



## Pratiques exemplaires D'UN BARBECUE COMMUNAUTAIRE

Un barbecue communautaire représente un excellent moyen de rassembler les gens. Que le barbecue soit une activité isolée ou qu'il fasse partie d'un rassemblement plus élargi, une planification rigoureuse et une attention particulière à la sécurité et aux détails logistiques aideront les organisateurs à tenir un barbecue agréable qui respecte les exigences municipales. Les lignes directrices suivantes décrivent les pratiques exemplaires pour organiser et tenir un barbecue communautaire sur une propriété de la Ville du Grand Sudbury.



### Planification et préparation

**1. Définir l'objectif de l'activité.** Définir la raison pour laquelle l'on désire tenir un barbecue communautaire (par exemple, célébrer une étape importante, appuyer des efforts de collecte de fonds ou rassembler les voisins).

**2. Choisir un emplacement approprié.** Choisir un lieu où il y a assez d'espace ouvert pour assurer la cuisson et le service, un lieu étant facile d'accès pour les véhicules et l'équipement. Il doit se trouver à proximité de commodités comme des toilettes et des poubelles. Décider si un accès à l'électricité ou à l'eau est nécessaire et confirmer cet accès à l'avance. S'assurer que le lieu est accessible à tous les participants, y compris ceux qui utilisent des aides à la mobilité.

**3. Réserver l'espace dès que possible.** Pour tenir un barbecue sur une propriété municipale, il faut conclure une entente de réservation d'une installation avec la Ville du Grand Sudbury et des frais pourraient être exigés. Il faut aussi obtenir une assurance-responsabilité d'événement, avec une couverture générale de deux millions de dollars, inscrivant la Ville du Grand Sudbury à titre d'assuré additionnel. Envoyer un courriel à [events@greatersudbury.ca](mailto:events@greatersudbury.ca) afin de vérifier la disponibilité de l'emplacement et de la date, de soumettre une demande de réservation et d'être mis en contact avec un agent de liaison de la Ville du Grand Sudbury.

**4. Élaborer un budget.** Inclure les coûts de la nourriture, des fournitures, des permis, de la location de l'équipement et de l'assurance, de même que de tout loisir et de toute autre activité étant prévus dans le cadre du barbecue.

**5. Recruter des bénévoles.** Recruter des personnes qui pourront aider à la mise en place de l'équipement, à la cuisson, au service et au nettoyage. Attribuer des rôles clairs afin de garantir le bon déroulement du barbecue.

**6. Soumettre une demande d'autorisation pour un événement spécial.** Après avoir confirmé la disponibilité de l'emplacement et de la date et réservé l'installation, soumettre une [demande d'autorisation pour un événement spécial](#) afin de fournir au personnel municipal les détails du barbecue.

**7. Présenter une demande de permis.** Présenter une demande de [permis de service d'alimentation pour un événement spécial](#) auprès de Santé publique Sudbury et districts. Si de la viande crue doit être manipulée et cuite dans le cadre de cette activité, les bénévoles chargés de la manipulation de la viande doivent posséder une [certification en tant que préposé à la manutention des aliments](#).

### Exigences en matière de sécurité

#### Revêtement de sol non inflammable

Couvrir le sol sous le barbecue d'un revêtement protecteur non inflammable afin de ne pas endommager l'herbe ou le sol.

#### Récipient à graisse

Utiliser un récipient à graisse pour attraper la graisse et éviter les déversements et les taches.

#### Extincteur d'incendie

Garder sur les lieux un extincteur d'incendie de cinq livres.

- L'extincteur doit avoir été acheté ou entretenu au cours de la dernière année.
- L'extincteur doit être vérifié tous les mois pour garantir son bon état de fonctionnement.

#### Sécurité de la tente

- Les barbecues à propane sont interdits à l'intérieur des structures et des tentes et sous les auvents.
- Toute tente et tout auvent utilisés sur les lieux doivent porter une étiquette signalant qu'ils sont ignifuges.
- S'assurer que les tentes sont bien fixées en place avec des poids.

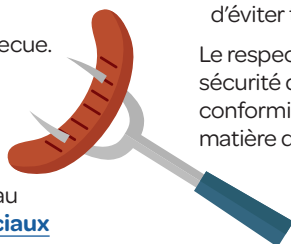
#### Distance sécuritaire

- Placer le barbecue à au moins un mètre de toute tente.
- S'assurer que le barbecue est placé à une distance sécuritaire de tout arbre, de tout immeuble et de toute autre structure afin d'éviter tout risque de dommage ou d'incendie.

Le respect de ces consignes de sécurité aide à garantir la sécurité du barbecue communautaire pour les participants et sa conformité aux règlements municipaux et à la réglementation en matière d'incendie.



Autres ressources sont disponibles au [grandsudbury.ca/evènementspeciaux](http://grandsudbury.ca/evènementspeciaux)



## Manipulation des aliments et sécurité alimentaire

- Suivre toutes les lignes directrices de santé publique relatives à la préparation des aliments, à l'entreposage des aliments et au service alimentaire.
- Séparer les aliments crus des aliments cuits afin d'éviter toute contamination croisée.
- Procurer des postes adéquats de lavage ou de désinfection des mains aux bénévoles qui manipulent les aliments.
- Éliminer les déchets et les restes alimentaires d'une manière sécuritaire afin de ne pas attirer les animaux sauvages.
- Pour obtenir des renseignements additionnels sur la [salubrité des aliments](#), visiter le site Web de Santé publique Sudbury et districts pour prendre connaissances des plus récentes lignes directrices.

## Sécurité

- Élaborer un [plan d'urgence](#) clair, lequel doit comprendre les coordonnées des services d'urgence et des organisateurs du barbecue.
- Demander à des bénévoles de surveiller les aires de cuisson et de gérer la foule circulant près du barbecue.
- Garder des fournitures de premiers soins à portée de la main et s'assurer qu'au moins un bénévole a obtenu une formation en secourisme général.
- Éviter de laisser les barbecues et les génératrices sans surveillance.

## Promotion et communication

- Une fois que l'entente de réservation de l'installation est conclue et approuvée, promouvoir le barbecue communautaire par divers moyens (p. ex., médias sociaux, bulletins communautaires et réseaux locaux).
- Procurer des renseignements clairs sur l'heure et l'emplacement du barbecue communautaire, ainsi que sur les possibilités de stationnement et de transport.
- Utiliser une signalisation claire pour guider les participants vers les aires d'alimentation, les endroits où s'asseoir, les toilettes et les aires de recyclage.

## Durabilité

- Demander des [bacs de compostage et de recyclage](#) par l'entremise du site Web de la Ville du Grand Sudbury.
- Éviter les plastiques à usage unique dans toute la mesure du possible.
- Encourager les participants à apporter des bouteilles d'eau réutilisables ou soumettre une demande pour accueillir sur les lieux le [distributeur mobile d'eau](#) de la Ville du Grand Sudbury.

## Après le barbecue

- Procéder à un nettoyage complet des lieux du barbecue dès son achèvement. Éliminer adéquatement les déchets, la graisse et les débris.
- Si de l'équipement de la Ville a été utilisé, le retourner à l'aire de rangement.
- Recueillir la rétroaction des participants et des bénévoles afin d'évaluer le succès du barbecue et de cerner des domaines d'amélioration.
- Partager les résultats et des photos du barbecue avec l'agent de liaison de la Ville du Grand Sudbury et remercier les bénévoles, les commanditaires et les membres de la communauté pour leur participation.

En adoptant ces pratiques exemplaires, les organisateurs peuvent tenir un barbecue communautaire sécuritaire, bien géré et agréable qui renforcera l'esprit et la fierté communautaires, tout en garantissant son respect des lignes directrices de la Ville du Grand Sudbury.



Autres ressources sont disponibles au [grandsudbury.ca/evenementspeciaux](https://grandsudbury.ca/evenementspeciaux)