

Guide pour un événement rassembleur, responsable et réussi



Éduc  **alcool**

La modération a bien meilleur goût.

En partenariat avec



Table des matières

p. 1

Commencez à vous organiser

p. 2

Les règles d'or...

1. ... pour le respect des réglementations p. 2
2. ... pour une invitation pertinente p. 3
3. ... pour une offre de boissons intelligente p. 5
4. ... pour un service responsable tout au long de l'événement p. 6
5. ... pour des déplacements sécuritaires p. 8
6. ... pour des apprentissages utiles p. 8

p. 9

4 outils d'aide à la modération

p. 10

Trucs de pro pour un service responsable, en collaboration avec Alambika

p. 13

Aide-mémoire

Commencez à vous

organiser

Qu'un événement festif réunisse une vingtaine ou plusieurs centaines de personnes, qu'il célèbre le temps des Fêtes ou un départ à la retraite, qu'il rassemble des collègues de travail ou plusieurs familles lors d'un mariage, son succès dépend toujours d'une solide planification. En plus du thème, de la musique, du décor et du menu de nourriture, il est essentiel de prendre, dès le début de l'organisation, des décisions concernant les boissons à servir. Plus largement, il est crucial de réfléchir à l'impact de la consommation d'alcool des convives sur la réussite de l'événement, en particulier du point de vue de la sécurité et de l'atmosphère. Cette réflexion est d'autant plus pertinente pour mener à une offre de boissons sans alcool également afin de satisfaire près de la moitié des Québécois et Québécoises qui affirment vouloir réduire leur consommation d'alcool*.

Afin que chaque événement festif soit une source de souvenirs agréables, il est important que les convives puissent adopter des comportements responsables pour éviter tout problème potentiel. Effectivement, certaines personnes associent parfois la volonté de célébrer à une consommation excessive d'alcool, ce qui peut entraîner des problèmes susceptibles d'entacher l'événement et les festivités elles-mêmes. À travers ce guide, Éduc'alcool vous accompagne pour prévenir cette association courante festivité-surconsommation, et ce, depuis l'invitation à l'événement jusqu'à la rétrospective finale.

L'Opération Nez rouge s'associe également à cette publication pour mettre en lumière les options de retour sécuritaire lors de vos rassemblements festifs.

Ce guide a été conçu comme un outil pour accompagner tous ceux et celles qui organisent des événements festifs en encourageant une consommation d'alcool responsable et consciente. Il vous aide à prendre des décisions relatives à l'événement dans son ensemble, en mettant un accent spécifique sur le choix des boissons alcoolisées et non alcoolisées.

Vous y trouverez des conseils sur la manière d'organiser un événement qui porte une attention particulière à la consommation d'alcool, de même que des astuces pour sensibiliser les convives à cette préoccupation. De plus, ce guide propose des outils d'aide à la modération, contribuant ainsi à ce que chaque convive respecte ses limites. Enfin, il propose des ressources auxquelles faire appel pour créer, ensemble, un événement qui plaira à tous et à toutes : un événement rassembleur, responsable et réussi.

Que la fête commence!

* Source : Collecte de données en ligne effectuée au cours de trois périodes (26-31 janvier 2023, 16-21 mars 2023 et 17-20 juin 2023) via un panel web. L'étude a été menée par Crop auprès des Québécoises et Québécois âgés de 18 ans et plus et pondérée afin de refléter la distribution de la population.

Les règles d'or...

Voici quelques notions et conseils utiles pour aider les convives de votre événement à prendre le temps de réfléchir à leur consommation d'alcool et de voir à respecter leur juste mesure.

1 ... pour le respect des réglementations

- 1.1 Prenez connaissance de la **réglementation provinciale** qui encadre le service et la vente de boissons alcoolisées, et procurez-vous le [permis de la Régie des alcools](#), des courses et des jeux du Québec (RACJ) qui soit adapté au type d'événement que vous organisez.
- 1.2 Vérifiez si **votre assurance couvre toute réclamation** relative à un éventuel incident relié à l'événement que vous organisez. Assurez-vous de comprendre dans quelles circonstances votre régime d'assurance ne s'appliquerait pas.
- 1.3 Prenez connaissance du **code de la sécurité routière** afin d'éviter les arrestations pour conduite avec les facultés affaiblies. En fonction de leur permis de conduire ou de leur âge, certains convives pourraient devoir se conformer à une politique de tolérance zéro pour ce qui est de l'alcool.

Astuce

Au besoin, munissez-vous d'une **assurance supplémentaire** pour parer à toute éventualité.



2 ... pour une invitation pertinente

2.1 **Partagez aux convives les options pour le menu de boissons.** Par exemple, dès l'envoi de l'invitation :

- demandez-leur d'indiquer leur préférence entre des boissons alcoolisées ou non;
- présentez-leur le menu sans alcool qui sera proposé lors de l'événement, pour éveiller leur intérêt.

Astuce

Pour dénicher des **recettes de cocktails sans alcool** et à faible teneur en alcool, consultez l'[Alternalcool](#), une référence incontournable au Québec.

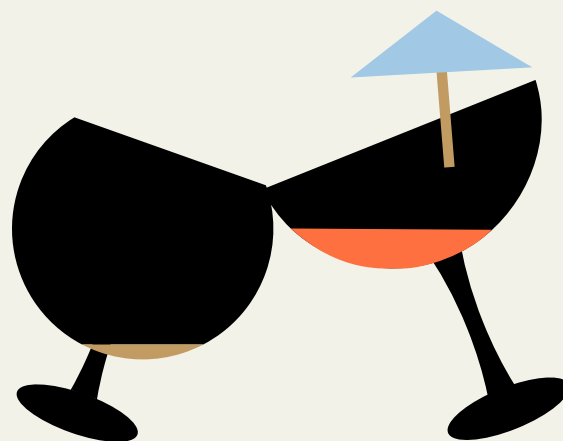
2.2 **Invitez les convives à prévoir dès maintenant leur mode de transport pour le retour de l'événement.** Suggérez différentes solutions :

- Le covoiturage avec conductrice ou conducteur désigné ;
- Le transport en commun ;
- Un taxi ou une application de transport ;
- Un service de raccompagnement comme l'[Opération Nez rouge](#) (dans le temps des Fêtes).

2.3 Proposez aux convives de **découvrir et d'utiliser** la section [Mon Educ'alcool](#) et le [Calcoolateur](#), des outils en ligne d'aide à la modération qui seront pratiques le jour de l'événement.

2.4 Profitez de l'invitation pour **transmettre de l'information** sur la pertinence de compter ses verres d'alcool et de faire attention aux mélanges avec l'alcool.

Pour tout savoir sur les mélanges avec l'alcool, veuillez consulter ce [complément d'information](#).



Les boissons alcoolisées ne font pas bon ménage avec tout.

Les combinaisons à privilégier

La nourriture

Elle permet de ralentir l'assimilation d'alcool dans le sang, d'autant plus si elle est riche en protéines, en gras ou en hydrates de carbone. En prime, apprécier un accord mets-boisson réussi est un petit plaisir gourmand!



Les jus de vrais fruits et légumes

Contrairement aux boissons gazeuses ou aromatisées, les fibres et sucres naturels qu'ils contiennent aident à mieux métaboliser l'alcool.

Les combinaisons à surveiller



Les boissons énergisantes

Elles entraînent habituellement une consommation d'alcool plus rapide, car leur goût est apprécié. De plus, en raison de leur composition, elles augmentent la soif, ainsi on peut avoir tendance à vouloir boire un autre cocktail pour se désaltérer.



Le café

Qu'on le consomme avec de l'alcool ou en alternance, il peut donner l'impression d'atténuer l'effet d'ébriété, or il n'a aucun impact sur le taux d'alcool dans le sang! Et, comme pour les boissons énergisantes, le café donne soif, donc le risque de consommer davantage d'alcool augmente.



Les boissons gazeuses

Elles masquent le goût de l'alcool, ce qui peut donner l'envie de se servir plus de verres sans porter attention à l'alcool qu'ils contiennent. De plus, il vaut mieux éviter la formule diète, qui accélère le passage de l'alcool dans le sang.



Le jeu de hasard et d'argent

La consommation d'alcool a comme effet de diminuer la capacité de prendre des décisions réfléchies et posées. Dès lors, la combinaison « consommation d'alcool et jeu » peut être une proposition hasardeuse lors d'un événement.

Les combinaisons à éviter



Le cannabis

Consommés ensemble ou l'un après l'autre, l'alcool et le cannabis interagissent et leurs effets dépressifs sont multipliés. De plus, le cannabis agit sur certaines fonctions de l'organisme, dont le réflexe de vomir, ce qui augmente le risque d'empoisonnement éthylique en cas de consommation d'alcool excessive.



Les médicaments

Certains médicaments, même en vente libre, sont susceptibles d'accroître les effets de l'alcool, de les masquer ou de réduire l'élimination de l'alcool. À l'inverse, l'alcool peut nuire à l'efficacité ou à l'élimination des médicaments.

Les autres drogues

L'alcool et les drogues s'influencent, et leurs effets combinés sont difficiles à prévoir. Entre autres conséquences possibles, une substance peut atténuer les effets ressentis de l'autre substance chez la personne qui consomme. Cette personne pourrait alors ne pas bien percevoir les signaux de son organisme. Le mélange alcool-drogue peut mener à des situations problématiques graves, dont la surdose.

3 ... pour une offre de boissons intelligente

3.1 Choisissez bien les entreprises qui fourniront les boissons, en fonction de certains critères :

- Une offre équilibrée de boissons alcoolisées et non alcoolisées;
- Un menu de boissons non alcoolisées aussi attrayant que celui des boissons alcoolisées.

3.2 Planifiez les quantités de boissons à servir en fonction de plusieurs variables, dont celles-ci :

- Le type et la quantité de nourriture offerte;
- La durée de l'événement;
- Le nombre de convives;
- La variété de boissons alcoolisées (vins, mousseux, spiritueux, cocktails, etc.) et non alcoolisées choisies.

Astuce

Pour permettre à tout le monde de passer un bon moment en toute sécurité, il peut être une bonne idée d'**offrir des boissons non alcoolisées à volonté** et d'opter pour un système de coupons pour les boissons alcoolisées. C'est facile à mettre en place : donnez à chaque convive un nombre prédéfini de coupons, échangeables contre des boissons tout au long de l'événement. En donnant ces coupons, rappelez-leur de ne pas les partager avec d'autres, afin que tout le monde puisse profiter de la fête de manière responsable.

3.3 Le concept de bar ouvert (c'est-à-dire offrir des boissons à volonté) est déconseillé, car il pourrait inciter vos convives à boire davantage. Il en va de même du service de shooters alcoolisés. Si, malgré tout, vous allez de l'avant avec un bar ouvert et des shooters alcoolisés, il est important de se questionner sur comment l'événement peut permettre aux convives de choisir des boissons sans alcool à volonté ou des shooters sans alcool.

Dans ce contexte, la [formation Action Service](#) devient alors un incontournable, puisque le personnel devrait limiter, voire arrêter le service d'alcool aux personnes considérées comme déjà en état d'ébriété.

N'hésitez pas à consulter vos ressources expertes en événements, qui sauront vous aiguiller pour évaluer vos besoins et les quantités nécessaires.

4 ... pour un service responsable tout au long de l'événement

- 4.1 Au sujet du service de boissons lors de votre événement, optez pour un fournisseur qui mette de l'avant **consommation responsable**. Privilégiez les entreprises dont le personnel a suivi la [formation Action Service](#).

Offerte conjointement par Educ'alcool et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec [ITHQ], la formation Action Service enseigne, entre autres, comment reconnaître, prévenir et agir lors de situations liées à l'abus d'alcool.

Qu'elle soit offerte en mode virtuel ou présentiel, cette formation poursuit les **trois objectifs** suivants :

- 1 ▶ **Minimiser les risques de poursuite** contre les titulaires d'un permis d'alcool et leur personnel affecté au service de l'alcool grâce à une meilleure connaissance des lois en vigueur;
- 2 ▶ **Prévenir la conduite en état d'ébriété** ainsi que les conséquences fâcheuses et souvent dramatiques qu'elle provoque grâce à une meilleure reconnaissance des signes d'intoxication;
- 3 ▶ **Favoriser la réduction des problèmes** associés à la consommation excessive d'alcool comme la violence physique et verbale, les accidents, le bruit, etc.



En mode virtuel

45 \$

90 minutes

Offerte à
tous et toutes

Inscrivez-vous en ligne ou communiquez avec expertise@ithq.qc.ca pour bénéficier d'un tarif étudiant, le cas échéant.



En mode présentiel

3 h 30

Réservée aux
groupes privés

Veillez communiquer avec expertise@ithq.qc.ca pour planifier votre participation.



Menu de boissons sans alcool

Affichez fièrement **votre menu de boissons sans alcool**, pour mettre l'eau à la bouche de vos convives et leur donner l'idée d'y goûter!



Offrez à manger

Dès le début de l'événement, pensez à **offrir à manger aux convives**, car l'alcool est absorbé plus vite dans le sang lorsqu'on a l'estomac vide. Les aliments riches en protéines et en amidon ou qui renferment beaucoup d'eau sont à privilégier, tandis que ceux qui sont trop gras, salés ou sucrés (et donc qui donnent soif) sont à éviter. Assurez-vous que les convives ont suffisamment à se mettre sous la dent tout au long de l'événement.

Nombre de consommations

Afin que vos convives puissent connaître leur nombre de consommations

durant l'événement et respecter leur juste mesure, faites appel au **Verseur de verre standard** pour que chaque coupe ou verre d'alcool servi corresponde bel et bien à une consommation. Dans la même veine, munissez-vous de **verres gradués pour verser des quantités exactes et standards**. Ces outils permettent de tenir compte du type d'alcool et du pourcentage d'alcool de chaque boisson pour déterminer ce qu'est une consommation standard.



Installez des tables

Assurez-vous aussi de **mettre des tables à la disposition des convives** pour le dépôt des verres; la consommation est plus rapide quand les boissons sont constamment tenues à la main.



Offrez de l'eau

Pour permettre à chaque convive de boire autant d'eau que de boissons alcoolisées, **offrez de l'eau en continu** et en divers points dans l'espace de l'événement. Inversement, le service de verres d'alcool ne devrait se faire ou être proposé que lorsque les verres des convives sont entièrement vides.

Astuce

Proposez à vos convives des [protège-verres comme ceux distribués par TUP](#) pour éviter tout remplissage non désiré.

Sollicitez la collaboration du personnel

afin qu'il fasse preuve de vigilance en repérant les convives en état d'ébriété pour en faire part à la personne organisatrice de l'événement et en refusant de leur servir d'autres boissons alcoolisées.

Association à éviter

Évitez d'associer la consommation d'alcool avec des **activités physiques ou environnements potentiellement risqués, voire dangereux** (ex. : tournoi sportif).



Fermeture du bar

Fermer le bar au moins une heure avant la fin de votre événement peut être une option envisageable afin d'aider à freiner la consommation excessive avant le départ et de contribuer à des déplacements sécuritaires. Et il n'est pas obligatoire de proposer un dernier service de boissons alcoolisées juste avant la fermeture.

5 ... pour des déplacements sécuritaires

5.1 Avant et pendant votre événement, annoncez visiblement les services de raccompagnement disponibles dans la région et le secteur de votre événement :

- [Opération Nez rouge](#) pendant les Fêtes;
- **CAA-Québec ou une entreprise locale** (ex. : Point Zéro 8, Service de raccompagnement VIP pour facultés affaiblies, Alco Prévention Canada, Limite 08, etc.) toute l'année.

5.2 Donnez accès à un système simple où l'on peut **offrir ou solliciter du covoiturage entre convives**. Par exemple, on peut penser à une plateforme informatique où s'inscrire pour indiquer sa disponibilité comme conductrice ou conducteur désigné le jour de l'événement et la zone géographique qu'on propose de couvrir. Et aucun problème si on a moins de moyen : il est possible de créer un fichier partagé en ligne accessible par tous les convives.

5.3 Tant dans l'invitation que sur place lors de votre événement, faites la promotion des modes de transport sécuritaires que sont le taxi et le transport en commun lorsqu'on a les facultés affaiblies.

Astuce

Si possible, prévoyez un budget pour couvrir de tels services lorsqu'ils sont payants et annoncez-le dans votre invitation. Une heure avant la fin de l'événement, rappelez à vos convives qu'il est temps de finaliser leur **plan de retour** : appeler le service de raccompagnement, vérifier les horaires du transport en commun, etc.

6 ... pour des apprentissages utiles

Formez un comité responsable du bilan de l'événement. Formez un comité responsable du bilan de l'événement. Il pourra garder le registre des mesures efficaces et des situations problématiques relatives à la consommation d'alcool qui ont eu lieu lors de l'événement. Au besoin, ce comité pourra déterminer la démarche appropriée pour faire un retour sur une situation particulière avec toutes les parties impliquées (fournisseur de services, convives, etc.).

Astuce

En vous adressant, par courriel par exemple, à l'ensemble des convives a posteriori pour les remercier de leur présence qui a permis la réussite de l'événement, profitez-en pour souligner les bons coups (ex. : nombre de raccompagnements demandés auprès d'Opération Nez rouge) et mentionner, de nouveau, [les ressources d'aide en ligne offertes par Éduc'alcool](#). Dès lors, vous sensibilisez le plus grand nombre sans créer d'inconfort en ciblant des individus en particulier.

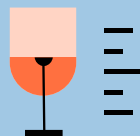
4 outils d'aide à la modération



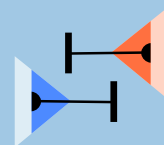
Mon Educ'alcool



Calcoolateur



Verseur de verre standard



Alternalcool

Un verre standard

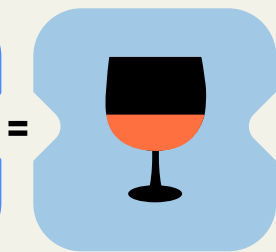
Il y a **autant d'alcool** dans un verre de bière (340 ml / 12 oz à 5 % d'alcool) que dans un verre de vin (129 ml / 4,5 oz à 13 % d'alcool) que dans un verre de vin fortifié (85 ml / 3 oz à 20 % d'alcool) ou que dans un verre de spiritueux (45 ml / 1,5 oz à 40 % d'alcool).

Quant au cidre, aux liqueurs à base de malt et aux boissons prémélangées, qui se boivent généralement, mais pas toujours, dans un verre de 140 ml / 5 oz, il faut tenir compte du pourcentage d'alcool indiqué sur la bouteille, qui varie de 2,5 % à 20 %.

C'est ce qu'on appelle une consommation ou un verre standard.



Un verre de bière
340 ml / 12 oz
5 % alc./vol.



Un verre de vin
129 ml / 4,5 oz
13 % alc./vol.



Un verre de vin fortifié
85 ml / 3 oz
20 % alc./vol.



Un verre de spiritueux
45 ml / 1,5 oz
40 % alc./vol.



Deux verres de cidre
140 ml / 5 oz
6 % alc./vol.

Trucs de pro

pour un service responsable, en collaboration avec  ALAMBIKA

Nous avons demandé à Jean-Sébastien Michel, fondateur d'[Alambika](#) et grand amateur de boissons alcoolisées ou non, de nous faire part d'idées pour rehausser le plaisir et l'efficacité d'un menu responsable. Son entreprise fournit et conseille tant les bars, restaurants, hôtels, organisateurs d'événements et autres entreprises que les particuliers pour tout ce qui touche aux verres, aux accessoires de bar et aux ingrédients de cocktails. Alambika met aussi son expertise à profit en concevant des cocktails, en plus d'offrir des services de consultation pour des organismes liés au domaine de l'alcool ainsi que des formations, entre autres. Derrière sa boutique du boulevard Saint-Laurent, Alambika a créé un espace laboratoire doté d'un permis de bar, l'Alkadémie, pour tester des concepts novateurs portant sur la manière de recevoir et les boissons.

Réfléchir à ses alcools

- ▶ Avant de vous procurer des vins pour un événement, prêtez attention à la **teneur moyenne en alcool** des bouteilles. Les régions plus nordiques et les producteurs de vins dits « naturels » proposent souvent des teneurs en alcool plus basses, avoisinant 9 % ou 10 % au lieu de 14 % ou 15 %. De même, une offre de cidres et de poirés, de plus en plus présente au Québec, propose des options à 6 % ou 7 % d'alcool. Arrivent également sur le marché des hybrides assemblant cépages de vin et cidres.
- ▶ Demandez à ce que le menu de cocktails soit élaboré avec du xérès (sherry), du vermouth, des vins fortifiés, etc. Ces alcools complexes, disponibles et souvent abordables ont un **titrage de 14 % à 20 % au lieu des 40 %** standards. Ils sont particulièrement pertinents pour les cocktails « courts » non allongés avec de la glace.
- ▶ Si des shooters sont servis, exigez qu'ils soient préparés avec des liquides composés d'**alcool à 20 % ou moins**. Un shooter élaboré à partir d'un cocktail contenant du whisky, du xérès, de la dilution, du sirop, etc. titrera 13 % ou 14 % au lieu de 40 %. Le rituel reste le même, mais l'état d'ébriété est fortement réduit. En choisissant cette option de shooters, il y a moins de chances pour que les convives s'enivrent trop rapidement et, surtout, c'est infiniment meilleur et plus sophistiqué!
- ▶ Utilisez un **calculateur en ligne** (comme [celui-ci](#), offert uniquement en anglais) pour connaître et afficher sur les menus le taux d'alcool des cocktails proposés. Ainsi, les invités sauront si un cocktail titre 10 % ou 20 % d'alcool.
- ▶ Limitez la quantité de **spiritueux à 30 ml** par cocktail.
- ▶ **Une astuce** pour réduire la teneur en alcool des spritz est d'utiliser des vins mousseux sans alcool avec la liqueur du spritz. Le goût sera similaire, mais la quantité d'alcool sera divisée par trois.
- ▶ Il est possible de **remplacer les liqueurs comportant de 15 % à 25 % d'alcool par des sirops qualitatifs**. Souvent, les liqueurs bon marché ne renferment que de l'alcool neutre, du sucre, du colorant et des saveurs. Les sirops à base de vrais fruits sont à la fois plus économiques et meilleurs, et, surtout, ils peuvent être utilisés pour enrichir tant les cocktails que les mocktails, chose impossible avec les liqueurs. Des marques locales telles que Prosyro offrent des produits stables à température ambiante et un éventail de saveurs impressionnant. Un truc : si la liste d'ingrédients des liqueurs et des sirops ne vous inspire pas, n'achetez pas.

Les options sans alcool

- ▶ Il existe aujourd'hui une **grande variété de spiritueux sans alcool** disponibles sur le marché. Ils sont conçus pour reproduire le goût et la sensation de l'alcool dans les cocktails. Les rhums, whiskys et gins sont les plus courants. Parfois, l'élément « chaud » du piment y est présent pour reproduire le « feu » de l'alcool.
- ▶ Mettez les options sans alcool **en canettes et en bouteilles à usage unique en libre-service** dans des seaux à glace clairement identifiés et installés à des endroits stratégiques. Les gens boivent aussi pour se désaltérer, occuper leurs mains, se donner contenance, etc.; l'accès facile et sans attente aux boissons sans alcool réduira de manière passive et efficace la consommation globale. Qui plus est, un mélange attrayant de bières sans alcool, de cocktails à 0 % d'alcool, de vins désalcoolisés, de kombucha, etc. permettra aux convives d'explorer et d'éviter les effets d'entraînement à boire.
- ▶ Bien qu'il soit illégal pour les titulaires de permis d'alcool de préassembler des cocktails alcoolisés ou de créer des macérations d'alcool plus de 24 heures à l'avance, c'est tout autre en ce qui concerne les boissons sans alcool. Vous pouvez **assembler ou faire assembler des mocktails à l'avance** pour qu'ils soient faciles à servir. Des entreprises proposent des mélanges de fruits séchés pour le rhum arrangé, tout à fait compatibles avec le rhum sans alcool, la macération devant se faire 30 jours au réfrigérateur (plutôt qu'à température ambiante).
- ▶ Assurez-vous d'utiliser de **gros morceaux de glace, de ne pas les remuer trop longtemps et de ne pas ajouter d'eau**. Les spiritueux sans alcool étant composés principalement d'eau, vous perdriez le goût et l'intérêt des convives.
- ▶ Pour les boissons sans alcool, **privilégiez les structures de cocktails qui, en version alcoolisée, n'utilisent pas exclusivement des alcools forts**. À éviter : les martinis et les Old Fashioned. Les spiritueux sans alcool se marient mieux avec des apéritifs sans alcool, des sirops, de l'acidité, etc., qui leur confèrent le contraste de goût dont ils ont besoin.

3 conseils concernant le service d'alcool

La création de réflexes

Encouragez la création de réflexes auprès du personnel de bar en lui demandant de proposer systématiquement aux convives le choix parmi des options avec ou sans alcool.

Offrir que des boissons sans alcool ou peu alcoolisées

Passé une certaine heure, le personnel peut n'offrir que des boissons sans alcool ou peu alcoolisées. Ce moyen aide à ce que les convives restent encore un peu, mais en mode « atterrissage ».

Est-il à l'aise de servir des cocktails sans alcool?

En amont de l'événement, demandez à votre fournisseur de service de bar s'il est à l'aise de servir des cocktails sans alcool. Il s'agit d'une spécialité, donc il devra s'y préparer et prévoir certains ingrédients.

Partenaire

En duo pour les Fêtes



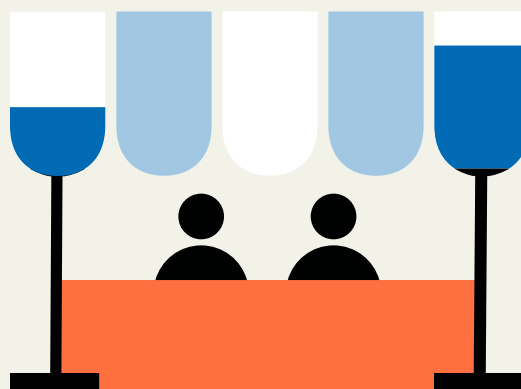
Éduc'alcool est fière de vous offrir ce guide en partenariat avec l'**Opération Nez rouge**. Né d'un éclair de génie de Jean-Marie De Koninck, cet OBNL valorise l'adoption d'un comportement responsable pour prévenir la conduite avec les facultés affaiblies. Ainsi, durant la période des Fêtes, l'Opération Nez rouge offre un service de raccompagnement bénévole dont les retombées locales profitent à la jeunesse et au sport amateur, en plus d'offrir des activités de sensibilisation tout au long de l'année.

Mission d'Éduc'alcool



Éduc'alcool est l'interlocuteur incontournable des organisations, des décideurs et des personnes souhaitant promouvoir et adopter des comportements responsables face à l'alcool.

La mission d'Éduc'alcool est d'informer, d'outiller et de sensibiliser la population québécoise en matière de consommation d'alcool. Il s'agit également d'influencer les actions collectives de manière à conscientiser la population et ainsi prévenir la consommation risquée d'alcool.



Aide- mémoire

Pour planifier votre événement

Facile à utiliser et à imprimer

Voici la liste des éléments à considérer pour préparer un événement rassembleur, responsable et réussi :

1

Bien avant l'événement

- Réglementations
 - Permis RACJ
 - Assurances
 - Sécurité routière
- Invitations
 - Menu des boissons avec et sans alcool
 - Planification du retour chez soi
 - Transmission des outils d'aide à la modération
- Fournisseur du service des boissons et de restauration
 - Choix et planification des boissons avec et sans alcool
 - Service responsable
 - Formation Action Service

2

La veille de l'événement

- Service des boissons
 - Préparation des ingrédients des cocktails et des mocktails
 - Préparation du menu des boissons pour un affichage bien en vue

3

Durant l'événement

- Service des boissons
 - Affichage du menu des boissons avec et sans alcool
 - Offre systématique de boissons avec ou sans alcool
 - Choix de boissons alcoolisées restreint vers la fin de l'événement
 - Utilisation du Verseur de verre standard pour portionner les boissons
 - Accès facile à plusieurs points d'eau
- Sécurité des convives
 - Nourriture à servir dès le début de l'événement
 - Affichage des options disponibles pour rentrer chez soi
 - Affichage des outils d'aide à la modération (code QR)
 - Personne en charge de la sécurité et du soin des convives identifiée
 - Recensement, en temps réel, de toutes les problématiques liées à la surconsommation ou à des comportements dangereux

4

Après l'événement

- Évaluation des étapes de préparation de l'événement
 - Choix des boissons avec et sans alcool
 - Invitations
- Évaluation de l'événement en soi
 - Collaboration et coopération du personnel du service des boissons
 - Consommation de boissons
 - Relecture du registre des événements de la soirée (surconsommation, interventions, comportements dangereux, etc.)
- Liste des bons coups organisationnels et logistiques, et liste des pistes d'amélioration
- Communication envoyée aux convives pour les remercier de leur présence, souligner les bons coups et renseigner sur les outils et ressources d'aide disponibles sur le site web d'Éduc'alcool



La modération a bien
meilleur goût.

606, rue Cathcart, bureau 210, Montréal (Québec) H3B 1K9
info@educalcool.qc.ca