



**PRÉFECTURE
DE POLICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Secrétariat général pour l'administration
Direction des ressources humaines
Sous-direction de l'action sociale

Paris, le 08/06/2021

NOTE

à

Mesdames et Messieurs les directeurs et chefs de services

(destinataires in fine)

Objet: Mesures d'allègement du protocole sanitaire, à compter du 9 juin 2021, portant sur l'accès aux restaurants administratifs et les activités physiques et sportives

Réf. : Protocole sanitaire du 19 mai 2021 de reprise des activités physiques et sportives élaboré par le ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports

Protocole sanitaire relatif à l'organisation dans les restaurants d'entreprise à compter du 9 juin 2021, élaboré par le ministère du travail, de l'emploi et de l'insertion

L'amélioration de la situation sanitaire et l'intensification de la campagne de vaccination, permettent la poursuite du processus d'allègement des mesures de freinage de la pandémie engagé depuis le 19 mai dernier.

La présente vise à porter à votre connaissance les modifications portant sur les conditions d'accès aux restaurants de la préfecture de police et à la pratique des activités physiques et sportives.

1. Accès aux restaurants de la préfecture de police

Depuis mars 2020, le bureau de la restauration sociale a mis en place successivement les modes opératoires permettant de respecter la distanciation entre les convives dans l'ensemble des restaurants de la préfecture de police, destinés à limiter les risques de contamination. Vous trouverez, en Annexe 1, l'ensemble des mesures mises en place qui est toujours maintenu.

Le protocole sanitaire du ministère du travail cité en référence a été modifié afin d'assouplir, à compter du 9 juin, certaines mesures mises en œuvre :

- Respect d'une jauge de 50% et une distance de 2 m entre les tables ;

Pour mémoire, les mesures mises en place en mars 2021 (distanciation de 2 mètres entre chaque convive y compris en vis-à-vis) avaient réduit le nombre de places par service de 79% de la capacité normale).

Désormais, la jauge est portée à 50% de la capacité de la salle et l'espacement est de 2 mètres non plus entre les convives mais entre les tables occupées. Cet assouplissement des mesures va permettre d'ajouter 184 places supplémentaires par rapport aux mesures en place depuis mars 2021, soit un quasi doublement du nombre de places.

En outre, les alternatives à la restauration se multiplient (vente à emporter, partenariats avec les commerçants et la possibilité de déjeuner dans son bureau (désormais sans accord préalable de sa hiérarchie).

- **Possibilité de déjeuner en groupe de maximum 6 personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble ;**

- **La distanciation est dorénavant de 1 m lors de tous les déplacements**, contre 2 m en mars 2021 ;

- **Mesures à afficher** : l'affichage (dans les restaurants et sur le site intranet) va être adapté aux nouvelles dispositions mises en œuvre en juin 2021 : nouvelles jauges, distance de 1 m, possibilité de déjeuner en groupes de 6 uniquement si les membres de ce groupe viennent ensemble.

- **Aération** : les équipes de la société Elixor veilleront à l'aération quelques minutes toutes les heures lorsque la configuration des lieux le permet.

2. Les activités physiques et sportives

Dans le cadre des formations initiales et continues, les installations sportives sont utilisables pour toutes les séances encadrées par les FTSI et pour la pratique de toutes disciplines (avec ou sans contact).

Les gestes barrières (distanciation – port du masque) doivent être respectés en dehors des séquences actives qui ne permettent pas de les appliquer.

Pour la pratique individuelle ou collective, dans un cadre associatif ou non, l'accès aux salles de sport, **à l'exclusion des dojos utilisés pour la formation institutionnelle**, reste soumis jusqu'au 30 juin 2021 à des prescriptions sanitaires (cf. protocole sanitaire de reprise des activités physiques et sportives élaboré par le ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports). Pour l'essentiel, ne peuvent être pratiquées que les activités sans contact, avec une limitation du nombre de participants et une distance obligatoire de 2 mètres entre eux. Le traçage de la fréquentation (tenue d'un registre) doit être mis en place. Le port d'un masque barrière sportif certifié AFNOR SPEC S70-001 est recommandé.

Le responsable associatif, lorsqu'il existe, et le chef d'établissement ont la responsabilité de faire respecter ces mesures, notamment le respect de la jauge de fréquentation ainsi que les mesures de nettoyage et de désinfection après utilisation des locaux.

Je vous remercie de bien vouloir faire observer le respect de l'ensemble de ces mesures par les personnels placés sous votre autorité.

Les services de la direction des ressources humaines se tiennent à votre disposition pour toute information complémentaire.

Le directeur adjoint des ressources humaines



Pascal LE BORGNE

LISTE DES DESTINATAIRES

- Monsieur le préfet, directeur de cabinet
- Monsieur le préfet, secrétaire général pour l'administration
- Madame la préfète, secrétaire générale de la zone de défense et de sécurité de Paris
- Madame la préfète, délégué pour la sécurité et la sûreté des plates-formes aéroportuaires de Paris-Charles-de-Gaulle et du Bourget
- Monsieur le préfet délégué à l'immigration
- Madame le directeur de la sécurité de proximité de l'agglomération parisienne
- Monsieur le directeur de l'ordre public et de la circulation
- Monsieur le directeur régional de la police judiciaire
- Madame le directeur du renseignement
- Monsieur le directeur des finances, de la commande publique et de la performance
- Monsieur le directeur de l'innovation, de la logistique et des technologies
- Monsieur le directeur de l'immobilier et de l'environnement
- Madame le chef du service des affaires juridiques et du contentieux
- Monsieur le directeur des transports et de la protection du public
- Monsieur le directeur départemental de la protection des populations de Paris
- Monsieur le directeur du laboratoire central de la Préfecture de Police
- Madame le contrôleur budgétaire
- Monsieur le Chef du Service de la modernisation et de la performance
- Madame la Sous-directrice de la Formation
- Madame la Sous-directrice des personnels
- Madame la Sous-directrice de l'action sociale
- Monsieur le Médecin-chef, chef du service de la médecine statutaire et de contrôle

Rappel des mesures déjà mises en place dans les points de restauration de la préfecture de police qui sont maintenues

- Affichage de la capacité d'accueil à l'entrée des restaurants ;
- Affichage des règles à respecter (*gestes barrières, lavage des mains, masque, distance de 1 m, respecter le plan de salle, temps limité à 30 mn, possibilité de vente à emporter, suppression des fontaines à eau, paiement par carte*) ;
- Information et sensibilisation des convives (affichage, site intranet) ;
- Suppression de la mezzanine au kiosque (ventilation insuffisante) ;
- Marquage au sol pour la distanciation dans les files d'attente ;
- Mise en place de plans de circulation, lorsque la configuration des lieux le permet, et mise en place de serre-files sur Massillon ;
- Adaptation des plages horaires (dernier repas servi à 14h30 au lieu de 14h et fermeture à 15h) ;
- Logiciel d'inscription en ligne dans les restaurants ;
- Limitation du temps de consommation à 30 mn afin d'augmenter le nombre de services ;
- La tranche horaire 13h30-14h30 est imposée aux convives extérieurs, afin de réserver les créneaux horaires les plus prisés aux agents de la PP ;
- Sur le site de Massillon, le personnel Elior filtre les entrées lorsque la jauge des places assises est atteinte. Elior n'est pas en capacité de contrôler le flux sur les autres sites, à moins d'y consacrer du personnel supplémentaire, ce que nous souhaitons éviter dans un premier temps ;
- Service de vente à emporter (mis en place le 23 novembre 2020, élargissement de l'offre depuis le 1er mars 2021) ;
- Possibilité de déjeuner dans les bureaux après accord de la direction concernée ;
- 1 salle mise à disposition (Dubret quai de Gesvres) depuis la fermeture récente de la salle 206 de Massillon en raison des travaux ;
- Distribution des plateaux, pain et couverts effectués directement par le personnel Elior ;
- Suppression des « salades bar » et « desserts bar » ;
- Suppression des salières, et autres distributeurs de condiments (distribution de dosettes) ;
- Suppression des carafes d'eau et suspension des fontaines à eau ;
- Distribution de verres d'eau en caisse à la demande ;
- Tarif négocié sur les petites bouteilles d'eau (21 centimes au lieu de 65 centimes) ;
- Paiement en caisses par badge et CB uniquement ;
- Gel hydroalcoolique à l'entrée des restaurants ;
- Gel hydroalcoolique en sortie de caisse ;
- Gel hydroalcoolique à côté des micro-ondes ;
- micro-ondes réservés au réchauffage des plats avant dégustation ;
- Mise en place d'écrans au niveau des caisses ;
- Port du masque catégorie 1 obligatoire ;
- Renforcement du protocole de nettoyage par Elior (avant, pendant et après le service) ;

- Système d'aération : Les systèmes de ventilation des restaurants n'utilisent plus d'air recyclé et depuis l'été 2020, les filtres sont changés plus fréquemment. La DIE a équipé les RA-PP de purificateurs d'air Biozone ;
- Neutralisation du tourniquet du Kiosque.