

Crise Covid-19

14 juin 2020

Note explicative pour une fiche métier responsable et réaliste

— SPÉCIFICITÉS DES DISCOTHÈQUES SUR LE PLAN SANITAIRE —

A l'analyse des observations ci-dessous, on constate que le **protocole sanitaire** mis en place par les **hôteliers pour les bars à ambiance musicale** n'est **pas du tout transposable** aux discothèques !

1) **Fonctionnement particulier des discothèques**

- **L'ouverture** classique est hebdomadaire ou bien bihebdomadaire et **non journalière** (4 à 6 fois moins donc qu'un bar) ce qui permet un fréquent renouvellement d'air et un nettoyage en profondeur très poussé.
- L'amplitude de l'ouverture est concentrée sur une **plage de 5 à 7 heures** (2 fois moins qu'un bar).
- Etablissements équipés d'extracteurs (imposé par la législation) d'air en continu. Renouvellement permanent.
- Surveillance et rappel oral des consignes ou rappel à l'ordre possible à tout moment par un employé DJ et établissements équipés classiquement d'un **service de surveillance et d'ordre** professionnel.
- Pratique de **l'achat anticipé** (sous forme bouteille) très répandue. Peu de manipulations par le service.
- Pratique du **paiement à l'entrée qui limite les manipulations espèces** en salle ou au bar. Paiement immédiat quand il est au bar. Possibilité de gérer le risque sanitaire à ce niveau-là plus aisément que dans un bar de jour ou du soir.

- La demande porte sur **peu de produits**, généralement servis par doseurs mécaniques ou informatisés. Pas de manipulation de produits aussi importante et variée qu'en bar. Mélanges et peu de cocktails. Pas d'utilisation de tumblers (verres à mélanges), shakers (mélangeurs) ou stirrers (touilleurs) comme en bar.
- **Aucune commande papier. Peu ou pas de service continu en salle.** Pas d'échange de monnaie ou de commande avec un employé. Très différent d'un bar.
- **Matériel limité à des verres.** Pas de tasses, cuillères ni de machine à café. Le verre à usage unique peut-être mis en place
- **Fumoir obligatoire** : pas de risques sanitaires (gouttelettes en suspension) comme en terrasses ou à l'extérieur ou en semi-terrasse des bars. On peut limiter au nom de la distanciation le nombre d'accès au fumoir.
- Contrairement à un bar à ambiance musicale, le **DJ a un poste fixe séparé** et n'est pas mélangé à la clientèle. Il peut être très facilement isolé et les **installations son/lumière sont fixes**, définitivement désinfectables pour la soirée et ne nécessitent pas de manipulations fréquentes **ni d'introduction ou/et enlèvement de matériel** en cours de soirée.

2) Une relation clientèle bien spécifique

- **Tranche d'âge des consommateurs homogène** et très majoritairement entre **18 et 25 ans**. Clientèle physiquement moins vulnérable et moins létale face au COVID 19. Consommation de groupes déjà constitués (3 personnes par véhicule en moyenne). Distanciation moins nécessaire. Beaucoup d'habitues, consommateurs récurrents.
- **Clientèle non nomade, ni fluctuante, ni changeante, triée dès l'entrée**, captive sur plusieurs heures, stable. Renouvellement de clients sur un même emplacement très exceptionnel. Pas de va-et-vient incessant sur voie publique avec introduction permanente de consommateurs extérieurs non identifiés.

Possibilité d'identifier dès l'entrée les clients possiblement infectés (prise de température). Nous y sommes prêts.

- **Clientèle non statique assise à une table** comme dans un restaurant ou un bar ce qui rend illusoire la distanciation sociale "métrique". On ne peut "mesurer" 1 mètre entre tables.

Il faut une **distanciation conçue sous une forme "dynamique" seule adaptée au secteur et au produit discothèque** en limitant le nombre des consommateurs admis et des danseurs sur piste.

Ce nombre, réduit de 25 à 30 %, générera ipso facto de la distanciation entre membres soit d'un même groupe, soit d'une même communauté souvent déjà constituée.

Par la nature même du métier, une distanciation de type "hôtelier" est impossible de même que le **port continu du masque sera limité à la phase d'attente (avec marquage chaque mètre) à l'entrée ou au bar.**

Ces observations faites, il est bien évident que tout le dispositif sanitaire "classique" sera repris : gel, masque ou protections au personnel, gants, nettoyages dont surfaces de travail, organisation entrants/sortants, équipements de travail, savons, toilettes, affichages et rappels...