



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE,  
DE LA JEUNESSE  
ET DES SPORTS

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# Fiche pratique pour un retour encadré du public dans les enceintes sportives



Crédit photo : France-reporter / Stock

19 mai 2021

La présente fiche a pour objet de donner aux organisateurs de manifestations sportives et exploitants d'enceintes sportives un cadre général et synthétique pour la reprise progressive de l'accueil du public en période de crise sanitaire. Il a pour ambition de vous proposer :

- un dispositif protecteur pour le public accueilli afin de rassurer les spectateurs et de protéger l'ensemble des personnes impliquées dans l'organisation ;
- des protocoles globaux, compréhensibles, et d'application facile pour l'ensemble des enceintes, quelle que soit leur taille ;
- un processus, tenant compte des différentes phases de reprise au plan national ou territorial ;
- des recommandations supplémentaires pour ceux qui peuvent ou veulent aller plus loin, en fonction des moyens disponibles et de la configuration des enceintes.

## **SOMMAIRE**

---

I – Rappel du cadre réglementaire applicable	3
II – Principe général : sécuriser l'ensemble des étapes du parcours spectateur	4
III – Étape n° 1 : en amont de l'événement	5
III – Étape n° 2 : L'accès dans l'enceinte	7
III – Étape n° 3 : les circulations et le positionnement dans l'enceinte	9
III – Étape n° 4 : restauration VIP, Grand Public (GP) et vente à emporter	10
III – Étape n° 5 : la sortie de l'enceinte	12
Cas spécifique des enceintes fermées (fiche Arenas)	13

# I – RAPPEL DU CADRE RÉGLEMENTAIRE APPLICABLE

## RAPPEL DU PROTOCOLE DU MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ

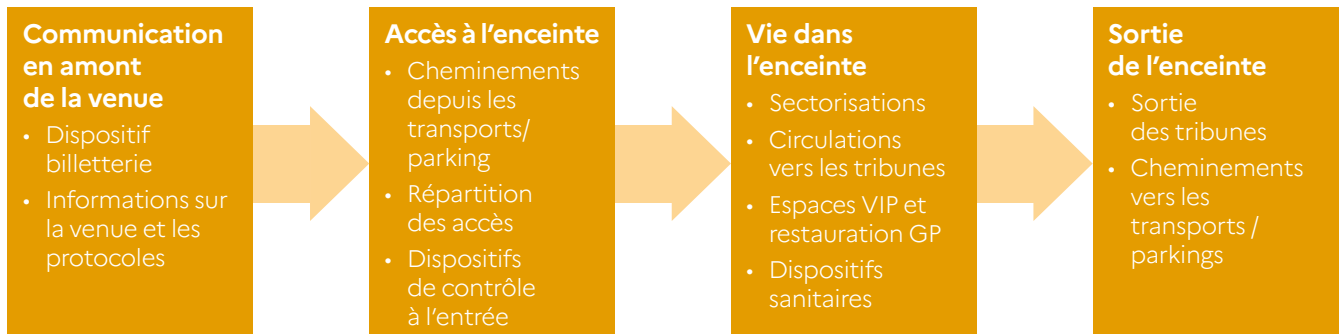
### Rappel des jauges proportionnelles autorisées pour le retour du public (en attente du ministère)

- Des phases conduisant à une hausse progressive des jauges avant un retour à la normale

Critères de reprise	Phase 2	Phase 3	Phase 4
<b>Date d'enclenchement des différentes phases</b>	19 mai – 9 juin	9 juin – 30 juin	À partir du 30 juin
<b>Plafonds de Jauges autorisés (système par paliers) Établissement Type PA (hors personnel accrédité)</b>	Jauge : 35 % de l'effectif ERP et plafond de 1 000 personnes	Jauge : 65 % de l'effectif ERP et plafond de 5 000 personnes	Jauge : 100 % de l'effectif ERP
<b>Plafonds de Jauges autorisés (système par paliers) Établissement Type X (hors personnel accrédité)</b>	35 % de l'effectif ERP et plafond de 800 personnes	65 % de l'effectif ERP et plafond de 5 000 personnes	100 % de l'effectif ERP
<b>Sectorisation éventuelle Établissements Type PA et X</b>	Possibilité d'apprécier le plafond ci-dessus au niveau de chacun des secteurs totalement étanches de l'ERP, lorsque la configuration des enceintes le permet au niveau de chaque ERP déclaré sur un même site	Possibilité d'apprécier le plafond ci-dessus au niveau de chacun des secteurs totalement étanches de l'ERP, lorsque la configuration des enceintes le permet au niveau de chaque ERP déclaré sur un même site	/
<b>Implantation et mesures à respecter systématiquement</b>	1 rangée sur 2 occupée, 2 sièges libres entre chaque personne ou groupe de personnes (6 pax)	1 siège libre entre chaque personne ou groupe de personnes (10 pax max) Utilisation du Pass sanitaire au-delà de 1 000 personnes	Disposition normale du public Possibilité pour le Préfet de restreindre la jauge en fonction des conditions sanitaires du département et de la configuration des enceintes Utilisation du Pass sanitaire au-delà de 1 000 personnes
<b>Couvre-feu</b>	21h00	23h00	/
<b>Hospitalités (selon calendrier secteur de la restauration)</b>	Respect du protocole HCR avec hospitalités en extérieur uniquement	Respect du protocole HCR et ouverture des hospitalités en intérieur	Respect du protocole HCR

- Ces phases seront conditionnées à l'évolution des indicateurs sanitaires, à définir avec les pouvoirs publics locaux.

## II – PRINCIPE GÉNÉRAL : SÉCURISER L'ENSEMBLE DES ÉTAPES DU PARCOURS SPECTATEUR



### LES PRINCIPES CLÉS DE CONSTRUCTION DE VOTRE PROTOCOLE SANITAIRE :

- **Un protocole sanitaire strict** sur les fondamentaux à mettre en place au sein de toutes les enceintes et en toutes circonstances : port du masque, distanciation physique, gestes barrières, limitation des échanges, appel au sens civique et à la responsabilité de chacun ;
- **Activer l'ensemble des leviers disponibles** : communication en amont, dispositifs d'information et d'orientation sur site, protection individuelle des spectateurs et des personnes impliquées dans l'organisation , dispositifs physiques de séparation des flux et de distanciation sociale, allongement du timing d'entrée et sortie, réallocation des espaces, etc. ;
- **Limiter les brassages de populations** en isolant, autant que possibles, des sous-groupes de spectateurs qui ne se croisent pas de l'entrée à la sortie de l'enceinte ;
- **Limiter les regroupements momentanés ou durables** de spectateurs à l'ensemble des étapes de leurs parcours (accès, circulations, restauration, tribune, etc.) ;
- **Former et protéger les collaborateurs** pour prévenir les risques et les traiter (gestion de crise) ;
- **Un protocole de nettoyage** basé sur une désinfection régulière ;
- **Partant des moyens disponibles et des risques identifiés**, certains lieux ou types d'équipements sportifs spécialisés pourront rester fermés par décision du propriétaire, de l'exploitant ou du Préfet si la sécurité sanitaire ou des moyens d'organisation suffisants ne peuvent être assurés pour les utilisateurs ;
- **Utilisation de TAC (Tous Anti-Covid)**, notamment pour la mise en place du Pass Sanitaire.

# III – ÉTAPE N° 1 : EN AMONT DE L'ÉVÉNEMENT

---

## PRINCIPES :

### **1. Les acteurs veilleront à assurer une circulation distanciée du public**

- Les moyens permettant de fluidifier les flux sont définis à toutes les différentes étapes du parcours du visiteur avec la mise en place de plans de circulation afin d'éviter la massification et tout croisement de flux.

### **2. Les acteurs veilleront à proposer une offre de billetterie adaptée et une communication à destination du public sur les dispositifs et protocoles sanitaires en place au sein de l'enceinte et sur les précautions à respecter**

- Favoriser la dématérialisation des billets pour privilégier l'absence de contact : favoriser et encourager fortement l'achat en ligne. L'achat « physique » reste possible ;
- Rappel des protocoles sanitaires et forte incitation à télécharger l'application Tous Anti Covid afin de respecter les réglementations en vigueur sur l'usage de l'application ;
- Inciter les spectateurs à diversifier leurs moyens de transports pour se rendre à l'enceinte, en communiquant sur les moyens à disposition (vélos, voiture, marche...).

### **3. Les acteurs devront assurer l'information et la formation du personnel et des prestataires aux dispositifs et protocoles sanitaires en place au sein de l'enceinte**

- Mise en place d'un référent Covid-19 pour la collecte des informations, veiller au respect du protocole sanitaire et des gestes barrières, former les équipes d'organisation, assurer les relations avec les ARS et les services de la préfecture, évaluer sur le terrain les risques spécifiques et définir les actions correctives/préventives nécessaires ;
- Une procédure de protections sanitaires et de conduite à tenir, diffusées à l'ensemble du personnel et des prestataires ;
- Un plan de nettoyage recensera les lieux et objets sensibles susceptibles de contamination.

# RECOMMANDATIONS DÉPOURVUES DE CARACTÈRE OBLIGATOIRE EN FONCTION DES MOYENS DISPONIBLES ET/OU DE LA CONFIGURATION DES LIEUX

## **1. Les acteurs veilleront à assurer une circulation distanciée du public :**

- Lorsque c'est possible, mise en place au sein de l'enceinte d'un système de sectorisation : un secteur se définit comme « un groupe de spectateurs qui emprunte le même trajet d'entrée et de sortie de l'enceinte, sans croisement significatif avec d'autres populations à ces moments stratégiques de brassage ».

Sectorisation selon la structure de l'enceinte ou en créant des zones matérialisées et séparées physiquement (via un ruban de signalisation ou un barriérage).

Un code couleur (ou autre système reconnaissable) est affecté à chaque secteur. Le parcours du spectateur se référera toujours à ce code couleur afin d'éviter les phénomènes de regroupement et de brassage.

- Concevoir des dispositifs permettant aux spectateurs de diversifier leurs moyens de transports (ex : parking à vélos).

## **2. Les acteurs veilleront à proposer une offre de billetterie diversifiée et adaptée et une communication à destination du public sur les dispositifs et protocoles sanitaires en place au sein de l'enceinte et sur les précautions à respecter**

- Dans le cadre de la mise en place d'une sectorisation, indication des zones couleurs (ou équivalent) liées à la sectorisation sur chaque billet ;
- En complément de l'application Tous AntiCovid, prévoir une traçabilité nominative des personnes présentes par mesure de précaution afin de transmettre ces données aux ARS, à conserver pendant 14 jours après la tenue de l'événement.

## **3. Les acteurs devront assurer l'information et la formation du personnel et des prestataires aux dispositifs et protocoles sanitaires en place au sein de l'enceinte**

- Mise en place d'une « Unité Covid-19 » gérée par le référent Covid-19 spécifiquement en charge du réapprovisionnement pendant la manifestation sportive (gel, produits désinfectants) et de l'information permanente au public sur les gestes barrières.

# III – ÉTAPE N° 2 : L'ACCÈS DANS L'ENCEINTE

---

## PRINCIPES :

### 1. Les acteurs veilleront à fluidifier les parcours ouverts au public en amont

- Coordination avec les autorités publiques responsables de la gestion des flux de spectateur à l'extérieur de l'enceinte ;
- Ouverture des portes anticipée par rapport à des conditions d'accueil en temps normal. Plus la jauge est élevée, plus l'horaire d'ouverture de l'enceinte peut être avancé. Inciter/organiser également l'arrivée décalée du public ;
- Dès les abords de l'enceinte, communication sur les dispositifs, consignes, gestes barrières et plans d'accès via des affiches ;
- Installation de distributeurs de gel au sein des parcours et respecter le port du masque couvrant 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. Son port est obligatoire dès 11 ans et fortement recommandé à partir de 6 ans ; Les masques doivent être changés toutes les 4 heures ou lorsqu'ils sont humides.
- (les personnes en charge du contrôle des accès doivent veiller à ce que toute personne pénétrant dans l'enceinte porte un masque. Toute personne refusant de porter un masque selon la réglementation et la loi en vigueur ne peut être admise dans l'enceinte).

### 2. Les acteurs veilleront à éviter les phénomènes de croisement, de regroupement et d'engorgement grâce à des parcours prédéterminés (principe de la « marche en avant »)

- Les files d'attentes et le cheminement sont allongés pour garantir la distanciation. Un marquage au sol est matérialisé pour faire respecter Respecter une distance physique **de 2 mètres** en milieu clos et en extérieur (hors personnes d'un même foyer) lorsque le port du masque n'est pas possible. Une distanciation physique d'un mètre doit être respectée en tout lieu et en toute circonstance ;
- Des parcours étanches sont créés jusqu'aux portes de l'enceinte via des aménagements physiques (barrières...).

## **RECOMMANDATIONS DÉPOURVUES DE CARACTÈRE OBLIGATOIRE EN FONCTION DES MOYENS DISPONIBLES ET/OU DE LA CONFIGURATION DES LIEUX**

- Dans le cadre de la mise en place d'une sectorisation, favoriser les arrivées échelonnées, en indiquant des tranches horaires pour se présenter au sas d'accueil correspondant à son secteur (via un code couleur ou équivalent) ;
- Adapter le nombre de points d'entrées de l'enceinte en fonction du nombre de personnes accueillies ;
- Dans le cadre de la mise en place d'une sectorisation, dès son arrivée aux abords de l'enceinte, le public est réparti par secteur (code couleur ou équivalent) et orienté vers la zone d'accueil correspondante et un système de tranche horaire ;
- Les contrôles de sécurité sont adaptés (portiques de sécurité, vidéo protection...) ;
- À chaque accès au public et dès l'ouverture des portes, un décompte systématique du nombre de personnes admises par secteur est assuré.



## III – ÉTAPE N° 3 : LES CIRCULATIONS ET LE POSITIONNEMENT DANS L'ENCEINTE

---

### PRINCIPES :

#### **Les organisateurs veilleront à éviter les phénomènes de regroupement et de brassage de population au sein de l'enceinte**

- Limiter au maximum les croisements dans l'enceinte (toilettes, buvettes...);
- Un siège sur deux doit être laissé vide entre chaque personne ou chaque groupe de personnes (nombre de personnes par groupe maximum selon la phase sanitaire);
- Création de couloir à sens unique pour éviter les croisements ;
- Privilégier la fluidité des courses et empêcher le stationnement sur les points de passage ;
- Des annonces micro et affichages publics sont effectués à intervalles réguliers pour rappeler les gestes barrières ;
- Installation de distributeurs de gel ou distribution aux entrées par du personnel mobile.

### **RECOMMANDATIONS DÉPOURVUES DE CARACTÈRE OBLIGATOIRE EN FONCTION DES MOYENS DISPONIBLES ET/OU DE LA CONFIGURATION DES LIEUX :**

- Lors de l'entrée dans l'enceinte, chaque flux venant de l'extérieur est relié à une entrée spécifique du bâtiment ;
- Dans le cadre de la mise en place d'une sectorisation, chaque secteur de l'enceinte est étanche et dispose de toutes les commodités nécessaires (toilettes, buvettes...).

# III – ÉTAPE N° 4 : RESTAURATION VIP, GRAND PUBLIC (GP) ET VENTE À EMPORTER

---

Préambule : Les éléments suivants s'appliqueront en accord avec le protocole HCR

## PRINCIPES :

### 1. Les organisateurs veilleront à assurer un accueil hospitalités et une restauration VIP alliant qualité et sécurité sanitaire

- Jauge adaptée dans les espaces restreints recevant du public (décompte opéré par le personnel de sécurité) ;
- Permettre le respect de la distanciation physique dans des conditions équivalentes aux protocoles applicables à la restauration pour la restauration assise (chaque table peut accueillir un nombre de personnes maximum d'un même groupe selon les phases sanitaires, les tables doivent être espacées les unes des autres, les personnes assurance le service doivent porter un masque ainsi que les clients lors de leurs déplacements) ;
- Un personnel d'accueil formé pour veiller au respect des normes ;
- Le rappel des consignes sanitaires et des gestes barrières ;
- La mise à disposition de gel hydroalcoolique ;
- Les espaces fermés devront être aérés plusieurs fois par jour pendant plusieurs minutes ; **Aérer les locaux par une ventilation naturelle ou mécanique** en état de marche (portes et/ou fenêtres ouvertes autant que possible, idéalement en permanence si les conditions le permettent et au minimum plusieurs minutes toutes les heures). Lorsque cela est possible, privilégier une ventilation de la pièce par deux points distincts (porte et fenêtre par exemple) ;
- **Favoriser la mesure du dioxyde de carbone** (gaz carbonique – CO<sub>2</sub>) dans l'air (indice ICONNE de confinement) : **une mesure de CO<sub>2</sub> supérieure à un seuil de 800 ppm doit conduire à agir en termes d'aération/renouvellement d'air et/ou de réduction du nombre de personnes admises dans la pièce.**
- Un nettoyage régulier et une désinfection sont effectués avant l'accès du public, après la manifestation sportive et pendant si cela ne perturbe pas le respect des distances entre les personnes ; Nettoyer les locaux et les surfaces avec des produits détergents-désinfectants respectant la norme virucide ;
- Décliner **un plan de service de nettoyage périodique avec suivi**, assurant le nettoyage désinfectant systématique de toutes les surfaces des mobiliers, matériels et ustensiles sujets aux contacts corporels et susceptibles de pouvoir être contaminés ;
- Chaque opération de nettoyage et de désinfection sera consignée et datée dans un document pouvant être présenté en cas de contrôle.

## **2. Les acteurs veilleront à assurer un service à emporter et de restauration efficace sans créer de phénomènes d'engorgements et de brassages de population en fonction de la réglementation en cours**

- Désinfections régulières des plans de travail ;
- Une seule personne par groupe va prendre la commande pour l'ensemble afin de limiter le flux ;
- Système de marquage au sol pour assurer la distanciation ;
- Création de files d'attente (potelets, marquage au sol...) sur les files d'attente des buvettes et éventuelles boutiques ;
- Pour les postes fixes avec surface de contact (comptoirs, tables...) du gel hydroalcoolique et des lingettes sont mis à disposition et réapprovisionné si besoin au cours de la manifestation sportive ;
- Produit déposé sur un espace dédié. Pas de remise en main propre ;
- Pas de consommables accessibles en libre-service (sauces, couverts, condiments...). Les boissons en vente libre-service sont autorisées.

## **RECOMMANDATIONS DÉPOURVUES DE CARACTÈRE OBLIGATOIRE EN FONCTION DES MOYENS DISPONIBLES ET/OU DE LA CONFIGURATION DES LIEUX :**

### **1. Les acteurs veilleront à assurer un accueil hospitalités et une restauration VIP alliant qualité et sécurité sanitaire**

- L'accueil Hospitalités et la restauration associée doivent nécessairement être conformes au protocole HCR (Hôtel – Café – Restaurant) ;
- Instaurer le service à la place lors de la première phase sanitaire ;
- Arrivée sur le site aussi échelonnée que possible ;
- Des règles adaptées aux hospitalités pour intégrer la restauration debout, essentielle en loges dès lors que cela sera rendu possible dans le protocole HCR ;
- Une gestion des flux en couloir d'accès aux loges et salons via la mise en place de sens de circulations et des accès dédiés ne croisant pas d'autres populations.

### **2. Les acteurs veilleront à assurer un service à emporter et de restauration efficace sans créer de phénomènes d'engorgements et de brassages de population cf réglementation en cours**

- Le « sans-contact » est favorisé partout dans l'enceinte : restauration (click & collect, paiement sans contact...), toilettes (nettoyage régulier), produits dérivés (commande en amont et système de retrait sur place ou livraison à domicile) ;
- Augmenter le nombre de mange debout ;
- Augmenter le nombre de buvettes/lieux d'achat éphémères pour plus de fluidité.

## III – ÉTAPE N° 5 : LA SORTIE DE L'ENCEINTE

---

### PRINCIPES :

#### **Les acteurs veilleront à éviter les phénomènes de regroupement et d'engorgement**

- Séquencer les sorties de l'enceinte de manière progressive ;
- Répartir les flux sur le maximum de portes visant à assurer un acheminement vers les différents accès de transports en commun selon un principe « d'éclatement » des flux.

#### **RECOMMANDATIONS DÉPOURVUES DE CARACTÈRE OBLIGATOIRE EN FONCTION DES MOYENS DISPONIBLES ET/OU DE LA CONFIGURATION DES LIEUX :**

- Concevoir un processus à respecter pour la sortie des spectateurs de l'enceinte (message du speaker invitant les spectateurs à se lever par tribunes ou par rangs, agents de sécurité qui autorisent progressivement les spectateurs à se lever et à sortir...);
- Coordination étroite avec les services de transports pour maximiser l'offre sur la séquence de sortie.

# CAS SPÉCIFIQUE DES ENCEINTES FERMÉES (FICHE ARENAS)

---

## PRINCIPE :

### **Les exploitants d'enceintes sportives fermées veilleront à assurer un renouvellement de l'air**

- Vérifier l'absence d'obstacles au bon fonctionnement de la diffusion de l'air dans les locaux ;
- S'assurer du bon fonctionnement et de l'entretien de la ventilation mécanique (VMC) ;
- Favoriser la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO<sub>2</sub>) dans l'air (indice ICONNE de confinement) : une mesure de CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> inférieurs à 800 ppm. La mesure du CO<sub>2</sub> dans l'air doit être effectuée à des endroits significatifs de la fréquentation et à des périodes de réelle fréquentation chargée.