PLAN DE SÉCURITÉ SANITAIRE COVID-19 DE L'INDUSTRIE TOURISTIQUE

APPROCHE SECTORIELLE

Secteur : Industrie du nautisme au Québec
Activités particulières ciblées : Marina – Port de plaisance – Club nautique

Alliance de
l'industrie nautique
du Québec

NAUTISME QUÉBEC

ALLIANCE DE L'INDUSTRIE NAUTIQUE DU QUÉBEC – NAUTISME QUÉBEC

L'Alliance de l'industrie nautique du Québec est un organisme à but non lucratif qui représente l'industrie du nautisme et de la plaisance à travers le Québec et le Canada et qui propulse la marque Nautisme Québec. Depuis plus de 20 ans, elle soutient et défend ses membres dans les différentes sphères de la sécurité nautique, du développement durable, du développement économique ainsi que du tourisme nautique. Orientée sur l'avancement du nautisme de plaisance et des sports nautiques, le développement de l'infrastructure d'un réseau de marinas et les programmes de protection environnementale, l'Alliance a également instauré un programme de soutien aux marinas et une certification des marinas. L'Alliance est par ailleurs le promoteur de plusieurs événements.

L'Alliance compte sur près de 350 membres corporatifs et plus de 16 000 membres plaisanciers représentant les différents secteurs de l'écosystème nautique québécois.

Notre inspiration!

À la fois fleuve, golfe, fjord, lacs et rivières.
Nous naviguons le nord à notre façon.
C'est notre force tranquille, notre territoire, notre fierté.
Chaque saison apporte son expérience, chaque expérience apporte son histoire.

Alliance de l'industrie nautique du Québec

101, chemin de la Rive
Longueuil, Québec J4H 4C9
450 466-1777
info@nautismequebec.com

alliancenautique.com
nautismequebec.com

NAUTISME QUÉBEC

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier toutes les personnes et les entreprises qui ont participé d'une façon ou d'une autre à l'élaboration et à la validation du contenu du présent document et plus particulièrement:

Ambroise Henry – Marina de Bonaventure, André Blais – Yacht Club de Québec, Bernard Mondou – Mathias Marine, Chantal Arelle – Marina Lennox, Daniel Masson – Marina Daniel Masson & fils, Éric Lafrenière - Port de Plaisance Réal Bouvier, Georges Leblanc – Parc nautique de Lévy, Henri de Cotret – navigateur, Kathleen Paré - Marina Port de Québec, Marc-André Thomas – Groupe Thomas marine, Marcel Lalonde – Club de voile Grande-Rivière, Mark Osterman – Yacht Club Royal St-Laurent, Sylvain Deschamps – Yacht Club de Montréal.

Nous remercions également le ministère du Tourisme, de même que les professionnels du Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT) qui ont révisé et bonifié par leurs commentaires et propositions toute la documentation produite.

Ce document est réservé à un usage restreint auprès des entreprises touristiques, afin de les guider en vue de la reprise des activités. Il n'est pas destiné à une communication dans l'espace public.

ÉQUIPE DE TRAVAIL

Association responsable de la coordination du projet : Alliance de l'industrie nautique du Québec – Nautisme Québec
Direction du projet : Sylvain Deschênes
Consultations avec les partenaires : Sylvain Deschênes
Conception/rédaction : Diane Théberge, Sylvain Deschênes
Révision linguistique : Henri de Cotret
Conception graphique de la page couverture : Katy Bédard
Photographie de la page couverture : Roger Grandmaison

Vaillancourt Riou & associés, avocats
Directeur/chargé de projet : Marc Vaillancourt, avocat
Professionnels de recherche : Marie-Sophie Demers, avocate
Marie-Claude Riou, avocate Fanny Mondou, avocate
Soutien : Karl Bourassa, adjoint administratif, archiviste
Publication canadienne
ISBN —
Dépôt légal — Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2020
Dépôt légal — Bibliothèque et Archives Canada, 2020

NAUTISME QUÉBEC

TABLE DES MATIÈRES

Alliance de l'industrie nautique du Québec – Nautisme Québec 2

Remerciements 3

Équipe de travail 3

Préambule 5

Plan de sécurité sanitaire (COVID-19) de l'industrie nautique 6

Ce qu'il faut savoir 6

Consignes générales de santé publique à respecter en tout temps et en tous lieux* 7

Consignes générales pour le gestionnaire 11

Consignes générales pour le plaisancier avant le départ 11

Sur l'eau – Consignes à respecter pour la distanciation 12

Marina - Circulation sur le terrain 13

Marina - Circulation sur les quais 15

Marina – Cale sèche – entretien du bateau 16

Marina - Utilisation des services communs 19

Marina - Utilisation des services administratifs 23

Marina - Utilisation des services mécaniques 24

Marina - Utilisation des services de vente de carburant 25

Marina – Quai de service – Approvisionnement en eau et procédure de vidange septique 26

Marina - Utilisation des services de location d'embarcations 27

PRÉAMBULE

L'ouverture du secteur est permise depuis le 1er juin 2002. Avant même d'accueillir leurs premiers clients, les entreprises devront être prêtes à appliquer les mesures préventives liées à la lutte contre le coronavirus, et avoir formé leur personnel en conséquence. Ce processus pourrait leur demander quelques jours de préparation.

Les recommandations émises dans le présent document s'appuient sur les directives gouvernementales en vigueur en date du 25 juin 2020. Ces recommandations sont appelées à être modifiées ou ajustées selon l'évolution de la situation et les nouvelles directives qui seront émises par les instances gouvernementales. Les partenaires au projet tiendront leurs membres informés de l'évolution de la situation, et mettront la documentation à jour de façon régulière.

Notez également que le présent document vient compléter le Plan de sécurité sanitaire COVID-19 de l'industrie touristique, lequel édicte l'ensemble des règles de base applicables à toutes les entreprises touristiques du Québec. Les deux documents doivent être lus de façon complémentaire.

Bien que nous ayons tenté de concentrer dans les pages qui suivent un maximum d'informations, il va de soi que les sources gouvernementales demeurent en tout temps prioritaires.

PLAN DE SÉCURITÉ SANITAIRE (COVID-19) DE L'INDUSTRIE NAUTIQUE

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Le terme **marina** est utilisé pour alléger le texte et désigne autant les marinas, ports de plaisances, clubs nautiques et yacht-clubs qui offrent minimalement un service de quaiage.

L'Alliance de l'industrie nautique du Québec – Nautisme Québec propose une approche qui permet aux gestionnaires de sélectionner et d'adapter les mesures pour offrir un environnement sécuritaire selon les services offerts et les ressources disponibles. L'Alliance suggère aussi une approche afin d'éduquer et responsabiliser l'ensemble des acteurs de l'industrie du nautisme (gestionnaires, fournisseurs, employés, bénévoles, plaisanciers et visiteurs).

Ce plan est bonifié par les mesures de l'industrie touristique qui prend en charge le tronc commun et couvre les aspects :

- Engagement à se conformer
- Informations utiles quant à la COVID-19
- Planification de la logistique
- Élaboration d'un plan d'urgence advenant la déclaration d'un cas de COVID-19
- Élaboration des stratégies pour faire face à la pandémie
- Élaboration d'un plan de prévention et de contrôle des risques d'infection liés à la clientèle
- Élaboration d'un plan de prévention de la santé et de la sécurité (COVID-19) en milieu de travail
- Gestion des ressources humaines
- Gestion des communications
- Préparation de l'après-pandémie

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SANTÉ PUBLIQUE À **RESPECTER EN TOUT TEMPS** ET EN TOUS LIEUX*

Les personnes ou les organismes responsables doivent s'assurer :

- D'interdire l'accès à toute personne (travailleur, client, invité, etc.) qui a reçu une consigne d'isolement de la santé publique ou de son médecin ou qui présente des symptômes compatibles avec la COVID-19.
    - Des affiches rappelant cette interdiction ou un questionnaire simple administré à l'entrée peuvent permettre d'appliquer cette consigne.
- Qu'un protocole clair sur la prise en charge d'une personne qui développerait des symptômes compatibles avec la COVID-19 sur place soit connu par toutes les personnes qui seraient susceptibles d'intervenir dans de telles situations. L'équipement de protection nécessaire doit aussi être disponible :

  Si une personne développe des symptômes de la COVID-19 sur place, elle doit quitter les lieux pour retourner à son domicile dès que possible. En attendant de quitter les lieux, lui faire porter un masque de procédure médical de qualité et l'isoler dans un local prévu à cette fin. Appeler le 1 877 644-4545 pour obtenir des consignes. Éviter tout contact à moins de deux mètres avec d'autres personnes. Assurer une surveillance de la personne, si son état le requiert. Planifier un transport vers le domicile dans les plus brefs délais en respectant les consignes reçues au 1 877 644 4545. La personne ne doit pas utiliser les transports en commun pour retourner à son domicile.

Symptômes de la COVID-19		
1 symptôme parmi ceux-ci	OU	2 symptômes parmi ceux-ci
• Apparition ou aggravation d'une toux. • Fièvre (température de 38 °C et plus, par la bouche). • Difficulté respiratoire. • Perte soudaine de l'odorat sans congestion nasale, avec ou sans perte de goût.		• Un symptôme général (douleurs musculaires, mal de tête, fatigue intense ou perte importante de l'appétit). • Mal de gorge. • Diarrhée.

- D’aménager les lieux et de gérer la circulation des personnes (travailleurs, clients, etc.) pour que la distanciation physique de deux mètres soit respectée en tout temps et en tous lieux, sauf pour les personnes qui font partie d’un même ménage (habitent à la même adresse) :
    - Il faut être particulièrement vigilant pour assurer une circulation fluide et organisée dans les zones qui créent des goulots d’étranglement et des files d’attente comme les entrées.
    - S’il est impossible de respecter la distance de deux mètres en tous lieux, installer si possible des barrières physiques qui protègent les personnes dans la zone de contacts rapprochés, par exemple un panneau transparent entre le travailleur et les clients à la caisse. En l’absence de barrière physique, limiter le plus possible la durée des contacts rapprochés, viser ne pas dépasser 15 minutes cumulatives.
    - Pour les clients, lorsque la distance de deux mètres en l’absence de la protection d’une barrière physique ne peut être respectée en tout temps, le port du masque de procédure (idéalement) ou du couvre-visage est fortement recommandé.
    - Pour les travailleurs à un poste de travail où il est impossible de maintenir une distance minimale de deux mètres pour plus de 15 minutes cumulées dans un même quart de travail, des adaptations doivent être apportées :
        - Installer une barrière physique (voir le point 2 de ce document) adéquate pour séparer le travailleur des autres travailleurs et de la clientèle lorsque la distance de deux mètres ne peut être respectée.
        - Dans l’impossibilité ou dans l’attente de mettre en place les mesures de distanciation ou une barrière physique : Le port du masque de procédure médical de qualité certifiée FDA (masque chirurgical ou masque de procédure)1 et d’une protection oculaire (lunettes avec protection sur le côté ou visière) sont recommandés pour le travailleur. En l’absence de contact avec la clientèle, si tous les autres collègues de travail portent un masque de procédure médical de qualité dans l'environnement où il est impossible de respecter la distanciation physique, la protection oculaire n’est pas requise, sauf si la protection oculaire est habituellement requise pour une autre raison.
- De respecter les directives ministérielles en vigueur pour le nombre de personnes présentes dans un même lieu.

  Si faisable, tenir un registre des personnes présentes incluant leurs noms, leur numéro de téléphone et la date de leur participation pour faciliter et accélérer une enquête de la santé publique, le cas échéant.

- Éviter tout contact physique direct entre les personnes (accolades, poignées de main, etc.), sauf pour les membres d’un même ménage.
- Que le nombre de personnes différentes avec lesquelles les personnes ont des contacts soit le plus petit possible en favorisant la création d’équipes ou de groupes stables lorsque cela s’applique et en évitant les échanges et les rapprochements entre les groupes.

  En milieu de travail, prioriser le télétravail, lorsque possible. Conserver de petites équipes stables sur des semaines, voire des mois, et limiter les contacts avec les autres équipes pour éviter la multiplication des interactions. Toujours garder les mêmes groupes de travailleur pour le travail en équipe – garder le moins de travailleurs possible dans ces groupes. Conserver les mêmes travailleurs aux mêmes postes de travail autant que possible et s’assurer d’affecter les travailleurs à un seul site de travail.

- Que les activités regroupant des personnes se tiennent préférablement à l'extérieur ou en mode virtuel plutôt qu'à l'intérieur.

  Si des activités doivent se dérouler à l'intérieur, assurer une bonne ventilation du local, mais sans diriger un jet d'air (ex : ventilateur, climatiseur) sur les personnes.

- Que les installations requises pour l'hygiène des mains soient facilement accessibles, fonctionnelles et disponibles en quantité suffisante en fonction du nombre de personnes sur place.
- Que les travailleurs, les usagers et les clients soient encouragés à se laver les mains pendant 20 secondes avec de l'eau et du savon (idéalement) ou avec une solution hydro alcoolique contenant au moins 60 % d'alcool, à leur arrivée, puis fréquemment par la suite.

  Tous les travailleurs devraient minimalement pouvoir se laver les mains à l'arrivée et au départ du travail, après avoir touché des surfaces fréquemment touchées (comptoirs, tables, chaises, poignées de porte, interrupteurs, poignées et surfaces des électroménagers, téléphones, menus, accessoires informatiques, etc.), avant et après les pauses et les repas, lors du passage aux toilettes, à l'entrée et à la sortie des ascenseurs.

- Que les surfaces souvent touchées (poignées de porte, interrupteurs, bureau de travail, équipement d'ordinateur, etc.) soient nettoyées fréquemment avec un produit reconnu efficace. Pour les surfaces souvent touchées par de nombreuses personnes différentes, comme les poignées de porte ou les interrupteurs, une désinfection est suggérée selon l'achalandage aux 2 à 4 heures.
- Que le partage d'équipement ou la manipulation par plusieurs personnes d'objets non désinfectés (par un produit reconnu efficace ou par une mise quarantaine suffisante) soient évités. Par exemple, il est recommandé d'éviter la distribution de documents en papier et d'éliminer les objets communs des aires d'attente (journaux, revues, etc.).
- Limiter, mais ne pas refuser, les échanges d'argent, chèques, cartes de crédit, cartes de fidélité, etc.; privilégier plutôt le paiement sans contact par cartes et cellulaires, idéalement sur des terminaux fixes, qui n'ont pas à être manipulés. Les clients devraient éviter de toucher les boutons des terminaux en utilisant plutôt le paiement sans contact.
- S'il y a distribution ou collecte d'objets, une seule personne doit être dédiée à cette tâche, celle-ci doit procéder à l'hygiène des mains avant et après la manipulation des objets et après qu'elle ait touché à son visage.
- Pour les ascenseurs, si possible, privilégier les escaliers. Respecter la distanciation minimale de deux mètres entre chaque utilisateur, sinon réduire le nombre d'utilisateurs au plus petit nombre nécessaire pour empêcher tout contact physique entre eux. Afficher le nombre maximal de personnes à l'entrée de chaque ascenseur. Aviser les utilisateurs d'éviter tout contact physique. S'assurer que le système de ventilation de l'ascenseur soit bien entretenu et fonctionne selon les normes en vigueur.

  Si les travailleurs utilisent des masques de procédure dans le cadre de leur travail, ils doivent les porter dans l'ascenseur lorsque la distanciation de deux mètres ne peut être respectée. Suggérer aux utilisateurs ne portant pas déjà un masque de procédure d'en porter un ou de porter un couvre-visage.

Des affiches rappelant l'importance de l'hygiène des mains, de l'étiquette respiratoire et de la distanciation physique devraient être installées aux endroits stratégiques. Prévoir une station pour procéder à l'hygiène des mains à proximité des objets qui sont souvent touchés par de nombreuses personnes et inviter les personnes qui touchent l'objet à procéder à l'hygiène des mains après le contact. Prévoir un plan d'information et de formation des travailleurs et des gestionnaires concernant les mesures de protection et de prévention. Suivre les formations en ligne disponibles sur les mesures de prévention et de protection à prendre par rapport à la COVID-19 : COVID-19 et santé au travail.

Des règles particulières peuvent s'appliquer à certains secteurs d'activité. Les personnes, organismes et exploitants peuvent s'informer de ces règles en consultant Quebec.ca/coronavirus.

*Mise à jour : 3 juillet 2020

Extrait du document Prévention de la transmission de la COVID-19 en période de déconfinement mis en ligne le 25 juin 2020 (https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-002629/)

CONSIGNES GÉNÉRALES POUR LE GESTIONNAIRE

- Adaptez votre réglementation pour y ajouter une section spécifique à la crise COVID-19;
- Vérifiez les consignes émises pour la gestion des rassemblements, interdire les rassemblements sur les espaces communs de la marina;
- S'assurer de mettre en place, pour l'ensemble des secteurs de l'entreprise, des éléments pour favoriser la distanciation sociale;
- Nommez un responsable des mesures sanitaires au sein de l'entreprise;
- Formez l'ensemble des employés sur les mesures mises en place pour assurer la connaissance et le respect des protocoles d'intervention; sanitaire au sein des opérations de l'entreprise.

Guide de normes sanitaires en milieu de travail : https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2146-Guide-Prevention-Covid19.pdf

Liste de vérifications quotidiennes : https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2148B-Fiche-Commerce-Covid19.pdf

CONSIGNES GÉNÉRALES POUR LE PLAISANCIER AVANT LE DÉPART

- Faites votre plan de navigation.
- Vérifiez les consignes émises pour votre point départ et chacun des lieux que vous visiterez.
- Vérifiez les consignes des gouvernements concernant la pandémie.
- Vérifiez la météo.
- Reportez votre sortie si vous présentez des symptômes de la COVID-19.

SUR L'EAU – CONSIGNES À RESPECTER POUR LA DISTANCIATION		
Comportement du plaisancier	**Mesures à prendre par la marina**	**Ressources**
Ne pas mettre votre embarcation à l'épaule d'une autre embarcation.	Informer la clientèle de cette bonne pratique	Affiche Naviguer en tant de pandémie, Sur votre bateau et sur l'eau : https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/affiche-naviguer-marina.pdf
Ne pas échouer volontairement (beacher) votre embarcation à proximité d'une autre embarcation.	Informer la clientèle de cette bonne pratique	
Inviter à bord de votre embarcation selon les règles de rassemblement en vigueur et selon la capacité de votre embarcation à maintenir une distance minimale de 2 mètres entre les personnes des différents ménages. Les rassemblements extérieurs doivent se limiter à un maximum de 10 personnes provenant d'un maximum de 3 ménages différents. Les rassemblements intérieurs sont soumis aux mêmes consignes et seront possible à partir du 15 juin pour le Québec et le 22 juin (CMM, Joliette et L'Épichanie) * Respecter les principes de distanciation physique et l'ensemble des recommandations des autorités de santé publique	• Informer la clientèle de cette bonne pratique. • Rester à l'affut des changements au déconfinement. Rassemblement dans le contexte de la COVID-19	Rassemblement dans le contexte de la COVID-19 : https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/rassemblements-evenements-covid19/ *Mise à jour : 12 juin 2020

MARINA - CIRCULATION SUR LE TERRAIN		
Comportement du plaisancier	**Mesures à prendre par la marina**	**Ressources**
Stationnement Si possible, laissez un espace libre entre chaque voiture dans le stationnement.	**Stationnement** Informer la clientèle de cette bonne pratique. • Par le biais d'une communication courriel transmise à tous les membres de la marina. • Poser une affiche à l'entrée du stationnement.	Affiche Naviguer en tant de pandémie, Sur le site de la marina, du port de plaisance, du club nautique : https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/affiche-naviguer-marina.pdf
Distanciation sociale • Respectez le 2 m de distanciation lors de vos déplacements. • Suivez les consignes émises et affichées ainsi que les corridors de circulations.	**Distanciation sociale** • Rappel de la distanciation (affiche pour le respect du 2 m). • Supervisez les déplacements. • Tracez des corridors de circulation (au sol ou avec du cordage) afin de diriger la clientèle direction entrée | direction sortie avec objectif d'éviter les croisements de clientèle. • Des équipements de protection individuelle adaptés au risque sont fournis [masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton)] pour le personnel qui exécute une tâche nécessitant d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne et en l'absence de barrières physiques.	Équipements de protection individuelle : https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf

Station de lavage • Lavage des mains obligatoire à l'entrée et à la sortie de la Marina. Lavez-vos mains dans les stations prévues à cet effet (ou utiliser le gel antiseptique) fournies.	**Station de lavage** • Prévoyez des stations de lavage extérieur avant d'entrer sur les quais (lavabo avec savon ou gel antiseptiques). • Informer la clientèle sur les bonnes pratiques pour le lavage des mains. Lavage des mains obligatoires à l'entrée et à la sortie des différents lieux de la marina. • Désinfecter régulièrement les surfaces. Dans les lieux publics (clients, visiteurs), où les gens touchent les surfaces, le nettoyage doit être effectué au minimum à chaque quart de travail et si possible encore plus fréquemment (à toutes les 2 ou 4 heures) sur les lieux plus fréquentés.	Lavage des mains : https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-000437/ Nettoyage des surfaces : https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces Source : https://www.apsam.com/theme/risques-biologiques/covid-19-coronavirus/mesures-de-prevention-generales-recommandees#desinfection-nettoyage
Paniers / chariots Aucun panier ne sera disponible pour transporter votre matériel veuillez planifier le transport de vos biens afin d'être autonome ou Attendez qu'un préposé vous attitre un panier pour le transport de votre matériel et le préposé sera chargé de désinfecter les paniers entre chaque client.	**Paniers / chariots** • Fermeture de service : Retirez les paniers / chariots et aviser la clientèle en amont par communication et sur les lieux par la pose d'affiche de fermeture du service. ou • Coordonnez l'utilisation des paniers /chariots • Obligation de désinfecter les paniers/chariots entre chaque utilisateur. • S'assurer que la zone des paniers / chariots nettoyés soit clairement identifiée.	Nettoyage des surfaces : https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces Nettoyage et désinfection des espaces publics pendant la COVID-19 : https://www.canada.ca/content/dam/phac-aspc/documents/services/publications/diseases-conditions/coronavirus/cleaning-disinfecting-public-spaces/cleaning-disinfecting-public-spaces-fra.pdf

MARINA - CIRCULATION SUR LES QUAIS		
Comportement du plaisancier	**Mesures à prendre par la marina**	**Ressources**
Les plaisanciers doivent s'assurer, lorsqu'ils circulent sur les quais, de respecter la distanciation sociale avec les autres usagers. **Règle de priorité sur les quais :** Telles les règles de navigation, la priorité va aux plaisanciers sortant de la marina. Un plaisancier en entrant va donc laisser la priorité au passage des plaisanciers sortant en s'écartant sur un quai secondaire ou un autre appontement.	• Installer des affiches définissant les règles de circulation sur les quais à chaque point d'accès aux quais. • Communiquer en amont avec les clients pour expliquer les nouvelles règles de circulation sur les quais.	Affiche pour la circulation sur les quais : https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/affiche-naviguer-quai.pdf

MARINA – CALE SÈCHE – ENTRETIEN DU BATEAU

Comportement du plaisancier	Mesures à prendre par la marina	Ressources

• Le plaisancier est dans l'obligation de respecter les consignes et règles sanitaires en vigueur lorsqu'il vient effectuer les travaux d'entretien sur son embarcation, sous peine de se voir retirer ladite autorisation.
• Le plaisancier doit s'assurer de respecter les horaires et périodes permises lorsqu'il y a de telles règles en vigueur.
• Lavage des mains avant et après les travaux sur le bateau ou utiliser le gel antiseptique.
• Respectez le 2 m de distanciation lorsqu'il a y des plaisanciers voisins qui travaillent sur leur embarcation.
• Avoir ses propres outils et matériaux d'entretiens afin de limiter les interactions avec les autres plaisanciers.
• Le port d'équipements de protection individuelle adaptés au risque est requis [masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton)] pour exécuter une tâche nécessitant d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne et en l'absence de barrières physiques.
• Respecter les horaires et consignes d'accès aux embarcations.
• Les plaisanciers doivent voir à ce que les espaces communs soient libres de tout objet et déchet à la fin des travaux.
• Déposer les déchets dans les endroits identifier à cet effet.
	L'accès au bateau en cale sèche :
	
	Par le personnel d'un atelier de réparation mécanique et/ou d'entretien externe:
	• Les ateliers doivent prendre rendez-vous avec la marina au préalable afin d'avoir accès au site. Ils doivent signer le formulaire d'engagement des fournisseurs à respecter les consignes sanitaires des lieux et le faire parvenir par voie numérique avant de se rendre sur les lieux.
	• S'assurer que le personnel de l'atelier de réparation mécanique et/ou d'entretien :
	  ○ Ne présente aucun symptôme de la COVID-19 (toux, fièvre, difficulté respiratoire, perte soudaine du gout ou de l'odorat);
	  ○ Ne revient pas d'un voyage à l'extérieur du Canada dans les 14 derniers jours;
	  ○ N'a pas été en contact avec une personne infectée à la COVID dans les 14 derniers jours.
	• Autoriser l'accès sur les lieux d'entreposage du bateau ou à quai pour effectuer les travaux selon l'horaire entendu et lui communiquer les consignes sanitaires à prévoir et à respecter pour avoir accès.
	• Éviter les échanges de papier connu comme une source de contamination probable,
	• Le personnel de l'atelier doit s'assurer du lavage des mains avant et après les travaux sur le bateau ou utiliser le gel antiseptique.
		Formulaire d'engagement des fournisseurs de service : https://alliancetouristique.com/wp-content/uploads/2020/05/a13-engagement-des-partenaires-et-fournisseurs-1.pdf
		
		Nettoyage des surfaces : https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces
		
		Équipements de protection individuelle : https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf

	• Des équipements de protection individuelle adaptés au risque sont fournis [masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton)] pour le personnel qui exécute une tâche nécessitant d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne et en l'absence de barrières physiques. • Le personnel de l'atelier doit quitter les lieux après avoir effectué les travaux en emportant avec eux l'ensemble des matériaux et pièces utilisés et nettoyer les parties du bateau sur lesquels il a travaillé. • Voir à ce que le propriétaire effectue le lavage des zones travaillées par le personnel de l'atelier. **Par le propriétaire :** • S'assurer qu'en période pré et post saison où le nombre de bateaux est grand sur des surfaces restreintes, de mettre en place un système permettant de limiter le nombre de personnes par secteur afin de ne pas favoriser les rassemblements (plage horaire, secteur désigné, rotation). • Voir à ce que le propriétaire du bateau s'assure du respect des consignes et règles sanitaires en vigueur lorsqu'il vient effectuer les travaux d'entretien sur son embarcation. • Limiter l'accès seulement aux propriétaires et à leur famille immédiate (partage le même lieu de résidence)	

	• Limiter les heures d'accès afin d'assurer une surveillance et le respect des consignes. • Voir à ce que le propriétaire effectue le lavage des mains avant et après les travaux sur le bateau ou utiliser le gel antiseptique. • Voir à ce que le propriétaire effectue le lavage des zones travaillées suivant les travaux sur le bateau • Voir à ce que les plaisanciers laissent les espaces communs libres de tout objet et déchet à la fin des travaux. • Ils doivent déposer les déchets dans les endroits identifier à cet effet.	

MARINA - UTILISATION DES SERVICES COMMUNS

Comportement du plaisancier	Mesures à prendre par la marina	Ressources
Capitainerie / Club House Respectez les avis de fermeture. Ou Respectez les règles en vigueur et évitez de toucher aux objets et surfaces. Le port du masque ou du couvre-visage couvrant le nez et la bouche est obligatoire dans les lieux publics fermés et partiellement couverts pour les personnes de 12 ans et plus. *	**Capitainerie / Club House** Fermer la capitainerie. • Accès barré et affichage de la fermeture • Cordage ou barrière et afficher de façon évidente et claire les zones fermées si couloir de passage à travers le bâtiment. Ou Si la capitainerie sert de passage pour accéder à des services essentiels qui demeurent ouverts. • Délimiter un corridor de circulation : Tracez des corridors de circulation (au sol ou avec du cordage) afin de diriger la clientèle direction entrée | direction sortie avec objectif d'éviter les croisements de clientèle • Retirer les objets inutiles ou non essentiel • Limiter le nombre de personnes pouvant y rentrer en même temps	Couvre-visage et masque : https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/port-du-couvre-visage-dans-les-lieux-publics-en-contexte-de-la-pandemie-de-covid-19/ *Mise à jour : 16 juillet 2020
Buanderie Effectuez votre lessive à votre domicile. Ou La buanderie est accessible sur demande via le bureau de l'accueil. • Une personne à la fois permise • Lavage des mains avant et après l'utilisation de la salle de buanderie ou utiliser le gel antiseptique • Le nombre de machines est limité	**Buanderie** Fermer la buanderie • Accès barré et affichage de la fermeture Ou Fermer la buanderie pour les locaux et offrir le service aux voyageurs uniquement sur demande à l'accueil avec accès sous clé • Mettre en place les règles et consignes spécifiées par l'INSPQ fiche- buanderie libre-service • Affichage des consignes recommandées par l'INSPQ sur place	Buanderies libre-service : https://www.inspq.qc.ca/publications/2961-travailleurs-lavomats-buanderies-covid19 Couvre-visage et masque : https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/port-du-couvre-visage-dans-les-lieux-publics-en-contexte-de-la-pandemie-de-covid-19/

• Respecter les consignes affichées • Le port du masque ou du couvre-visage couvrant le nez et la bouche est obligatoire dans les lieux publics fermés et partiellement couverts pour les personnes de 12 ans et plus. *	• Retirer les objets non essentiels • Mettre à disposition une solution hydroalcoolique pour le lavage régulier des mains et des lingettes pré imbibées de solution hydroalcoolique pour la désinfection des paniers à l'intention des usagers aux endroits stratégiques	*Mise à jour : 16 juillet 2020
Salle d'eau et douche Utilisez vos installations personnelles à bord ou à domicile. Ou Utilisation restreinte aux voyageurs externes • Se confirmer aux consignes affichées sur place • Lavage des mains avant et après l'utilisation de la salle d'eau et de douche ou utiliser le gel antiseptique • Le port du masque ou du couvre-visage couvrant le nez et la bouche est obligatoire dans les lieux publics fermés et partiellement couverts pour les personnes de 12 ans et plus. *	**Salle d'eau et douches** Fermer la salle d'eau et de douche • Accès barré et affichage de la fermeture Ou Utilisation restreinte et limitée aux voyageurs externes • Encourager les plaisanciers à utiliser leurs installations à bord ou à domicile. • Afficher les consignes sanitaires en respect avec les recommandations de l'INSPQ • Limiter et afficher la capacité d'accueil en respectant la distanciation de 2 m • Si la salle de douches est ouverte, fermer des stations afin de favoriser une distanciation minimale de 2 m ou voir à installer des séparateurs de surface afin d'assurer la distanciation • Augmenter la fréquence de nettoyage • Désinfecter régulièrement les surfaces • Dans les lieux publics (clients, visiteurs) où les gens touchent les surfaces, le nettoyage doit être effectué au minimum à chaque quart de travail et si possible encore plus fréquemment (à toutes les 2 ou 4 heures)	Nettoyage des surfaces : https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces https://www.canada.ca/content/dam/phac-aspc/documents/services/publications/diseases-conditions/coronavirus/cleaning-disinfecting-public-spaces/cleaning-disinfecting-public-spaces-fra.pdf Source : https://www.apsam.com/theme/risques-biologiques/covid-19-coronavirus/mesures-de-prevention-generales-recommandees#desinfection-nettoyage Couvre-visage et masque : https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/port-du-couvre-visage-dans-les-lieux-publics-en-contexte-de-la-pandemie-de-covid-19/ *Mise à jour : 16 juillet 2020

Restaurant et bar Respectez l'avis de fermeture du bar et les nouvelles consignes pour l'accès au restaurant. • Lavage des mains avant et après l'accès au restaurant et bar ou utiliser le gel antiseptique • Le port du masque ou du couvre-visage couvrant le nez et la bouche est obligatoire dans les lieux publics fermés et partiellement couverts pour les personnes de 12 ans et plus. **	**Restaurant et bar** Fermer le bar • Accès barré et affichage de la fermeture Ou * Les marinas qui le désirent et qui détiennent un permis du MAPAQ pourront ouvrir leur restaurant (salle à manger et terrasse) dès le 15 juin ou le 22 juin pour la CMM, la MRC de Joliette et Lavaltrie. Ces lieux doivent être aménagés de façon à favoriser le maintien d'une distance physique de deux mètres entre les clients, à moins qu'il ne s'agisse d'occupants d'une même résidence privée ou qu'une barrière physique permettant de limiter la contagion ne les sépare. Consultez les Directives de santé publique concernant la réouverture des salles à manger et des autres lieux de consommation du secteur de la restauration . Pour connaître les outils destinés au secteur de la restauration, consultez la trousse de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST). Finalement pour les services au comptoir, les Recommandations intérimaires concernant les travailleurs du secteur de la restauration (service au comptoir, service à l'auto et livraison)	Directives de santé publique concernant la réouverture des salles à manger et des autres lieux de consommation du secteur de la restauration . Trousse de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST). Recommandations intérimaires concernant les travailleurs du secteur de la restauration (service au comptoir, service à l'auto et livraison) MAPAQ nettoyage et assainissement : https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Consommation/guideconsommateur/Pages/Nettoyageetassainissement.aspx MAPAQ guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires : https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf Couvre-visage et masque : https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/port-du-couvre-visage-dans-les-lieux-publics-en-contexte-de-la-pandemie-de-covid-19/ *Mise à jour : 12/06/2020 **Mise à jour : 16 juillet 2020

Piscine et spa Respectez les consignes en vigueur ou l'avis de fermeture de la piscine.	**Piscine et spa*** L'ouverture des piscines est permise à partir du 8 juin. Référez-vous au Guide de relance des installations aquatiques de l'Association des responsables aquatiques du Québec (ARAQ).*	Guide de relance des installations aquatiques de l'ARAQ : http://www.araq.net/pages.asp?id=1327 Recommandations intérimaires sur les eaux de baignade que l'INSPQ : (https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/eau-potable-eau-baignade) ne comprennent pas les plans d'eau naturels (lacs, Fleuve) *Mise à jour : 12/06/2020
Mobilier urbain Évitez de toucher ou d'utiliser le mobilier urbain.	**Mobilier urbain** • Si possible, retirer le mobilier urbain (ex. : table à pique-nique, barbecue, banc) • Retirer les objets inutiles ou non essentiels Ou En cas d'utilisation, aménager les mobiliers urbains afin de respecter les mesures de distanciation et voir à désinfectez les surfaces régulièrement (minimalement une fois par jour).	Nettoyage des surfaces : https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces https://www.canada.ca/content/dam/phac-aspc/documents/services/publications/diseases-conditions/coronavirus/cleaning-disinfecting-public-spaces/cleaning-disinfecting-public-spaces-fra.pdf
Aires de jeux Les aires de jeux sont fermées jusqu'à avis contraire.	**Aires de jeux** Fermer les aires de jeux à tous, si possible, retirez les jeux où placer des avis d'interdiction d'utilisation jusqu'à avis contraire • Affichage de la fermeture des aires de jeux de façon claire et évidente. Délimiter les aires fermées par des cordons de sécurité (ruban fluo)	

MARINA - UTILISATION DES SERVICES ADMINISTRATIFS

Comportement du plaisancier	Mesures à prendre par la marina	Ressources
Faites le maximum par téléphone ou courriel. Prenez rendez-vous ou annoncez votre venue. • Lavage des mains avant et après l'accès aux services administratifs ou utiliser le gel antiseptique • Respect des consignes affichées sur les lieux • Respect des corridors de circulations et lieux désignés aux clients • Privilégier le paiement sans contact pour effectuer des transactions. • Le port du masque ou du couvre-visage couvrant le nez et la bouche est obligatoire dans les lieux publics fermés et partiellement couverts pour les personnes de 12 ans et plus. *	• Éviter l'utilisation de papier, reconnu pour être une source possible de contamination • Ne pas partager d'objets (ex. crayons) avec les clients ou désinfecter les objets partagés après chaque utilisation Lavage des mains fréquentes des employés • Affichage des consignes sanitaires à respecter par les clients • Installation d'un plexiglas aux comptoirs de service • Privilégier le paiement sans contact • Limiter le nombre de clients (privilégier la prise de rendez-vous) • Nettoyage de l'espace de la caisse ou du comptoir de service, idéalement entre chaque client • Augmenter la fréquence de nettoyage • Désinfecter régulièrement les surfaces. Dans les lieux publics (clients, visiteurs) où les gens touchent les surfaces, le nettoyage doit être effectué au minimum à chaque quart de travail et si possible encore plus fréquemment (à toutes les 2 ou 4 heures). • Délimiter un corridor de circulation : Tracez des corridors de circulation (au sol ou avec du cordage) afin de diriger la clientèle direction entrée | direction sortie avec objectif d'éviter les croisements de clientèle. • Mettre en place l'ensemble des éléments du guide de normes sanitaires en milieu de travail de la CNESST applicable à votre milieu de travail pour assurer l'encadrement sécuritaire de vos employés et clients.	Recommandation pour les caisses : https://www.irsst.qc.ca/covid-19/avis-irsst/id/2629/recommandations-pour-amoindrir-lexposition-du-personnel-de-caisse-dans-les Guide de normes sanitaires en milieu de travail – COVID-19 : https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2146-Guide-Prevention-Covid19.pdf Nettoyage des surfaces : https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces Couvre-visage et masque : https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/port-du-couvre-visage-dans-les-lieux-publics-en-contexte-de-la-pandemie-de-covid-19/ *Mise à jour : 16 juillet 2020

MARINA - UTILISATION DES SERVICES MÉCANIQUES

Comportement du plaisancier	Mesures à prendre par la marina	Ressources
Prenez rendez-vous ou annoncez votre visite. • Lavage des mains avant et après l'accès aux services administratifs ou utiliser le gel antiseptique • Respect des consignes affichées sur les lieux • Respect des corridors de circulations et lieux désignés aux clients • Privilégier le paiement sans contact pour effectuer des transactions. • Le port du masque ou du couvre-visage couvrant le nez et la bouche est obligatoire dans les lieux publics fermés et partiellement couverts pour les personnes de 12 ans et plus. *	• Lavage des mains fréquent pour les employés • Apposez un plexiglas aux comptoirs • Privilégier le paiement sans contact • Nettoyage de l'espace de la caisse ou du comptoir de service idéalement entre chaque client • Aménager les espaces de travail pour respecter la distanciation (assurez un minimum de 2 m entre chaque employé et limitez les déplacements). • Des équipements de protection individuelle adaptés au risque sont fournis [masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton)] pour le personnel qui exécute une tâche nécessitant d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne et en l'absence de barrières physiques. • Éviter le partage des outils. Si ce n'est pas possible, désinfecter entre chaque utilisateur.	Recommandation pour les caisses : https://www.irsst.qc.ca/covid-19/avis-irsst/id/2629/recommandations-pour-amoindrir-lexposition-du-personnel-de-caisse-dans-les Mesure de prévention pour les travailleurs : https://www.cnesst.gouv.qc.ca/Publications/900/Documents/DC900-1076web.pdf Référence procédures garages de mécanique : https://www.inspq.qc.ca/publications/2945-garages-mecanique-covid19 Équipements de protection individuelle : https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf Couvre-visage et masque : https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/port-du-couvre-visage-dans-les-lieux-publics-en-contexte-de-la-pandemie-de-covid-19/ *Mise à jour : 16 juillet 2020

MARINA - UTILISATION DES SERVICES DE VENTE DE CARBURANT		
Comportement du plaisancier	**Mesures à prendre par la marina**	**Ressources**
Astuce : Faite le plein de votre embarcation avant de prendre à bord vos passagers ou après le débarquement de vos passagers à la fin de votre excursion. • Amarrer solidement l'embarcation, arrêter les moteurs • Suivre les procédures et consignes affichées sur place • Lavage des mains avant et après l'accès aux services vente de carburant par le capitaine ou utiliser le gel antiseptique • Faire débarquer tous les passagers doivent descendre de l'embarcation avant d'en faire l'approvisionnement, se déplacer à l'aire d'attente désignée et attendre les consignes d'embarquement • Privilégier le paiement sans contact pour régler la transaction • Retourner à bord de l'embarcation et quitter de façon sécuritaire le secteur.	• Lavage des mains fréquent pour les employés • Le préposé doit s'assurer de faire respecter les procédures de service de carburant énumérer dans la fiche de procédure. • Afficher les procédures et consignes à suivre par la clientèle. • Désinfection de la pompe et du boyau lorsqu'il y a un changement d'utilisateur (limité les changements d'utilisateur). • Limiter le nombre de bateaux à quai pour le service d'approvisionnement en essence en lien avec l'espace disponible afin que le 2 mètres entre chaque client puisse être respecté et votre capacité de gérer l'affluence. • Des équipements de protection individuelle adaptés au risque sont fournis [masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton)] pour le personnel qui exécute une tâche nécessitant d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne et en l'absence de barrières physiques. • Délimiter un espace « aire d'attente » par le marquage au sol et/ou avec un cordage pour recevoir les passagers de chaque embarcation de façon séparée pendant l'approvisionnement de leur embarcation, les différentes aires d'attente devront être séparées d'une distance de deux mètres. • Procéder à l'approvisionnement de l'embarcation une fois que les passagers sont sur l'aire d'attente. • Nettoyer l'espace de la caisse ou du comptoir de service entre chaque client. • Inviter les passagers à regagner leur embarcation.	Procédure pour le plein de carburant : https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/procedures-pour-faire-le-plein-de-carburant.pdf Équipements de protection individuelle : https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf

MARINA – QUAI DE SERVICE – APPROVISIONNEMENT EN EAU ET PROCÉDURE DE VIDANGE SEPTIQUE		
Comportement du plaisancier	**Mesures à prendre par la marina**	**Ressources**
Astuce : Faire l'approvisionnement en eau et la vidange de votre réservoir septique avant de prendre à bord vos passagers ou après le débarquement de vos passagers à la fin de votre excursion si possible. • Amarrer solidement l'embarcation, arrêter les moteurs • Suivre les procédures et consignes affichées sur place • Lavage des mains avant et après l'accès aux services d'approvisionnement en eau et vidange septique • Fournir assistance au préposé à quai afin de lui faciliter l'accès aux bouchons de pont pour l'approvisionnement en eau et de vidange septique tout en gardant les mesures COVID appropriées • Privilégier le paiement sans contact pour effectuer la transaction • Retourner à bord de l'embarcation et quitter de façon sécuritaire le secteur.	• Lavage des mains fréquent pour les employés • Le préposé doit s'assurer de faire respecter les procédures de service d'approvisionnement en eau et vidange septique énumérer dans la fiche de procédure • Afficher les procédures et consignes à suivre par la clientèle • Désinfection de l'équipement d'approvisionnement en eau et de vidange septique lorsqu'il y a un changement d'utilisateur (limiter les changements d'utilisateur) • Limiter le nombre de bateaux à quai pour le service d'approvisionnement en eau et vidange septique en lien avec l'espace disponible afin que le 2 mètres entre chaque client puisse être respecté e et votre capacité de gérer l'affluence. • Des équipements de protection individuelle adaptés au risque sont fournis [masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton)] pour le personnel qui exécute une tâche nécessitant d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne et en l'absence de barrières physiques. • Procéder à l'approvisionnement en eau et à la vidange du réservoir septique de l'embarcation • Nettoyer l'espace de la caisse ou du comptoir de service entre chaque client	Procédure pour la vidange septique : https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/procedures-pour-la-vidange-septique.pdf Procédure pour l'approvisionnement en eau : https://alliancenautique.com/content/uploads/2020/05/procedures-pour-le-plein-eau.pdf Équipements de protection individuelle : https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2161-guide-sports-loisirs.pdf

MARINA - UTILISATION DES SERVICES DE LOCATION D'EMBARCATIONS

Comportement du plaisancier	Mesure à prendre par la marina	Ressources

Faites le maximum par téléphone ou par courriel.
Prenez rendez-vous ou annoncez votre visite.
• Lavage des mains avant et après l'accès aux services administratifs ou utiliser le gel antiseptique
• Respect des consignes affichées sur les lieux
• Respect des corridors de circulations et lieux désignés aux clients
• Privilégier le paiement sans contact pour effectuer des transactions.
	• Lavage des mains fréquent pour les employés
	• Vérifier que le client :
	  ○ Ne présente aucun symptôme de la COVID-19 (toux, fièvre, difficulté respiratoire, perte soudaine du gout ou de l'odorat);
	  ○ Ne revient pas d'un voyage à l'extérieur du Canada dans les 14 derniers jours;
	  ○ N'a pas été en contact avec une personne infectée à la COVID dans les 14 derniers jours.
	• Limiter le nombre de clients pour assurer la distanciation sociale (privilégier la prise de rendez-vous)
	• Installation d'un *plexiglas* aux comptoirs de services
	• Éviter les échanges de papier, reconnu pour être une source de contamination
	• Privilégier le paiement sans contact
	• Nettoyer l'espace de la caisse ou du comptoir de service entre chaque client
	Embarcation et matériel
	• Nettoyer l'embarcation et désinfecter les surfaces susceptibles d'avoir été touchées par le client
	• Nettoyer et désinfecter les accessoires essentiels
	• Après chaque utilisation, lavez les VFI avec un savon doux et de l'eau, et rincez abondamment. Laisser sécher à l'ombre et loin d'une source de chaleur.
		Recommandation pour les caisses : https://www.irsst.qc.ca/covid-19/avis-irsst/id/2629/recommandations-pour-amoindrir-lexposition-du-personnel-de-caisse-dans-les
		
		Fiches pour les personnes en retours de voyages à l'extérieur du pays : https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/maladies/2019-nouveau-coronavirus/derniers-conseils-sante-voyageurs.html
		
		Nettoyage des surfaces : https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces
		
		Lien concernant la location d'embarcations et de services de plein air : https://www.quebec.ca/tourisme-et-loisirs/activites-sportives-et-de-plein-air/reprise-activites-sportives/directives-reprise-activites-sportives/
		
		https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Pages/outils-secteur-loisir-sport-plein-air.aspx