

Montpellier, le lundi 18 mai 2020,

Dans le cadre du COVID-19, le château de Flaugergues dispose d'un plan de sécurité sanitaire :

Il est rappelé que les monuments et jardins historiques privés présentent le plus souvent de **vastes espaces** (intérieurs comme extérieurs), **permettant aisément la circulation du public**.

Les **espaces accessibles** au public du monument/jardin du Château de Flaugergues représentent :

- 3,2983 hectares soit 32 983 m² en extérieur pour le parc et les jardins
- Plus de 1 485 m² en intérieur (accueil/boutique, circuit historique dans le château et la cave).

Dans le respect des directives et recommandations des pouvoirs publics en matière de lutte sanitaire contre le Covid-19 (application du plan de déconfinement selon la classification des départements, respect des gestes barrières et des mesures de distanciation physique, application des bonnes pratiques établies par secteur d'activités, et des [fiches conseils par catégorie de métier](#), respect des protocoles de gestion des salariés en cas de suspicion de contagion au Covid-19, etc), **les mesures du plan de sécurité sanitaire sont les suivantes :**

1. Désignation d'un référent sécurité sanitaire par site pour garantir la bonne application des mesures sanitaires mises en place pour l'accueil du public comme pour le personnel :

Pour le Château de Flaugergues, le **référént sécurité sanitaire** désigné est :

Pierre de Colbert, gestionnaire.

Téléphone : 0661920085 et par mail : pdecolbert@flaugergues.com

2. Établissement d'une jauge sur la base d'une norme d'accueil unique (à ce jour) de 4 m² par personne pour toutes les activités d'accueil (visites, réceptions, boutiques, restauration, évènements, animations, etc.), en intérieur comme en extérieur.

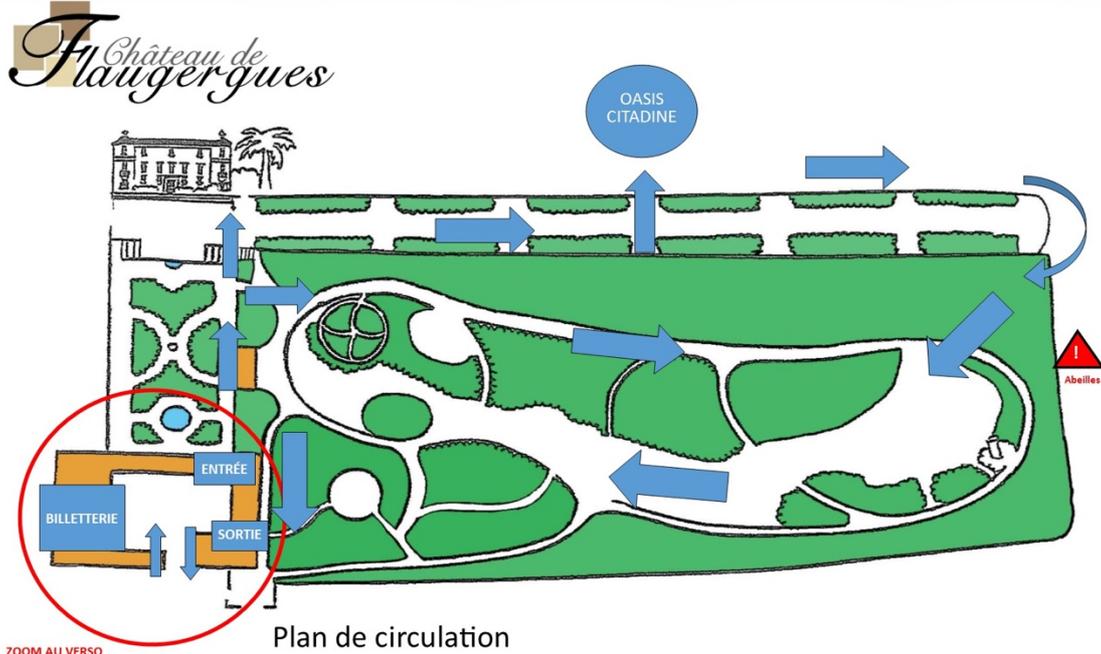
Pour le château de Flaugergues, la billetterie, le caveau, le restaurant, et les autres équipements et ses jardins :

Lieu	Surface	Jauge	+ Personnel	Remarques
Billetterie-Caveau	75 m ²	3	2	
Restaurant	100 m ²	3	2	
Sanitaires	30 m ²	3	1	Plan de nettoyage
Parc et Jardins	32 983 m ²	60	4	
Château (Zone de visite)	500 m ²	10	2	
Cave de Vinification	480 m ²	10	3	

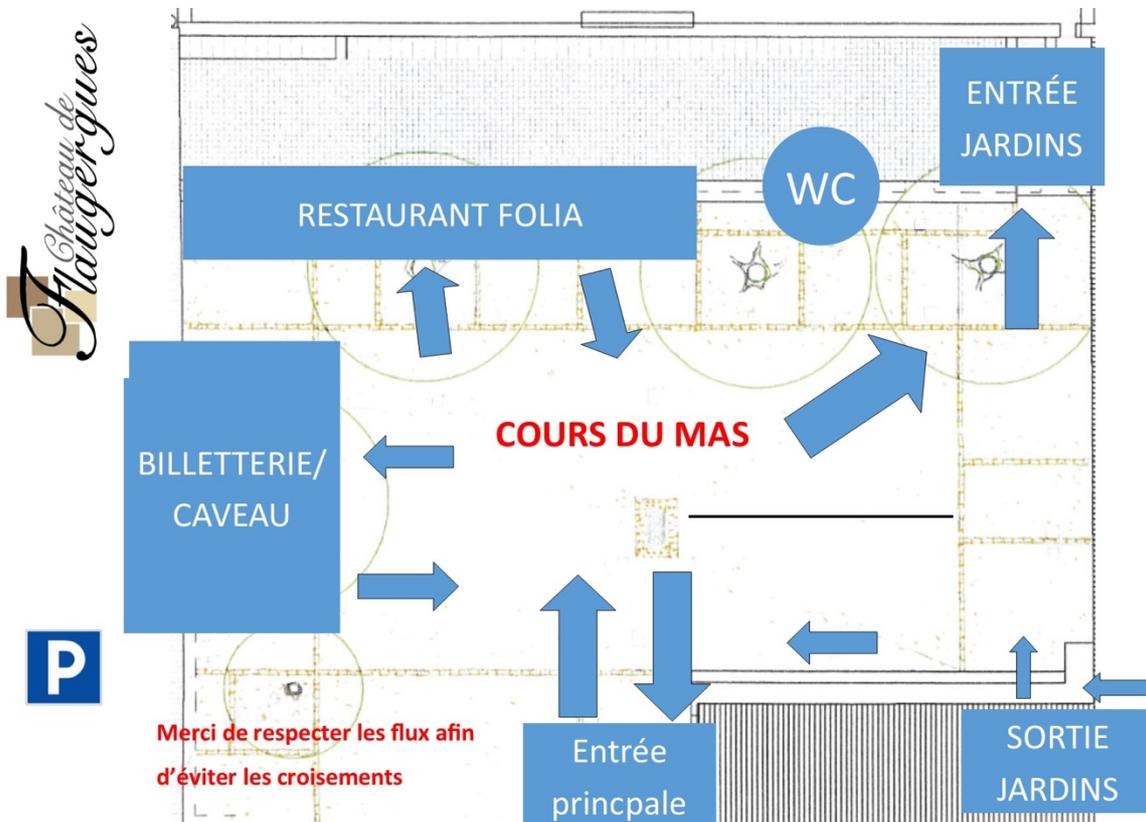
3. Mise en place de mesures de régulation des flux d'entrée et de sortie du public (en fonction de la jauge d'accueil maximale définie), afin d'éviter les croisements directs et de limiter les rassemblements.

Ci-dessous est présenté un plan général de circulation. Il est affiché à l'entrée du site, et à différents endroits. **il n'est pas remis** aux visiteurs en usage unique. Il est téléchargeable sur smartphone et fournit par voie électronique lors de l'achat des billets en ligne.

Plan de Circulation



Dans le cadre du contexte Covid-19, nous avons mis en place un protocole visant à protéger les visiteurs. Merci de respecter le sens de circulation.



4. Instauration de mesures visant à assurer la protection du personnel et des prestataires extérieurs, notamment :

- Mise à disposition du matériel de protection (équipement de protection individuelle, masques, gants, lingettes, plexiglass aux caisses et points d'accueil, etc.) et de produits désinfectants. Il est remis un kit à chaque employé de 4 masques en tissu Afnor SPEC S76-001 : 2020, plus 4 masques chirurgicaux jetables normé CE. Pour les personnes en contact avec des clients, visiteurs, il est aussi remis une visière à désinfecter.
- Prise des repas et pauses en horaires décalés et en respectant un mètre de distance minimum entre les tables.
- Information des salariés des nouvelles modalités de travail. (voir livret Mesures à respecter Covid 19).
- Formation des équipes opérationnelles en contact avec le public.

Pour le Château de Flaugergues et ses jardins, il est précisé que l'équipe est composée des personnes suivantes en contact avec les visiteurs : 1 personne à l'accueil, 2 jardinier et 1 agent d'entretien. A noter que les gestionnaires Henri, Brigitte, Marie et Pierre de Colbert sont aussi présents. Pour le Restaurant, il est précisé que l'équipe est composé des personnes suivantes en contact avec les clients : 1 personne à la caisse, pour remettre les ventes à emporter, éventuellement Pierre de Colbert en renfort, et en cuisine deux personnes sont à la préparation des repas à emporter. Les mesures suivantes sont mises en place par poste de travail :

Poste accueil / billetterie et vente à emporter Restaurant équipé d'un plexiglas de 60X80 cm.

- Port du masque en tissu catégorie 1, Conforme AFNOR SPEC S76-001 avec changement tous les 4 heures et / ou visière à désinfecter après chaque service.
- Se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique et se sécher les mains avec du papier à usage unique
- Nettoyer régulièrement les objets manipulés et les surfaces touchées.
- Désinfection du poste informatique, de l'hygiaphone et du bureau de l'accueil tous les matins et entre chaque changement de poste avec des lingettes désinfectantes jetables
- Désinfection du clavier numérique du terminal de paiement par carte bancaire avec des lingettes désinfectantes jetables

Poste jardinier / Guide

- Se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydro alcoolique et se sécher les mains avec du papier à usage unique
- Lavage des mains à chaque fois que l'on enlève un EPI (équipements de protection individuel) : gants, visière, masque, etc.
- Distanciation respectée avec l'ensemble du personnel et des visiteurs
- Port du masque pour la visite guidée des jardins

Poste ménage :

- Attention particulière portée au nettoyage des points de contact (poignées, boutons, rambardes, containers, poubelles...)
- Port de gants jetables obligatoire
- Désinfection des mains au gel hydroalcoolique avant et après chaque intervention

5. Respect permanent des **gestes barrières** et du principe de **distanciation physique** (faire appliquer la distance de 1 mètre entre les personnes, en particulier pour les files d'attentes) de l'arrivée au départ des visiteurs.

Les personnes faisant partie de la même "tribu" (famille ou amis) sont incitées à circuler en groupe. La distance d'1 mètre s'applique aux personnes n'ayant pas de lien préétabli.

Pour le Château de Flaugergues et le Restaurant Folia, les mesures suivantes sont mises en place :

- Désinfection obligatoire des mains avec gel hydroalcoolique aux deux accès de l'accueil/boutique, lors de l'entrée dans la billetterie et à la fin de la visite des jardins avant d'entrer dans la boutique.
- Marquage au sol par bande adhésive dans l'accueil/boutique pour indiquer la distance de 1 mètre entre chaque personne au niveau de la billetterie
- Affichage dans chaque salle du nombre de personne maximum autorisé
- Installation d'un « plexiglass » protégeant le bureau de l'accueil/boutique
- Parcours de visite fléché des intérieurs afin de minimiser les croisements
- **Affichage d'un plan de visite des jardins avec sens de circulation recommandé, pas de distribution de document de médiation à usage unique, la voie digitale est privilégiée.**
- Nombre de participant limité aux animations et visites guidées programmées nécessitant un regroupement du public
- Système d'aération efficace contre le virus avec maintien des portes ouvertes
- **Le port du masque est obligatoire pour les visiteurs à l'intérieur de tous les bâtiments du site. Possibilité d'achat de masque jetable à la billetterie (au prix d'un euro,1€).**

6. Densification des **dispositifs d'hygiène** et de **désinfection** (en particulier pour le parcours visiteurs, dans les sanitaires, boutiques...).

Pour le Château de Flaugergues :

- le plan de nettoyage est mis à disposition de l'agent d'entretien
- les fiches de traçabilité des nettoyages des espaces accessibles au public et au personnel sont affichées dans les sanitaires pour nettoyage des sanitaires et dans l'accueil pour le nettoyage du circuit de visite intérieur.
- l'approvisionnement et la mise en libre-service pour les visiteurs des produits désinfectants est assuré dans les espaces suivants :
 - **Boutique/Accueil** : 2 postes de gel hydroalcoolique
 - **Sanitaires** : gel hydroalcoolique, distributeur de savon, distributeur de serviette papier à usage unique pour le séchage des mains.
- La gestion des déchets sera adaptée aux besoins, des poubelles équipées d'ouverture/fermeture sans contact, il sera assuré une évacuation régulière (mini 1 / jour).
Rappel préconisations gouvernementales : les déchets potentiellement souillés sont à jeter dans un double sac poubelle, à conserver 24 heures dans un espace clos réservé à cet effet avant élimination dans la filière ordures ménagères.

7. Instauration de mesures de réservation et de paiement adaptées aux enjeux sanitaires, par exemple :

- La **billetterie en ligne** est privilégiée sur le site <http://www.flaugergues.com/> , afin de limiter l'attente en caisse et de faciliter le respect de la capacité maximale de fréquentation des sites.
- **Le paiement par carte bancaire sans contact** est favorisé
- **Le clavier numérique du terminal** de paiement est désinfecté après chaque contact avec des lingettes désinfectantes
- Pour limiter les files d'attente, **une seule personne est incitée à régler** pour un même groupe.
- En cas de paiement en espèces et **de remise de monnaie**, une soucoupe pour la dépose est mise en place (pas de remise de main à main) et sera nettoyée régulièrement.

8. Aux fins de préservation de la sécurité tant des salariés que du public, mise en place d'information à destination du public sur les mesures de prévention mises en place et à respecter :

Pour le Château de Flaugergues, ces informations de prévention sont accessibles sur le site du monument : <http://www.flaugergues.com/>

Dispositifs de communications matériels suivants sont mis en place :

- Installation de panneaux d'information sur les gestes barrières à l'accueil du monument ainsi que dans les sanitaires
- Panneau d'information aux points de distribution de gel hydro alcooliques aux deux accès de l'accueil/boutique et dans les sanitaires
- Plan de circulation et fléchage du parcours de visite
- Marquage au sol dans la billetterie
- Panneau indiquant le nombre maximum de personne autorisé par salle
- Plan des jardins avec sens de circulation recommandé

L'ensemble des mesures générales et spécifiques de ce plan de sécurité sanitaire a été établi par Pierre de Colbert, le 18 mai 2020, et pourra être actualisé en fonction des préconisations gouvernementales ou administratives.

Pierre de Colbert

