

# Fiche pratique n° 4 : Assurer la sécurité lors de l'ouverture de son site

Assurer la sécurité sur son site lors de son ouverture au public, c'est garantir le bien-être des visiteurs, la préservation de l'exploitation, et c'est aussi une façon de vous protéger !

Quelques conseils :

## 1. Règles de base et identification des risques

Prévoyez les **mêmes protections** pour les visiteurs que pour vous (par exemple, si vous portez un casque et un masque, c'est que le visiteur doit également les porter).

Prévoyez également les **ressources humaines adaptées** selon le nombre de personnes que vous accueillez.

Avant l'ouverture, commencez par faire une **évaluation des risques potentiels** sur votre site. Élaborez une liste de ces zones et déterminez les mesures préventives appropriées.

### Points de vigilance



- **Zones de risque potentielles** : équipements, zones de stockage, zones glissantes, ...
- **Risques potentiels** : chute, malaise, intoxication alimentaire, manipulation d'outils dangereux, incendie, ...

## 2. Prévenir les risques lors de l'ouverture

### Signalisation et communication

Pensez à mettre en place une **signalisation** claire et visible, pour indiquer à la fois les **zones de risque** et les **itinéraires** à privilégier.

Fournissez des panneaux d'information avec les **règles de base** de votre site, les **contacts utiles**, les zones **interdites d'accès**.

Pensez également à adapter cette signalisation aux **personnes en situation de handicap**.



*Il faut que chaque personne présente sache où elle peut aller, la signalisation limite les risques. Sécurisez vos outils et produits chimiques.*

### Assurances

Vérifiez que vous êtes bien **assurés** pour recevoir du public. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez négocier une **extension de garantie** d'assurance sur le temps de votre événement auprès de votre assureur.

### 3. Prévenir les risques alimentaires

Si vous ne vendez pas habituellement de produits alimentaires, n'hésitez pas à mobiliser les **prestataires spécialisés**.

Privilégiez la dégustation gratuite, respectez les **règles d'hygiène alimentaire** et soyez attentifs aux **allergies** potentielles des participant.es.



- *Faire appel à un prestataire vous évite toute responsabilité en cas de problème si vous n'êtes pas couverts ! La responsabilité est également plus grande si vous faites payer la dégustation.*
- *En cas de dégustation, indiquez systématiquement les allergènes.*

### 4. Assurer la sécurité physique des visiteurs

Assurez-vous d'avoir une **trousse de premier secours** accessible facilement pendant l'événement, communiquez son emplacement aux visiteurs à leur arrivée et/ou indiquez-le sur les panneaux de signalisation.

Dans le doute, prévoyez un **“écran distance”** pour tenir les visiteurs loin d'un potentiel danger. Cela peut être une distance de sécurité, voire une barrière ou un plexiglass, ou tout simplement une rubalise.



*Si possible, communiquez en amont vos coordonnées aux services les plus proches (pompiers, samu) afin de les prévenir d'une activité réunissant des visiteurs !*

## Boîte à outils

- [Notre fiche prévention des risques JNAgri](#)
- [En cas d'incendie : évacuation, intervention et consignes de sécurité](#)
- [Télécharger notre kit Éléments de signalétique](#)
- [Recommandations de sécurité s'appliquant aux événements accueillants beaucoup de public](#)

### Les numéros d'urgence

Pompiers : 18

Samu : 15

Numéro d'urgence européen : 112



@journesagriculture