

PLAN DE SÉCURITÉ SANITAIRE COVID-19

DE L'INDUSTRIE TOURISTIQUE



APPROCHE SECTORIELLE

Agrotourisme et tourisme gourmand



Remerciements

Nous tenons à remercier toutes les organisations qui ont participé d'une façon ou d'une autre à l'élaboration et à la validation du contenu du présent document et plus particulièrement:

- Conseil des vins du Québec
- Événements Attractions Québec
- Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière
- Gaspésie Gourmande
- Table agroalimentaire de l'Outaouais
- Association des marchés publics du Québec
- Association des producteurs de fraises et framboises du Québec
- Association des microbrasseries du Québec
- Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière

Nous remercions également le ministère du Tourisme, de même que les professionnels du Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT) qui ont révisé et bonifié par leurs commentaires et propositions toute la documentation produite.

Équipe de travail :

Associations responsables de la coordination du projet :

- Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand (AATGQ)
- Société du réseau ÉCONOMUSÉE (SRÉ)

Direction du projet : Carl-Éric Guertin, SRÉ
Odette Chaput, AATGQ

Consultation avec les partenaires : Carl-Éric Guertin, SRÉ
Odette Chaput, AATGQ

Conception /rédaction : Carl-Éric Guertin, SRÉ
Joëlle-Maxime Renaud, SRÉ
Mélanie Dassylva, SRÉ
Dorine Ibrelisle SRÉ
Odette Chaput, AATGQ
Nadia Dufour, AATGQ

Révision linguistique : Michèle Jean, SRÉ

Conception graphique de la page couverture : Mireille Bélanger, SRÉ

Photographie de la page couverture : Jean-François Michaud

Vaillancourt Riou & associés, avocats

Directeur/chargé de projet : Marc Vaillancourt, avocat

Professionnels de recherche : Marie-Sophie Demers, avocate
Marie-Claude Riou, avocate
Fanny Mondou, avocate

Soutien : Karl Bourassa, adjoint administratif, archiviste

Publication canadienne

ISBN —

Dépôt légal — Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2020

Dépôt légal — Bibliothèque et Archives Canada, 2020

TABLE DES MATIÈRES

PRÉAMBULE	5
À QUI S'ADRESSE CE PLAN DE SÉCURITÉ SANITAIRE	6
RAPPEL DES CONSIGNES GÉNÉRALES DE SANTÉ PUBLIQUE	7
1. CONTEXTE ET CONDITIONS DE REDÉMARRAGE	9
1.1 CONTEXTE	9
1.2 ACTIVITÉS ESSENTIELLES	9
1.3 PRINCIPAUX RISQUES D'INFECTIONS ET POINTS DE CONTACTS	10
2. LES MESURES DE PRÉVENTION TRANSVERSALES	11
2.1 DISTANCIATION PHYSIQUE	11
2.2 INFORMATION À L'ARRIVÉE DU CLIENT	11
2.3 GESTION DES ARRIVÉES ET DES FILES D'ATTENTE	12
2.4 GESTION DE LA CIRCULATION DES CLIENTS SUR LE SITE	12
3. LES MESURES DE PRÉVENTION PAR TYPE D'ACTIVITÉS	14
3.1 AIRES DE PIQUE-NIQUE	14
3.2 RESTAURATION CHEZ LES PRODUCTEURS ET ARTISANS	14
3.3 ACTIVITÉS DE DÉCOUVERTE DES PRODUITS DU TERROIR	15
3.4 AUTOCUEILLETTE DE FRUITS ET DE LÉGUMES	17
3.5 VISITES ET ACTIVITÉS D'INTERPRÉTATION, PARCOURS ET SENTIERS DE DÉCOUVERTE	18
3.6 VENTE DIRECTE EN KIOSQUE ET BOUTIQUE, COMMANDES POUR EMPORTER, LIVRAISON	20
3.7. AIRES DE JEUX	20
3.8. ACTIVITÉS EN LIEN AVEC LES ANIMAUX	20
3.9 ÉVÉNEMENTS DE TYPE RASSEMBLEMENT	21
4. Annexes	21

PRÉAMBULE

Les entreprises devront être prêtes à appliquer les mesures préventives liées à la lutte contre le coronavirus, et avoir formé leur personnel en conséquence. Ce processus pourrait leur demander quelques jours de préparation.

Les recommandations émises dans le présent document s'appuient sur les directives gouvernementales en vigueur en date du 16 avril 2021. Ces recommandations sont appelées à être modifiées ou ajustées selon l'évolution de la situation et les nouvelles directives qui seront émises par les instances gouvernementales. Les partenaires au projet tiendront leurs membres informés de l'évolution de la situation, et mettront la documentation à jour de façon régulière.

Notez également que le présent document vient compléter le **Plan de sécurité sanitaire COVID-19 de l'industrie touristique**, lequel édicte l'ensemble des règles de base applicables à toutes les entreprises touristiques du Québec. **Les deux documents doivent être lus de façon complémentaire.**

Bien que nous ayons tenté de concentrer dans les pages qui suivent un maximum d'informations, il va de soi que les sources gouvernementales demeurent en tout temps prioritaires.

NOTE : Ce document est réservé à un usage restreint auprès des artisans transformateurs et des producteurs agrotouristiques afin de les guider dans leurs activités en période de pandémie. Il n'est pas destiné à une communication dans l'espace public.

À QUI S'ADRESSE CE PLAN DE SÉCURITÉ SANITAIRE

Ce plan de sécurité sanitaire est adressé aux producteurs agrotouristiques et aux artisans transformateurs qui offrent des activités et des services à la clientèle touristique. Il a pour objectif d'informer les exploitants sur les mesures de sécurité sanitaire devant être mises en place tout au long du parcours du visiteur, notamment en ce qui a trait aux mesures d'hygiène et à la distanciation sociale.

Les recommandations émises dans le présent document s'appuient sur les directives gouvernementales. Celles-ci pourraient être modifiées ou ajustées selon l'évolution de la situation et des nouvelles directives qui pourraient survenir. Nous informerons les entreprises au fur et à mesure des changements.

RAPPEL DES CONSIGNES GÉNÉRALES DE SANTÉ PUBLIQUE

****À RESPECTER EN TOUT TEMPS ET EN TOUS LIEUX****

- Interdire l'accès à toute personne (travailleur, client, invité, etc.) qui a reçu une consigne d'isolement de la santé publique ou de son médecin ou qui présente un ou plusieurs des symptômes compatibles avec la COVID-19. Il s'agit des symptômes suivants :
 - Apparition ou aggravation d'une toux
 - Fièvre
 - Difficulté respiratoire
 - Perte soudaine de l'odorat sans congestion nasale, avec ou sans perte de goût
- Des affiches rappelant cette interdiction ou un questionnaire simple administré à l'entrée peuvent permettre d'appliquer cette consigne.
- Établir un protocole clair sur la prise en charge d'une personne qui développerait des symptômes compatibles avec la COVID-19 sur place, et qu'il soit connu par toutes les personnes qui seraient susceptibles d'intervenir dans de telles situations. L'équipement de protection nécessaire doit aussi être disponible :
 - Si une personne développe des symptômes de la COVID-19 sur place, elle doit être immédiatement isolée dans un local fermé et dédié et porter un masque de procédure. Appeler au 1 877 644-4545. Éviter tout contact à moins de deux mètres avec d'autres personnes. Assurer une surveillance de la personne, si son état le requiert.
 - Les symptômes compatibles avec la COVID-19 sont décrits en début de section sur les mesures individuelles.
- Aménager les lieux et de gérer la circulation des personnes (travailleurs, clients, etc.) pour que la distanciation physique de deux mètres soit respectée en tout temps et en tous lieux, sauf pour les personnes qui habitent à la même adresse.
 - Il faut être particulièrement vigilant pour assurer une circulation fluide et organisée dans les zones qui créent des goulots d'étranglement et des files d'attente comme les entrées.
 - S'il est impossible de respecter la distance de deux mètres en tous lieux, installer si possible des barrières physiques (panneaux transparents, etc.) qui protègent les personnes dans la zone de contacts rapprochés, par exemple un panneau transparent entre le travailleur et les clients à la caisse. En l'absence de barrière physique, limiter le plus possible la durée des contacts rapprochés, viser ne pas dépasser 15 minutes cumulatives.
 - Pour les clients, lorsque la distance de deux mètres en l'absence de la protection d'une barrière physique ne peut être respectée en tout temps, le port du masque de procédure (idéalement) ou du couvre visage obligatoire.

- Pour les travailleurs à un poste de travail où il est impossible de maintenir une distance minimale de deux mètres pour plus de 15 minutes cumulés dans un même quart de travail, des adaptations doivent être apportées :
 - Installer une barrière physique adéquate pour séparer le travailleur des autres travailleurs et de la clientèle lorsque la distance de deux mètres ne peut être respectée.
 - Dans l'impossibilité ou dans l'attente de mettre en place les mesures de distanciation ou une barrière physique : Le port du masque de procédure médicale certifié FDA (masque chirurgical ou masque de procédure) et d'une protection oculaire (lunettes avec protection sur le côté ou visière) sont obligatoires pour le travailleur.
- Respecter les directives selon le code de couleurs de votre région en vigueur sur les rassemblements pour le nombre de personnes présentes dans un même lieu.
- Que le partage d'équipement ou la manipulation par plusieurs personnes d'objets non désinfectés (par un produit reconnu efficace ou par une mise quarantaine suffisante) soient évités :
 - Par exemple, il est recommandé de favoriser le paiement par carte, d'éviter la distribution de documents en papier et d'éliminer les objets communs des aires d'attente (journaux, revues, etc.).
 - S'il y a distribution ou collecte d'objets, une seule personne doit être dédiée à cette tâche, celle-ci doit procéder à l'hygiène des mains avant et après la manipulation des objets et après qu'elle ait touché à son visage.
- Que les installations requises pour l'hygiène des mains soient facilement accessibles, fonctionnelles et disponibles en quantité suffisante en fonction du nombre de personnes sur place.
- Que les travailleurs, les usagers et les clients soient encouragés à se laver les mains pendant 20 secondes avec de l'eau et du savon (idéalement) ou avec une solution hydro alcoolique contenant au moins 60 % d'alcool, à leur arrivée, puis fréquemment par la suite.
- Tous les travailleurs devraient minimalement pouvoir se laver les mains à l'arrivée et au départ du travail, après avoir touché des surfaces fréquemment touchées (comptoirs, tables, chaises, poignées de porte, interrupteurs, poignées et surfaces des électroménagers, téléphones, menus, accessoires informatiques, etc.), avant et après les pauses et les repas, lors du passage aux toilettes, à l'entrée et à la sortie des ascenseurs.

1. CONTEXTE ET CONDITIONS DE REDÉMARRAGE

1.1 CONTEXTE

Au sein de l'industrie touristique, l'agrotourisme et le tourisme gourmand est l'un des secteurs susceptibles de tirer avantage de certaines tendances qui vont être influencées par les conséquences sociales, économiques et environnementales de la pandémie de coronavirus :

- La forte préoccupation d'éviter les risques sanitaires liés aux rassemblements de personnes et aux foules va inciter les visiteurs à aller vers des sites plus intimistes et à se rendre en dehors des centres urbains. Les sites agrotouristiques, situés en grande majorité en région, sont la plupart du temps des sites de capacité limitée et avec une zone en plein air, où les règles sanitaires liées à la distanciation sociale, malgré les réelles adaptations requises, seront plus faciles à respecter que dans des attrait à forte capacité, et dans un environnement moins anxigène.
- La préoccupation d'éviter les risques sanitaires incitera les Québécois à rester à proximité et à encourager les entreprises en découvrant et redécouvrant leur coin de pays, et à renouer avec la tradition et l'identité culturelle que représentent les produits du terroir mis en valeur par les entreprises en tourisme gourmand.
- Ces entreprises offrent un modèle qui repose sur le contact direct et personnalisé avec les visiteurs, une approche qui sera recherchée et qui est compatible avec des mesures de distanciation sociale.
- Dans une approche de tourisme durable et de consommation responsable, le mouvement social fort qui se dessine au Québec en faveur de l'achat local et de la contribution à la vitalité des communautés locales, notamment en région, donne une valeur particulière au secteur de l'agrotourisme et du tourisme gourmand. Ce secteur représente ainsi un exemple évident de circuit d'approvisionnement court, auquel les consommateurs sont de plus en plus sensibles.
- L'approche expérientielle qui caractérise la visite de sites agrotouristiques et de lieux de tourisme gourmand est un atout, encore plus important dans les circonstances actuelles, pour en faire des lieux de découverte distinctifs, qui vont répondre aux aspirations de plus en plus précises et exigeantes des visiteurs, en quête de sens dans leurs activités récréotouristiques.
- De la formation et de l'accompagnement seront offerts aux entreprises pour les soutenir dans l'implantation des mesures ou pour l'aide à l'adaptation des mesures à leur site et leurs particularités.

1.2 ACTIVITÉS ESSENTIELLES

Les activités de production des entreprises agricoles et des entreprises de transformation alimentaire sont déjà considérées comme service essentiel.

Ces entreprises peuvent donc poursuivre la vente directe aux consommateurs en kiosque et boutique, le service à l'auto, la livraison et la vente de repas prêt-à-emporter, pourvu que les mesures et les consignes d'hygiène et de santé publique soient respectées.

Les producteurs et artisans misent sur les activités suivantes qui sont considérées comme essentielles :

- Les aires de pique-nique
- La restauration chez les producteurs et artisans
- Les activités de découverte des produits du terroir

- L'autocueillette de fruits et de légumes
- Les visites et activités d'interprétation
- Les parcours et sentiers de découverte
- La vente directe en kiosque et boutique, commandes pour emporter, livraison
- Les aires de jeux
- Les activités en lien avec les animaux
- Les événements de type rassemblement

1.3 PRINCIPAUX RISQUES D'INFECTIONS ET POINTS DE CONTACTS

Les principaux risques d'infection prévisibles pour les visites à la ferme et chez les artisans transformateurs, pour l'autocueillette et pour les repas à la ferme sont les suivants :

- **Contact humain**
- **Espaces d'accueil et de vente** : poignées de portes, comptoirs, caisse, clés, terminaux de paiement par carte, téléphones, postes et surfaces de de travail, surfaces d'écran tactile, clavier d'ordinateur, souris d'ordinateur, télécommandes, commandes de photocopieur ou de télécopieur, walkies-talkies, comptoir de service
- **Espace d'animation** : surfaces d'écran tactile, télécommande, manipulation de panneaux d'interprétation numériques et traditionnels, location d'appareils mobiles pour effectuer des visites autoguidées, espaces de présentation et de projection (chaises, bancs, etc.), main courante
- **Espace sanitaire** : robinets, toilettes et chasses d'eau, poignées de portes, éviers, comptoirs et les équipements d'entretien (aspirateur, balai, etc.)
- **Espace de dégustation et de restauration** : manipulation des assiettes, contenants, verres et ustensiles, comptoir de service, menus, table à pique-nique, tables, chaises, coussins
- **Matériel et équipements** dans les fermes, lieux de production et de transformation, contact avec les animaux
- **Aires de jeux** pour les enfants

2. LES MESURES DE PRÉVENTION TRANSVERSALES

2.1 DISTANCIATION PHYSIQUE

De façon générale, et afin de respecter les règles de distanciation pour toutes les activités, l'entreprise devra :

- D'abord, préparer un [plan d'urgence](#) advenant la constatation de symptômes ou la déclaration d'un cas de COVID-19. Il faut préciser que celui-ci pourrait différer selon la catégorie de personne infectée (employé ou client) et, surtout, selon que cette personne soit présente ou non dans l'institution muséale.
- Pour les tâches où il est impossible de maintenir une distance minimale exigée avec quiconque pour plus de 15 minutes cumulés dans un même quart de travail, des adaptations doivent être apportées :
 - Installer une barrière physique adéquate pour séparer le travailleur des autres travailleurs et de la clientèle lorsque la distance de deux mètres ne peut être respectée
 - Dans l'impossibilité ou dans l'attente de mettre en place les mesures de distanciation ou une barrière physique : le port du masque de procédure de qualité et d'une protection oculaire (lunettes avec protection sur le côté ou visière) est obligatoire sont recommandés pour le travailleur.
- Limiter le nombre de clients qui sont dans l'établissement en même temps
- Se doter d'un système de gestion de la file d'attente
- Installer des repères physiques au sol ou sur les murs (autocollants, affiches ou pancartes) pour indiquer la distance de deux mètres à respecter entre les clients aux files d'attente, aux caisses, à l'entrée et dans les espaces de circulation ;
- Installer aux endroits clés du site, des stations de lavage des mains ou des distributeurs de solution hydro alcoolique pour la désinfection des mains et inciter les gens à les utiliser par des affiches placées à la vue de la clientèle (caisse, à l'entrée des boutiques, à l'entrées des aires de découverte des produits du terroir, des aires de restauration, aires de pique-nique et terrasse, à l'entrée des bâtiments pour les visites, les sentiers de découverte, etc.) ;
- Respecter la distanciation physique pour chacun des lieux où les activités sont permises ;
- Ajouter des espaces, temporaires ou permanents, pour diminuer le nombre de personnes dans un même lieu encourageant ainsi la distanciation sociale. À titre d'exemple, l'ajout d'une 2^e boutique, d'une 2^e caisse, d'un 2^e comptoir de service, etc. ;

2.2 INFORMATION À L'ARRIVÉE DU CLIENT

Dès son arrivée, le client doit être informé par une affiche placée à la vue de la clientèle :

- Afficher un avis aux visiteurs qu'ils ne peuvent entrer sur le site s'ils présentent un des symptômes liés à la COVID-19 ; <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-002467/?&date=DESC& sujet=covid-19&critere=sujet>
- Des mesures mises en place pour le sécuriser ;

- De l'horaire de la boutique et des activités offertes ;
- Des méthodes pour réserver les activités ou commander des produits ;
- Des services offerts et des heures d'ouverture ;
- Des méthodes de paiement acceptées ;
- Un plan affiché si nécessaire précisant les lieux, services et activités offerts ;
- Des lieux où il peut se laver les mains ou se servir de liquides désinfectants.

2.3 GESTION DES ARRIVÉES ET DES FILES D'ATTENTE

Pour la gestion des arrivées et des files d'attente, l'entreprise devra :

- Désigner une personne responsable des arrivées et files d'attente ;
- La personne responsable devra poser les questions suivantes :
 - Vous ou vos accompagnateurs avez-vous voyagé à l'extérieur du Canada dans les 14 derniers jours
 - Au cours des 14 derniers jours, avez-vous ressenti un ou des symptômes de la COVID-19, à savoir :
 - De la fièvre ?
 - Apparition ou aggravation de la toux ?
 - Des difficultés respiratoires ?
 - Une perte soudaine de l'odorat sans congestion nasale, avec ou sans perte de goût ?
 - Au cours des 14 derniers jours, avez-vous en contact direct avec une personne :
 - Qui a été diagnostiquée comme infectée à la COVID-19 ?
- Se référer à la procédure aux points d'entrée : <https://alliancetouristique.com/wp-content/uploads/2020/06/a53a-procedure-au-point-dentree.pdf>
- Se référer à la procédure reliée aux files d'attente : <https://alliancetouristique.com/wp-content/uploads/2020/05/a54a-procedure-reliee-aux-files-dattente.pdf>
- Mettre en place un système de gestion des arrivées et de la file d'attente :
 - Exemple : prendre en note le numéro de téléphone du client à son arrivée, lui envoyer un message texte aussitôt qu'il pourra entrer dans la boutique, participer à la visite ou l'activité offerte (interprétation, découverte de produits, autocueillette)
- Contrôler les entrées et les sorties des clients pour limiter le nombre de personnes présentes au même moment ;
- Définir un sens de circulation unique obligatoire ;
- Indiquer clairement où se trouvent les files d'attente et les distances de deux mètres à maintenir entre les personnes dans les files d'attente ;

2.4 GESTION DE LA CIRCULATION DES CLIENTS SUR LE SITE

Pour la gestion de la circulation des clients sur le site, l'entreprise devra :

- Désigner une personne responsable du nombre de clients permis dans les différents lieux ;
- Prévoir de nouveaux espaces d'accueil extérieurs afin de maximiser et prioriser les activités à offrir dans les espaces extérieurs ;

- Retirer tous les objets inutiles et non essentiels dans les aires communes et à l'extérieur, par exemple : coussins de chaise, tablettes, tables, chaises, présentoirs, revues, journaux, albums photos, etc., afin de dégager les espaces intérieurs, maximiser l'espace de circulation et éliminer les manipulations ;
- Si la distanciation sociale de 2 mètres n'est pas possible, un sens unique de circulation doit être établi pour éviter que les personnes se croisent ;
- Installer aux endroits clés du site, des stations de lavage des mains ou des distributeurs de solution hydro alcoolique pour la désinfection des mains et inciter les gens à les utiliser par des affiches placées à la vue de la clientèle (caisse, à l'entrée des boutiques, à l'entrées des aires de découverte des produits du terroir et des aires de restauration, aires de pique-nique et terrasse, à l'entrée des bâtiments pour les visites, les sentiers de découverte, etc.) ;
- Étendre les heures d'ouverture afin de diminuer le nombre de personnes présentes au même moment tout en respectant le couvre-feu en vigueur
- Afficher sur son site internet ou sur ses médias sociaux la liste des produits disponibles pour accélérer les achats sur place et mettre en place des communications appropriées ;
- Instaurer un service de commande (par téléphone, par courriel, commande en ligne, etc.) avec préparation des commandes en amont pour restreindre le temps de présence au point de vente ;
- Mettre en place un service de livraison à l'auto afin de diminuer les contacts entre les personnes. Les produits pourraient être déposés directement dans le coffre du client et le paiement pourrait se faire à l'avance ou avec un terminal sans contact.

3. LES MESURES DE PRÉVENTION PAR TYPE D'ACTIVITÉS

3.1 AIRES DE PIQUE-NIQUE

Les espaces extérieurs permettent aux clientèles de tous âges de s'arrêter et de vivre les grands espaces à la ferme. Les lieux de pique-nique se situent dans des endroits bucoliques, en pleine nature. Un espace de pique-nique sera réservé aux personnes habitant à la même adresse.

Les aires de pique-nique se définissent de deux façons :

- Un espace autonome délimité, où les emplacements permis sont identifiés et le nombre de personnes précisé. Le client est invité à apporter son ameublement (chaises, couverture, table et nappe). Aucun ameublement ne serait fourni par le producteur ;
- Un espace aménagé, où tables et chaises sont mises à la disposition de la clientèle. Le personnel aura la charge de nettoyer et désinfecter les tables et chaises après chaque usage.

Pour les aires de pique-nique autonomes, l'entreprise devra :

- Identifier clairement à la vue de la clientèle, les aires de pique-nique possibles sur le site ;
- Identifier le nombre de personnes maximales autorisées par aire de pique-nique ;
- Inviter le client à apporter son ameublement (chaises, couverture, table et nappe) ;
- Installer une station de lavage des mains ou un distributeur de solution hydro alcoolique pour la désinfection des mains, à l'entrée et à la sortie, et qu'une affiche invite les gens à l'utiliser ;
- S'assurer que les espaces autorisés encouragent le respect de la distanciation sociale de deux mètres.

Pour les aires de pique-nique aménagées, l'entreprise devra :

- Déterminer un espace, où tables à pique-nique, tables et chaises sont mises à la disposition de la clientèle ;
- S'assurer que le personnel a la charge de nettoyer et désinfecter les tables à pique-nique, après chaque usage. Pour le nettoyage des surfaces : <https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces>. Pour les produits recommandés : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/medicaments-produits-sante/desinfectants/covid-19/desinfectants-mains.html> ;
- Installer une station de lavage des mains ou un distributeur de solution hydro alcoolique pour la désinfection des mains, à l'entrée et à la sortie, et qu'une affiche invite les gens à l'utiliser ;
- S'assurer que les espaces autorisés encouragent le respect de la distanciation sociale de deux mètres.

3.2 RESTAURATION CHEZ LES PRODUCTEURS ET ARTISANS

L'offre de restauration aux saveurs régionales chez un producteur ou un artisan transformateur et les repas à la ferme sont offerts, soit en prêt-à-emporter ou en restauration sur place. Il s'agit d'une façon d'être en contact avec les produits de la ferme et les produits du terroir locaux, régionaux et du Québec, tout en découvrant les particularités culinaires des régions.

La CNESST a notamment publié un guide visant à soutenir ces établissements. Les entrepreneurs

offrant le service au comptoir et/ou aux tables doivent apporter des adaptations à leur espace afin de limiter le risque de transmission. Ceux-ci doivent donc porter attention aux mesures particulières présentes dans ce document. Les lieux devront être aménagés de façon à favoriser le maintien d'une mesure de distanciation physique en vigueur entre les clients, à moins qu'il ne s'agisse d'occupants d'une même résidence privée ou qu'une barrière physique permettant de limiter la contagion ne les sépare.

Voir le [Guide de normes sanitaires en milieu de travail pour le secteur de la restauration – COVID-19](#)

Pour en connaître davantage sur les mesures de protection qui doivent être mises en place pour protéger la santé de la population lors de la fréquentation des lieux de restauration, il est également possible de consulter les [Directives de santé publique concernant la réouverture des salles à manger et des autres lieux de consommation du secteur de la restauration.](#)

Pour l'offre de restauration à la ferme et aux saveurs régionales chez les producteurs et artisans, l'entreprise devra s'assurer que :

- Le service du repas prêt-à-emporter respecte les normes en cette matière (référence guide d'application des mesures de prévention recommandées : [les points de livraison et de distribution](#));
- Si les tâches ne permettent pas de respecter la distanciation physique en vigueur avec une autre personne lors du service aux tables, et ce sans barrière physique, le personnel de service visé doit porter un masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton);
- Des stations de lavage des mains ou des distributeurs de solution hydro alcoolique pour la désinfection des mains soient installés aux endroits clés et que des affiches soient installées pour inciter les gens à les utiliser;
- Limiter les échanges d'objets avec les clients (ex. : présenter les menus sur des ardoises, code QR ou des écrans).
- Le personnel a la charge de nettoyer et désinfecter les tables et chaises, après chaque usage. Pour le nettoyage des surfaces : <https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces>. Pour les produits recommandés : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/medicaments-produits-sante/desinfectants/covid-19/desinfectants-mains.html>;
- Nettoyer et désinfecter fréquemment le matériel utilisé par l'ensemble du personnel de service, comme le lecteur de carte de crédit, les caisses, les écrans tactiles, les casques d'écoute (service à l'auto), les menus plastifiés réutilisables, les cabarets, etc.

3.3 ACTIVITÉS DE DÉCOUVERTE DES PRODUITS DU TERROIR

La découverte des produits du terroir québécois dans un vignoble, une cidrerie, une microbrasserie, une distillerie, une érablière, une ferme fruitière, chez un apiculteur, une fromagerie, une chocolaterie et autres artisans impacte directement sur la vente des produits en boutique et sur les revenus générés.

🕒 **Activités de découverte de produits alcoolisés et non alcoolisés du terroir québécois (cidres, vins, alcools fins du terroir et bières artisanales)**

L'activité de découverte s'offre de deux façons :

- Le producteur ou l'artisan propose la vente d'un échantillon (exemple : petit format de bouteille de 50 ml) et la vente du verre (contenant à usage unique, recyclable ou en verre). Une fiche descriptive du produit pourrait être accessible via le Web. L'activité de découverte est offerte à un nombre limité de personnes, selon le permis d'alcool en vigueur.
- Le producteur ou l'artisan vend un verre d'alcool (contenant à usage unique, recyclable ou en verre). Une fiche descriptive du produit pourrait être accessible via le Web. L'activité de découverte est offerte à un nombre limité de personnes dans un lieu intérieur et extérieur, lequel est autorisé par la loi.

○ **Activités de découverte de produits alimentaires (chocolats, fromages, etc.)**

L'activité de découverte s'offre ainsi :

- Le producteur ou l'artisan propose des portions en petits formats. Une fiche descriptive du produit pourrait être accessible via le Web. Ces portions sont pré-coupées et préemballées dans un emballage (boîte de dégustation fermée, assiette de dégustation emballée). Les emballages sont jetés à la poubelle après usage.

Pour l'activité de découverte des produits du terroir québécois, l'entreprise devra s'assurer que :

- l'activité de découverte soit offerte à un nombre limité de personnes, dans un lieu intérieur et extérieur, lequel est autorisé par la loi;
- les produits alimentaires soient servis dans un contenant à usage unique ou recyclable et aient été préparés à l'avance, dans une zone répondant aux normes de préparation des aliments du MAPAQ ;
- il doit n'y avoir aucun contact direct entre l'employé et le client, en déposant le verre ou le contenant sur une surface où le client pourra le prendre par lui-même sans contact et en respectant la distanciation sociale. La surface pourra être désinfectée par la suite;
- les verres, les contenants et les ustensiles ayant servi à la découverte des produits doivent être lavés avec de l'eau chaude et le savon à vaisselle habituel. L'utilisation d'un lave-vaisselle convient également. Si le matériel est à usage unique, il doit être jeté ou recyclé ;
- l'employé doit se laver les mains avant de prendre le verre, le contenant et les ustensiles;
- des stations de lavage des mains ou des distributeurs de solution hydro alcoolique pour la désinfection des mains soient installés aux endroits clés et que des affiches soient installées pour inciter les gens à les utiliser;
- le personnel a la charge de nettoyer et désinfecter le comptoir de service, après chaque usage. Pour le nettoyage des surfaces : <https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces>. Pour les produits recommandés : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/medicaments-produits-sante/desinfectants/covid-19/desinfectants-mains.html>;
- des poubelles soient mises à la disposition des clients afin de jeter les emballages des produits.

3.4 AUTOCUEILLETTE DE FRUITS ET DE LÉGUMES

L'autocueillette de fruits et légumes est une activité de découverte et une activité en soutien essentiel aux producteurs agricoles. Dans la situation actuelle, la pénurie de main d'œuvre étant un enjeu majeur pour les producteurs, les cueilleurs sont donc essentiels à la récolte des aliments. L'activité des vendanges est incluse dans le volet de l'autocueillette.

L'autocueillette se réalise ainsi :

- Un nombre limité de cueilleurs par espace déterminé dans les champs ;
- Accueil des cueilleurs par bloc d'heure, par petits groupes et dispersés dans les champs, vergers ou vignes ;
- Éviter, dans la mesure du possible, d'accepter les contenants des clients afin de réduire les risques de contamination. Offrir à la clientèle des contenants pré-pesés pour réaliser l'activité d'autocueillette. Dans le cas où le client amène ses contenants, s'assurer que le client fasse les manipulations lui-même pour la pesée du contenant vide et plein.

Pour l'activité d'autocueillette, l'entreprise devrait s'assurer que :

- Déterminer des conditions d'entrée selon l'espace disponible de façon à respecter la distanciation sociale de deux mètres ;
- Capacité maximum déterminée par le gestionnaire afin de respecter les mesures sanitaires en vigueur
- Attribuer une zone de cueillette aux habitant à la même adresse
- Installer à l'entrée et à la sortie une station de lavage des mains ou un distributeur de solution hydro alcoolique pour la désinfection des mains et inciter les gens à l'utiliser (ex. : affiches); (Idem fiche) ;
- Aménager vos aires d'accueil et de pesée de manière à :
 - Permettre un seul point d'entrée sur le site et un seul point de sortie ;
 - Contrôler les entrées et les sorties des clients pour limiter le nombre de personnes présentes sur le site d'autocueillette au même moment ;
 - Répartir les cueilleurs de façon à respecter la distanciation sociale en évaluant la quantité à récolter et l'espace de cueillette nécessaire ;
 - Afficher à l'entrée de l'emplacement d'autocueillette le nombre maximum d'usagers autorisés ;
 - Définir un sens de circulation unique obligatoire dans les aires d'accueil, de pesée et dans les lieux d'autocueillette (ex. rangs, verger) ;
 - Organiser les files d'attente en installant des repères physiques au sol ou aux murs (lignes, autocollants, cônes, structures de bois, etc.) pour indiquer la distance de 2 mètres à respecter entre les clients.
- Étendre les heures d'ouverture afin de diminuer le nombre de personnes présentes au même moment suivant les horaires du couvre-feu en vigueur.
- Organiser, dans la mesure du possible, des plages horaires pour les périodes d'autocueillette afin de réduire l'achalandage (ex. : système de réservation) ;

- S'il n'est pas possible d'assurer une distance de 2 mètres entre les clients et les employés, installer une séparation physique (cloisons pleines transparentes) entre les employés et les clients (ex. : entre la pesée, le client et l'employé). Dans l'impossibilité ou dans l'attente de mettre en place les mesures de distanciation ou une barrière physique : le port du masque de procédure médical certifié FDA (masque chirurgical ou masque de procédure) et d'une protection oculaire (lunettes avec protection sur le côté ou visière) sont obligatoires pour le travailleur.
- Si vous offrez le transport au champ, les véhicules transportant les clients doivent être remplis à 50 % de leur capacité permettant un espace de deux mètres entre chaque bulles familiales pour garantir une distanciation physique. Le véhicule devra être désinfecté après chaque transport, surtout pour les surfaces fréquemment touchées ;
- Spécifiquement pour les vendanges, l'entreprise doit nettoyer et désinfecter, après chaque usage, les outils de travail prêtés aux vendangeurs avant de les prêter à d'autres cueilleurs ;
- Réserver un espace dans l'aire d'accueil ou de pesée pour déposer les produits et pour que le client emballe lui-même ses achats. Celui-ci peut utiliser des sacs réutilisables, mais ces derniers ne doivent pas être manipulés par les employés. (Idem fiche) ;
- Éviter, dans la mesure du possible, d'accepter les contenants des clients afin de réduire les risques de contamination. Offrir à la clientèle des contenants pré-pesés pour réaliser l'activité d'autocueillette. Dans le cas où le client amène ses contenants, s'assurer que le client fasse les manipulations lui-même pour la pesée du contenant vide et plein ;
- Doter votre entreprise d'un terminal de paiement sans contact ;
- Si possible, prévoir qu'un employé soit dédié au paiement et ne manipule pas les produits des clients ;
- Fournir le nécessaire à l'employé à la caisse pour désinfecter le matériel qui entre en contact avec la clientèle ;
- Installer, au kiosque d'accueil, des affiches qui rappellent aux clients les mesures d'hygiène, d'étiquette respiratoire et de distanciation physique à respecter ;
- Demander au client de se laver les mains après la cueillette au champ, lorsqu'il retournera à l'accueil ou au kiosque pour l'emballage et le paiement ;
- Demander aux clients d'éviter de consommer les fruits et légumes dans les champs et sur le site afin de réduire le contact entre les mains et le visage ;
- Rappeler aux clients de respecter l'étiquette respiratoire lorsqu'ils se trouvent près des aliments non emballés comme les fruits et les légumes et de laver à l'eau courante les fruits et légumes avant de les consommer ;
- Avoir un employé à l'accueil qui rappelle aux clients les règles d'hygiènes et mesures sanitaires de distanciation à respecter durant l'activité d'autocueillette.

3.5 VISITES ET ACTIVITÉS D'INTERPRÉTATION, PARCOURS ET SENTIERS DE DÉCOUVERTE

Les visites de ferme, des lieux de production et de transformation permettent l'apprentissage sur la production et la transformation, l'histoire des lieux, le savoir-faire des producteurs et artisans et les produits créés.

Les visites et activités d'interprétation se réalisent ainsi :

- **Pour les visites à l'intérieur :** ;
 - visites guidées : un nombre limité de visiteurs par visite guidée (selon les règles en vigueur)
 - visites libres ou autoguidées : un nombre limité de visiteurs par visite guidée (selon les règles en vigueur)
- **Pour les visites à l'extérieur :** ;
 - ⊖ visites libres, autoguidées ou guidées : un nombre limité de visiteurs par visite guidée (selon les règles en vigueur)

Voir [guide pour le secteur des activités intérieures et extérieures de sport, de loisir et de plein air](#) et [Rassemblements dans le contexte de la COVID-19](#)
- Un horaire spécifique ;
- Un sens unique pour la visite pour éviter que les groupes ne se croisent pendant la visite ;
- Le port d'un masque ou d'un couvre visage par le guide-accompagnateur est obligatoire, combiné à une visière, pourrait être une solution à envisager si la distanciation physique n'est pas possible avec les visiteurs.

Les parcours et sentiers extérieurs de découverte se définissent ainsi :

- Une personne responsable est désignée à l'entrée du parcours ou du sentier pour gérer les arrivées et files d'attente ;
- Si le parcours ne permet pas la distanciation sociale, le parcours ou le sentier doit être à sens unique pour éviter que les personnes ne se croisent ;
- Un nombre limité de visiteurs par parcours ou sentier est déterminé ;
- Un horaire spécifique est établi pour limiter le nombre de visiteurs par parcours et sentiers.

Pour les visites et activités d'interprétation, l'entreprise devra s'assurer :

- Qu'un horaire spécifique et qu'un sens soient définis à l'avance pour éviter que les groupes ne se croisent pendant la visite ;
- Que dans les fermes, lieux de production ou de transformation, entrepôt et salle de production (ex. : cave à vin, salle d'affinage) l'activité soit permise uniquement et si :
 - Un marquage au sol est posé pour éviter que les visiteurs ne soient à moins de deux mètres de tout équipement ;
 - Une station de lavage des mains ou un distributeur de solution hydro alcoolique pour la désinfection des mains soit installé, à l'entrée et à la sortie, et qu'une affiche invite les gens à l'utiliser.
- Que pour les éléments d'interprétation (panneaux d'interprétation, moniteurs, tablettes, écrans télé, boîtiers de plexiglas ou verre, artefacts ou objets d'interprétation) :
 - Des affiches doivent être installées pour demander aux visiteurs de ne pas toucher aux objets et au mobilier (dont les panneaux d'interprétation) ;

Pour les parcours et sentiers de découverte, l'entreprise devra s'assurer :

- Dans le cas d'une activité type « labyrinthe », une personne responsable est désignée à l'entrée du parcours pour gérer les arrivées et les files d'attente ;

- Que si la distanciation sociale ne le permet pas, le parcours ou le sentier doit être à sens unique pour éviter que les personnes ne se croisent ;
- Que des affiches soient posées, au début et dans le parcours, invitant les gens au respect de la distanciation sociale ;
- Qu'un horaire spécifique soit établi pour limiter le nombre de visiteurs par parcours et sentiers ;
- Qu'un nombre limité de visiteurs par parcours ou sentier soit déterminé ;
- Que des consignes soient clairement affichées à l'entrée du parcours ou du sentier, interdisant au client de toucher le matériel et les équipements qui s'y trouvent ;
- Que pour les panneaux d'interprétation :
 - des affiches doivent être installées pour demander aux visiteurs de ne pas toucher ;
 - un lavage des surfaces est effectué après chaque quart de travail ;
- Que des stations de lavage des mains ou des distributeurs de solution hydro alcoolique pour la désinfection des mains soient installés à l'entrée du parcours et des sentiers et que des affiches soient installées pour inciter les gens à les utiliser.

3.6 VENTE DIRECTE EN KIOSQUE ET BOUTIQUE, COMMANDES POUR EMPORTER, LIVRAISON

Les activités de production des entreprises agricoles et des entreprises de transformation alimentaire sont déjà considérées comme service essentiel. Ces entreprises peuvent donc poursuivre la vente directe aux consommateurs en kiosque et boutique, le service à l'auto, la livraison et la vente de repas prêt-à-emporter, pourvu que les mesures et les consignes d'hygiène et de santé publique soient respectées.

Le MAPAQ a rédigé deux guides pour aider les entreprises à mettre en œuvre les mesures de prévention établies par l'Institut national de santé publique du Québec à l'égard de la COVID-19.

3.7. AIRES DE JEUX

Les aires de jeux sont permises selon les recommandations sanitaires suivantes :

- Permettre l'accès aux structures de jeux respectant les mesures de distanciation physique en vigueur;
- Réaménager au besoin l'espace (enlever, déplacer, etc.) pour aider au respect de la distanciation. Exemple, ne garder qu'une balançoire sur deux;
- Prévoir une station de désinfection à l'entrée et à la sortie de l'aire de jeux;
- Désinfecter régulièrement le matériel et les zones les plus fréquemment touchées et laissez à la disposition des clients des lingettes désinfectantes pour qu'ils puissent désinfecter eux-mêmes les équipements avant ou après chaque usage;
- Prévoir un préposé pour s'assurer de la gestion des files d'attente, et de l'entrée et la sortie des jeux;
- Affichage claire et précise limitant l'accès à la structure de jeux.

3.8. ACTIVITÉS EN LIEN AVEC LES ANIMAUX

Les activités des entreprises en lien avec les animaux sont permises selon les recommandations sanitaires suivantes :

Il est recommandé entre autres de :

- Qu'un horaire spécifique et qu'un sens pour la visite soient définis à l'avance pour éviter que les groupes ne se croisent pendant la visite ;
- Que soit mise en place une procédure pour gérer les entrées dans les fermes, lieux de production ou de transformation et la circulation dans les bâtiments ;
- Que des consignes soient clairement affichées à l'entrée des lieux de production et de transformation, interdisant au client de toucher le matériel et les équipements qui s'y trouvent;
- Que si des randonnées en tracteur ou en voiture à cheval sont offertes, les véhicules transportant les clients doivent être remplis à 50 % de leur capacité permettant un espace de deux mètres entre chaque bulle familiale pour garantir une distanciation physique. Le véhicule devra être désinfecté après chaque transport, surtout pour les surfaces fréquemment touchées ;
- Que des stations de lavage des mains ou des distributeurs de solution hydro alcoolique pour la désinfection des mains soient installés à l'entrée et à la sortie des fermes et que des affiches soient installées pour inciter les gens à les utiliser;
- Qu'une station de lavage des mains (eau et savon seulement, aucune solution hydro alcoolique) soit installée près des lieux où les animaux peuvent être touchés ;
- Que soit désinfecté régulièrement les distributrices pour la nourriture des animaux et les zones les plus fréquemment touchées et que soit laissée à la disposition des clients des lingettes désinfectantes pour qu'ils puissent désinfecter eux-mêmes les équipements avant ou après chaque usage;
- Que soit désinfecté régulièrement les barrières, rampes, clôtures d'enclos et autres équipements les plus fréquemment touchées.

3.9 ÉVÉNEMENTS DE TYPE RASSEMBLEMENT

Tel qu'indiqué dans le [Guide de normes sanitaires pour le secteur des arts de la scène, les salles de spectacle et les cinémas – COVID-19](#), le nombre de spectateurs dans les lieux d'arts de la scène, les salles de spectacle et les cinémas est limité selon les directives de la Santé publique.

Les événements réalisés chez les producteurs agrotouristiques et artisans transformateurs (concert, spectacle, formation, etc.) peuvent être offerts selon les mesures en vigueur.

Il faut préciser que tout équipement, objet ou accessoire utilisé lors d'une prestation doit être nettoyé et désinfecté avant et après leur utilisation.

4. Annexes

