



Conseil québécois  
des événements  
écoresponsables



# GUIDE POUR LA GESTION ÉCORESPONSABLE ET SANITAIRE DES ÉVÉNEMENTS



MARS 2021



Ce document vise à soutenir le secteur événementiel dans la poursuite de ses efforts en matière d'écoresponsabilité tout en respectant le cadre sanitaire en vigueur.

Le contenu du présent document a été révisé en collaboration avec la Direction régionale de santé publique du CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal, dans la mesure des connaissances scientifiques disponibles au moment de sa publication. Les éléments présentés sont donc sujets à modifications.

## MARS 2021

Nous remercions M. Benoit Charette, ministre de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques et député de Deux-Montagnes, pour son appui à la réalisation de ce guide.

Merci à nos partenaires :



# TABLE DES MATIÈRES

Introduction .....	4
<b>1. Mise en contexte .....</b>	<b>5</b>
1.1 État actuel des connaissances relatives à l'infection par les gouttelettes .....	5
1.2 État actuel des connaissances relatives à l'infection par les surfaces .....	6
<b>2. Équipements de protection individuelle et collective .....</b>	<b>8</b>
2.1 Masques et couvre-visages .....	8
2.2 Gants .....	8
2.3 Barrières physiques .....	9
<b>3. Communications et affichage .....</b>	<b>10</b>
<b>4. Nettoyage .....</b>	<b>11</b>
4.1 Chiffons .....	11
4.2 Produits nettoyants et désinfectants .....	11
4.3 Procédures .....	13
<b>5. Alimentation .....</b>	<b>14</b>
5.1 Service aux comptoirs .....	14
5.2 Service aux tables .....	15
5.3 Stations de breuvages .....	15
5.4 Contenants réutilisables fournis aux participant.e.s .....	16
5.5 Contenants à usage unique fournis aux participant.e.s .....	18
5.6 Contenants en provenance de l'extérieur .....	20
<b>6. Gestion du matériel .....</b>	<b>21</b>
<b>7. Gestion des matières résiduelles .....</b>	<b>22</b>
7.1 Équipement de récupération des matières résiduelles .....	22
7.2 Récupération des masques et équipements de protection individuelle .....	22
<b>8. Brigade verte .....</b>	<b>23</b>
<b>9. Transports .....</b>	<b>24</b>
<b>Conclusion .....</b>	<b>25</b>
<b>Références .....</b>	<b>26</b>

## LISTE DES ACRONYMES

<b>CNESST</b>	Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail
<b>EPI</b>	Équipements de protection individuelle
<b>INSP</b>	Institut national de santé publique
<b>MAPAQ</b>	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

# INTRODUCTION

La pandémie de COVID-19 nous confronte à une situation sans précédent amenant des défis majeurs dans plusieurs secteurs d'activité. Grandement touché par la crise, l'événementiel doit prévoir une relance sur fond de mesures sanitaires plus sévères qu'auparavant auxquelles s'ajoutent des mesures de distanciation physique entre les personnes. Les efforts pour limiter la propagation du virus par les organisateurs et organisatrices d'événements ainsi que de leurs fournisseurs et partenaires ne doivent toutefois pas remettre en question les mesures écoresponsables déjà implantées ou à venir.

En ce sens, afin de soutenir les différents acteurs et actrices de l'événementiel dans la relance de leurs activités, le Conseil québécois des événements écoresponsables offre dans le présent guide les indications nécessaires, et vérifiées par la Santé publique, pour mettre en place les mesures qui permettent, à la fois, d'assurer le respect du cadre sanitaire en vigueur, et de poursuivre les efforts en matière d'écoresponsabilité. Puisque la crise de la COVID-19 est l'un des témoignages de la crise environnementale, les acteurs et actrices de l'événementiel tout comme ceux et celles des autres secteurs d'activités doivent d'un même souffle attaquer ces deux problématiques.

Le Guide pour la gestion écoresponsable et sanitaire des événements rassemble essentiellement les mesures et protocoles suggérés pour maintenir les bonnes pratiques écoresponsables dans le contexte de la pandémie de COVID-19. Suite à une mise en contexte sur l'état des connaissances, le présent guide aborde les questions d'équipements de protection individuelle et collective, de communications et d'affichage, de nettoyage, d'alimentation, de gestion du matériel réutilisable, de gestion des matières résiduelles, de brigade verte et de transport.

Il est à préciser que le contenu du guide fera l'objet d'une révision périodique afin de s'assurer qu'il s'appuie sur les données scientifiques les plus récentes quant à la propagation du virus ainsi que les indications actualisées de la Santé publique et les directives ministérielles. Les connaissances sur la propagation du virus et son caractère infectieux étant en évolution constante, certaines indications pourraient être amenées à évoluer également.

# 1. MISE EN CONTEXTE

## 1.1 État actuel des connaissances relatives à l'infection par les gouttelettes

La COVID-19 est transmise par une personne infectée par des gouttelettes respiratoires projetées lorsque cette personne tousse, éternue, crie ou parle. La taille des gouttelettes varie et peut aller jusqu'à des petites gouttelettes, ou aérosols, qui peuvent rester dans l'air. Ces gouttelettes peuvent entrer en contact direct avec les muqueuses du nez, de la bouche ou des yeux d'une autre personne ou être inhalées par celle-ci.



### Temps de survie du virus dans l'air

Selon l'INSPQ, il n'est pas prouvé que le virus demeure en suspension dans l'air au-delà de quelques mètres. Le coronavirus se transmet à proximité et est véhiculé par les gouttelettes respiratoires. Toutefois, il a été démontré que le virus peut survivre dans l'air de quelques minutes à quelques heures, selon les conditions.



### Caractère infectieux du virus

Selon l'INSPQ, le virus se transmet essentiellement lors d'un contact rapproché avec une personne infectée. Ainsi, un contact à moins de 2 mètres de distance sur une période prolongée, c'est-à-dire plus de 15 minutes, présente un risque de transmission du virus qui se fait en partie par les aérosols dans l'air. Par ailleurs, dans les espaces plus restreints, ventilés de façon inadéquate et à forte densité d'occupants, le risque de transmission est accru.



### Se prémunir d'une infection potentielle

La limitation des contacts et la distanciation physique (éviter les espaces clos, les endroits bondés et les conversations rapprochées), l'hygiène des mains et l'étiquette respiratoire ainsi que le port d'un masque et d'autres équipements de protection individuelle (suivre les normes de la CNESST) demeurent les meilleures solutions pour se prémunir d'une potentielle infection par les gouttelettes. L'installation de plexiglas aux endroits où les personnes sont susceptibles d'être à proximité peut être intéressante pour limiter la projection de gouttelettes. Une ventilation adéquate à l'intérieur est également à prévoir. Au besoin, faire appel à un spécialiste responsable de la calibration des systèmes de ventilation est recommandé. La ventilation peut être effectuée à l'aide de systèmes mécaniques (ex. filtres), qui doivent être bien entretenus et positionnés, ou simplement par l'ouverture de fenêtres ou de portes donnant à l'extérieur. Il est recommandé de ventiler durant 10 à 15 minutes en continu au moins deux fois par jour, à des moments où l'espace intérieur est vacant. La validation de ces paramètres avec le gestionnaire de l'espace prévu pour l'événement peut être pertinente.



Pour plus d'informations concernant la prévention de la COVID-19, consulter le site de l'[INSPQ](#) ou du [Gouvernement du Canada](#).

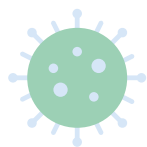
Le virus peut également se propager lorsqu'une personne touche une autre personne, une surface ou un objet, puis porte ses mains à sa bouche, son nez ou ses yeux sans s'être lavé ou désinfecté les mains.

## 1.2 État actuel des connaissances relatives à l'infection par les surfaces



### Temps de survie du virus sur les surfaces

De façon générale, le virus semble survivre plus longtemps sur les surfaces lisses que sur les surfaces poreuses. Il faut toutefois noter que les conditions expérimentales en laboratoire peuvent différer des conditions sur le terrain. Quoi qu'il en soit, le temps de survie du virus à l'origine de la COVID-19 sur les surfaces dépend de nombreux facteurs (type de matériau, température, humidité), mais ce n'est pas le caractère jetable ou réutilisable d'une surface qui influence ce temps de survie.



### Caractère infectieux du virus

Le caractère infectieux du virus sur une surface (par opposition au virus dans les gouttelettes lorsqu'une personne contagieuse parle, éternue ou tousse) reste hypothétique pour le moment. À ce jour, aucun cas d'infection par les surfaces inertes contaminées n'a été documenté.

Ce potentiel pouvoir infectieux du virus sur une surface est qualifié de "plausible", mais les scientifiques insistent sur le fait que «les personnes contaminées sont beaucoup plus contagieuses que les surfaces». De plus, le virus ne peut se transmettre par l'ingestion d'un aliment et ne peut se multiplier dans un aliment. En effet, aucun cas de transmission de la COVID-19 par les aliments n'a été documenté.



### Se prémunir d'une infection potentielle

Une bonne hygiène des mains et des surfaces demeure la meilleure solution pour se prémunir d'une potentielle infection par les surfaces. Le savon et l'eau chaude sont efficaces pour tuer les coronavirus, les autres virus et les bactéries. Il est à noter que les lave-vaisselles domestiques et commerciaux sont plus efficaces que le lavage à la main en raison de la température élevée et du lavage prolongé.



## 1.2.1 Les objets jetables ne sont pas plus sûrs que les objets réutilisables

Dès le début de la pandémie, plusieurs organisations se sont retournées vers le tout jetable sous prétexte que cette alternative serait plus sécuritaire. Pourtant, plusieurs mois après l'arrivée de la COVID-19 dans notre quotidien, les recherches démontrent que le jetable n'est pas plus sécuritaire. Une centaine de scientifiques ont d'ailleurs signé [une lettre conjointe](#) pour affirmer que le réutilisable est tout à fait sécuritaire et devrait faire partie des solutions.

- L'objet jetable n'est pas intrinsèquement stérile, sauf dans un contexte médical. À l'instar des produits réutilisables nettoyés et assainis, les agents pathogènes ont pu se fixer sur des produits jetables lors de leur fabrication, de leur transport, de leur stockage et de leur utilisation.
- De la même façon, l'emballage demeure une surface sur laquelle le virus peut se déposer, et survivre. Par exemple, une boîte à lunch avec ustensiles jetables n'est pas plus sécuritaire qu'une assiette et des ustensiles qui ont été nettoyés et assainis.
- Au final, pour les coronavirus comme pour les autres virus, il s'agit d'une question de processus d'hygiène et non de l'aspect jetable ou réutilisable d'une surface.

Se concentrer sur les mesures d'hygiène, notamment le lavage des mains, et non le caractère jetable ou réutilisable des objets est la clé pour limiter les risques.

- La meilleure méthode pour s'assurer de l'innocuité d'une surface est de la nettoyer et de l'assainir, éliminant ainsi virus et bactéries. Les objets réutilisables ont donc un avantage indiscutable sur le jetable puisqu'un contenant à usage unique ne peut subir ce traitement alors qu'il subit de multiples manipulations tout au long de sa chaîne de production et d'utilisation.
- Une chaîne logistique courte et directe entre l'objet lavé et le client est une autre stratégie de réduction des risques. Une fois de plus, les objets réutilisables se démarquent avantageusement puisque leurs manipulations entre l'assainissement et l'utilisation sont très limitées.
- Malgré les effets de la pandémie sur l'utilisation d'objets à usage unique, la demande de la part des consommateurs pour des pratiques plus écoresponsables reste. La mise en place d'un processus plus soucieux de l'environnement grâce au réutilisable peut être un avantage concurrentiel autant auprès de certains clients que pour la rétention des employés.

# 2. ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE

## 2.1 Masques et couvre visages

L'INSPQ recommande le port du masque de procédure, aussi appelé le masque médical, lorsque la distanciation de 2 mètres entre les individus ne peut être maintenue. La CNESST exige également le port du masque médical pour de nombreux travailleurs. Il est aussi exigé de le porter dans certains lieux comme les institutions d'enseignement.

En date de publication du présent guide, le masque médical n'est pas exigé ou recommandé partout et dans toute circonstance. Cela laisse place à l'utilisation du couvre visage réutilisable qui peut s'avérer une option écoresponsable. Afin de limiter l'impact relié à la fabrication de couvre visages voici quelques suggestions :

- Encourager les personnes à utiliser leur propre couvre visage plutôt que d'en faire l'achat et la distribution systématique dans une perspective de réduction.
- Choisir des couvre visages fabriqués localement et auprès d'organisations ayant des pratiques responsables.
- Privilégier les fibres biologiques ou recyclées.

Selon le contexte épidémiologique, le masque de procédure pourrait être favorisé au détriment du couvre visage. Dans tous les cas, il faut prévoir un système de récupération des masques à usage unique. La section 7.3 aborde cette question.



## 2.2 Gants

Le port des gants à usage unique dans un objectif sanitaire n'est pas recommandé. Selon le MAPAQ et l'INSPQ, ces derniers donnent une fausse impression de sécurité et peuvent même devenir un vecteur de contamination. Le lavage fréquent des mains reste la meilleure méthode de prévention. Il s'agit également d'une mesure plus écologique que l'utilisation de gants à usage unique.



### OBJECTIFS ÉCORESPONSABLES

- Réduire la quantité de déchets générée



## 2.3 Barrières physiques

L'installation d'une barrière physique adéquate pour séparer le personnel des participant.e.s est pertinente à plusieurs endroits, notamment aux comptoirs de services alimentaires et à l'accueil. Dans une perspective écoresponsable, la location des barrières physiques plutôt que l'achat est à privilégier. En date de publication du guide, les avenues de recyclage du plexiglass sont presque inexistantes; il est donc préférable de les utiliser dans un système de réemploi par la location ou la mutualisation.

Voici quelques indications quant à l'installation de ces barrières physiques, aussi appelées écrans protecteurs :

- Utiliser un matériau rigide transparent (PMMA de 3 mm ou plus, polycarbonate de 3 mm ou plus, verre, etc.), ou à défaut un matériau souple transparent (PVC souple de 1,5 mm ou plus, polythène « fort » de construction 0,15 mm ou plus, etc.).
- Concevoir préférentiellement une installation solide et durable, choisir des matériaux rigides et sélectionner des matériaux qui se nettoient et se désinfectent facilement.
- Utiliser des matériaux souples seulement à des fins temporaires en attendant l'installation des matériaux rigides ou de façon permanente s'ils sont bien tendus sur la structure de maintien et si le nettoyage et la désinfection peuvent être réalisés sans difficulté.
- Préconiser une hauteur minimale de 2 mètres par rapport au plancher ainsi qu'une largeur aussi grande que possible. La barrière physique devrait être plus large que l'espace de service et offrir une protection au personnel sur les deux extrémités du protecteur.
- Limiter la création d'ouvertures dans cette barrière physique. L'utilisation de différents éléments placés côte à côte avec des interstices de quelques centimètres entre eux n'est pas acceptable.
- Adapter les ouvertures à la taille des produits donnés aux participant.e.s.
- Ne pas fermer totalement l'espace autour de la zone de service.



Les matériaux et la configuration de la barrière physique doivent répondre aux exigences en matière de prévention des incendies (fonctionnement des gicleurs, accès aux sorties d'urgence, inflammabilité, etc.).

# 3. COMMUNICATION ET AFFICHAGE

Il n'y a pas d'obligations précises quant à la façon dont la communication des mesures sanitaires et de distanciation doit être faite auprès des différentes parties prenantes. Toutefois, il est tout de même possible de recommander à l'organisateur.trice d'événement d'informer (verbalement, par des indications écrites ou encore physiques) les mesures à respecter à toutes les personnes qui devront se retrouver sur le site de l'événement.



## OBJECTIFS ÉCORESPONSABLES

- Réduire la quantité d'affichage nécessaire
- Privilégier, dans l'ordre, les supports réutilisables, puis recyclables
- Éviter l'affichage jetable

- Privilégier les communications électroniques, que ce soit avant l'événement, lors de l'inscription par exemple, voire pendant l'événement, par le biais d'une application ou sur le site web de l'événement.
- Pour indiquer la distance de 2 mètres dans une file d'attente notamment, utiliser des cônes ou autres objets réutilisables (en prêt ou en location) plutôt que des autocollants à usage unique apposés au sol.
- Lors de l'événement, si les équipements sont disponibles et positionnés aux endroits appropriés, utiliser l'affichage sur des écrans. Sinon, privilégier les affichages réutilisables et recyclables en fin de vie utile.

Voici quelques recommandations sur les affichages écoresponsables :



### MATÉRIAUX À ÉVITER

- Affichage à usage unique de type autocollant ou sans débouché pour le recyclage.
- Affichage non réutilisable, au design spécifique d'un événement ou incluant des dates.



### MATÉRIAUX À QUESTIONNER

Ces matériaux peuvent être recyclés s'ils sont acheminés dans un endroit spécialisé ou encore réemployés.

- Coroplast
- Plastique corrugué
- Plastique ondulé
- Panneau à bulles
- Acrylique



### MATÉRIAUX À PRIVILÉGIER

Ces matériaux sont acceptés dans les centres de tri et peuvent être recyclés.

- Carton ondulé blanc rigide, plat
- Panneau alvéolaire sans vinyle

# 4. NETTOYAGE

## 4.1 Chiffons

Selon l'[INSPQ](#), il n'y a pas de contre-indication à nettoyer les surfaces avec des chiffons réutilisables, à condition qu'ils soient propres. Il faut donc changer de chiffon entre chaque usage.

## 4.2 Produits nettoyants et désinfectants

**Nettoyer** consiste à éliminer les saletés et les impuretés d'une surface. Selon [Santé Canada](#), le nettoyage seul n'est pas efficace pour tuer l'ensemble des micro-organismes. Il permet néanmoins d'en diminuer le nombre et de diminuer les risques de propager la COVID-19. L'effet du savon, avec l'intervention mécanique sous forme de brossage ou de récurage, permet de briser la coquille lipidique du virus et d'en diminuer la présence sur les surfaces ([OSM](#) et [Guide autosoins du gouvernement du Québec](#)). Cette action n'est toutefois pas suffisante pour éliminer toutes les traces de coronavirus d'une surface. Il est essentiel d'ajouter une deuxième étape soit la désinfection, surtout sur les surfaces qui sont en contact régulier avec les mains (claviers, poignées de porte, rampes d'escalier, boutons d'ascenseur, stations de remplissage de bouteilles d'eau, etc.).

**Désinfecter** consiste à tuer les micro-organismes qui subsistent sur une surface après son nettoyage pour diminuer davantage les risques de propagation de la COVID-19. Les désinfectants étant moins efficaces en présence de salissures, il est important de nettoyer les surfaces avant de les désinfecter. Pour assurer cette deuxième étape, la majorité des produits recommandés sont des produits chimiques, notamment des solutions à base de javel, d'éthanol et de peroxyde d'hydrogène. Il est recommandé d'utiliser des désinfectants dont l'efficacité contre le coronavirus est démontrée, selon Santé Canada. Pour assurer l'efficacité du désinfectant, il est essentiel de laisser agir la solution désinfectante pendant au moins 30 secondes avant de l'essuyer.



### OBJECTIFS

#### ÉCORESPONSABLES

- Privilégier les chiffons réutilisables
- Utiliser des produits bons pour l'environnement et la santé



## Produits nettoyants et désinfectants

### À choisir :

- Choisir des produits biodégradables pour diminuer l'impact sur l'environnement et privilégier des produits sans fragrance ou dont les parfums sont faits à 100 % à partir d'huiles essentielles ou certifiés Ecocert.
- Repérer les certifications Ecolabel, USDA Organic, Ecocert, Ecologo, etc.
- Dans le doute, rechercher les ingrédients ou le produit dans la [base de données de l'EWG](#) pour les produits ménagers.
- Choisir des produits fabriqués au Canada afin d'encourager l'économie locale et pouvant réduire l'impact environnemental lié au transport.

### À éviter :

- Le triclosan (antifongique et antibactérien à large spectre). Utilisé surtout comme désinfectant, il imprègne aussi les sacs-poubelle et certaines surfaces de travail. Il peut perturber le fonctionnement de la glande thyroïde chez l'humain en plus d'être toxique pour le foie. Inhalé, le triclosan affaiblit le système immunitaire et cause de l'asthme et des allergies.
- Les parfums synthétiques. Les fragrances des produits nettoyants et des désodorisants pour la maison contiennent des phtalates. Les effets des phtalates comme perturbateurs endocriniens sont de plus en plus connus.
- Les alkylphénols. Largement utilisés depuis les années 1940, les alkylphénols entrent dans la composition de détergents, d'agents surfactants, etc. Ils se décomposent pendant le processus de traitement des eaux usées dans les usines d'épuration. Le nouveau composé obtenu, le nonylphénol, agit comme un œstrogène et est associé à une baisse de la fertilité et à un risque plus élevé de cancer.
- Les isothiazolinones, car ils peuvent être allergisants (ex. le benzisothiazolinone et le méthylisothiazolinone ou MIT)

Et aussi, dans la mesure du possible :

- Les ingrédients ayant le suffixe DEA ou MEA, car ils peuvent être contaminés par des nitrosamines, potentiellement cancérigènes.
- Les polyéthylène glycols (PEG), susceptibles de contenir du 1,4-dioxane, potentiellement cancérigène.
- L'acétaldéhyde, puisqu'il fait partie des composants organiques volatiles (COV) et est considéré comme "cancérigène possible".

### 4.3 Procédures

Pour des lieux en l'absence de personnes infectées :

- Utiliser des chiffons propres pour le nettoyage et les changer fréquemment et entre chaque usage.
- Nettoyer d'abord avec de l'eau et du savon. Rincer à l'eau claire et essuyer avec un chiffon propre. Appliquer le désinfectant et laisser agir quelques minutes avant d'essuyer avec un chiffon propre.
- Commencer avec les zones plus propres et terminer avec les zones plus sales.
- Désinfecter les appareils électroniques avec des lingettes imbibées d'alcool au besoin (au moins une fois par jour).
- Éviter l'utilisation de vaporisateurs pour limiter la formation d'aérosol de produit désinfectant pouvant irriter les voies respiratoires. Si un vaporisateur est utilisé, le régler afin d'avoir un jet à grosses gouttes.

Attention! Pour les lieux où des personnes infectées ont séjourné :

- Attendre au moins trois heures après l'exposition avant d'entreprendre le nettoyage. Si possible, ouvrir les fenêtres pour assurer une meilleure circulation d'air.
- Les produits nettoyants et désinfectants usuels peuvent être utilisés pour effectuer les tâches de nettoyage, en laissant un temps de contact suffisant pour inactiver le virus.
- Pour les surfaces poreuses, nettoyer les contaminations visibles et laver à l'eau chaude, puis faire sécher rapidement.
- Les chiffons, les vêtements et autres articles qui vont dans la buanderie pourront être lavés en utilisant de l'eau chaude : Placer le linge souillé dans un sac en tissu ou en plastique en attendant de le nettoyer; Éviter de secouer le linge ou de le laisser entrer en contact avec la peau et les vêtements lors du transfert dans la laveuse; Laver le linge avec d'autres articles en utilisant le savon à lessive à faible impact sur l'environnement et la santé; Éviter donc les savons à lessive contenant les produits présentés concernant les nettoyants et désinfectants tels les alkyphénols et les parfums.



# 5. ALIMENTATION

Veillez noter que les normes d'hygiène et de salubrité alimentaire du MAPAQ applicables pour le secteur de la restauration sont à suivre en tout temps.

## 5.1 Service aux comptoirs

Cette section présente un aperçu des mesures à respecter pour faire le service alimentaire au comptoir. Il faut s'assurer que le service alimentaire aux comptoirs est autorisé par les directives ministérielles en vigueur dans la région où se tient l'événement.



### OBJECTIFS ÉCORESPONSABLES

- Privilégier les contenants alimentaires durables

### Équipements de sécurité pour le public

- Installer des stations de lavage ou de désinfection des mains pour les participant.e.s à l'entrée ou à proximité de la zone alimentaire.
- Installer une indication visuelle afin de faire respecter la distanciation physique.



Avertissement, il est important de se référer aux recommandations les plus récentes en matière d'équipements de sécurité. Pour ce faire, il faut consulter le site de la [CNESSI](#) et à leur [trousse d'outils](#) spécifique au domaine alimentaire.

### Disposition des contenants

- Retirer tout objet en libre-service : assiettes, ustensiles, plateaux, serviettes de table, etc. Ces derniers doivent uniquement être distribués sur demande par le personnel.
- Fournir sur demande les condiments dans des contenants préférentiellement réutilisables lavables plutôt que dans des emballages à usage unique.

\*Il est tout à fait possible de remplir les contenants apportés par les participant.e.s. La procédure quant à la manipulation de ces contenants est présentée à la section 5.6.



### Mesures d'hygiène pour le personnel

Se laver les mains avec de l'eau tiède et du savon pendant au moins 20 secondes avant le service, après le service, et après avoir été en contact avec une surface commune (ex. poignée de porte, rampe d'escalier, etc.).

## 5.2 Service aux tables

Cette section présente un aperçu des mesures à respecter pour faire le service alimentaire aux tables. Il faut s'assurer que le service alimentaire aux tables est autorisé par les directives ministérielles en vigueur dans la région où se tient l'événement.

### Port des équipements de sécurité pour le personnel

Le service aux tables ne permettant pas de conserver une distance de deux mètres entre le personnel et les participant.e.s, le port d'un masque médical de bonne qualité et d'une protection oculaire (lunettes avec protection sur le côté ou visière) est recommandé. Voir ce document pour plus de détails.



Avertissement, il est important de se référer aux recommandations les plus récentes en matière d'équipements de sécurité. Pour ce faire, il faut consulter le site de la CNESST et à leur trousse d'outils spécifique au domaine alimentaire.

### Disposition des contenants

- Ne pas dresser les tables en avance afin d'éviter toutes manipulations inutiles pouvant contaminer ces dernières.
- Retirer des tables les objets partagés ou en libre-service (ex. carafes, bouteilles de vin, corbeille à pain, condiments, etc.). Ceux-ci sont fournis uniquement au besoin par le personnel de service, et ce, préférablement dans des contenants réutilisables et lavables.

\*Il est tout à fait possible de remplir les contenants apportés par les participant.e.s. La procédure quant à la manipulation ces contenants est présentée à la section 5.6.

## 5.3 Stations de breuvages

Étant donné que les objets en libre-service doivent être retirés, il est préférable de servir les participant.e.s en eau, café et autres breuvages au comptoir ou à table, et ce, dans des verres, tasses ou bouteilles réutilisables de préférence. De la même façon que pour les condiments, le lait et le sucre par exemple sont fournis sur demande, préférablement dans des contenants réutilisables, et ne sont pas laissés en libre-service.



Les stations de remplissage autonomes tel les stations d'eau peuvent toutefois être utilisées à certaines conditions :

- Gérer l'achalandage et faire respecter la distanciation physique.
- Installer une station de désinfection ou de lavage des mains à proximité.
- Remettre les verres, gobelets, couvercles et objets de service par un.e préposé.e et non les laisser directement sur la table où tout le monde peut les manipuler ou encore permettre aux participant.e.s d'utiliser leur propre contenant réutilisable.\*
- Privilégier une station de remplissage électronique mains libres ou encore munie d'une pompe à pied : la gourde ou le verre sont déposés dans l'espace prévu à cet effet et remplis sans avoir besoin de manipuler le robinet par exemple.
- Afficher des indications à l'effet de ne pas toucher directement le robinet avec son contenant et de se laver les mains avant et après avoir touché les surfaces communes.
- S'il est inévitable de toucher l'équipement avec le contenant, s'assurer que ce dernier soit propre.
- Au cours de la journée, désinfecter souvent les stations de remplissages et les autres surfaces fréquemment touchées.

\*Il est tout à fait possible de remplir les contenants apportés par les participant.e.s. La procédure quant à la manipulation de ces contenants est présentée à la section 5.6.

L'utilisation de fontaines d'eau pour y boire directement n'est pas recommandée.

## 5.4 Contenants réutilisables fournis aux participant.e.s

Gérer le service alimentaire avec des objets réutilisables (contenants, ustensiles, tasses, etc.) représente une option à la fois sanitaire, écologique et économique. L'utilisation de contenants alimentaires réutilisables ne représente pas de risque accru de transmission du virus.

La présente section détaille les protocoles permettant d'assurer l'utilisation de contenants alimentaires réutilisables dans différents contextes.

Quelle que soit la progression du virus, cette section ne devrait pas être sujette à modifications comme les codes sanitaires en vigueur pour le lavage de la vaisselle exigent déjà de nettoyer et d'assainir celle-ci selon des standards d'innocuité élevés garantissant que tous les agents pathogènes sont éliminés.



#### 5.4.1 Processus de manipulation et de nettoyage des contenants

Les processus présentés ci-après sont valables pour tout contenant et toute vaisselle réutilisable : verres, tasses, assiettes, ustensiles, etc.

- Récupérer la vaisselle après utilisation, l'acheminer vers la zone de nettoyage, puis se laver les mains ou installer une zone de retour autonome de la vaisselle après utilisation. Celle-ci sera ensuite dirigée vers la zone de nettoyage par le personnel de service qui devra se laver les mains suite à cette manipulation.
- S'assurer que la vaisselle est lavée et assainie selon les standards usuels en milieu professionnel.

#### 5.4.2 Processus de manipulation et de nettoyage des accessoires

Les processus présentés ci-après sont valables pour les accessoires comme les serviettes de table, les nappes lavables, les tables, les chaises, les surfaces fréquemment touchées, etc.

- Nettoyer puis désinfecter minimalement une fois par jour les objets et les surfaces fréquemment utilisés. La fréquence peut être adaptée en fonction de l'achalandage (exemple : après chaque conférence ou atelier).
- Nettoyer puis désinfecter les tables et les chaises préférablement après l'utilisation de chaque participant.e.
- Acheminer au lavage les serviettes et les nappes après chaque service :
  - Utiliser le réglage d'eau le plus chaud convenant à ces articles et le détergent habituel. Il n'est pas nécessaire de les laver séparément des autres tissus.
  - S'assurer d'un séchage adéquat.

### Achat local

Depuis le début de la pandémie au printemps 2020, nous avons collectivement pris conscience de notre dépendance aux fournisseurs externes afin de nous approvisionner en plusieurs produits. Augmenter notre autonomie d'approvisionnement est donc une excellente stratégie de résilience en situation de crise. Les organisateurs d'événement sont invités à s'approvisionner localement en contenants alimentaires.

## 5.5 Contenants à usage unique fournis aux participant.e.s

Bien que les contenants réutilisables soient à privilégier dans une perspective écoresponsable, certaines situations pourraient requérir l'utilisation de contenants à usage unique. En ce sens, quelques indications sont nécessaires pour faire de meilleurs choix.

1. Refuser tout contenants et ustensiles jetables.
2. Restreindre les types de contenants (recyclable, compostable, jetable) pour éviter la confusion des participant.e.s à l'étape du tri.
3. Se renseigner sur la composition exacte de la ou des matière(s) composant le contenant.
4. Consulter l'application Ça va où de Recyc-Québec pour vous assurer de choisir les contenants acceptés dans les collectes des matières recyclables et putrescibles dans la région où se tient l'événement.

Voici quelques indications pour le choix de contenants recyclables :

- Opter pour des contenants et emballages intégrant de la matière recyclée.
- Éviter les contenants faits de plusieurs matières : les contenants composites, les étiquettes faites d'une autre matière, etc. Par exemple, le gobelet à café en carton muni d'une fine pellicule de plastique, est refusé dans la plupart des centres de tri au Québec.
- Éviter les contenants de plastique foncés.
- Résister au plastique numéro 6 (polystyrène expansé ou non) s'il n'est pas accepté par le récupérateur. Ce plastique est refusé dans la plupart des centres de tri au Québec.
- Refuser les contenants et emballages faits de papier ou carton ciré puisqu'ils ne sont pas recyclables et doivent être mis à la poubelle.

Voici quelques indications pour le choix de contenants compostables :

- Choisir des contenants et emballages en carton sans recouvrement ou avec recouvrement compostable (si acceptés par le fournisseur de service).
- Valider auprès du fournisseur de service s'il accepte les contenants faits de plastique compostable.



## Contenants alimentaires

### Biodégradable

Attention! Cet article ne peut pas nécessairement se composter.

La mention « biodégradable » signifie simplement que la matière se dégrade, sans toutefois révéler le temps que prendra cette dégradation ni les conditions dans lesquelles elle pourra se faire. Par exemple, le plastique est une matière biodégradable sur des centaines voire des milliers d'années, mais il est loin d'être compostable en quelques semaines! Il est important de se renseigner adéquatement sur la composition du contenant pour déterminer si cet article « biodégradable » peut être composté dans les installations prévues, sinon, il faut l'éviter puisqu'il devra terminer sa vie à la poubelle.



### Oxobiodégradable

Attention! Cet article doit être mis à la poubelle.

La mention « oxobiodégradable » signifie que la matière est constituée de plastiques auxquels a été ajouté un additif accélérant la fragmentation de la matière sous l'action de la lumière et de la chaleur. Le produit est donc simplement fragmenté en morceaux sans se composter pour autant. Cette matière devra terminer sa vie dans la poubelle.

### Compostable

Les contenants et emballages faits de plastique compostable (plastique #7 - PLA) peuvent être dégradés dans des systèmes industriels offrant des conditions particulières, notamment en ce qui a trait à la température atteinte. Ces systèmes ne sont pas offerts partout sur le territoire québécois. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de service.



## 5.6 Contenants en provenance de l'extérieur

Dans une perspective écoresponsable, il reste pertinent pour l'organisateur.trice d'événement de continuer à encourager les participant.e.s à se présenter avec leurs propres contenants (ex. : gourde et tasse de café réutilisable).

En temps de pandémie ou non, il est toujours important de limiter les contacts entre les contenants personnels des participant.e.s et les installations de l'événement grâce à un protocole sanitaire clair. Il est aussi primordial de communiquer les processus correspondant aux employé.e.s et bénévoles avant l'événement ainsi qu'aux participant.e.s, sur place. Il est alors possible d'éviter toute surprise lors de la mise en place du protocole et d'assurer une bonne compréhension de celui-ci.

Pour l'utilisation du contenant personnel d'un.e participant.e :

- 1.S'assurer que le contenant personnel est : vide, propre, non brisé ni fissuré et qu'il comporte une ouverture suffisamment large pour un remplissage sans contact.
- 2.Demander à la personne de retirer elle-même le couvercle et de placer le contenant sur la surface de service.
- 3.Remplir le contenant sans contact.
- 4.Demander à la personne de replacer elle-même le couvercle.
- 5.S'assurer de fréquemment nettoyer et désinfecter la zone de service.



La zone ou la surface de service peut être un espace de comptoir entre les participant.e.s et la personne qui assure le service.

Attention! La zone de préparation, dans laquelle les aliments sont préparés, ne doit être accessible que par les employé.e.s. Les contenants personnels des participant.e.s ne doivent jamais être en contact avec la zone de préparation, période de crise sanitaire ou non.

Les participant.e.s doivent respecter le droit du personnel de ne pas accepter de servir dans un contenant personnel si ce dernier est jugé inapproprié ou si les conditions de services ne sont pas adéquates pour en assurer une manipulation hygiénique.



Si un contenant personnel doit être déplacé hors de la zone de service, on peut demander au ou à la participant.e de le déposer sur un cabaret. Ainsi, il est possible pour l'employé.e de le remplir plus aisément sans le toucher. Le cabaret sera ensuite nettoyé et assaini.

## 6. GESTION DU MATÉRIEL

Beaucoup d'événements nécessitent l'utilisation de matériel tel que des cocardes ou encore des jetons de vestiaire qui sont prêtés aux participant.e.s et retournés à l'organisateur.trice d'événement ou à un fournisseur sur le site. Le risque de transmission du virus de façon indirecte par le biais de surface d'objets est très faible; dans une perspective écoresponsable, il est donc toujours recommandé de privilégier le matériel réutilisable plutôt que le matériel jetable.

Néanmoins, il est important de s'assurer de certaines mesures quant à la manipulation de ces objets. Le respect des mesures de distanciation physique et la désinfection des mains après chaque manipulation lors du prêt et du retour du matériel réutilisable sont importants. Voici un exemple de manipulation recommandée pour le matériel réutilisable.



### OBJECTIFS ÉCORESPONSABLES

- Réduire la pression sur les ressources en évitant le matériel à usage unique

#### Cocardes

- Remettre les cocardes spécifiquement à chaque participant.e plutôt que dans un contenant en libre-service.
- Privilégier la distribution derrière un comptoir et suivre les indications quant aux barrières physiques présentées à la section 5.1.
- Prévoir un affichage ou la présence d'un.e membre du personnel pour inviter les participant.e.s à séparer le papier et la cocarde (support en plastique et lanière) afin de ne pas avoir à les manipuler.
- Récupérer les cocardes dans un bac où les participant.e.s pourront les déposer sans contact pour des fins de réemploi. Récupérer dans un autre bac le papier pour le recycler.
- Mettre de côté les cocardes récupérées durant 24 heures ou les désinfecter en vue d'une réutilisation.

Toujours dans la perspective de réduire le recours à des objets à usage unique et dans un contexte sanitaire plus stricte, les organisateur.trice.s d'événements sont invité.e.s à limiter la distribution de documentation (impression de programmes, dépliants, cartes professionnelles, etc.). L'organisateur.trice peut alors se retourner vers de l'affichage numérique ou imprimé lors de l'événement. Dans ce cas, il est invité à appliquer les recommandations de la section 3 concernant l'affichage. Si l'information est plutôt fournie par courriel, par le biais d'un site web ou encore d'une application mobile, il sera nécessaire de considérer cette empreinte numérique.

Voici quelques indications afin de réduire l'impact environnemental du numérique :

- Envoyer la documentation par le biais d'un site de compression de fichier (ex. : WeTransfer, etc.) en mettant le lien dans le courriel plutôt que mettre les documents directement en pièce jointe.
- Inviter les personnes à supprimer les courriels après la lecture.
- Retirer du site web les informations non nécessaires après l'événement.
- Inviter les gens à supprimer l'application après l'événement.

## 7. GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

### 7.1 Équipement de récupération des matières résiduelles

Les couvercles sur les équipements de récupération des matières résiduelles permettent souvent un comportement plus conscient quand vient le temps de trier ses matières résiduelles puisqu'ils ralentissent l'action de jeter une matière. Cependant, dans le contexte de la pandémie de COVID-19 et bien que la transmission du virus par les surfaces présente un faible risque, il peut être prudent de retirer les couvercles afin d'éviter que de

nombreuses personnes aient à toucher une même surface. Sinon, il faut plutôt prévoir le nettoyage et la désinfection périodique des couvercles et autres surfaces des îlots de tri pouvant être fréquemment manipulés par les participant.e.s.



#### OBJECTIFS ÉCORESPONSABLES

- S'assurer de la saine gestion des matières résiduelles
- Récupérer et recycler les équipements de protection individuelle

### 7.2 Récupération des masques et équipements de protection individuelle

Si des masques ou des équipements de protection individuelle à usage unique doivent être utilisés par le personnel, il apparaît essentiel de prévoir une récupération et une gestion responsable de ces équipements. Il est aussi recommandé d'offrir la récupération aux participant.e.s à la sortie du site. Les masques et les autres équipements de protection individuelle ne vont ni dans le bac de récupération des matières recyclables ni dans celui des matières compostables. Recyc-Québec a recensé les entreprises offrant des services spécifiques de récupération de masques et d'équipements de protection individuelle. [Cette liste est disponible afin d'aider les organisateurs d'événements à faire un choix responsable à ce propos.](#) Afin de prioriser la hiérarchie des 3RV, il faut privilégier les entreprises procédant à la séparation des composantes et le recyclage de celles-ci plutôt que la valorisation énergétique par incinération.

## 8. BRIGADE VERTE

Une brigade verte est un puissant vecteur de sensibilisation, que ce soit aux mesures écoresponsables mises en place durant l'événement, au bon tri des matières résiduelles ou autres. La brigade verte doit adapter ses mesures de sensibilisation au contexte de la pandémie de COVID-19. Toutefois, l'objectif de cette présence demeure souvent la prise de contact et l'amorce d'un dialogue avec les participant.e.s afin de s'assurer du maintien de gestes écoresponsables.



### OBJECTIF ÉCORESPONSABLE

- S'assurer d'une sensibilisation efficace des participant.e.s quant aux pratiques et comportements écoresponsables à adopter

Dans le cas où une brigade verte est mobilisée pour l'événement, il est important de :

- S'assurer du respect des mesures de distanciation physique tout en portant un masque et inviter les participant.e.s à respecter ces mesures. S'il n'est pas possible de conserver une distance de deux mètres entre le personnel et les participant.e.s, le port d'un masque de procédure médicale de bonne qualité et d'une protection oculaire (lunettes avec protection sur le côté ou visière) est recommandé.
- Limiter le nombre de personnes dans la brigade à un même endroit (ex. : îlot de tri).

Une brigade verte peut aussi être mobilisée à des fins de sondage sur le mode de transport utilisé pour se rendre à l'événement et ainsi procéder à une compilation des émissions de gaz à effet de serre par exemple. Voici les différentes recommandations au regard des options possibles de sondage :

- Si le formulaire doit être complété en format papier par le ou la participant.e, prévoir une station de lavage des mains ou de désinfectant à proximité et inviter les gens à l'utiliser avant de compléter le sondage.
- Si les informations sont prises oralement et notées par la brigade, s'assurer du respect des mesures générales de distanciation et du port des équipements de protection.
- Si le sondage peut s'effectuer en ligne avant ou après l'événement ou encore lors de l'événement, mais par le biais du téléphone intelligent du ou de la participant.e., privilégier cette option. L'utilisation d'un code QR à scanner pour accéder au sondage, peut, par exemple, être intéressante.

Pour ce qui est d'une brigade verte mobilisée spécifiquement pour la gestion des matières résiduelles :

- Offrir la possibilité aux participant.e.s de déposer leurs matières résiduelles à un endroit précis, pour que le tri puisse par la suite être effectué par la brigade verte. Cette mesure permet de limiter la proximité entre les participant.e.s et les membres de la brigade. Comme toute surface commune, la surface de dépôt doit être nettoyée et désinfectée à fréquence régulière.

## 9. TRANSPORT

Une façon de rendre son événement plus écoresponsable est d'inciter les participant.e.s à utiliser un mode de transport actif (vélo, marche) ou collectif pour se rendre à l'événement. Des incitatifs tels des titres de transport gratuits, l'accès à des stationnements sécurisés pour les vélos, un rabais sur une activité ou encore l'accès à un concours sont à envisager pour stimuler l'utilisation de ces moyens de transport. Dans les transports en commun, le port du masque est obligatoire et le respect du 2 mètres doit être assuré dans la mesure du possible.

Selon la Santé publique, le covoiturage n'est pas sans risques en période de pandémie. En effet, le covoiturage n'est pas recommandé, sauf pour les personnes qui habitent sous le même toit. Pour tout trajet impliquant des personnes n'habitant pas ensemble, l'utilisation du masque est de mise. Puisque le maintien de la distanciation physique est impossible, il est recommandé de limiter le nombre de personnes à deux, soit le chauffeur et une personne à l'arrière du véhicule, du côté passager. Il est préférable de covoiturer avec les mêmes personnes à l'aller et au retour. Après le trajet, le conducteur doit nettoyer les surfaces fréquemment touchées par les passagers.

Il est donc important de sensibiliser les participant.e.s et le personnel à cet effet.



### OBJECTIF ÉCORESPONSABLE

- Inciter les participant.e.s à utiliser un mode de transport actif ou collectif plutôt que l'autosolo



# CONCLUSION

Après l'événement, il est pertinent de faire un retour sur ce dernier ainsi que sur les mesures écoresponsables et sanitaires mises en place avec l'équipe d'organisation, voire les partenaires et fournisseurs qui étaient présents sur le site. De plus, il est recommandé de rappeler à toute personne venue sur le site de l'événement de communiquer promptement avec l'équipe d'organisation de l'événement en mentionnant les bonnes coordonnées si un diagnostic de maladie infectieuse lui était signifié dans les 14 jours suivant sa participation à l'événement.

Pour avoir plus de détails sur l'application des mesures sanitaires dans le secteur événementiel, mais également plus largement dans le secteur touristique, consultez [le site de l'Alliance de l'industrie touristique du Québec](#) et [les fiches sectorielles élaborées par Événements Attractions Québec](#). En cas de doute sur la mise en place de certaines mesures, les organisateur.trice.s d'événements sont invité.e.s à consulter les sites de l'[INSPQ](#) ou du [Gouvernement du Canada](#) ou encore à communiquer avec la santé publique de leur région.

Le CQEER reste quant à lui disponible pour un partage d'exemples.

**MERCI À NOS PARTENAIRES!**



Nous remercions **M. Benoit Charette**, ministre de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques et député de Deux-Montagnes, pour son appui à la réalisation de ce guide.

Montréal 

 **ExpoCité**

VILLE DE  
QUÉBEC 

# RÉFÉRENCES

Association Restauration Québec. COVID-19 | Information - Prévention - Ressources. <https://restauration.org/covid19>

Berneman, C., Lanoie, P., Plouffe, S. et Vernier, M.-F. (2009). *L'écoconception : quels retours économiques pour l'entreprise?* [http://www.hec.ca/iea/cahiers/2009/iea0903\\_planoie.pdf](http://www.hec.ca/iea/cahiers/2009/iea0903_planoie.pdf)

Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services (CIRAIG). 2015. *Rapport technique : Analyse du cycle de vie de tasses réutilisables et de gobelets à café à usage unique.* <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/acv-tasses-cafe-rapport.pdf>

Circuit Zéro Déchet. 2020. Guide d'hygiène et de salubrité. <https://circuitzerodechet.com/fr/devenir-membre/guide-hygiene-salubrite/>

Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST). 2020. *Guide de normes sanitaires en milieu de travail pour les secteurs de la restauration et des bars – COVID-19.* ISBN 978-2-550-86941-2 <https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2171-1-guide-restaurants-bars.pdf>

Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST). 2020. Trousse d'outils pour les secteurs de la restauration et des bars. <https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Pages/outils-restauration.aspx>

Crépeau, Catherine. 2020. COVID-19 : laver ses fruits et légumes au savon? Faux. <http://www.scientifique-en-chef.gouv.qc.ca/impacts/ddr-covid-19-laver-ses-fruits-et-legumes-au-savon-faux/>

Déclaration des expert-es de la santé concernant la sécurité des contenants réutilisables dans le contexte de la COVID-19. 2020. <https://storage.googleapis.com/planet4-canada-stateless/2020/06/60603083-22.06.2020-de%CC%81claration-des-expert%C2%B7es-de-la-sante%CC%81-concernant-la-se%CC%81curite%CC%81-des-contenants-re%CC%81utilisables-dans-le-contexte-de-la-covid-19-2.pdf>

Dessus B., Laponche B. et Le Treut, H. (2008). *Réchauffement climatique : importance du méthane.* <http://www.global-chance.org/IMG/pdf/GC24p44-49.pdf>

Goldman, Emanuel. 2020. Exaggerated risk of transmission of COVID-19 by fomites. [https://www.thelancet.com/action/showPdf?pii=S1473-3099\(20\)30561-2](https://www.thelancet.com/action/showPdf?pii=S1473-3099(20)30561-2)

Gouvernement du Canada. 2020. Maladie à coronavirus (COVID-19) et salubrité des aliments. <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/salubrite-aliments/covid19.html>

Gouvernement du Québec. 2020. Informations générales sur la maladie à coronavirus (COVID-19). <https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/informations-generales-sur-le-coronavirus/#c46363>

Gouvernement du Québec. 2020. Questions et réponses sur les commerces, les lieux publics et les services dans le contexte de la COVID-19. <https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/reponses-questions-coronavirus-covid19/questions-et-reponses-sur-les-commerces-les-lieux-publics-et-les-services-dans-le-contexte-de-la-covid-19/#c62087>

Gouvernement du Québec. 2020. *Vente directe en kiosque et en boutique guide d'application des mesures de prévention recommandées dans le contexte de la COVID-19.* [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/Covid-19/GM\\_Mesures\\_de\\_prevention\\_Kiosque\\_Boutique\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/Covid-19/GM_Mesures_de_prevention_Kiosque_Boutique_MAPAQ.pdf)

Gouvernement du Québec. 2021. La maladie à coronavirus (COVID-19) au Québec : Symptômes, transmission et traitement. <https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/symptomes-transmission-traitement/>

Greenpeace. 2020. *Health Expert Statement Addressing Safety of Reusables and COVID-19.* [https://www.greenpeace.org/static/planet4-international-stateless/2020/07/0c3a6a32-health-expert-statement\\_updated.pdf](https://www.greenpeace.org/static/planet4-international-stateless/2020/07/0c3a6a32-health-expert-statement_updated.pdf)

Institut de recherche Robert-Sauvé en santé et en sécurité du travail (IRSST). 2020. Recommandations pour amoindrir l'exposition du personnel de caisse dans les commerces. <https://www.irsst.qc.ca/covid-19/avis-irsst/id/2629/recommandations-pour-amoin-drir-lexposition-du-personnel-de-caisse-dans-les-commerces>

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). 2020. COVID-19 : Environnement intérieur. <https://www.inspq.qc.ca/publications/2992-environnement-interieur-qr-covid19#transmission-comment>

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). 2020. COVID-19 : Restauration (service au comptoir, à l'auto et livraison). <https://www.inspq.qc.ca/publications/3006-restauration-covid19>

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). 2020. Masques chirurgicaux ou de procédures : choix de l'équipement. <https://www.inspq.qc.ca/publications/1009>

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). 2020. Méthodes de nettoyage et de désinfection pour les milieux résidentiels et les lieux publics concernant le virus SRAS-CoV-2 responsable de la COVID-19. <https://www.inspq.qc.ca/publications/3054-nettoyage-desinfection-surfaces-covid19>

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). 2020. *Restauration (service au comptoir, à l'auto et livraison)*. <https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/covid/3006-recommandations-restauration-rapide-covid19.pdf>

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). 2020. *Commerces : Mesures de prévention de la Covid-19 en milieu de travail - Recommandations intérimaires*. <https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/covid/2926-commerces-covid19.pdf>

King, Sarah. 2020. Les plastiques à usage unique sont un risque pour la santé. Point. <https://www.greenpeace.org/canada/fr/histoires/37848/les-plastiques-a-usage-unique-sont-un-risque-pour-la-sante-point/>

La vague. 2020. Petit guide du Café écolo, commandes et livraisons. <https://www.la-vague.ca/guide-commandes-et-livraisons>

La vague. 2020. Retour sanitaire des tasses consignées. [https://drive.google.com/file/d/1zWV5VOPd\\_DpBulimGCox\\_59cYAHMTWKw/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1zWV5VOPd_DpBulimGCox_59cYAHMTWKw/view?usp=sharing)

Le Rouzic, Agnès. 2020. Santé et zéro déchet : Dangereux, le réutilisable? Écoutons donc la science. <https://www.greenpeace.org/canada/fr/histoires/30071/sante-et-zero-dechet-dangereux-le-reutilisable-ecoutons-donc-la-science/>

L., Julie. 2015. Festivités et vaisselle écologique : comment faire le bon choix? <https://blogue.iga.net/festivites-et-vaisselle-ecologique-comment-faire-le-bon-choix/>

Maillon Vert . 2020. Nos outils. <https://www.maillon-vert.com/outils>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). 2020. *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires*. <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). 2013. *Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires*. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/etablissement\\_alimentaire.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/etablissement_alimentaire.pdf)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). 2020. *Réponses aux questions sur le coronavirus (COVID-19)*. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Avis\\_publicite/COVID19-Questions-reponsesMAPAQ.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Avis_publicite/COVID19-Questions-reponsesMAPAQ.pdf)

Observatoire de la Consommation Responsable. 2020. *La consommation responsable au Québec en période de confinement : décryptage des pratiques*. [https://ocresponsable.com/wp-content/uploads/2020/06/UQAM\\_Vigie\\_Conso\\_COVID-19\\_Edition02\\_final-2.pdf](https://ocresponsable.com/wp-content/uploads/2020/06/UQAM_Vigie_Conso_COVID-19_Edition02_final-2.pdf)

RECYC-QUÉBEC. s.d. La collecte municipale des matières organiques. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/matieres-organiques/collecte-municipale>

Parent, L. 2009. *Sabotage hormonal : Comment des produits d'usage courant menacent notre santé?* <https://spip.telug.ca/pe/IMG/pdf/Sabotage-hormonal-2009.pdf>

Parent, L. 2009. Sabotage hormonal : Comment des produits d'usage courant menacent notre santé? L'entretien ménager. <https://spip.telug.ca/pe/spip.php?article19>

Robertson, H. 2020. La Presse. La COVID-19 peut survivre 28 jours sur des surfaces, selon une étude. <https://www.lapresse.ca/actualites/sciences/2020-10-12/la-covid-19-peut-survivre-28-jours-sur-des-surfaces-selon-une-etude.php?fbclid=IwAR2-67YVLh0K4NMIFwoGDebYZ-bFbxOoPHe0uWV241Q5AQN8orstSXID4gg>

Ronald, Jean-Gilles. 2013. Compostable ou biodégradable? <https://espacepourlavie.ca/blogue/compostable-ou-biodegradable/>

Santé Canada. 2020. Désinfectants pour surfaces dures et désinfectants pour les mains (COVID-19) : Liste de désinfectants dont l'utilisation contre la COVID-19 a été prouvée. <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/medicaments-produits-sante/desinfectants/covid-19/liste.html>

Sustainable Event Alliance. 2020. Global Best Practice Guidelines: 'Reusables' hygiene at events. <https://thrive.sustainable-event-alliance.org/download/>

**Guide pour la gestion écoresponsable et sanitaire des événements  
Mars 2021**

Pour tout complément d'information, n'hésitez pas à nous contacter au [info@cqeer.com](mailto:info@cqeer.com)



Conseil québécois  
des événements  
écoresponsables

