

# Plan de protection COVID-19

Etat au 21.12.2021

#### Généralités

L'exposition d'aviculture se tiendra du 21 au 23 janvier 2022 à Espace Gruyère à Bulle. 2'000 visiteurs l'ont fréquenté en 2019. Pour 2022, nos estimations portent sur une fréquentation de 1'200 visiteurs durant les trois jours de la manifestation.

Les conditions accordées par la Préfecture de la Gruyère au moment de l'autorisation sont les suivantes :

- Contrôle du certificat COVID-19 (vacciné, immunisé, ou 2G) pour toute personne pénétrant dans l'enceinte de la manifestation
- Port du masque obligatoire dès 12 ans
- Obligation de consommer assis
- · Pas d'exigence particulière pour les moins de 12 ans
- Etablissement d'un plan de protection

Si ces conditions devaient être différentes au moment de l'événement, le concept de l'édition 2022 devrait être revu ou l'événement pourrait être annulé.

## Index

#### **Table des matières**

1.	Personnel de l'organisateur	p. 4	Abréviations courantes
2.	Restaurants (pintes) et bars	p. 5	SAG – Société d'aviculture de la Gruyère
3.	<u>Eleveurs</u>	p. 6	erta decide d'avioaital e de la Grayere
4.	Prestataires externes	p. 7	EG – Espace Gruyère
5.	Arrivée et départ des animaux	p. 8	BT - Boccard Traiteur
6.	<u>Nettoyage</u>	p. 9	OCC - Organe cantonal de conduite
7.	Mesures générales	p. 10	OOO - Organe cantonal de conduite
8.	<u>Information</u>	p. 11	O – Obligation
9.	Certificat COVID	p. 12	R - Recommandation
10.	Schéma du dispositif de contrôle	p. 13	I Information
11.	Annexes	p. 14 et suivantes	I - Information

# 1. Personnel de l'organisateur

Thème	Mesures	Niveau	Info par	Responsable
Protection des employés	L'organisateur / respectivement l'employeur s'assure de la sécurité de son personnel par des mesures d'hygiène appropriées selon recommandations de l'OFSP et la mise à disposition de matériel de protection si nécessaire.	0	SAG	SAG
Employés admis	Seul du personnel vacciné ou immunisé peut être recruté et employé sur site. Le contrôle du passeport COVID s'applique. Seul les personnes répondant aux critères de contrôle recevront un droit d'accès à l'événement. Le port du masque est en outre obligatoire et en tout temps (montage, événement et démontage).	0	SAG	SAG
Hygiène des mains	Le personnel se lave régulièrement les mains avec de l'eau et du savon:  • À l'arrivée sur le lieu de travail  • Avant et après les pauses  • Régulièrement dans l'intervalle.  Du désinfectant est mis à disposition sur le lieu de travail	0	SAG	SAG
Employé malade	Le personnel malade ou avec symptômes n'est pas autorisé à se rendre sur le site. En cas de doute, il est renvoyé à la maison avec obligation de réaliser un test PCR. Le retour ne sera autorisé que sur présentation d'un test négatif.	0	SAG	SAG
Information	Le personnel est dûment informé sur les règles en vigueur et participe à la communication aux visiteurs durant l'événement.	0	SAG	SAG

#### 2. Restaurants et bars

Thème	Mesures	Niveau	Info par	Responsable
Conditions	Les conditions accordées pour l'édition du 21 au 23 janvier ne prévoient <u>aucune</u> restriction de capacité (distance entre les tables, nombre de personnes à table), ni collecte de coordonnées. Les règles standard d'hygiène en matière de restauration sont applicables.	I	SAG	Exploitant
Personnel	Les règles en vigueur pour le personnel de l'organisateur s'appliquent également pour le personnel de restauration. Il appartient à l'exploitant de renseigner son personnel et d'appliquer ces règles de manière stricte.	0	SAG	BT
Accès	Un accès contrôlé est réservé aux exposants et leur personnel à l'arrière du bâtiment pendant la période de montage et e démontage. Cet accès doit être unique pour que l'organisateur puisse mettre en place un contrôle efficace.	R	SAG	ВТ
Hygiène des mains	L'exploitant prévoira aux entrées de son restaurant, un ou plusieurs poste de désinfection des mains pour ses hôtes. Il en va de même pour les bars.	0	SAG	ВТ
Nettoyage	L'exploitant assurera un nettoyage régulier des tables, chaises et autres surfaces de contact entre chaque client / groupe de clients.	0	SAG	ВТ

## 3. Eleveurs, exposants

Mesures	Niveau	Info par	Responsable
Les conditions accordées pour l'édition du 21 au 23 janvier ne prévoient <u>aucune</u> restriction de capacité (nombre de personnes simultanées), le port du masque est par contre obligatoire dans l'enceinte d'Espace Gruyère. Les règles standard d'hygiène en vigueur s'appliquent en fonction des zones. Exposition, restaurant,	I	SAG	SAG
Les règles en vigueur pour le personnel de l'organisateur s'appliquent également pour le personnel engagé par les éleveurs. Il appartient à l'éleveur de renseigner son personnel et d'appliquer ces règles de manière stricte.	0	SAG	SAG
Un accès contrôlé est réservé aux éleveurs et à leur personnel à l'arrière du bâtiment pendant la période de montage - démontage. Cet accès doit être unique pour que l'organisateur puisse mettre en place un contrôle efficace d'accès. Pendant les périodes de l'événement ouvertes au public, seul l'accès par l'entrée principale d'espace Gruyère sera utilisable et utilisé.	R	SAG	SAG
L'éleveur, exposant prévoira sur son stand un ou plusieurs poste de désinfection des mains.	0	SAG	SAG
L'éleveur, exposant assurera un nettoyage régulier des surfaces de contact fréquemment touchées.	0	SAG	SAG
	Les conditions accordées pour l'édition du 21 au 23 janvier ne prévoient aucune restriction de capacité (nombre de personnes simultanées), le port du masque est par contre obligatoire dans l'enceinte d'Espace Gruyère. Les règles standard d'hygiène en vigueur s'appliquent en fonction des zones. Exposition, restaurant,  Les règles en vigueur pour le personnel de l'organisateur s'appliquent également pour le personnel engagé par les éleveurs. Il appartient à l'éleveur de renseigner son personnel et d'appliquer ces règles de manière stricte.  Un accès contrôlé est réservé aux éleveurs et à leur personnel à l'arrière du bâtiment pendant la période de montage - démontage. Cet accès doit être unique pour que l'organisateur puisse mettre en place un contrôle efficace d'accès. Pendant les périodes de l'événement ouvertes au public, seul l'accès par l'entrée principale d'espace Gruyère sera utilisable et utilisé.  L'éleveur, exposant prévoira sur son stand un ou plusieurs poste de désinfection des mains.  L'éleveur, exposant assurera un nettoyage régulier des surfaces de contact	Les conditions accordées pour l'édition du 21 au 23 janvier ne prévoient aucune restriction de capacité (nombre de personnes simultanées), le port du masque est par contre obligatoire dans l'enceinte d'Espace Gruyère. Les règles standard d'hygiène en vigueur s'appliquent en fonction des zones. Exposition, restaurant,  Les règles en vigueur pour le personnel de l'organisateur s'appliquent également pour le personnel engagé par les éleveurs. Il appartient à l'éleveur de renseigner son personnel et d'appliquer ces règles de manière stricte.  Un accès contrôlé est réservé aux éleveurs et à leur personnel à l'arrière du bâtiment pendant la période de montage - démontage. Cet accès doit être unique pour que l'organisateur puisse mettre en place un contrôle efficace d'accès. Pendant les périodes de l'événement ouvertes au public, seul l'accès par l'entrée principale d'espace Gruyère sera utilisable et utilisé.  L'éleveur, exposant prévoira sur son stand un ou plusieurs poste de désinfection des mains.  L'éleveur, exposant assurera un nettoyage régulier des surfaces de contact  O	Les conditions accordées pour l'édition du 21 au 23 janvier ne prévoient  aucune restriction de capacité (nombre de personnes simultanées), le port du masque est par contre obligatoire dans l'enceinte d'Espace Gruyère. Les règles standard d'hygiène en vigueur s'appliquent en fonction des zones. Exposition, restaurant,  Les règles en vigueur pour le personnel de l'organisateur s'appliquent également pour le personnel engagé par les éleveurs. Il appartient à l'éleveur de renseigner son personnel et d'appliquer ces règles de manière stricte.  Un accès contrôlé est réservé aux éleveurs et à leur personnel à l'arrière du bâtiment pendant la période de montage - démontage. Cet accès doit être unique pour que l'organisateur puisse mettre en place un contrôle efficace d'accès. Pendant les périodes de l'événement ouvertes au public, seul l'accès par l'entrée principale d'espace Gruyère sera utilisable et utilisé.  L'éleveur, exposant prévoira sur son stand un ou plusieurs poste de désinfection des mains.  L'éleveur, exposant assurera un nettoyage régulier des surfaces de contact  O SAG

## 4. Prestataires externes

Thème	Mesures	Niveau	Info par	Responsable
Conditions	Durant le montage et le démontage, le contrôle du passeport COVID est aussi nécessaire du moment qu'il entre dans l'enceinte d'Espace Gruyère.	I/R	SAG	Prestataire
Personnel	De plus, le personnel du prestataire est tenu de porter un masque à l'intérieur des locaux, de respecter les règles d'hygiène et de distance (tant que possible). Les dispositions relatives au personnel malade (point 1.) sont applicables. L'information et le respect de ces règles est sous la responsabilité du prestataire.	0	SAG	Prestataire
Contrôle	Chaque prestataire tient une liste journalière et horaire du personnel qui a travaillé sur le site d'Espace Gruyère durant le montage et le démontage. Si l'un d'entre eux développe la maladie, il en informe immédiatement l'organisateur.	0	SAG	Prestataire
Information	Chaque mandataire (éleveurs, association, exploitant, organisateur) informe ses prestataires des présentes conditions et s'assure de leur respect.	0	SAG	Prestataire

## 5. Arrivée et départ des animaux

Thème	Mesures	Niveau	Info par	Responsable
Conditions	Durant les périodes réservées à l'arrivée ainsi qu'au départ des animaux, le contrôle du passeport COVID reste applicable. Le prestataire de livraison doit faire recours à du personnel vacciné ou immunisé.	I	SAG	SAG
Personnel avec certificat	Les éleveurs se rendent à/aux portes de livraisons sises à l'arrière du bâtiment et se soumettent au contrôle du certificat. Aucun accès n'est autorisée par l'entrée principale durant les période réservées à l'arrivée des animaux.	0	SAG	SAG
Personnel sans certificat	Les éleveurs se rendent à la zone de livraisons sises à l'arrière du bâtiment et appellent l'exposant concerné pour prise en charge de la marchandise livrée à l'extérieur. Le livreur n'est pas autorisé à pénétrer dans l'enceinte d'Espace Gruyère.	0	SAG	SAG
Information	Chaque mandataire (exposant, association, exploitant, organisateur) informe ses prestataires des présentes conditions.	0	SAG	SAG

# 6. Nettoyage

Thème	Mesures	Niveau	Info par	Responsable
Personnel	Les règles en vigueur pour le personnel de l'organisateur s'appliquent également pour le personnel de l'entreprise de nettoyage. Il appartient au prestataire de renseigner son personnel et d'appliquer ces règles de manière stricte.	ı	EG	HIB
Nettoyage des sanitaires	Les toilettes sont nettoyées et désinfectées selon un planning régulier (à établir) mais également en fonction de la fréquentation. La disponibilité de désinfectant pour le public est contrôlée régulièrement.	0	EG	HIB
Nettoyage des surfaces et espaces communs	Les surfaces de contact (desk d'accueil, mains-courantes, poignées de porte, bancomat) sont nettoyés régulièrement avec un détergent ou un désinfectant.	0	EG	HIB
Evacuation des déchets	L'organisateur et le prestataire prévoient suffisamment de poubelles, qui sont vidées à intervalles réguliers (enlèvement du sac). Le personnel porte des gants pour manipuler les déchets (à jeter immédiatement après usage) et se lave soigneusement les mains.	0	EG	HIB

# 7. Mesures générales

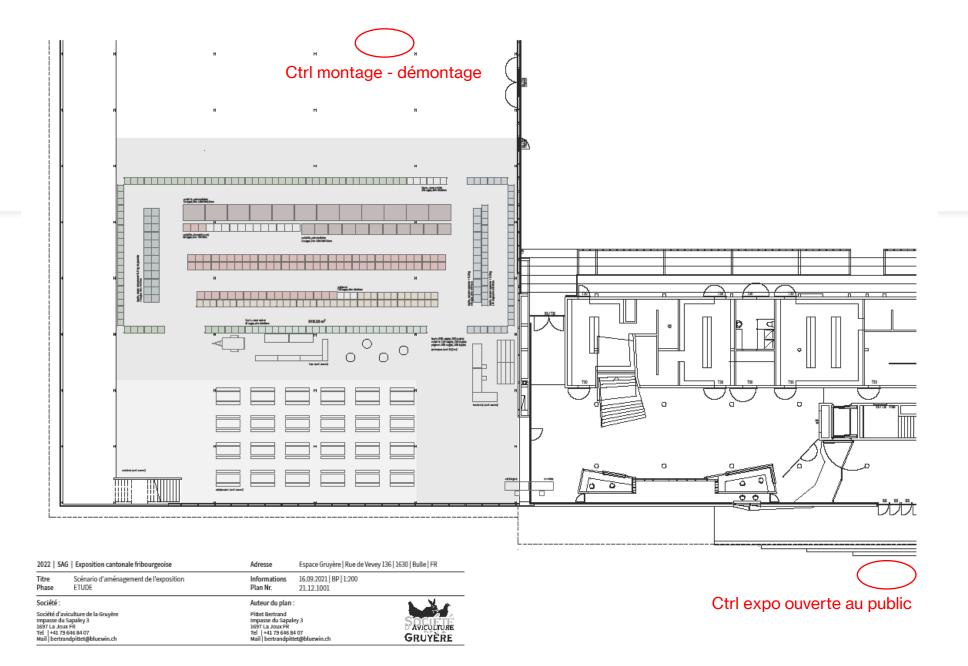
Thème	Mesures	Niveau	Info par	Responsable
Accès à la manifestation	Exclusivement réservé aux personnes vaccinées, immunisées avec contrôle du certificat. De plus, port du masque obligatoire à l'intérieur.	0	SAG	SAG
En cas de symptômes	Toute personne présentant des symptômes de maladie se verra refuser l'entrée. Une personne présente à l'intérieur avec symptômes est prise en charge par les Samaritains, se voit remettre un masque et est priée de quitter les lieux avec effet immédiat. Si requis, le médecin cantonal est informé.	0	SAG	SAG
Hygiène générale	Des postes de désinfection sont placés aux endroits stratégiques : entrée principale, accès éleveurs, zone(s) fumeurs, WC, entrées des halles, information, caisses. L'hygiène sur les stands, dans les pintes est de la responsabilité de l'exploitant.	0	SAG	SAG
Aération régulière des locaux	L'organisateur assure un renouvellement d'air régulier dans les locaux, par les moyens disponibles : ventilation, exutoires, ouverture des portes.	0	SAG	SAG
Systèmes de paiement	L'organisateur encourage ses visiteurs à utiliser des moyens de paiement sans contact aux caisses.	R	SAG	SAG

## 8. Information

Thème	Mesures	Niveau	Info par	Responsable
Participants	Le présent plan de protection est remis à l'ensemble des éleveurs (éleveurs, exploitants, prestataires, personnel) avec recommandation d'application. La confirmation de participation à l'exposition d'aviculture implique l'engagement tacite des éleveurs et prestataires à appliquer strictement les règles en vigueur.	ı	SAG	SAG
Visiteurs	Le présent plan de protection est mis à la disposition des visiteurs sur le site internet de la manifestation ainsi qu'à l'information. Les visiteurs sont dûment informés des conditions d'accès (COVID-CERT) par tous les moyens disponibles.	0	SAG	SAG
Moyens d'information	Affichage papier et digital, site internet, FAQ, messages par haut-parleur, pages Facebook et Instagram, communiqué de presse, information sur les publicités (print, digital et si possible, radio-TV).	0	SAG	SAG

## 9. Certificat COVID

Thème	Mesures		Niveau	Info par	Responsable
Validité des certificats		nois après le 2º vaccin ois après la sortie d'isolement	0	SAG OCC	Securitas
Certificats admis	Certificats avec code QR sous forme papier ou numérique sur smartphone ou via l'App « COVID-CERT »		Ο	SAG	Securitas
Contrôle	Scan du code QR du certificat au moyen de l'App « COVID-CHECK » Contrôle de l'identité du détenteur au moyen de la carte d'identité ou d'un permis de conduire. Les détenteurs d'un certificat non valide sont refoulés.		0	SAG	Securitas
Points de contrôle	Filières de contrôle « visiteurs » devant l'entrée principale (schéma). Filières de contrôle « éleveurs et personnel » à l'arrière du bâtiment (schéma)		0	SAG	Securitas
Eleveurs, personnel, livreurs, carte permanente, Jeunes en dessous de 16 ans	A l'étude : remise d'un bracelet horodaté ou de co personne a déjà été contrôlée pour limiter le noml	•	R	SAG	Securitas





# **CONTRÔLE EXPRESS**

Présentez votre pass numérique auto-validé avec votre pièce d'identité

**OUVREZ L'APP COVID CERT ET APPUYEZ SUR LE QR-CODE** 



APPUYEZ SUR LE CERCLE **BLEU EN BAS** A DROITE



**PRESENTEZ** LA VALIDATION **AVEC VOTRE** PIECE D'IDENTITÉ







## 9. Résumé

#### Coronavirus: le Conseil fédéral renforce les mesures

17.12.2021

A partir du 20 décembre dans toute la Suisse:



#### Application renforcée du certificat à l'intérieur

Culture, loisirs, sport, restaurants, événements















Là où on ne peut ni porter un masque ni consommer assis (p. ex. discos, piscines, bars, sport intensif, musique à vent)



A l'extérieur: événements de plus de 300 personnes



3G Personnes vaccinées, guéries ou testées

2G Personnes vac-cinées ou guéries

26+ Personnes vaccinées/guéries dans les 4 derniers mois ou vaccinées/guéries qui présentent un test négatif





#### Réunions de famille et entre amis



Max. 10 personnes dès 1 personne non vaccinée ou non guérie



A l'intérieur: max. 30 personnes (2G)



A l'extérieur: max. 50 personnes



#### Télétravail obligatoire

Si impossible: masque obligatoire dans les locaux partagés



Masque obligatoire au secondaire II

Plusieurs cantons ont fixé des règles plus strictes



Swiss Confederation

Conseil fédéral





Se faire