

**PROTOCOLE DE SORTIE**  
**SECTEUR ÉVÉNEMENTIEL**

28 janvier 2022

## I SOMMAIRE

I	SOMMAIRE.....	2
II	OBJECTIF DE CE PROTOCOLE SECTORIEL .....	3
III	SOURCES .....	5
IV	FEUILLE DE ROUTE.....	6
	A. FEUILLE DE ROUTE .....	6
	B. CERM & CIRM .....	21
	C. COVID SAFE TICKET (CST).....	21
V	CHAMP D'APPLICATION .....	26
VI	DIRECTIVES POUR LE VISITEUR .....	27
VII	DIRECTIVES POUR L'ORGANISATEUR .....	28
	A. AVANT L'ÉVÉNEMENT.....	28
	1. Pour le visiteur .....	28
	2. Au sein de l'organisation .....	28
	B. PENDANT L'ÉVÉNEMENT .....	29
	3. Généralités .....	29
	2. Zone d'accueil .....	30
	3. Hygiène et nettoyage.....	31
	5. Aménagement du lieu de l'événement .....	33
	6. Artistes et conférenciers .....	34
	7. Groupes vulnérables .....	34
	8. Son et musique .....	34
	C. ORGANISATION DU MONTAGE / DÉMONTAGE.....	35
	1. Généralités .....	35
	2. Hygiène et nettoyage.....	36
	3. Déplacements et moyens de transport .....	36
	4. Organisation lors du montage et du démontage .....	36
	5. Restauration.....	36
VIII	CONTACTS .....	38

## II OBJECTIF DE CE PROTOCOLE SECTORIEL

D'après les experts, nous devons vivre encore un certain temps avec le Covid-19. Dès lors, nous devons continuer à prendre des mesures pour limiter au maximum la propagation du virus ou une nouvelle flambée de l'épidémie. Le cadre législatif du protocole de sortie pour le secteur de l'événementiel est constitué par les mesures gouvernementales applicables et les avis du Comité de concertation. Cette version est valable à partir du 28 januari 2022.

Ce protocole sectoriel a été actualisé sur base des adaptations apportées au cadre réglementaire (arrêté ministériel du 28 octobre 2020 portant des mesures d'urgence pour limiter la propagation du coronavirus COVID-19 - dont le contenu est disponible via le site web info-coronavirus.be). Il est publié sur le site web du SPF Emploi, Travail et Concertation sociale (<https://emploi.belgique.be/fr/themes/coronavirus>) et sur le site web du centre de crise (<https://www.info-coronavirus.be/>).

Il complète le 'Guide générique pour lutter contre la propagation du Covid-19 au travail' élaboré par le Haut Conseil pour la prévention et la protection au travail, qui peut être consulté à l'adresse suivante :[https://emploi.belgique.be/sites/default/files/content/news/Guidегenerique\\_lig ht.pdf](https://emploi.belgique.be/sites/default/files/content/news/Guidегenerique_lig ht.pdf) et s'applique dans le respect des Guides pour un redémarrage sûr de l'Horeca et l'ouverture des commerces tous deux disponibles sur le site du SPF Économie ([www.economie.fgov.be](http://www.economie.fgov.be)).

Ce protocole est une version sectorielle spécifique au secteur événementiel des principes de base des génériques susmentionnés et vise à minimiser le risque de contamination par le Covid-19 lors des événements. Il tient compte de la spécificité du secteur. Ce document décrit les mesures de prévention minimales nécessaires pour garantir un maximum de sécurité lors des contacts entre les visiteurs et le personnel sur les événements, en minimisant le risque d'infection et en évitant au maximum la propagation.

Ce protocole a été élaboré à partir de recommandations du Commissariat Corona et des initiatives du secteur de l'événementiel (projet de protocole Covid Prevent Protocol). Le contenu s'appuie sur l'avis des experts du groupe de travail (GEMS). Le protocole est validé par le ministre fédéral des Indépendants et PME et le ministre fédéral de l'Emploi et de l'Économie.

Ce protocole trouve à s'appliquer dans le respect des dispositions de l'arrêté ministériel du 28 octobre 2020 tel que modifié par l'arrêté ministériel du 28 juillet

2021 et celui du 25 août 2021 ainsi que l'arrêté royal du 28 octobre 2021 portant des mesures urgentes pour limiter la propagation du coronavirus. En cas de différends, ce sont les dispositions du dernier arrêté ministériel qui priment.

Le Comité de concertation du 21 janvier 2022 a approuvé l'utilisation du baromètre Covid comme un outil de communication et de préparation structurée et proactive des politiques en matière des mesures sanitaires. Se basant notamment sur l'accélération de la hausse du nombre d'hospitalisations, sur le taux de positivité élevé et sur l'intense circulation de l'omicron entraînant un nombre croissant d'absences dans les écoles, les entreprises, les secteurs de soins et les services publics, le Comité de concertation a constaté que nous étions en code rouge de ce baromètre Covid et a décidé, par conséquent, d'adapter les mesures, entre autres en ce qui concerne les événements et l'Horeca pour lesquels une distinction est faite entre les activités intérieures/extérieures et selon le caractère dynamique ou non-dynamique de ceux-ci.

Le baromètre Covid se veut un outil de préparation proactive des politiques et de communication et vise à offrir plus de prévisibilité aux secteurs concernés, structurer les décisions du Comité de concertation et les rendre plus transparentes. Le Comité de concertation valide le passage d'un code à l'autre et décide des mesures applicables.

Le baromètre Covid comporte trois phases qui reflètent le niveau de pression sur les soins de santé :

- **Code Jaune**: la situation épidémiologique et la pression sur les hôpitaux est sous contrôle ;
- **Code Orange**: il y a une pression croissante sur le système de santé, nécessitant une intervention pour inverser la tendance;
- **Code Rouge** : il y a un risque élevé de surcharge du système de santé.

Le baromètre se concentre sur les événements publics, l'horeca et les activités récréatives. Une distinction est faite entre, d'une part les activités intérieures/extérieures et, d'autre part non-dynamiques/dynamiques.

## III SOURCES

- 'Guide générique pour lutter contre la propagation du Covid-19 au travail'
- Guide pour un redémarrage sûr de l'Horeca
- Guide sectoriel Mediarte
- Guide sectoriel culture
- Arrêté ministériel du 28 octobre 2020, tel qu'amendé par l'arrêté ministériel du 28 juillet 2021 et ses compléments portant des mesures d'urgence pour limiter la propagation du coronavirus COVID-19.
- Les 10 commandements d'un protocole relatif au coronavirus (Commissariat Corona du Gouvernement – 23 déc. 2020)
- Projet d'arrêté ministériel du 25 août 2021
- Arrêté de police du Ministre-Président du 30 août 2021 visant à maintenir certaines restrictions sur le territoire bruxellois afin de lutter contre la propagation du virus Covid-19
- L'arrêté royal du 28 octobre 2021 relatif aux mesures urgentes pour limiter la propagation du coronavirus COVID-19
- L'arrêté royal du 19 novembre 2021 modifiant l'arrêté royal du 28 octobre relatif aux mesures nécessaires de la police administrative afin de prévenir ou de limiter les conséquences pour la santé publique de l'urgence épidémique déclarée concernant la pandémie de coronavirus COVID-19.
- En ce qui concerne la Région de Bruxelles-Capitale, la décision du Collège Uni de la Commission Mixte Communautaire mettant en œuvre l'ordonnance du 14 octobre 2021 relative à l'extension du COVID Safe Ticket en cas de nécessité découlant d'une situation épidémiologique spécifique.
- Arrêté royal du samedi 24 décembre modifiant l'arrêté royal du 28 octobre 2021 portant les mesures de police administrative nécessaires en vue de prévenir ou de limiter les conséquences pour la santé publique de la situation d'urgence épidémique déclarée concernant la pandémie de coronavirus Covid-19
- Arrêté royal du samedi 29 décembre modifiant l'arrêté royal du 28 octobre 2021 portant les mesures de police administrative nécessaires en vue de prévenir ou de limiter les conséquences pour la santé publique de la situation d'urgence épidémique déclarée concernant la pandémie de coronavirus Covid-19
- Arrêté royal du vendredi 27 janvier 2022 modifiant l'arrêté royal du 28 octobre 2021 portant les mesures de police administrative nécessaires en vue de prévenir ou de limiter les conséquences pour la santé publique de la situation d'urgence épidémique déclarée concernant la pandémie de coronavirus Covid-19

## IV NIVEAU ROUGE DU BAROMETRE

### A. FEUILLE DE ROUTE

**A partir du 28 janvier 2022 le suivant est permis :**

#### 1. Événements publics en intérieur

Si un organisateur accueille moins de 50 personnes à l'intérieur, les masques buccaux sont obligatoires pour les visiteurs, les collaborateurs et les organisateurs. La distanciation sociale est fortement recommandée. Les règles générales de l'Horeca (voir point 7) sont d'application dans le cas d'activités Horeca professionnelles.

L'organisateur peut utiliser le COVID Safe Ticket, auquel cas les visiteurs doivent en être informés au préalable (et les modalités de l'accord de coopération doivent être respectées).

Un organisateur qui accueille 50 visiteurs ou plus doit appliquer le Covid Safe Ticket. Lors de l'utilisation du Covid Safe Ticket, aucune distanciation sociale n'est nécessaire pour les visiteurs. L'événement doit être organisée avec un public assis, silencieux et à bonne distance. Les événements où le public danse, s'active et/ou se tient debout ne sont pas autorisés.

Le nombre maximum de participants à partir du 28 janvier est de 70% de la capacité octroyé de la salle avec un minimum garantie de 200 personnes (sans compter le personnel et le crew).

L'organisateur doit :

- Demander l'autorisation aux autorités communales ;
- Respecter les modalités des accords de coopération du 14 juillet 2021 et du 27 septembre 2021 concernant l'utilisation du Covid Safe Ticket (voir chapitre C) ;
- La zone d'arrivée à l'événement doit être organisée de manière que les règles de distanciation sociale puissent être respectées ;
- Respectez l'obligation de porter un masque buccal, tant pour les visiteurs que pour les employés/organisateur/personnel de l'hôtellerie ;
- Prendre des mesures en matière de qualité de l'air ;
- Respecter les règles générales de l'Horeca (voir point 7).

## 2. Événements publics en plein air

Lorsqu'un organisateur accueille moins de 100 personnes en plein air, les masques sont obligatoires pour les visiteurs ainsi que pour les collaborateurs et les organisateurs. La distanciation sociale est fortement recommandée. Les règles générales de l'Horeca sont d'application dans le cas d'activités Horeca professionnelles, de même que les règles en matière de qualité de l'air.

L'organisateur peut utiliser le CST, auquel cas les visiteurs doivent en être informés au préalable (et les modalités de l'accord de coopération doivent être respectées).

Lorsqu'un organisateur accueille 100 personnes ou plus en plein air, les modalités suivantes sont d'application :

- Demander l'autorisation aux autorités communales ;
- Respecter les modalités des accords de coopération du 14 juillet 2021 concernant l'utilisation du Covid Safe Ticket (voir chapitre C) ;
- La zone d'arrivée à l'événement doit être organisée de manière que les règles de distanciation sociale puissent être respectées ;
- Respectez l'obligation de porter un masque buccal, tant pour les visiteurs que pour les employés/organisateur/personnel de l'hôtellerie ;
- Respecter les règles générales de l'Horeca (voir point 7).

Il est demandé aux autorités locales de contrôler strictement le respect des mesures mises en place pour les événements ; si ces mesures ne peuvent être respectées, les événements ne peuvent avoir lieu.

## 3. Marchés, villages d'hiver et manifestations sportifs

Les marchés de Noël, les villages d'hiver et les compétitions sportives sont considérés événements et ainsi servir à la réglementation des événements publics comme décrit ci-dessus.

## 4. Foires commerciales et salons

Les foires commerciales et les salons restent autorisés. Ils doivent mettre en œuvre les règles minimales décrites ci-dessus et respecter le protocole Febelux applicable.

L'organisateur prend les mesures adéquates afin que les règles de distanciation sociale puissent être respectées, en particulier le maintien d'une distance de 1,5 m entre chaque groupe.

Si l'accès est organisé avec l'utilisation du CST, conformément à l'accord coopération du 14 juillet 2021, les règles ci-avant ne sont pas d'application.

Dans tous les cas, le port du masque est obligatoire ainsi que la distanciation sociale de 1,5 m.

**Il n'est toutefois pas permis de danser sous le niveau rouge du baromètre et ceci pour n'importe quel type d'événement, à l'exception des fêtes de mariage. !**

## **5. Discothèques et boîtes de nuit**

Les discothèques et les boîtes de nuit, qui sont des lieux de divertissement composés d'une ou plusieurs salles où les gens dansent principalement sur de la musique, ne peuvent pas poursuivre leurs activités. Elles sont fermées au public.

## **6. Réunions privés et événements à l'intérieur**

Événements privés qui ne se déroulent ni à domicile, ni dans un hébergement touristique et ni dans le cadre d'un mariage ou de funérailles

### **6.1 Événements privés dynamiques à l'intérieur**

Les événements privés dynamiques qui se déroulent à l'intérieur sont interdits.

### **6.2 Événements privés non-dynamiques à l'intérieur et événements privés dynamiques et non-dynamiques qui se déroulent à l'extérieur**

Pour ces événements privés, des règles minimales différentes s'appliquent selon que l'événement privé se déroule à l'intérieur ou à l'extérieur et s'il s'agit d'un événement dynamique ou non-dynamique.

- Par « **dynamique** », on entend : debout ou principalement interactif ou principalement en mouvement.
- Par « **non-dynamique** », on entend : assis et principalement non interactif et principalement non mobile.



Les événements privés non-dynamiques à l'intérieur ainsi que les événements privés dynamiques et non-dynamiques qui se déroulent à l'extérieur sont autorisés à condition que les règles minimales suivantes soient respectées :

Il est obligatoire de porter un masque à partir de 6 ans lorsque l'évènement se déroule à l'extérieur avec plus de 100 personnes ainsi que lorsque l'évènement se déroule à l'intérieur ;

Les règles minimales concernant les établissements appartenant aux secteurs culturel, festif, sportif, récréatif et événementiel sont d'application lorsque l'évènement privé se déroule dans un tel établissement ;

Lorsqu'il est fait appel à des activités professionnelles horeca, les règles minimales relatives à l'exercice professionnel d'activités horeca sont d'application ;

L'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO<sub>2</sub>) est obligatoire et les directives applicables en matière de qualité de l'air, telles que décrites plus haut dans la partie « qualité de l'air intérieur », doivent être respectées lorsque l'évènement privé a lieu dans un espace intérieur accessible au public d'un:

- établissement relevant du secteur sportif, y compris les centres de fitness ;
- cinéma ;
- établissement relevant du secteur événementiel
- établissement de restauration et débit de boissons du secteur horeca

Il est autorisé d'utiliser jusqu'à 100% de la capacité du lieu où se déroule l'évènement privé pour accueillir des personnes, pour autant que le maximum de 200 personnes, les collaborateurs et les organisateurs non compris, ne soit pas dépassé.

Lorsque l'évènement se déroule avec plus de 200 personnes, les collaborateurs et les organisateurs non compris, le nombre de personnes accueillies est limité à 70 % de la capacité totale du lieu où se déroule l'évènement. Dans ce cas, et si l'évènement privé a lieu dans l'un des établissements mentionnés ci-dessus, la valeur moyenne des mesures de CO<sub>2</sub> ne peut pas dépasser la valeur limite en matière de qualité de l'air intérieur (un débit d'au moins 25 m<sup>3</sup> par heure par personne de ventilation et / ou de purification de l'air, ou au maximum une concentration de 1200 ppm).

Cette limitation à 70% de la capacité ne s'applique pas si la norme cible en matière de qualité de l'air intérieur (un débit d'au moins 40 m<sup>3</sup> par heure par personne de ventilation et/ou de purification ou au maximum une concentration en CO<sub>2</sub> de 900ppm) peut être respectée en moyenne sur la durée de l'évènement qui se déroule à l'intérieur. Dans ce cas, il est autorisé d'utiliser 100% de la capacité du lieu où se déroule l'évènement.

Si l'évènement se déroule à l'extérieur avec plus de 1000 personnes, le compartimentage est obligatoire et doit être organisé dans le respect des règles suivantes :

- le public présent dans les différents compartiments ne peut pas être mélangé, avant, pendant et après l'évènement ;
- des entrées et des sorties séparées et une infrastructure sanitaire séparée sont prévues pour chaque compartiment ;
- le nombre de personnes accueillies dans un compartiment ne dépasse pas le nombre maximal de personnes applicable (pas plus de 70% de la capacité totale du lieu où se déroule l'évènement) et ne dépasse dans tous les cas pas 1000 personnes ;
- le nombre de personnes accueillies dans l'ensemble des compartiments ne dépasse pas 70% de la capacité totale du lieu où se déroule l'évènement.

Danser lors d'une réunion en zone rouge n'est pas permis sur n'importe quelle type d'évènement, à l'exception de fêtes de mariages.

## 7. Règles pour événements en matière d'Horeca

Lors de l'exercice professionnel d'activités Horeca, les règles minimales diffèrent selon qu'elles sont adressées à une clientèle dynamique ou à une clientèle non-dynamique et que ces activités ont lieu à l'intérieur ou à l'extérieur.

- Par « **dynamique** », on entend : debout ou principalement interactif ou principalement en mouvement.
- Par « **non-dynamique** », on entend : assis et principalement non interactif et principalement non mobile.

### 7.1 Activités Horeca destinées à une clientèle non-dynamique (intérieur et extérieur) excepté dans le cadre d'un mariage ou de funérailles

Lors de l'exercice professionnel d'activités Horeca destinées à une clientèle non-dynamique, les règles minimales suivantes doivent être respectées, sans préjudice des protocoles applicables :

1. l'exploitant informe les clients, les membres du personnel et les tiers en temps utile et de manière clairement visible, des mesures de prévention en vigueur ;
2. l'exploitant met à disposition du personnel et des clients les produits nécessaires à l'hygiène des mains ;
3. l'exploitant prend les mesures d'hygiène nécessaires pour désinfecter régulièrement l'établissement et le matériel utilisé ;
4. l'exploitant assure une bonne aération des espaces intérieurs ;
5. les espaces publics, en ce compris les terrasses dans l'espace public, sont organisés conformément aux prescriptions édictées par les autorités locales ;
6. l'exercice professionnel d'activités Horeca est interdit entre minuit et 5h du matin ;
7. des repas et des boissons ne peuvent pas être proposés à emporter et à livrer entre minuit et 5h du matin ;
8. un maximum de six personnes par table est autorisé dans les espaces intérieurs, les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans accomplis non-compris ;

9. seules des places assises à table ou au comptoir sont autorisées ;
10. chaque personne doit rester assise à sa propre table ou au comptoir, sauf pour l'exercice des jeux de café et des jeux de hasard ou pour se déplacer au bar ou à un buffet ;
11. il est interdit de consommer debout ;
12. le port du masque est obligatoire pour le personnel ainsi que pour les clients quand ils ne sont pas assis à table ou au comptoir.

L'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO<sub>2</sub>) est obligatoire dans les espaces intérieurs accessibles au public des établissements de restauration et débits de boissons du secteur Horeca et les directives applicables en matière de qualité de l'air, telles que décrites plus loin dans la partie « qualité de l'air intérieur », doivent être suivies.

Dans les espaces intérieurs des établissements de restauration et de débits de boissons du secteur Horeca, si la valeur limite pour la qualité de l'air intérieur (un débit d'au moins 25 m<sup>3</sup> par heure par personne de ventilation et/ou de purification de l'air, ou au maximum une concentration de CO<sub>2</sub> de 1200 ppm) ne peut être respectée, une distance de 1,5 mètre entre les tables doit être prévue à partir du prochain service ou d'autres mesures doivent être prises pour que la valeur limite puisse être respectée

## **7.2 . Activités horeca destinées à une clientèle dynamique excepté dans le cadre d'un mariage ou de funérailles**

### **7.2.1. Intérieur**

L'exercice professionnel d'activités Horeca destinées à une clientèle dynamique est interdit à l'intérieur.

### **7.2.2. Extérieur**

Lors de l'exercice professionnel d'activités horeca destinées à une clientèle dynamique à l'extérieur, les règles minimales suivantes doivent être respectées, sans préjudice des protocoles applicables :

1. l'exploitant informe les clients, les membres du personnel et les tiers en temps utile et de manière clairement visible, des mesures de prévention en vigueur ;
2. l'exploitant met à disposition du personnel et des clients les produits nécessaires à l'hygiène des mains ;
3. l'exploitant prend les mesures d'hygiène nécessaires pour désinfecter régulièrement l'établissement et le matériel utilisé ;
4. les espaces publics, en ce compris les terrasses dans l'espace public, sont organisés conformément aux prescriptions édictées par les autorités locales ;
5. l'exercice professionnel d'activités Horeca est interdit entre minuit et 5h du matin ;
6. des repas et des boissons ne peuvent pas être proposés à emporter et à livrer entre minuit et 5h du matin ;
7. le port du masque est obligatoire pour le personnel ainsi que pour les clients quand ils ne sont pas assis à table ou au comptoir.

## **7.3 . Activités Horeca dans le cadre d'un mariage ou de funérailles**

### **7.3.1 Les parties non-dynamiques (intérieur et extérieur)**

Lors de l'exercice professionnel d'activités Horeca dans le cadre d'un mariage ou de funérailles, en ce qui concerne la partie non-dynamique de ces derniers, les règles minimales suivantes doivent être respectées, sans préjudice des protocoles applicables :

1. l'exploitant informe les clients, les membres du personnel et les tiers en temps utile et de manière clairement visible, des mesures de prévention en vigueur ;
2. l'exploitant met à disposition du personnel et des clients les produits nécessaires à l'hygiène des mains ;
3. l'exploitant prend les mesures d'hygiène nécessaires pour désinfecter régulièrement l'établissement et le matériel utilisé ;
4. l'exploitant assure une bonne aération des espaces intérieur ;
5. les espaces publics, en ce compris les terrasses dans l'espace public, sont organisés conformément aux prescriptions édictées par les autorités locales ;
6. un maximum de six personnes par table est autorisé dans les espaces intérieurs, les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans accomplis non-compris ;
7. seules des places assises à table ou au comptoir sont autorisées ;
8. chaque personne doit rester assise à sa propre table ou au comptoir, sauf pour l'exercice des jeux de café et des jeux de hasard ou pour se déplacer au bar ou à un buffet ;
9. il est interdit de consommer debout ;
10. Le port du masque est obligatoire pour le personnel ainsi que pour les clients quand ils ne sont pas assis à table ou au comptoir.

### **7.3.2 Les parties dynamiques à l'intérieur**

Lors de l'exercice professionnel d'activités Horeca à l'intérieur dans le cadre d'un mariage ou de funérailles, en ce qui concerne la partie dynamique de ces derniers, les règles minimales suivantes doivent être respectées, sans préjudice des protocoles applicables :

1. l'exploitant informe les clients, les membres du personnel et les tiers en temps utile et de manière clairement visible, des mesures de prévention en vigueur ;
2. l'exploitant met à disposition du personnel et des clients les produits nécessaires à l'hygiène des mains ;
3. l'exploitant prend les mesures d'hygiène nécessaires pour désinfecter régulièrement l'établissement et le matériel utilisé ;
4. l'exploitant assure une bonne aération ;
5. les espaces publics, en ce compris les terrasses dans l'espace public, sont organisés conformément aux prescriptions édictées par les autorités locales ;
6. il est interdit de consommer debout ;
7. Le port du masque est obligatoire pour le personnel ainsi que pour les clients quand ils ne sont pas assis à table ou au comptoir.

L'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO<sub>2</sub>) est obligatoire dans les espaces intérieurs accessibles au public des établissements de restauration et débits de boissons du secteur Horeca et les directives applicables en matière de qualité de l'air, telles que décrites plus loin dans la partie « qualité de l'air intérieur », doivent être suivies.

Dans les espaces intérieurs des établissements de restauration et de débits de boissons du secteur Horeca, si la valeur limite pour la qualité de l'air intérieur (un débit d'au moins 25 m<sup>3</sup> par heure par personne de ventilation et/ou de purification de l'air, ou au maximum une concentration de CO<sub>2</sub> de 1200 ppm) ne peut être respectée, une distance de 1,5 mètre entre les tables doit être prévue à partir du prochain service ou d'autres mesures doivent être prises pour que la valeur limite puisse être respectée.

### **7.3.3 . Les parties dynamiques à l'extérieur**

Lors de l'exercice professionnel d'activités Horeca à l'extérieur dans le cadre d'un mariage ou de funérailles, en ce qui concerne la partie dynamique de ces derniers, les règles minimales suivantes doivent être respectées, sans préjudice des protocoles applicables :

1. l'exploitant informe les clients, les membres du personnel et les tiers en temps utile et de manière clairement visible, des mesures de prévention en vigueur ;
2. l'exploitant met à disposition du personnel et des clients les produits nécessaires à l'hygiène des mains ;
3. l'exploitant prend les mesures d'hygiène nécessaires pour désinfecter régulièrement l'établissement et le matériel utilisé ;
4. les espaces publics, en ce compris les terrasses dans l'espace public, sont organisés conformément aux prescriptions édictées par les autorités locales ;
5. le port du masque est obligatoire pour le personnel ainsi que pour les clients quand ils ne sont pas assis à table ou au comptoir.

### **7.4. Les buffets sont-ils autorisés**

Les clients doivent bien porter un masque lorsqu'ils se déplacent vers le buffet. En cas de buffet en self-service, il faut faire attention à l'hygiène des mains (les clients se désinfectent les mains avant de se servir). Les distances sont recommandées entre les clients lorsqu'ils

font la file au buffet. La même logique est d'application lorsque les clients se déplacent aux distributeurs de boissons, automates, frigos etc.

## 8. Masques

L'utilisation de masques buccaux est généralisée à toutes les manifestations, à l'intérieur et à l'extérieur, quel que soit le nombre de visiteurs .

## 9. Règles applicables en matière de qualité de l'air

L'installation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air est obligatoire dans les organisations appartenant au secteur événementiel, en ce compris les discothèques et les boîtes de nuit. Elle est également applicable dans les lieux où sont organisés des événements utilisant le COVID Safe Ticket à partir de 50 personnes ou plus.

Un appareil de mesure de la qualité de l'air (compteur CO2) doit être installé dans chaque espace commun fermé de l'infrastructure où se déroule l'événement.

Au moins un appareil de mesure de la qualité de l'air doit être présent dans chaque pièce où se déroule l'événement et/ou où l'on fait la file. Ce compteur doit être installé dans un endroit clairement visible par le visiteur, à moins qu'un système d'affichage alternatif accessible au public ne soit fourni en temps réel.

La norme de qualité de l'air est de 900 ppm de CO2. En cas de dépassement de la valeur de 900 ppm, l'exploitant doit disposer d'un plan d'action basé sur une analyse des risques pour assurer des mesures compensatoires de ventilation et/ou de désinfection de l'air et/ou de filtration de l'air visées dans l'arrêté ministériel du 12 mai 2021 déterminant provisoirement les conditions de la mise sur le marché des produits de purification de l'air dans le cadre de la lutte contre le SRAS-CoV-2 en dehors des usages médicaux, permettant d'assurer une qualité d'air équivalente à la norme de qualité de l'air de 900 ppm.

Si la valeur de 1200 ppm est dépassée, il est recommandé de prévoir un système de ventilation, de désinfection de l'air et/ou de filtration de l'air agréé qui assure une qualité de l'air équivalente à la norme de qualité de l'air de 900 ppm.

Les exigences minimales pour une **analyse des risques** sont les suivantes :

- Contenir un inventaire des installations de ventilation et d'épuration de l'air présentes ;
- La description de l'activité organisée et le nombre maximum de personnes présentes ;
- Plusieurs mesures représentatives du CO<sub>2</sub> (déroulement en fonction du temps et de l'occupation pendant les mesures).

Le plan d'action décrit les mesures à prendre pour atteindre la norme de qualité de l'air.

De plus amples informations sur la mise en œuvre pratique et les étapes en matière de ventilation et de purification de l'air sont disponibles dans le plan de mise en œuvre tel que rédigé par la Taskforce Ventilation [Recommandations pour la mise en œuvre pratique et le contrôle de la ventilation et de la qualité de l'air intérieur dans le contexte de la pandémie de COVID-19 \(belgium.be\)](#).

## 10. EVENEMENTS DE MASSE ACCESSIBLES AU PUBLIC

### **Mesures générales qui sont d'application à tous les événements accessibles au public autorisés**

Quelle que soit la taille de l'évènement, le lieu où il se déroule et que celui-ci se déroule avec ou sans CST, les règles minimales suivantes sont d'application, sans préjudice du protocole applicable :

- Le port du masque est obligatoire à partir de 6 ans tant pour le public que pour les collaborateurs et organisateurs ;
- En ce qui concerne l'exercice professionnel d'activités Horeca, les règles minimales relatives à l'exercice professionnel d'activités Horeca doivent être respectées ;
- les règles minimales concernant les établissements appartenant aux secteurs culturel, festif, sportif, récréatif et évènementiel sont d'application lorsque l'évènement accessible au public se déroule dans un tel établissement ;

L'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO<sub>2</sub>) est obligatoire et les directives applicables en matière de qualité de l'air, telles que décrites plus haut dans la partie « qualité de l'air intérieur », doivent être respectées lorsque l'évènement accessible au public a lieu dans l'espace intérieur accessible au public d'un :

- o établissement relevant du secteur sportif, y compris les centres de fitness ;
- o cinéma ;
- o établissement relevant du secteur évènementiel ;
- o établissement de restauration et débits de boissons du secteur horeca.

o une infrastructure où se déroule un événement de masse avec un public de 50 personnes ou plus.

En outre, des règles supplémentaires s'appliquent selon que l'évènement se déroule à l'intérieur ou à l'extérieur, avec ou sans CST et s'il s'agit d'un évènement dynamique ou non-dynamique.

- Par « **dynamique** », on entend : debout ou principalement interactif ou principalement en mouvement.
- Par « **non-dynamique** », on entend : assis et principalement non interactif et principalement non mobile



- Par "événement de masse", on entend un événement accessible au public pour lequel il est fait usage du Covid Safe Ticket (CST).

## **10.1 Évènements (de masse) dynamiques accessibles au public à l'intérieur**

Les évènements (de masse) dynamiques accessibles au public qui se déroulent à l'intérieur sont interdits.

## **10.2. Évènements non-dynamiques accessibles au public à l'intérieur**

### **10.2.1. Sans utilisation du Covid Safe Ticket**

Les évènements non-dynamiques accessibles au public qui se déroulent à l'intérieur sont autorisés pour un maximum de 50 personnes, les organisateurs et les collaborateurs non compris, si le Covid Safe Ticket n'est pas utilisé.

### **10.2.2 . Avec utilisation du Covid Safe Ticket (évènement de masse)**

Les évènements de masse non-dynamiques accessibles au public qui se déroulent à l'intérieur sont autorisés pour un minimum de 50 personnes, les organisateurs et les collaborateurs non compris, sous réserve de l'autorisation préalable de l'autorité locale compétente et conformément à l'accord de coopération du 14 juillet 2021 concernant le Covid Safe Ticket.

Ce nombre minimal peut être modifié par les autorités locales ainsi que par les entités fédérées conformément à l'accord de coopération du 14 juillet 2021. Un évènement de masse avec un public de moins de 50 personnes en intérieur peut également être organisé en utilisant le Covid Safe Ticket, à condition que l'organisateur en informe les visiteurs préalablement.

Dans les espaces intérieurs accessibles au public de l'infrastructure où se déroule un évènement de masse avec un public de 50 personnes ou plus, l'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO<sub>2</sub>) est obligatoire et les directives applicables en matière de qualité de l'air intérieur, telles que décrites plus haut dans la partie « qualité de l'air intérieur », doivent être respectées.

Il est autorisé d'utiliser jusqu'à 100% de la capacité du lieu de l'évènement pour accueillir du public, pour autant que le maximum de 200 personnes, les collaborateurs et les organisateurs non compris, ne soit pas dépassé.

Lorsque l'évènement de masse se déroule avec plus de 200 personnes, les collaborateurs et les organisateurs non compris, le nombre de personnes accueillies est limité à 70 % de la capacité totale du lieu où se déroule l'évènement. La valeur moyenne des mesures de CO<sub>2</sub> doit respecter la valeur limite en matière de qualité de l'air intérieur (un débit d'au moins 25 m<sup>3</sup> par heure par personne de ventilation et / ou de purification de l'air, ou au maximum une concentration de 1200 ppm). Cette limitation à 70% de la capacité ne s'applique pas si la norme cible en matière de qualité de l'air intérieur (un débit d'au moins 40 m<sup>3</sup> par heure par personne de ventilation et/ou de purification ou au maximum une concentration en CO<sub>2</sub> de

900ppm) peut être respectée en moyenne sur la durée de l'évènement. Dans ce cas, 100 % de la capacité du lieu où se déroule l'évènement peut être utilisée.

La limitation à 70% ne s'applique pas aux événements de 200 personnes ou moins, ce qui signifie qu'une capacité de 200 personnes est toujours garantie, quel que soit le résultat des mesures de la qualité de l'air.

Dans tous les cas, la zone d'accueil de l'évènement de masse est organisée de manière à ce que les règles de distanciation sociale puissent être respectées.

## **10.3 Évènements dynamiques et non-dynamiques accessibles au public à l'extérieur**

### **10.3.1 Sans utilisation du Covid Safe Ticket**

Les événements dynamiques et non-dynamiques accessibles au public qui se déroulent à l'extérieur sont autorisés pour un maximum 100 personnes, les collaborateurs et les organisateurs non compris, si le Covid Safe Ticket n'est pas utilisé.

### **10.3.2 Avec utilisation du Covid Safe Ticket (évènement de masse)**

Les événements de masse dynamiques et non-dynamiques accessibles au public qui se déroulent à l'extérieur sont autorisés pour un minimum de 100 personnes, les organisateurs et les collaborateurs non compris, sous réserve de l'autorisation préalable de l'autorité locale compétente et conformément à l'accord de coopération du 14 juillet 2021 concernant le Covid Safe Ticket.

Ce nombre minimal peut être modifié par les autorités locales ainsi que par les entités fédérées conformément à l'accord de coopération du 14 juillet 2021. Un événement de masse avec un public de moins de 100 personnes en intérieur peut également être organisé en utilisant le Covid Safe Ticket, à condition que l'organisateur en informe les visiteurs préalablement.

Il est autorisé d'utiliser jusqu'à 100% de la capacité du lieu de l'évènement accessible au public pour accueillir du public, pour autant que le maximum de 200 personnes, les collaborateurs et les organisateurs non compris, ne soit pas dépassé.

Lorsque l'évènement de masse se déroule avec plus de 200 personnes, les collaborateurs et les organisateurs non compris, le nombre de personnes accueillies est limité à 70 % de la capacité totale du lieu où se déroule l'évènement. La limitation à 70% ne s'applique pas aux événements de 200 personnes ou moins, ce qui signifie qu'une capacité de 200 personnes est toujours garantie.

Si l'évènement de masse se déroule à l'extérieur avec plus de 1000 personnes, le compartimentage est obligatoire et doit être organisé dans le respect des règles suivantes :

- le public présent dans les différents compartiments ne peut pas être mélangé, avant, pendant et après l'évènement ;

- des entrées et des sorties séparées et une infrastructure sanitaire séparée sont prévues pour chaque compartiment ;
- le nombre de personnes accueillies dans un compartiment ne dépasse pas le nombre maximal de personnes applicable (pas plus de 70% de la capacité totale du lieu où se déroule l'évènement) et ne dépasse dans tous les cas pas 1000 personnes ;
- le nombre de personnes accueillies dans l'ensemble des compartiments ne dépasse pas 70% de la capacité totale du lieu où se déroule l'évènement.

Dans tous les cas, la zone d'accueil de l'évènement de masse est organisée de manière à ce que les règles de distanciation sociale puissent être respectées.

## 11. Tentes

Pour l'organisation d'activités organisées, d'évènements privés et d'évènements accessibles au public, sont considérés comme se trouvant à l'extérieur ou comme des espaces extérieurs les tentes et les terrasses qui sont :

- Soit entièrement ouvertes sur au moins deux côtés ;
- Soit entièrement ouvertes sur un côté et dont la profondeur est jusqu'à deux fois plus grande que la hauteur du côté ouvert ;
- Soit non couvertes.

Les tentes et terrasses qui ne répondent pas à ces conditions sont considérées comme se trouvant à l'intérieur ou comme des espaces intérieurs.

## B. CERM & CIRM

CERM & CIRM ne sont plus applicables dans la situation actuelle en vertu de la loi sur la pandémie.

## C. COVID SAFE TICKET (CST)

Si l'organisateur recourt au Covid Safe Ticket, les règles suivantes s'appliquent (en plus des règles mentionnées aux points 1 et 2 concernant le Covid Safe Ticket et le point 3 s'applique aux discothèques) :

- À l'entrée, il faut présenter un Covid Safe Ticket/Certificat COVID numérique (et - le cas échéant - un billet d'entrée à l'événement), qui sera lu (et seulement lu) par le module CST dans l'application COVIDScan. Un Covid Safe Ticket est valable dans les cas suivants :
  - La personne est en possession d'un certificat de vaccination : elle est entièrement vaccinée + deux semaines (ceci s'applique à tous les types de vaccins), à condition que cette personne n'ait pas eu de test PCR ou de test antigénique rapide positif dans une période de 11 jours ou moins avant l'événement ;
  - Ou est en possession d'un certificat de rétablissement dont la période de validité commence 11 jours après la date du premier test PCR positif et se termine 180 jours après la date de celui-ci ;
  - Ou si un test PCR donne un résultat négatif
    - Pour le PCR : validité = jour du prélèvement de l'échantillon + 48h (2 jours)
  - Ou si un test antigénique rapide effectué par du personnel médical qualifié donne un résultat négatif :
    - Pour le TAR : validité = jour du prélèvement de l'échantillon + 24h (1 jour)

Nous attirons également votre attention sur le fait que les décisions suivantes restent d'application (et correspondent aux décisions déjà prises par le Comité de concertation) :

- Le contrôle d'accès doit être strict. Le Covid Safe Ticket est personnel, l'identité doit également être vérifiée par les personnes désignées à cet effet dans l'accord de coopération du 14 juillet 2021.

- Séjourner sur le lieu de l'événement et éventuellement y passer la nuit est possible mais implique que l'organisateur doive vérifier la validité du Covid Safe Ticket une fois par jour, soit à l'entrée de l'enceinte, soit sur une partie de l'enceinte (camping) : les moyens doivent donc être fournis par l'organisateur pour (re)lire le Covid Safe Ticket selon les modalités prévues dans l'accord de coopération et son accord d'exécution.
- Si le Covid Safe Ticket a expiré, le participant sera invité à quitter l'enceinte immédiatement et sera accompagné vers la sortie ou vers un centre de test présent sur place et devra y rester dans l'attente d'un nouveau résultat de test négatif qui sera enregistré conformément aux règles applicables.
- Dans la mesure où la nature de l'événement de masse ou d'un projet pilote permet l'utilisation du Covid Safe Ticket (voir ci-dessus les points 1 à 3 ou le point 18 pour plus d'informations) et que l'organisation décide de travailler avec le Covid Safe Ticket, ces règles doivent être respectées lors de l'organisation de votre événement de masse, sinon l'événement ne pourra pas avoir lieu ;
- Lorsque la nature de l'événement de masse ou du projet pilote rend obligatoire l'utilisation du Covid Safe Ticket (voir ci-dessus les points 1 à 3 pour plus d'informations), ces règles doivent être respectées lors de l'organisation de votre événement de masse, sinon l'événement ne peut avoir lieu.

L'organisateur et les autorités locales qui autorisent la tenue d'un événement doivent veiller au respect de ces conditions.

### **Le contrôle et la vérification sont effectués par :**

- Les personnes chargées du contrôle d'accès à l'événement de masse ou au projet pilote. Il peut s'agir de stewards ou de bénévoles à condition que leurs coordonnées soient reprises dans la liste compilée par l'organisation. Il s'agit de personnes recrutées par l'organisateur - sans statut ni formation particulière.
- Ou le personnel d'une entreprise de sécurité ou d'un service de sécurité interne (tel que visé par la loi du 2 octobre 2017 réglementant la sécurité privée et particulière).

Il découle de ce qui précède que les volontaires peuvent effectuer le contrôle des billets et le contrôle d'accès (afin de vérifier l'identité du détenteur du CST et l'accès à l'événement). Les volontaires peuvent être assistés par le personnel d'une entreprise de gardiennage, mais ce n'est pas une obligation. Les règles de protection des données doivent bien entendu être respectées.

## Qui peut effectuer les tests ?

Les étudiants en master de médecine, chirurgie et obstétrique, les étudiants en dernière année d'études d'infirmier/ère et de technologie de laboratoire médical, ainsi que les sage-femmes, les dentistes, les pharmaciens, les logopèdes, les ambulanciers et les hygiénistes buccodentaires sont autorisés à effectuer des prélèvements, chaque fois sous la surveillance d'un médecin et, dans le cas des étudiants, sous la surveillance d'un médecin ou d'un infirmier.<sup>1</sup>

Tous les résultats des tests doivent être enregistrés dans les systèmes Sciensano. Il appartient à l'organisateur de s'assurer que les tests effectués sont enregistrés par une personne compétente (voir 11) ayant accès à la base de données Sciensano (voir 6). De cette façon, le Covid Safe Ticket peut être généré et les personnes testées positives peuvent être suivies par les centres de contact.

## Que faire si le test CST s'avère positif ?

Les organisateurs doivent mettre en place un protocole pour isoler de la manière la plus sûre possible les personnes testées positives, en accordant une attention particulière aux participants internationaux. Ce protocole doit suivre les directives du RMG :

- Avant le début de l'événement, l'organisateur doit communiquer clairement aux participants quelles sont les conséquences d'un test positif, dès le départ ou pendant l'évènement, afin qu'ils sachent que les frais de transport (taxi éventuellement) et d'isolement seront à leur charge.
  - L'organisateur doit veiller à ce qu'une personne ayant eu un résultat positif soit signalée à un centre d'appel via Sciensano afin que la recherche des contacts puisse être lancée.
  - La personne doit être isolée dès que possible ; il incombe à l'organisateur de s'assurer que la personne quitte l'évènement dès que possible et en toute sécurité. Le transport à domicile se fait de préférence seul dans une voiture, ou avec une autre personne au maximum (en tant que conducteur). Les personnes présentes dans la voiture doivent porter un masque buccal et les fenêtres doivent être ouvertes. L'utilisation des transports publics doit être évitée au maximum.
  - En attendant de quitter le lieu de l'évènement (par exemple, si quelqu'un doit venir rechercher la personne), la personne testée positive doit rester dans une pièce/tente séparée, en portant un masque buccal. Toutefois, plusieurs

personnes contaminées peuvent attendre ensemble dans une même pièce bien ventilée, en respectant la distanciation sociale.

- La personne dont le test est positif contacte son médecin traitant pour savoir si une confirmation du résultat par un test PCR est nécessaire.
- Si une personne étrangère est impliquée, elle doit effectuer la période d'isolement à ses propres frais dans un hôtel, une maison de vacances ou chez des amis. La personne n'est pas autorisée à retourner dans son pays avant au moins 10 jours après le jour du test, sauf après consultation et approbation de l'autorité sanitaire responsable. Seuls les frontaliers (de France, du Luxembourg, l'Allemagne et des Pays-Bas) pourront rentrer chez eux, sans isolement sur place, si la personne peut se déplacer seule (pas de transport public). Une fois chez elle, la personne devra respecter les règles qui sont en vigueur dans le pays en question.
- Les contacts à haut risque doivent être mis en quarantaine. Il s'agit en tout cas des amis/membres de la famille avec lesquels la personne infectée s'est rendue à l'événement (si elle est en voiture : tous les occupants de la même voiture), a dormi et a passé du temps de manière générale durant l'événement (manger, chanter, s'embrasser...).
- Dans l'attente d'être contactés dans le cadre du système de recherche des contacts, ils doivent également quitter l'événement et se mettre en quarantaine à leur domicile. Les personnes entièrement vaccinées doivent également être mises en quarantaine en attendant le résultat d'un test. Il est de la responsabilité de l'organisateur de s'assurer que ces personnes quittent l'événement dès que possible et en toute sécurité.
- Une liste des personnes considérées comme contacts à haut risque (avec leurs coordonnées) et qui doivent dès lors quitter l'événement doit être établie par un professionnel de la santé au nom de l'organisateur, afin de s'assurer que ces personnes quittent l'événement. Cette liste devra être envoyée aux communautés.
- Lors du trajet de retour, les contacts à haut risque peuvent voyager ensemble dans une voiture ou dans les transports publics en portant un masque et en respectant une hygiène stricte des mains.

## Informations techniques

L'organisateur doit utiliser l'application Covid Scan pour vérifier la validité du CST du participant.

D'autres informations techniques et les dernières mises à jour concernant les applications et les scanners se trouvent sur [covidscan.be](https://covidscan.be)





## V CHAMP D'APPLICATION

Le secteur de l'événementiel est actif dans un double contexte. D'une part, dans les locaux des entreprises événementielles, où les collaborateurs travaillent ensemble à la préparation d'un événement. Et d'autre part, sur les événements en eux-mêmes, qui se déroulent presque toujours dans un lieu spécifique accueillant les visiteurs.

Pour clarifier les choses, ce guide ne s'applique qu'aux lieux d'événement et non aux locaux des entreprises événementielles. Ces derniers sont soumis au 'Guide générique pour lutter contre la propagation du Covid-19 au travail'.

Il va sans dire que le guide générique a été consulté avec la représentation syndicale. Pour ce guide sectoriel spécifique, une consultation avec la représentation syndicale est en cours.

Ces directives ne s'appliquent **pas** à l'Horeca, aux voyages *incentive*, musées, expositions, kermesses, braderies, événements sportifs, cérémonies, activités culturelles et événements dans le cercle familial (mariage, jubilés, anniversaires, communions...). Ceux-ci ont leurs propres règles d'application.

Par contre, il est **bien** d'application sur les congrès, meetings, conférences, événements d'entreprise, lancements de produit et similaires. Le port du masque reste obligatoire lors des congrès en intérieur.

En ce qui concerne les salons, le protocole actuel, qui fait partie du protocole commercial, reste d'application. Le CST ne s'applique pas au commerce ni, par extension, aux salons.

Les mesures de précaution décrites ci-après (distance – masque- ...) **ne s'appliquent plus** dans la zone de l'événement après le contrôle du CST. Tant que le CST du participant n'a pas été contrôlé, les mesures ci-dessous **restent d'application**.

Nous rappelons que les éventuelles mesures plus strictes prises par les autorités publiques compétentes (régions, communautés, communes...) doivent toujours être respectées.

## VI DIRECTIVES POUR LE VISITEUR

- Réservez votre billet le plus longtemps possible à l'avance.
- Ne venez pas à l'événement si vous présentez des symptômes de maladie.
- Suivez les instructions du personnel et les directives affichées sur le lieu de l'événement.
- Tenez-vous à 1,5 mètre du personnel et des autres visiteurs, à l'exception de ceux qui font partie de votre groupe.
- Limitez vos déplacements au strict nécessaire lors de l'événement.
- Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir en papier que vous jetez immédiatement dans une poubelle avec couvercle (par exemple dans les toilettes).
- Veillez à une bonne hygiène des mains et ne touchez que les objets dont vous avez besoin.
- Arrivez sur place avec maximum 30 minutes d'avance sur le début de l'événement.
- Toute personne de plus de 6 ans a l'obligation de porter un masque à l'intérieur et à l'extérieur, sous réserve de mesures supplémentaires émises par les autorités locales. Toute personne de plus de 6 ans doit donc avoir en permanence un masque avec soi.
- Lisez attentivement la communication préalable de l'organisateur sur le site web – l'invitation – le ticket, etc.

## VII DIRECTIVES POUR L'ORGANISATEUR

Ces directives s'appliquent à tous les participants sur le lieu de l'événement, aux visiteurs, au personnel, aux artistes, aux techniciens, à l'organisation...

### A. AVANT L'ÉVÉNEMENT

#### 1. Pour le visiteur

- Communiquez clairement les règles nécessaires au visiteur avant l'événement. Via un site web – sur papier – via une communication sur l'invitation ou le ticket - ...
- Le SPF Économie propose un kit de communication sur son site web : [https://drive.google.com/drive/folders/1PyYdH5tImE\\_bkNVGKjLR0VSi3XHbdyKn](https://drive.google.com/drive/folders/1PyYdH5tImE_bkNVGKjLR0VSi3XHbdyKn)
- C'est le rôle du coordinateur Covid de s'occuper de cette communication, la préparer et de la diffuser au public.

#### 2. Au sein de l'organisation

- L'organisation désigne un Coordinateur Covid, qui veille de près au respect des directives COVID-19 tout au long de l'événement. Il ou elle établira la communication préalable nécessaire et les directives à suivre pour tous les collaborateurs et fournisseurs sur l'événement.

## B. PENDANT L'ÉVÉNEMENT

### 3. Généralités

- Mettez à disposition des masques et du gel pour les mains à différents endroits (animations, attractions...) et assurez-vous que toutes les personnes présentes puissent les trouver facilement. Prévoyez une signalisation à cet effet.
- Toute personne de plus de 6 ans a l'obligation de porter un masque à l'intérieur, sous réserve de mesures supplémentaires émises par les autorités locales. En extérieur, le port du masque est obligatoire pour tout le monde à partir de 6 ans. Toute personne de plus de 6 ans doit donc avoir en permanence un masque avec soi.
- L'organisateur doit rappeler à ses clients et consommateurs que le port d'un masque est obligatoire à partir du moment où ils participent à un des événements régis par ce protocole.
- Avant le début de chaque événement et de chaque journée d'événement, assurez-vous du nettoyage et de la désinfection complète des matériaux et des zones utilisés par les collaborateurs et les visiteurs, y compris le mobilier, les portes, les poignées, les rampes, les interrupteurs, les équipements techniques, les distributeurs (de parking) ... Cela s'applique également au montage et au démontage.
- Contactez à temps vos travailleurs, y compris les indépendants, les travailleurs temporaires et les stagiaires, ainsi que les parties externes telles que les visiteurs, les fournisseurs, les artistes et autres personnes en contact avec votre organisation pour les informer des règles en vigueur lors de votre événement. Beaucoup de personnes peuvent avoir des questions concrètes : il est important de leur faire savoir à qui elles peuvent s'adresser via les panneaux d'information ou votre site web.
- Affichez les règles dès l'arrivée à votre événement, à l'extérieur et à l'intérieur du lieu de l'événement. Si possible, communiquez clairement à ce sujet avant l'événement. Le SPF Économie propose un kit de communication sur son site web :  
[https://drive.google.com/drive/folders/1PyYdH5tlmE\\_bkNVGKjLR0VSi3XHbdyKn](https://drive.google.com/drive/folders/1PyYdH5tlmE_bkNVGKjLR0VSi3XHbdyKn)
- Encouragez autant que possible les inscriptions et la réservation des billets à l'avance. Prévoyez des créneaux horaires pour que les flux de visiteurs restent gérables et pour respecter la distance de 1,5 mètre entre les visiteurs et les travailleurs (et entre eux).
- Répartissez vos visiteurs dans le temps et dans l'espace, de manière à ce que les groupes n'entrent pas en contact : créneaux horaires, zones différentes...
- La ventilation est cruciale. Privilégiez donc les événements en extérieur aux événements en intérieur. Pour les événements en intérieur, un indicateur de CO2 doit être installé de manière à être visible pour le public, dans chaque

salle accessible au public. Au-delà de 900 ppm, l'exploitant doit disposer d'un plan d'action pour assurer des mesures compensatoires de qualité ou de purification de l'air.

- Planifiez bien la mobilité et le(s) parking(s) du site de l'événement, par exemple en répartissant le nombre de places de parking et de places pour les vélos de manière à garantir une distance de sécurité, et indiquez clairement les flux de circulation depuis et vers le(s) parking(s) ou les zones d'arrivée et de départ.
- Nettoyez soigneusement les tables, chaises et autres meubles après chaque visiteur ou utilisation.
- Pour la ventilation, il est recommandé d'augmenter le taux de renouvellement d'air et de maximiser l'apport d'air extérieur, soit par ventilation naturelle, soit par ventilation mécanique, selon les cas. Il est essentiel d'entretenir les systèmes de ventilation artificielle conformément aux instructions du fabricant, notamment au niveau du nettoyage et du remplacement des filtres. Cela s'applique également pendant le montage et le démontage de l'événement.
- L'utilisation d'attractions, installations, animations collectives... qui sont présentes lors de l'événement n'est autorisée que si la distance de 1,5 mètre peut être respectée. Celles-ci doivent être régulièrement désinfectées. On pense ici par exemple aux équipements sportifs, châteaux gonflables...
- L'activité doit être organisée de façon à permettre le respect des règles de distanciation sociale, y compris par rapport aux personnes qui attendent en-dehors de l'infrastructure.
- L'organisation désigne un Coordinateur Covid, qui veille de près au respect des directives COVID-19 tout au long de l'événement. Il ou elle veille au respect strict des règles et mesures et constitue le premier point de contact pour les questions et remarques.
- La responsabilité finale de la sécurité générale et de la sécurité COVID sur l'événement incombe à l'organisateur qui, en bon père de famille, doit assurer une bonne préparation et une exécution sécurisée de l'événement et mettre pour cela les moyens nécessaires à disposition.
- Les informations du Coordinateur Covid sont enregistrées afin que les clients et collaborateurs puissent signaler une éventuelle contamination au COVID-19 et permettre un traçage des contacts.

## 2. Zone d'accueil

- Laissez les portes ouvertes autant que possible.
- S'il y a des tentes, laissez un maximum de parois latérales ouvertes. Une tente est considérée comme ouverte et par conséquent comme un site extérieur dès que les deux grands côtés sont entièrement et 100% ouverts (donc sans protections solaires ou contre la pluie ou d'autres obstacles.) Si

ce n'est pas possible, la tente est considérée comme un site intérieur, et il faut donc tenir compte d'une capacité plus faible.

Sur les lieux où le protocole Horeca peut être 100% suivi (et donc sur un lieu Horeca agréé), il suffit d'ouvrir un seul côté entièrement et à 100%. Pour de plus amples informations, consultez [reouverturehoreca.be](http://reouverturehoreca.be)

- Informez et sensibilisez vos visiteurs aux mesures prévention prévues et aux règles relatives à leur santé.
- Aménagez la zone d'accueil de manière à maintenir une distance de 1,5 mètre entre les collaborateurs et les visiteurs, et entre les visiteurs qui attendent dans la file. Si cela n'est pas possible, prévoyez d'autres mesures de sécurité, telles que parois et écrans.
- Prévoyez de préférence un vestiaire géré par des collaborateurs qui portent un masque.
- Veillez à l'enregistrement correct des visiteurs en vue d'un éventuel traçage des contacts.
- Prévoyez du personnel de sensibilisation ou d'accompagnement de l'arrivée à l'installation, afin de garantir une distance de sécurité.
- Encouragez les paiements électroniques par carte bancaire ou sans contact, et évitez autant que possible l'argent liquide.
- Lors de l'utilisation du terminal de paiement, celui-ci doit être nettoyé régulièrement. Posez à côté du gel pour les mains à disposition des participants. Des coton-tiges peuvent également être mis à disposition.
- Contrôle supplémentaire du port du masque (obligatoire à partir de 12 ans en intérieur et en extérieur).

### 3. Hygiène et nettoyage

- Assurez l'hygiène nécessaire des mains des collaborateurs et des visiteurs en fournissant des gels ou des désinfectants appropriés. Mettez ces ressources à disposition à l'entrée et à la sortie et, si nécessaire, dans les zones très fréquemment touchées sur le lieu de l'événement, par exemple toilettes, espace de restauration, terrasse, ascenseurs...
- Prévoyez dans les toilettes du lieu de l'événement suffisamment de lavabos avec de l'eau et du savon, des serviettes en papier uniquement et des poubelles fermées. Les installations sanitaires doivent être nettoyées et désinfectées fréquemment.
- Tout nettoyage doit être planifié, enregistré et consultable par les visiteurs.
- Vérifiez s'il est possible d'ouvrir et de fermer les portes sans utiliser les mains (par exemple avec le coude).
- La règle de distance de 1,5 mètre s'applique également dans les toilettes. Si plusieurs urinoirs sont présents, mieux vaut en condamner certains ou placer entre eux des cloisons d'une hauteur maximale de 2 mètres.

- Accrochez des affiches avec des instructions claires sur la façon de se laver correctement les mains. Les lavabos seront de préférence équipés de robinets à commande électronique, au pied ou au coude.

Les règles ci-dessus s'appliquent également pendant le montage et le démontage de l'événement.

## 4. Restauration

- Si l'événement dispose d'un espace uniquement aménagé pour des activités Horeca, vous devez vous plier strictement au protocole Horeca.
  - Plus d'infos sur <https://reouverturehoreca.be>
  - À titre informatif : les buffets sont autorisés, soit avec service, soit en libre-service.
- Si l'espace est utilisé, entre autres, pour des activités Horeca (mais pas exclusivement), on peut intégrer la restauration à emporter (take-away).
  - Take-away : la commande est passée et retirée à un moment donné. Important : take-away signifie qu'aucun matériel (assiettes – couverts - ...) ne doit être rapporté et qu'il n'y a pas de zone de consommation organisée à proximité du comptoir (terrasse)
  - Les commandes sont passées au comptoir et la consommation est autorisée sur les lieux de l'évènement assis ou debout (si l'évènement peut se faire debout). Le masque ne peut être retiré qu'au moment de consommer (si le masque est obligatoire).

Des règles spécifiques à l'Horeca sont d'application :

- Lorsqu'un organisateur n'utilise pas le CST et accueille en intérieur plus de 50 personnes (à partir du 4 décembre 11h)
- Lorsqu'un organisateur n'utilise pas le CST et accueille en extérieur plus de 100 personnes (à partir du 4 décembre 11h)

Il s'agit des règles suivantes :

- Les tables sont disposées de manière à garantir une distance de 1,5 m entre les tablées, sauf en extérieur si les tablées sont séparées par une paroi en plexiglas ou une alternative équivalente, d'une hauteur minimale de 1,8 m ;
- Un maximum de six personnes par table est autorisé, sans compter les enfants jusqu'à 12 ans inclus ;
- Seules les places assises à table sont autorisées ;



- Chaque personne doit rester assise à sa propre table, sauf pour les jeux de café et les jeux de hasard ;
- Les buffets sont autorisés ;
- Aucun service au bar n'est autorisé, à l'exception des entrepreneurs individuels ;
- Des repas et des boissons à emporter peuvent être proposés.

## 5. Aménagement du lieu de l'événement

- Les visiteurs doivent pouvoir respecter facilement la distance de 1,5 mètre à l'intérieur et à l'extérieur du lieu de l'événement (sauf entre personnes faisant partie du même groupe). Cette mesure de distanciation s'applique à tout le lieu de l'événement, y compris la zone extérieure et les installations sanitaires.
- Veillez à avoir la surface nette légalement préconisée. La superficie du/des lieu(x) contrôlé(s) permet-elle d'avoir, en fonction du nombre de visiteurs attendus, l'espace net défini par la loi partout et à tout moment ?
- Les déplacements des visiteurs à l'intérieur et en-dehors du lieu de l'événement sont organisés de manière à réduire au minimum tout contact avec les autres visiteurs et avec le personnel en toute circonstance et en respectant toujours la distance de 1,5 mètre.
- Évitez d'utiliser les ascenseurs ou limitez le nombre de personnes empruntant l'ascenseur simultanément.
- Faites tout ce qui est possible pour maintenir au mieux la distance physique de 1,5 mètre. Utilisez par exemple des marquages au sol pour l'encourager et organiser la circulation (voies d'attente et de passage fixes et clairement indiquées à l'extérieur et à l'intérieur du lieu de l'événement). Prévoyez si nécessaire des mesures de protection supplémentaires, comme des écrans en plexiglas ou d'autres barrières physiques.
- Prévoyez, pour votre événement, un plan de sécurité personnalisé qui indique, entre autres, clairement la circulation de toutes les personnes présentes. Assurez-vous que les visiteurs ou groupes de visiteurs respectent la distance de 1,5 mètre et ne se croisent pas. Prévoyez un personnel suffisant pour guider les visiteurs et leur donner des instructions.
- Le port du masque est obligatoire à tout moment (à partir de 6 ans). Prévoyez des contrôles supplémentaires pour vérifier que tout le monde porte bien un masque. N'oubliez pas non plus les transports en commun empruntés pour se rendre sur le lieu de la manifestation et en revenir (comme les bus).
- Si l'événement est organisé sur plusieurs jours et que les visiteurs passent la nuit sur place (hôtel, camping...), ces directives s'appliqueront également au lieu d'hébergement, lequel sera considéré comme faisant partie du lieu de l'événement.

## 6. Artistes et conférenciers

- Pas de partage de loges ou de vestiaires. Le nombre de personnes dans les coulisses est réduit au minimum.
- Toutes les personnes en coulisses doivent porter un masque.
- Les artistes et conférenciers doivent respecter la distance de 1,5 mètre.
- Le maquillage est réduit au minimum. Pour chaque artiste ou conférencier qui a besoin de maquillage, un kit de maquillage personnalisé est fourni. On utilisera au maximum du matériel jetable. Les visagistes (chargés du maquillage) doivent porter des gants, un masque et un écran facial. La zone de travail de chaque maquilleur doit être distante de minimum 1,5 mètre des autres. Si cela n'est pas possible, une paroi de protection doit être prévue.
- Les tenues de gala sont suspendues à l'avance, emballées individuellement et nettoyées avant et après utilisation. Les vêtements sont personnels.
- Les artistes et/ou conférenciers ne peuvent pas s'échanger les accessoires.
- Les équipes techniques qui approchent les artistes et conférenciers doivent toujours porter un masque. Prévoyez des micros et attaches personnels pour les conférenciers et les artistes.
- Ces règles s'appliquent également pendant le montage et le démontage de l'événement.

## 7. Groupes vulnérables

- Les directives ci-dessus sont particulièrement importantes si votre événement s'adresse à des groupes cibles vulnérables (les plus de 65 ans par exemple).

## 8. Son et musique

- Lors des événements, on recommande de limiter le son à 80dB, pour que les visiteurs et le personnel n'aient pas à élever la voix (ce qui augmente le risque de contamination). Une fois passé les 60dB, des mesures de contrôle doivent être prises.

## C. ORGANISATION DU MONTAGE / DÉMONTAGE

Ces directives s'appliquent à tous ceux qui participent au montage et au démontage d'un événement, ainsi qu'à tous les collaborateurs pendant l'événement.

L'organisation met à disposition une personne qui surveille de près le respect des directives COVID-19 lors du montage et du démontage et qui est également le premier point de contact en cas de questions. Veillez à ce que cette personne soit connue de tous les employés.

### 1. Généralités

- Toute personne malade ou présentant l'un des symptômes du COVID (toux, fièvre, mal de gorge, perte de goût ou problèmes respiratoires) doit rester chez elle. Toute personne développant des symptômes lors du montage ou du démontage doit rentrer chez elle et consulter un médecin.
- Chaque responsable ou représentant d'équipe (prestataire de service ou agence) remplit un relevé journalier avec le nom, prénom, heure d'arrivée et de départ de chaque personne et tient cette liste à disposition de l'organisation
- Tous les employés respecteront au mieux la distance de 1,5 mètre lors du montage et du démontage.
- Le port du masque est obligatoire à tout moment.
- Il ne peut y avoir de contact physique lors des salutations : pas de poignée de mains ni d'embrassade.
- Il est impératif d'établir un plan de circulation du lieu de l'événement, indiquant clairement qui doit être présent lors du montage / démontage, et à quels endroits. Ce plan est communiqué à l'avance, afin que chacun sache clairement dans quelles zones il peut ou ne peut pas se trouver. Sur le lieu même de l'événement, les différentes zones sont clairement délimitées par des marquages, des rubans ou des barrières physiques. Le plan de circulation lors du montage / démontage peut être différent du plan de circulation pendant l'événement.
- Évitez d'utiliser les ascenseurs ou limitez le nombre de personnes empruntant l'ascenseur simultanément.
- Prévoyez une circulation à sens unique dans les escaliers étroits ou autres passages où les personnes ne peuvent se croiser en gardant une distance suffisante (priorité aux personnes qui descendent, par exemple).
- Essayez d'éviter les contacts et privilégiez les talkies-walkies, les messageries en ligne ou le téléphone.
- À la fin de chaque journée de montage / démontage, tous les matériaux doivent être désinfectés. Le fournisseur désinfecte lui-même l'équipement technique.

## 2. Hygiène et nettoyage

- Respectez les règles d'hygiène : lavez ou désinfectez vos mains régulièrement, tousez ou éternuez dans un mouchoir en papier ou à l'intérieur du coude, ne touchez pas votre visage avec les mains...
- L'organisateur fournit à tous les employés un masque et du gel pour les mains.
- Pour les installations sanitaires, les mêmes règles s'appliquent pendant le montage et le démontage que lors de l'événement.
- Les employés doivent se laver et/ou se désinfecter les mains après réception des livraisons.

## 3. Déplacements et moyens de transport

- Le principe général est que tous les déplacements professionnels sont autorisés, à condition de se conformer aux règles pour une installation et une désinfection correcte des points de contact dans les véhicules utilisés.
- Les conducteurs de véhicules de production, chariots élévateurs à fourche, nacelles élévatrices... désinfectent leur volant, la surface environnante et le levier de vitesse après chaque trajet.

## 4. Organisation lors du montage et du démontage

- Tous les employés utilisent uniquement leurs propres outils ou le matériel qui leur est attribué (outils, ordinateur, clavier, souris, stylo à bille, talkies-walkies, interphone...). Si plusieurs employés doivent partager un équipement, ils doivent porter des gants. Les casques et talkies-walkies sont personnels et ne peuvent être partagés.
- Prévoyez 1,5 mètre entre tous les postes de travail (par exemple, secrétariat, zone de production, maquillage, direction...) et/ou compartimentez ces postes de travail.
- Utilisez autant que possible des documents numériques (par exemple scripts, roadbooks, contrats, feuilles d'appel...). Si cela n'est pas possible, chacun doit en avoir une copie personnelle.

## 5. Restauration

- La règle de distanciation de 1,5 mètre s'applique à tous les collaborateurs lors du montage / démontage. Prévoyez suffisamment d'espace pour respecter la

distance de 1,5 mètre et utilisez éventuellement des équipes décalées ou des espaces supplémentaires.

- Les employés ne peuvent retirer leur masque que pour manger et boire, assis, à l'endroit prévu à cet effet et en respectant 1,5 mètre de distance.
- Pour éviter les rassemblements, ne prévoyez aucune table avec des rafraîchissements et/ou de quoi se restaurer tout au long de la journée.
- Les repas (y compris les friandises) et les boissons doivent être prévus en portions individuelles. Chacun utilise des gourdes ou gobelets personnels ou personnalisés, ou des bouteilles jetables pour les boissons fraîches. Les boissons chaudes devront être servies via des appareils placés à minimum 1,5 mètre les uns des autres. Un distributeur de gel pour les mains doit être prévu à côté de chaque appareil.

## VIII CONTACTS

Event Confederation

[www.event-confederation.be](http://www.event-confederation.be)  
[info@event-confederation.be](mailto:info@event-confederation.be)