imposées de jauge à compter du 29 juin, les mesures barrières et de distanciation définies précédemment demeurent.

S'agissant des consommations de repas ou de boisson dans l'enceinte de la fête foraine, les règles définies dans le protocole sanitaire des restaurants s'appliquent.

Règles communes à l'ensemble des phases

Règles d'hygiène

Les clients des fêtes foraines doivent dès l'âge de 11 ans porter obligatoirement en continu un masque pour leurs déplacements en intérieur et en extérieur. Le port du masque est fortement recommandé dès l'âge de 6 ans. Le port du masque doit couvrir le nez, la bouche, et le menton en continu. Le

masque doit être un masque grand public filtration supérieure à 90% ou chirurgical, et en parfaite intégrité.

Du gel hydro-alcoolique est mis à disposition du public sur chaque stand ainsi qu'aux entrées et sorties de chaque attraction. Ils doivent être positionnés afin de s'assurer qu'ils sont effectivement utilisés par les usagers.

Tout mode de paiement sans contact (prépaiement, virement, cartes bancaires, QR code...) est privilégié.

La caisse de paiement doit, si cela est possible, être équipée d'une paroi hermétique.

Chaque stand et attraction fait l'objet de mesures de désinfections adaptées (voir infra).

Gestion des flux

L'organisation du flux du public dans la fête foraine et au niveau de chaque stand et attractions 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.

Affichages

Affichage obligatoire aux stands et attractions :

- 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'attraction et du stand.

Affichage recommandé :

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

Affichage de la jauge d'accueil maximale de la fête foraine aux entrées de celle-ci (et du plafond maximal de personnes pouvant être accueillies si une telle mesure est prévue).

Désignation d'un référent Covid 19

Un référent Covid-19 doit être désigné pour chaque fête foraine. Il est en charge de la mise en œuvre du protocole sanitaire et doit pouvoir être un interlocuteur privilégié en cas de contrôle ou d'investigation sanitaire par l'autorité sanitaire.

Chaque entreprise foraine doit par ailleurs désigner un référent Covid-19 pour son ou ses attractions et stands.

Conditions de ventilation et de nettoyage des locaux (stands et attractions)

Les forains veillent au respect des règles d'hygiène, en particulier pour le nettoyage des surfaces et la ventilation des locaux. Le cas échéant (attraction close et couverte), 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 des locaux par deux points distincts. Des précisions sur le nettoyage sont apportées pour chaque type de stand ou attraction.

Il convient également de favoriser, dès lors que les établissements seront équipés d'instruments de mesure, la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO2) dans l'air, 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 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. Au-delà de 1000 ppm, l'évacuation du local doit être proposée le temps d'une aération suffisante pour retrouver des niveaux de CO2 inférieurs à 800 ppm.

Pour chaque stand un plan de service de nettoyage périodique avec suivi doit être décliné, assurant le nettoyage désinfectant systématique de toutes les surfaces des mobiliers, matériels et ustensiles sujets aux contacts corporels et susceptibles de pouvoir être contaminés. Lorsque l'évaluation des risques le justifie, une opération de désinfection peut être effectuée en plus du nettoyage.

Règles spécifiques aux différents stands et attractions

Manèges – Carrousels – Autos tampons – Grande roue

Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avantd'accéder au manège.

Les sujets doivent être désinfectés quotidiennement, les points de contacts directs (poignées) doivent l'être régulièrement (au minimum toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage).

Stands de pêche aux canards

Il est procédé à un balisage de la zone devant les bacs afin de maintenir une distance minimale de deux mètres entre deux clients ou unité sociale, et afin d'éviter les face-à face-entre les clients.

Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avant d'utiliser les cannes.

Les cannes font l'objet d'une désinfection régulière (au minimum toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage).

Stands de tir-ficelle – loteries

Il est procédé à un balisage afin de maintenir une distance minimale de deux mètres entre chaque client.

Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avant de jouer.

Stands de tir, pique-ballons, tir à l'arc

Il est procédé à un balisage afin de maintenir une distance minimale de deux mètres entre chaque client.

Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avant de jouer.

Les armes (fléchettes, arbalètes…) doivent être désinfectées quotidiennement. Un nettoyage des points de contacts directs doit être effectué régulièrement (toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage).

Stands jeux et cascades

Il est procédé à un balisage autour de chaque machine.

Le lavage des mains devra être obligatoire pour tous les clients avant et après avoir joué.

Les cascades devront être désinfectées régulièrement (toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage). Les jetons et les plaques remis par les clients en fin de partie ne devront pas être redistribués à d'autres clients avant d'avoir été désinfectés.

Grues (pinces avec peluches) et blocs de jeux

L'implantation des remorques et des blocs de grues devra permettre de respecter les règles de distanciations sociales.

Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avant de jouer.

Les grues et les blocs doivent être désinfectés quotidiennement, les points de contacts régulièrement (toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage).

Les stands snack et confiseries

Lorsque les stands de snack et confiseries sont dotés d'une terrasse, les règles du protocole restaurant s'appliquent. A défaut, les restrictions applicables aux consommations sur la voie publique s'appliquent.

Chenilles, materhorn, swing et autres

Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avant de monter dans les installations.

Les installations doivent être désinfectées quotidiennement, les points de contacts régulièrement (toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage).

Booster, aversion, boomerang, shaker, métiers avec harnais

Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avant de monter dans les installations.

Les installations doivent être désinfectées quotidiennement, les points de contacts régulièrement (toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage).