

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



@journéesagriculture