



## Organiser son événement en toute sécurité

Si l'organisateur d'une manifestation doit obtenir un ensemble d'autorisations de la part des autorités publiques, il est également tenu responsable de la sécurité des biens et des personnes qu'il accueille. Empêcher qu'une personne se blesse, un accident, une intoxication alimentaire ou encore un incendie ne peut être laissé aux seuls effets du hasard.

Afin d'éviter de se perdre avant même de commencer, nous tenons à souligner que le volume d'information contenu dans cette fiche reflète un certain souci d'exhaustivité. Nous vous recommandons de lire seulement l'information utile à l'organisation de votre événement, car les recommandations à prendre en compte dépendront avant tout de sa taille et de son environnement. Finalement, nous tenons à indiquer que la démarche pourra être facilitée si vous réussissez à vous positionner positivement : savoir s'attirer la collaboration des pouvoirs locaux, du voisinage, de différents interlocuteurs est bien souvent déterminante dans l'organisation d'un événement.

## FICHE PRATIQUE – ORGANISER SON EVENEMENT EN TOUTE SECURITE

			
A lire absolument	Événement intérieur	Événement extérieur	Information spécifique

<b>Les autorisations</b>	
Espace public  <i>Autorisations particulières</i> Zones vertes et zones protégées Natura 2000 Site classé Espace aérien	 
Boissons alcooliques et nuits blanches	
Diffusion de musique	
Tombolas, vente et collecte à domicile	
<b>La sécurité autour de la manifestation</b>	
Assurance accident et assurance responsabilité civile	
Événement intérieur	
Événement extérieur	
Les équipes de sécurité et de secours	
<b>Les principales précautions en matière d'hygiène alimentaire</b>	
Au moment des achats	
Au moment de la préparation	
Conserver et transporter les aliments	
Organiser le stand de vente alimentaire	

## I. Les autorisations

### ■ Espace public

Au Luxembourg, chaque commune est tenue responsable du maintien de l'ordre et de la tranquillité publics, ce qui implique qu'une association désirant organiser une manifestation dans l'espace public devra soumettre une demande d'autorisation préalable auprès de la commune où la manifestation est prévue. Elle permettra à l'association de solliciter dans le même temps et en cochant le plus souvent une case additionnelle une éventuelle autorisation d'utilisation de matériel amplifié, puisque le [règlement grand-ducal du 15 septembre 1939 concernant l'usage des appareils radiophoniques, des grammophones et des haut-parleurs](#) en interdit l'usage, à moins qu'il en soit autorisé. Nous noterons que certaines communes assortissent l'autorisation de manifestation d'une taxe d'amusement dont le montant varie selon le type, les heures d'ouverture, l'audience, etc.

Dans le même ordre d'idée, toute association devra introduire une demande d'autorisation si la manifestation prévue implique de perturber le trafic urbain ou si elle compte apposer des panneaux publicitaires aux abords de la voirie.

Informations complémentaires		
<a href="#">Demande de manifestation/événement dans l'espace public</a>	<a href="#">Demander une modification temporaire de la circulation</a>	<a href="#">Solliciter une permission de voirie pour panneaux publicitaires ou calicots</a>

### AUTORISATIONS PARTICULIERES

#### Zones vertes et zones protégées Natura 2000

Tout organisateur d'un événement en extérieur doit s'assurer auprès de l'administration communale de la classification de la zone dans laquelle se trouve le terrain de la manifestation. S'il n'y a pas de souci particulier en zone d'habitation ou de loisirs, la démarche peut par contre se compliquer pour tous les terrains en zone verte et zone protégée Natura 2000. Il faudra dans ce cas solliciter une autorisation du Ministère de l'environnement, car la [loi du 18 juillet 2018](#) protège les zones naturelles, en limitant notamment le nombre d'activités, l'usage d'engins motorisés, la diffusion de musique amplifiée, ainsi que l'installation de tentes (aussi bien de camping que les chapiteaux.)

#### Site classé

L'organisateur d'un événement sur ou dans un site classé devra solliciter une autorisation auprès du Ministère de la culture. Nous recommandons pour cela de contacter dans un premier temps le [Service des sites et monuments nationaux](#).

#### Espace aérien

Nous noterons qu'une [autorisation administrative](#) doit être soumise à la Direction de l'aviation civile pour tout projet au-dessus du territoire du Grand-Duché (Skybeamer, laser, lâcher de ballons, lanternes célestes, sauts en parachute, drones et aéronefs téléguidés, feu d'artifice, etc.). L'association sera également obligée de respecter l'ensemble des obligations et prescriptions émises par la commune en cas d'organisation d'une [fête des brandons \(Buergbrennen\)](#) ou d'un [spectacle pyrotechnique](#).

### ■ Boissons alcooliques et nuits blanches

Une association désirant vendre des boissons alcooliques sur le lieu de la manifestation qu'elle organise doit être en possession d'une licence de cabaretage, plus généralement appelée autorisation de débits de boisson. En général, cette concession de licence temporaire doit être demandée à un cafetier ou tout autre exploitant de boissons de la commune dans laquelle l'événement se déroulera. Cependant certaines salles communales ou centres culturels en location possèdent leur propre débit de boisson, facilitant ainsi les démarches, qui sont dès lors souvent incluses dans le contrat de location.

Lorsque la manifestation implique la participation de plusieurs stands associatifs, la demande d'autorisation de débit de boissons, est la plupart du temps seulement introduite par l'organisateur. Prenant l'exemple d'une association qui tient un stand au Festival des migrations, des cultures et de la citoyenneté : le CLAE, organisateur du Festival, acquiert une concession de licence et permet aux associations la vente de boissons alcoolisées.

A noter qu'aucune autorisation n'est nécessaire pour la vente de boissons sans alcool ou lorsque les boissons alcooliques sont distribuées gratuitement.

Lors d'une mise à disposition temporaire de licence par un exploitant, celui-ci pourra choisir de transférer sa licence dans le lieu de la manifestation et de fermer son lieu habituel si la manifestation a lieu dans un bâtiment (centre culturel,...) ou d'installer un débit supplémentaire si la manifestation a lieu en plein air, sous tente ou dans des constructions provisoires. Il devra introduire la demande auprès l'Administration des douanes et accise, au moins 14 jours à l'avance et s'acquitter de la taxe correspondante. La législation lui permet soit de débiter lui-même les boissons ou de déléguer cette responsabilité à un membre de l'association (sous-gérance). Un extrait du casier judiciaire sera demandé, et pour les personnes de nationalité étrangère, une copie conforme de leur pièce d'identité. Les ressortissants de pays-tiers devront en outre justifier d'au moins cinq années de résidence consécutive dans le pays.

Chaque commune établit son calendrier de nuits blanches. Les associations désirant prolonger l'heure d'ouverture de leur débit de boissons en dehors de ce calendrier doivent introduire une demande de nuit blanche spécifique. Les autorisations de nuit blanche peuvent être limitées aux centres culturels dans certaines communes où la densité d'habitation est moindre.

Informations complémentaires	
<a href="#">Obtenir l'autorisation de vendre des boissons alcooliques lors d'une manifestation</a>	<a href="#">Demande de nuit blanche auprès de la Ville de Luxembourg</a>

### ■ Diffusion de musique

Les organisateurs désirant diffuser de la musique devront obtenir une autorisation préalable de la SACEM, ainsi que s’acquitter d’une redevance permettant de rétribuer les auteurs musicaux. La redevance est calculée en fonction du droit d’entrée de la manifestation (gratuit ou payant) ou du montant du cachet des musiciens. Pour toutes les petites manifestations musicales avec entrée libre, une redevance forfaitaire reste cependant appliquée. Nous noterons qu’une réduction de 12,5% est accordée si l’association déclare la manifestation à l’avance à travers un formulaire en ligne également disponible sur le site de la SACEM.

Informations complémentaires
<a href="#">S'acquitter de la redevance de la SACEM pour l'organisation d'un concert, d'un bal ou d'une autre manifestation publique</a>

### ■ Tombolas, vente et collecte à domicile

Si la loi du 2 avril 2014 autorise désormais le colportage (vente à domicile/porte à porte), les associations, qui de facto sont sans but lucratif, devront s’en tenir à une activité purement occasionnelle tout en respectant l’ensemble des droits de protection des consommateurs. Toutes collectes de fonds ou sollicitations de secours effectuées à domicile sont quant-à-elles soumises à autorisation soit du conseil communal, si elles ont lieu dans une commune seulement, soit du Gouvernement, si elles ont lieu dans plus d’une commune.

L’organisation de loteries et tombolas est soumise à autorisation du ministre de la Justice lorsque la valeur des billets à émettre dépasse la somme de 12.500 euros. Lorsque la valeur des billets à émettre est égale ou inférieure à cette somme, l’autorisation à délivrer est de la compétence du collège des bourgmestre et échevins de la commune du principal lieu de l’émission des billets. L’autorisation n’est accordée que pour les loteries et tombolas destinées entièrement ou partiellement à un but d’intérêt général à caractère philanthropique, religieux, scientifique, artistique, pédagogique, social, sportif ou touristique.

Informations complémentaires		
<a href="#">Colportage</a>	<a href="#">Collectes à domicile</a>	<a href="#">Tombolas et loterie</a>

## II. La sécurité autour de la manifestation

### ■ La sécurité autour de la manifestation

La sécurité d’une manifestation n’est pas à prendre à la légère puisqu’elle relève légalement de la responsabilité de l’organisateur. Tout organisateur doit ainsi veiller à la sécurité des lieux, des bénévoles impliqués dans l’organisation ainsi que du public accueilli.

### **Assurance accident et assurance responsabilité civile**

Il est utile avant toute manifestation de penser à couvrir juridiquement l'association des risques liés à l'organisation. L'assurance responsabilité civile permettra de couvrir les éventuels dommages causés à autrui, comme par exemple le fait de blesser un visiteur, d'endommager un bien qui pourrait lui appartenir, mais aussi les éventuels dégâts au local loué.

L'assurance accident n'en est pas moins importante, puisqu'elle permettra d'assurer les bénévoles contre les conséquences financières d'un accident, y compris au moment du montage et du démontage de l'événement. Nous noterons que des [régimes spéciaux](#) assurent automatiquement une couverture accident pour certaines catégories de bénévoles, comme les sapeurs-pompiers ou encore les personnes exerçant à titre bénévole une activité dans le domaine social, socio-éducatif, médico-social ou thérapeutique au profit d'un organisme agréé par l'Etat.

### **Événement intérieur**

L'Inspection du travail et des mines est responsable des [dispositions réglementaires en matière de sécurité des salles recevant du public](#). Si une partie de ces dispositions incombent à la responsabilité du propriétaire, l'association devra également veiller à respecter celle qui lui incombe.

Le respect de la capacité d'accueil d'une manifestation reste primordiale, car elle permet en cas d'incendie ou tout autre incident, de pouvoir évacuer le public en toute sécurité. Si le nombre maximum de personnes présentes se calcule en fonction du nombre de places assises et du nombre de m<sup>2</sup> en surface, il reste généralement indiqué sur le contrat de location de l'espace.

Ce même contrat pourra exiger de l'organisateur d'interdire l'accès à la manifestation à toute personne se trouvant sous l'influence de l'alcool ou de drogues, aux personnes présentant un état de malpropreté manifeste, aux mineurs en dessous de 16 ans en cas de vente de boissons alcooliques ou encore aux animaux domestiques (à l'exception des chiens d'accompagnement).

Nous noterons qu'il est de ce point de vue utile de prévoir un système de billetterie qui permettra de contrôler l'accès à la manifestation.

Il convient également :

- de disposer les tables et les chaises de façon à ménager des couloirs de circulation permettant de rejoindre au moins deux sorties,
- afin que personne ne puisse les déplacer ou les renverser en cas d'évacuation, de veiller à ce que les chaises soit fixées ou alors accrochées ensemble,
- les rangs de sièges ne doivent pas comprendre plus de 10 places s'ils aboutissent à un seul couloir et pas plus de 20 places s'ils aboutissent à deux couloirs,
- de veiller à garantir l'accès à l'ensemble des portes et issues de secours,
- de veiller à l'interdiction de fumer à l'intérieur du bâtiment,
- de veiller à ce que les branchements électriques ou les appareils défectueux ne provoquent aucun incident électrique,

### Événements extérieurs

Un événement organisé en extérieur peut paraître complexe en terme de sécurité, car l'organisateur ne pourra s'appuyer sur une infrastructure préétablie. En l'absence de texte réglementaire, à l'exception [des concerts en plein de plus de 5.000 personnes](#), il s'agira de respecter les obligations et, le cas échéant, les prescriptions reprises dans l'autorisation de la commune qui, en fonction de la taille de l'événement, pourra demander un avis du Corps grand-ducal d'incendie et de secours.

Le premier point crucial reste souvent celui de la circulation. Il peut être ainsi nécessaire pour assurer la sécurité des lieux soit de barrer une rue, soit de dévier la circulation ou encore interdire le stationnement de véhicules (cf. autorisations).

L'organisateur devra également généralement veiller :

- à s'assurer que les conditions météorologiques permettent d'organiser l'événement sans aucun danger. Une attention particulière sera nécessaire en cas de danger potentiel (avis d'orages violents, de tempête, de neige, etc.)
- à garantir l'accès des services de secours au site de la manifestation tout en prenant également garde à garantir l'entrée aux habitations voisines qui pourraient être impactées par la manifestation,
- à prévoir un point de rendez-vous en cas d'intervention des secours,
- à demander aux bénévoles responsables de la sécurité d'être en permanence joignables sur leur téléphone portable. Il est également utile de leur communiquer les numéros de GSM des responsables de la manifestation ainsi que ceux des services de secours,
- à informer les bénévoles responsables de la sécurité du fonctionnement et de l'emplacement des extincteurs,
- à ce que les raccordements électriques ne soient pas surchargés,
- à utiliser uniquement du matériel électrique isolé à usage intérieur/extérieur,
- à dérouler entièrement les enrouleurs électriques afin d'éviter la surchauffe,
- à utiliser une gouttière ou du scotch suffisamment large pour protéger les câblages dans les endroits de passage,
- à limiter le stock de bouteilles de gaz au strict nécessaire,
- à assurer la stabilité de l'installation. L'ancrage au sol des tentes ou toute autre installation provisoire doit être garanti soit par des plaques et/ou clous, soit par des lests et réservoirs de ballast, soit par l'accrochage à des constructions en fonction de l'autorisation reçu par le bourgmestre. Les organisateurs devront également porter une attention particulière à la stabilité de la scène,
- à s'assurer du nombre et de la largeur des sorties de secours disponibles pour évacuer la salle ou le chapiteau,
- à prévoir un éclairage suffisant des alentours du site lors de la tombée de la nuit.

### Les équipes de sécurité et de secours

Nous choisissons de ne pas rentrer dans l'ensemble d'une [réglementation très précise](#) qui oblige chaque organisateur à prévoir un effectif suffisant en terme d'équipe de sécurité, de secours et d'incendie, tout en soulignant qu'il reste impératif de respecter l'ensemble des obligations indiquées sur le contrat de location d'une salle ou l'autorisation de manifestation pour un événement dans l'espace public. Une [demande de dispositif de secours](#) peut être introduite pour les grands événements sur le site du Corps grand-ducal d'incendie et de secours.

## III. Les principales précautions en matière d'hygiène alimentaires

### ■ Au moment des achats

Le règlement ministériel du 6 janvier 1993 limite le choix des viandes et poissons qui peuvent être vendus par les associations au cours d'une manifestation publique :

- Saucisses du type « Thüringer » et « Mettwurst »,
- Préparation de viandes, telles que les côtelettes de porcs épicées,
- Viandes de volailles, telles que cuisses de poulet épicées,
- Préparation de poissons, telles que les poissons frits et grillés.

Nous noterons que l'utilisation de produits contenant de la viande hachée à l'exemple des hamburger, roulades, boulettes, etc. est interdite. Les produits à base de viande précuite peuvent par contre être offerts. L'association devra également veiller à ce que l'ensemble de ses achats en viandes et poissons proviennent d'une boucherie-charcuterie ou d'un établissement agréé (marquage CE). Une facture ou un bon de livraison devra être présent sur le stand.

Le responsable des achats devra également :

- afin d'éviter tout risque de botulisme (maladie grave liée à une bactérie), veiller à acheter uniquement des boîtes de conserves qui ne présentent aucun défaut,
- ne pas choisir des surgelés dont le bas du carton est givré ou les morceaux en bloc, ce qui est dans les deux cas un signe de décongélation/recongélation,
- vérifier les dates limites de consommation (DLC),
- veiller à ne pas acheter des denrées de sources inconnues,
- choisir dans la mesure du possible des aliments frais.

### ■ Au moment de la préparation

En l'absence de cuisine professionnelle, il reste important de prévoir si possible une cuisine ou au minimum un espace de préparation équipé d'un accès à l'eau potable (eau chaude et froide) tout en disposant d'une surface de travail qui puisse régulièrement être lavée, voire désinfectée.

L'hygiène corporelle reste également primordiale. Il convient dans ce sens d'éviter que les personnes présentant des maladies transmissibles telle que la grippe, un rhume, une bronchite, une gastroentérite, une diarrhée ou encore des plaies infectées ne soient associées à la préparation. Des gestes d'hygiène élémentaires sont également incontournables :

## FICHE PRATIQUE – ORGANISER SON EVENEMENT EN TOUTE SECURITE

- se munir d'un tablier et s'attacher les cheveux,
- se laver les mains régulièrement, y compris avant le début de la préparation et le passage aux toilettes,
- ne pas tousser ou éternuer sur les aliments,
- ne pas goûter à la nourriture avec les doigts.

Selon les [recommandations du Ministère de la Santé](#), il convient également de respecter quelques règles autour de la préparation même des aliments :

- utiliser uniquement de l'eau potable,
- laver les fruits et légumes, même s'ils sont prélavés,
- séparer la viande, la volaille et les poissons crus, les œufs et légumes souillés avec de la terre des autres aliments,
- ne pas utiliser pour les autres aliments le matériel et les ustensiles tels que les couteaux et les planches à découper que vous venez d'utiliser pour la préparation des aliments crus,
- conserver les aliments dans des récipients fermés ou recouverts d'un film pour éviter tout contact entre les aliments crus et les aliments qui seront consommés.

### ■ Conserver et transporter les aliments

Une fois préparés, les aliments doivent être conservés dans des conditions qui permettront d'éviter le développement de bactéries ou toxines. La température de conservation est précisément indiquée dans le [règlement ministériel du 6 janvier 1993](#) :

Denrées alimentaires périssables	$\leq + 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Aliments et plats cuisinés à l'avance	$\leq + 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Conservation des aliments surgelés	$\leq - 18 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Viandes et produits à base de viande	0 à +4 °C
Poissons frais	0 à +2 °C

Il conviendra de manière plus globale d'également respecter les consignes suivantes :

- ne pas laisser les aliments cuits plus de deux heures à température ambiante,
- ne pas décongeler les aliments surgelés à température ambiante ou dans de l'eau chaude. Préférer une cuisson directe pour les petites pièces, éventuellement au micro-onde en mode décongélation ou idéalement en enceinte réfrigérée (glacière ou réfrigérateur),
- transporter les aliments frais ou congelés dans des glacières ou sacs isothermes munis de bac de froid.

### ■ Organiser le stand de vente alimentaire

Il existe plusieurs cas de figure concernant l'organisation générale d'une manifestation. Nous choisirons dans le présent document de déterminer quelles sont les responsabilités incombant à l'organisateur de celles des stands de vente associatifs. Ces deux responsabilités peuvent parfois se cumuler.

### ❖ **L'organisateur de la manifestation**

Il incombe à l'organisateur de la manifestation de prévoir un nombre de points d'eau suffisant qui permettront aux différentes cuisines de laver régulièrement leur récipients et ustensiles. Il est également important de prévoir un nombre suffisant de sanitaires qui permettront aux personnels des stands de se laver les mains tout en utilisant un sèche-main ou alors un essuie à usage unique. Le nombre et la disposition des poubelles doivent également permettre aux différents stands de jeter immédiatement l'ensemble de leur détritrus. Précisons qu'elles devront être tenues parfaitement propres et que les comptoirs de vente doivent être à une hauteur minimum de 70 cm et placées sous un abri (tente ou autre).

### ❖ **Les stands associatifs**

Tenir un stand de vente alimentaire dans de bonnes conditions d'hygiène nécessite de penser à l'installation suffisamment à l'avance. Il est recommandé en tout premier lieu d'acheter soit une protection plastique, soit encore une nappe lavable qui permettra de recouvrir et pouvoir nettoyer régulièrement les surfaces. Il est également important de pouvoir soit disposer d'une glacière, soit d'un réfrigérateur qui permettront de maintenir sur place la chaîne de froid pour l'ensemble des aliments le nécessitant. Un autre achat utile, voir obligatoire dans certains cas est celui de cloisons transparentes qui permettront de protéger les aliments du contact des visiteurs. Il est également utile de prévoir suffisamment de bacs et autres contenants, car en aucun cas les denrées ne peuvent être directement entreposées au sol. Notons également que les grilles de barbecue devront être en acier inoxydable. Une fois sur place, il faudra veiller :

- à indiquer aux personnes manipulant directement la nourriture qu'elles ne peuvent être porteuses d'une maladie gastro-intestinale ou d'infection de la peau. Les petites blessures doivent être convenablement soignées et recouvertes d'un pansement occlusif,
- à indiquer aux mêmes personnes qu'elles doivent porter des vêtements propres, si possible un tablier et couvre-tête,
- à faire en sorte que les denrées alimentaires (à l'exception des fruits frais, des légumes frais, des légumineuses séchées, des noix en coque) ne puissent être manipulées par le public,
- à ne sortir que la quantité de denrées nécessaires à la vente,
- à bien penser à refermer les emballages ouverts et à couvrir les plats préparés,
- à maintenir, non seulement la chaîne du froid, mais également celle du chaud. La réglementation oblige à ce que les mets chauds soient servis à une température minimum de 63°,
- à bien faire réchauffer les aliments cuits,
- à jeter immédiatement dans une poubelle l'ensemble des déchets et détritrus qui ne doivent en aucun cas traîner sur le stand,
- à laver régulièrement les ustensiles et tout autre objet entrant directement en contact avec la nourriture,
- à se laver les mains de façon régulière, l'usage des gants n'étant pas obligatoire,
- à faire respecter l'interdiction de fumer,
- à interdire l'accès aux chiens, chats et autres animaux.