

Les normes sanitaires en vigueur au moment de l'animation devront être respectées.

En date du 24 juin, les normes sanitaires concernant les événements viticoles sont les suivantes (extrait de la notice globale à consulter sur <https://actus.ivbdpro.fr/promotion/route-des-vins/normes-pour-laccueil-oenotouristique-a-partir-du-24-juin/>)

FICHE 5 – Bonnes pratiques pour l'organisation d'événements oenotouristiques

L'organisation d'événements oenotouristiques est possible à la date où ce document est rédigé. L'interdiction des rassemblements de plus de 10 personnes a été suspendue le 13 juin dernier, seule reste en vigueur l'interdiction des rassemblements de plus de 5000 personnes. Le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) a rendu à cet effet un Avis relatif aux conditions d'accueil d'événements de grande ampleur^[1] le 17 juin 2020.

Il en découle que les autorisations d'organisations d'événements doivent être données après réalisation préalable d'une évaluation des risques liés à l'évènement, associant les organisateurs et les services officiels, en se fondant sur plusieurs considérations propres à la diversité des situations locales au regard de la diffusion du virus.

Le HCSP rappelle que ces événements sont soumis aux recommandations générales de la distanciation sociale ou physique (1 mètre de tout individu), du respect des gestes barrières et de l'hygiène des mains, et selon les circonstances, au port du masque grand public par la population.

- Privilégiez l'organisation d'événements à l'extérieur de vos bâtiments afin d'éviter les lieux fermés. Si l'évènement est en intérieur, maintenez ouvertes un maximum de portes et accès.
- Privilégiez les billets et les tickets de caisse dématérialisés si possible et encouragez les réservations électroniques (avec paiements).
- En milieu clos, dès lors que la distanciation physique d'au moins 1 mètre ne peut être garantie, le port du masque est obligatoire lors des déplacements.
- Si vous organisez des événements type pique-nique, conférence, projection de films, réorganisez vos espaces afin de garantir la distance physique d'au moins 1 mètre entre les visiteurs ou groupes de visiteurs jusqu'à un maximum de 10 personnes (groupe de personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble). Adaptez la jauge de visiteurs en fonction de l'espace dont vous disposez (fiche 2).
- Il est recommandé qu'un marquage au sol soit mis en place chaque fois que nécessaire afin d'éviter tout rassemblement. S'il existe des situations assises, il conviendra de demander aux visiteurs ou groupes de visiteurs de laisser un siège vide entre chacun d'entre eux pour respecter la distanciation physique.
- Assurez-vous que le mobilier (tables, crachoirs...) est régulièrement nettoyé et désinfecté.
- Veillez à mettre à disposition un verre par personne. Celui-ci doit être conservé tout au long de l'évènement. Invitez les clients à ne pas les déposer sur une table, le risque de les mélanger est trop important.
- Prévoyez un espace où déposer son verre en fin de visite, récupérez rapidement les verres et les crachoirs et nettoyez-les.
- Si vous organisez des repas, installez les tables de manière à permettre le respect des distances sanitaires entre les groupes de clients. Évitez la restauration de type « self-service » / buffet libre, afin que les aliments et les ustensiles de service ne soient pas manipulés par les visiteurs. En fonction de la nature de l'évènement, il peut être utile de se référer au [protocole sanitaire établi pour les cafés-hôtels-restaurants](#).
- Privilégiez la fourniture de bouteilles d'eau ou de gourdes individuelles pré-remplies et retirez les fontaines à eau qui nécessitent un appui continu sur un bouton.
- Prévoyez des amplitudes horaires d'ouverture qui permettent d'étaler la présence du public sur le site. Installez des poubelles en différents lieux facilement accessibles pour que les visiteurs puissent jeter leurs déchets, en particulier les masques à usage unique à la sortie.

^[1] [Avis relatif aux conditions d'accueil d'événements de grande ampleur \(rassemblements comptant jusqu'à 5 000 personnes\) garantissant une sécurité sanitaire satisfaisante du public, des intervenants et des équipes participant à l'organisation, à la fois vis-à-vis de la Covid-19 et vis-à-vis de la chaleur](#)