



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

AGRICULTURE :
KIT DE LUTTE CONTRE LA COVID-19



Exploitation viticole et/ou de vinification : quelles précautions prendre contre la Covid-19 ?

CORONAVIRUS

Quels sont les risques de transmission ?

- **Quand vous êtes touchés par les postillons ou gouttelettes d'une personne contaminée** qui parle, tousse ou éternue. Vous pouvez vous-même être porteur du virus et le transmettre. D'où l'importance:
 - d'éviter les contacts physiques ;
 - de porter un masque grand public (90 % de filtration – catégorie 1) ou chirurgical ;
 - de respecter une distance minimum d'un mètre entre les personnes, ou de deux mètres quand le port du masque n'est pas possible.
- **Quand vous portez vos mains non lavées ou un objet contaminé au visage.** Le virus peut survivre de quelques heures à quelques jours sur les surfaces et objets. D'où l'importance de se laver correctement les mains et de limiter le partage d'objets.
- **Quand vous respirez un air contaminé,** en particulier dans les espaces clos et mal aérés. D'où l'importance d'aérer régulièrement.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise, disponible sur travail-emploi.fr, pour votre métier ou votre secteur d'activité. La démarche doit conduire :

- à éviter les risques d'exposition au virus ;
- à évaluer les risques qui ne peuvent être évités ;
- à identifier les mesures de protection collectives et individuelles nécessaires.

Mesures organisationnelles

- **Le télétravail est une des mesures les plus efficaces pour prévenir le risque d'infection** en limitant la densité sur les lieux de travail et dans les transports en commun. Les employeurs fixent, dans le cadre du dialogue social de proximité, un nombre minimal de jours de télétravail par semaine, pour les activités qui le permettent. L'accord national interprofessionnel (ANI) du 26 novembre 2020 pour une mise en œuvre réussie du télétravail constitue un cadre de référence utile.
- Prenez les dispositions nécessaires, si votre établissement est concerné par le pass sanitaire.
- Lorsque la présence en entreprise est nécessaire, **l'étalement des horaires** doit permettre d'éviter les pics d'affluence et de faciliter la distanciation dans les transports en commun, à l'entrée et la sortie de l'entreprise, dans les ascenseurs, les couloirs, les vestiaires, lors des pauses ou du déjeuner...
- **La gestion des flux** doit permettre de limiter le nombre de personnes présentes simultanément dans un même espace et de respecter la jauge de référence ;
- **Le respect des gestes barrières et des mesures d'hygiène** diffusés par le ministère de la Santé doit régulièrement être rappelé. Les locaux doivent être équipés de savon, gel hydroalcoolique, essuie-mains jetables, de produits de désinfection (pour les tables, outils, matériels communs...) et poubelles spécifiques.



- **Éviter autant que possible de partager les outils et équipements.** À défaut, diminuer les cadences de travail et prévoir des temps dédiés pour le nettoyage/désinfection régulier des matériels communs ;
- **Assurez-vous de la conformité et du bon fonctionnement de système de ventilation** afin d'apporter l'air neuf adéquat. Organiser l'aération des espaces de travail et d'accueil du public aussi souvent que possible. Au besoin, l'installation d'un détecteur de CO2 avec un seuil de 800 ppm permet d'alerter les occupants de la nécessité de ventiler le local.
- **Un référent Covid doit être désigné.** Ce peut être l'employeur dans les petites entreprises. Il veille à la mise en œuvre des mesures de prévention et à l'information des personnes travaillant dans son entreprise.
- **Les cas contact et personnes symptomatiques doivent être isolés** sans délais. Les autorités sanitaires doivent être prévenues afin de faciliter le contact tracing.



Les bons réflexes

- **Porter un masque grand public à 90 % de filtration (catégorie 1) ou chirurgical dans tous les lieux collectifs clos.** Les masques sont fournis par l'employeur. Il doivent couvrir à la fois le nez, la bouche et le menton. Changer le masque toutes les 4 heures ou quand il est souillé ou mouillé.



DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Il existe des exceptions au port obligatoire du masque pour :

- Les salariés seuls dans un bureau ;
- les salariés travaillant dans un atelier correctement ventilé ou aéré, où ils sont peu nombreux et éloignés et portent des visières, la distance à respecter entre les personnes doit alors être de deux mètres ;
- certains métiers très spécifiques. Consulter travail-emploi.gouv.fr

- **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) :
- frotter 30 secondes,
 - paumes, dos, ongles, doigts et entre doigts. Se sécher avec du papier/tissu à usage unique.

Affichette disponible sur www.santepubliquefrance.fr

- **Éviter de se toucher le visage**, en particulier le nez et la bouche ;
- **Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher, tousser, éternuer ou cracher**, et le jeter aussitôt ; tousser et éternuer dans son coude.
- **Respecter les mesures de distanciation physique** :
- ne pas serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
 - distance physique d'au moins un mètre ou de deux mètres si le port du masque est impossible ;
- **Nettoyer/désinfecter régulièrement les objets** manipulés et les surfaces touchées ;
- **Télécharger l'application TousAntiCovid** qui permet d'être alerté ou d'alerter les autres en cas d'exposition à la Covid-19, tout en garantissant le respect de la vie privée ;
- **Participer et faciliter les campagnes de vaccination et de dépistage**, ainsi que le contact tracing ;
- **S'isoler si on est cas contact, personne symptomatique ou cas positif Covid** et informer son employeur, médecin du travail, médecin traitant afin de faciliter le contact tracing et d'éviter la propagation du virus. Les cas contacts ou personnes symptomatiques ou malades sont placés en arrêt maladie sans jour de carence.



Personnes en situation de handicap

- **S'assurer que les consignes sanitaires soient accessibles** et que les règles de distanciation physique et mesures de prévention permettent aux salariés en situation de handicap d'accéder à l'emploi ou d'exercer leur métier, en télétravail ou sur leur lieu de travail habituel.



- **Des aides financières et des services de l'Agefiph et du Fiphfp** existent pour réaliser les aménagements et les adaptations nécessaires. Les services de maintien dans l'emploi sont également mobilisables en appui des employeurs publics et privés.

Plus d'infos sur : www.agefiph.fr/

- **Reportez-vous également à la fiche spécifique** « Covid 19 – Travail des personnes en situation de handicap » disponible sur travail-emploi.gouv.fr

Personnes à risque de forme grave de Covid

Les personnes de plus de 65 ans, atteintes de certaines pathologies (solidarites-sante.gouv.fr) ou au 3^e trimestre de leur grossesse, risquent de développer une forme grave de Covid-19 en cas de contamination. Dans ces situations, le télétravail doit être la norme si l'activité s'y prête.



Si le télétravail n'est pas possible pour toutes les activités, il faut :

- aménager les horaires de la personne concernée pour éviter le contact avec les collègues ;
- mettre à sa disposition un poste de travail isolé, nettoyé et désinfecté tous les jours et dans la mesure du possible, non partagé avec un autre salarié (sinon le désinfecter systématiquement avant sa prise de poste) ;
- qu'elle porte un masque à usage médical (fourni par l'employeur) et respecte strictement les gestes barrières ;
- porter un masque à usage médical (fourni par l'employeur) dans les transports en commun pour les déplacements domicile travail et professionnels.

Si ces conditions de protection ne sont pas remplies, le salarié doit être mis en activité partielle sur la base d'un certificat de son médecin. En cas de désaccord entre l'employeur et le salarié, c'est au médecin du travail de se prononcer.



1. PRÉPARER

Dans une situation de production en mode dégradé, la productivité attendue peut être en baisse, une vigilance accrue est nécessaire dans les pratiques professionnelles pour garantir la sécurité et les conditions de travail des salariés.

Prévoyez la liste de ce qu'il faut absolument, notamment pour le travail sur les parcelles

- **Moyens d'hygiène :**
 - savon liquide/soluté hydroalcoolique (SHA)
 - réserve de masques
 - bidons d'eau claire dans les véhicules, sur les chantiers
 - essuie mains à usage unique
 - sacs-poubelle
 - lingettes ou produits détergents pour nettoyer les matériels en contacts avec les mains et outils
- **Bouteilles d'eau individuelles en nombre suffisant** (3 à 4 litres/ jours par personne en hiver, plus en été) avec le nom de chaque salarié
 - **Affichage des recommandations** (port du masque, gestes barrières, lavage des mains) dans les sanitaires, les lieux de pause et près des bidons d'eau. L'affichage précise que le port du masque est requis en extérieur lorsque la distanciation ne peut être respectée. Il précise également le nombre de personnes autorisées dans chaque lieu clos (en fonction de la jauge recommandée par le protocole national en entreprise)
- **Dispositif de sécurité du travailleur isolé** (alarme, trousse de secours)
- Limite du partage des papiers et crayons et mise en place d'une communication par téléphone (appel/SMS) et internet

Organisez la tournée ou la journée, anticipez

- Adaptez l'organisation du travail et le temps nécessaire aux différentes activités en fonction des contraintes exceptionnelles :
 - modifiez les amplitudes horaires
 - fractionnez les pauses
 - augmentez le temps dédié au nettoyage
 - organisez les embauches en horaires décalés pour limiter les contacts entre les personnes
 - évitez les embauches collectives sur le site avant de partir vers les chantiers : les salariés se rendent directement sur le chantier et rentrent directement à leur domicile en fin de journée
 - avant de commencer la journée :
 - › faites le point des absents,
 - › évaluez les compétences disponibles pour réorganiser la journée et les modes opératoires,
- **Rappelez les consignes** par téléphone, SMS, e-mail ou par un support de type tableau blanc pour éviter les regroupements
- **Organisez la réception des matériaux et produits, les chargements/déchargements pour limiter les contacts**
- **Assurez-vous que les personnes extérieures (prestataires, fournisseurs, artisans, intérimaires...) ne pénètrent que dans les bâtiments où ils doivent effectuer des interventions**
- Organisez l'entretien des tenues de travail au sein de l'entreprise



1. PRÉPARER

Anticipez la coactivité

→ Organisez le flux des personnes dans les locaux de travail :

- “marche en avant” : flux de déplacement uniquement de l’entrée vers la sortie (pour éviter de se croiser)
- marques aux sols pour la distanciation
- limitez le nombre de personnes dans une pièce

→ Organisez les déplacements vers les parcelles :

- évitez les transports collectifs et privilégiez l’utilisation individuelle des véhicules
- si la présence de plusieurs salariés dans le véhicule est nécessaire : limitez le nombre de passagers, portez un masque sur tout le trajet, désinfectez-vous les mains à la montée et à la descente du véhicule et désinfectez le véhicule régulièrement. Dans la mesure du possible, limitez à deux passagers par véhicule avec une installation en croix (un devant et un derrière)
- étalez les horaires de départ pour limiter les regroupements liés aux temps d’attente
- emmenez l’ensemble du nécessaire pour respecter les mesures barrières sur la parcelle
- intervenez sur les chantiers les plus éloignés en début de journée ou en début de semaine pour éviter le cumul de fatigue

→ Anticipez la délégation de tâches pour lesquelles votre présence n’est pas indispensable, par la mise en place d’une organisation spécifique avec vos interlocuteurs :

- transmettez les consignes d’intervention (vignes à travailler, toutes informations utiles, ...) par SMS, e-mails, téléphone ou encore pas le biais d’un tableau d’affichage. L’usage d’un stylo collectif est prohibé
- renseignez les intervenants avant leur arrivée sur les règles du site d’accueil (ex : lieu où se trouvent les palettes, cartons à livrer, le lieu de vente, réserves de produits et de matériel, les sanitaires...)

→ Anticipez la co-activité pour laquelle votre présence est requise.

Pour le bon déroulé de ces opérations, il est nécessaire de mettre en place une organisation interne spécifique avec vos interlocuteurs :

- dans le cas d’une structure avec plusieurs opérateurs, désignez un interlocuteur spécifique par domaine de compétence (soins de la vigne, vinification, commercial, réception de marchandises, nettoyage des bâtiments...) qui sera le relais avec les intervenants extérieurs
- mettez à disposition du gel hydroalcoolique ou des lingettes pour la désinfection des zones contact (poignées de portes, claviers d’ordinateur, souris...)
- mettez à la disposition des intervenants extérieurs les moyens de se laver et de se sécher les mains (point d’eau, savon, papiers à usage unique, sacs-poubelle)

→ Organisez les vestiaires :

- prévoyez l’attribution d’un vestiaire (casier) par personne
- encouragez le change dans le véhicule du salarié
- à défaut, limitez la fréquentation des vestiaires à une personne à la fois et organisez les flux d’entrée et de sortie avec lavage des mains à l’entrée et la sortie
- prévoyez une désinfection des vestiaires et leur aération le plus souvent possible

→ Organisez les pauses :

- priorisez le retour à domicile pour le déjeuner, le repas pris seul à bord de son véhicule, ou le repas pris en extérieur (si le temps le permet)
- en salle de pause sous réserve d’une organisation stricte des mesures barrières :
 - › port du masque sauf pour boire et manger
 - › nettoyage des mains avant et après le repas
 - › aération le plus souvent possible
 - › nettoyage des surfaces utilisées après chaque convive
 - › nettoyage des machines (micro-ondes, machine à café) après chaque utilisation,



1. PRÉPARER

- › usage de couverts personnels
 - › flux d'entrée et de sortie distincts
 - › respect de la distanciation
 - › limitation des regroupements autour des machines à café et distributeurs
 - › limitation du nombre de personnes présentes en fonction de la jauge recommandée par le protocole national en entreprise
- **Organisez le local fumeur :**
 - limitez à deux personnes
 - distance de sécurité : à moins deux mètres
 - pas d'utilisation de soluté hydroalcoolique (produit inflammable)
 - pas de partage de cigarette ou d'e-cigarette

2. RÉALISER



Dans les parcelles

- **Privilégiez l'activité individuelle et isolée**
- **Travaillez seul sur chacune des rangées** (1 salarié par rangée) en respectant une distance d'au moins un mètre entre chaque salarié accompagnée du port du masque obligatoire (pas de travail face à face, départ en décalé...), adaptation en fonction des spécificités des terroirs. Respectez la distanciation même pendant les pauses
- **En extérieur, le port du masque est obligatoire** en cas de regroupement ou d'incapacité de respecter la distance de 2 mètres entre personnes
- **Appliquez les mesures barrières** (lavage ou désinfection des mains) avant la prise de poste, au moment des pauses et avant de quitter la parcelle
- Quand l'intervention à plusieurs sur une tâche est indispensable, **constituez des binômes, trinômes qui ne changeront pas jusqu'à nouvel ordre et portez**



systematiquement un masque

- **Privilégiez le travail côte à côte** plutôt que face à face avec toujours la distanciation entre les personnes
- Si la distanciation de deux mètres ne peut être maîtrisée en permanence, portez un masque
- Pour se passer les charges, **pratiquez la pose et la dépose pour éviter le passage direct** entre les opérateurs
- **Limitez les rotations de poste** dans la journée
- **Privilégiez les outils individuels**
 - attribuez nominativement (couleur, numéro,...) les outils manuels (sécateurs, lieuses, pioches...). Chaque salarié conserve son outil pour l'entretien et le nettoyage
 - l'outillage et le matériel partagés doivent être nettoyés à chaque transmission d'un individu à l'autre et lors de la prise de poste et la fin de la journée de travail
- **Conduite d'engins agricoles**
 - limitez la présence en cabine à une seule personne
 - attribuez un seul et unique véhicule/machine par

2. RÉALISER



personne ou sinon, si le véhicule de chantier doit changer de conducteur, nettoyez le volant, les commandes, les poignées...

- si vous travaillez en binôme, mettez en œuvre les gestes barrières lors des phases d'attelage/dételage des outils
- aérez régulièrement la cabine

→ **Utilisation de machines agricoles (planteuses...)**

- isolez les postes de travail par des séparations physiques (ex : plexiglas, contreplaqué)
- réduisez le nombre d'opérateurs sur la machine en adaptant la cadence

→ **Utilisation des équipements de protection individuelle**

- rappelez l'importance du port des EPI, et notamment des gants, pour prévenir les risques et facilitez le lavage des mains en présence de cambouis,
- rappelez que les gants ne constituent pas une protection contre la Covid et que les mains doivent être lavées ou désinfectées après le retrait d'un EPI (gants, lunettes, combinaison, masque, casque, etc.)

Activité de vinification

- **Adaptez le travail en équipe sur les chaînes de production** (ligne d'embouteillage...), augmentez les plages horaires de la production et dédoublez les équipes de manière à respecter la distanciation. Prévoyez un temps suffisant pour le changement d'équipe, afin d'éviter les croisements des personnels et d'assurer les nettoyages nécessaires. Par exemple, instaurez une coupure de 30 minutes au changement d'équipe
- **Privilégiez l'utilisation des chariots automoteurs par une seule personne.** A défaut, le poste de conduite (volant, manettes, siège, commande de réglages, poignées...) devra être nettoyé à chaque changement d'utilisateur

- **Espacez d'au moins un mètre les postes de travail** par des marquages au sol, et si nécessaire, par des cloisons physiques (plexiglas, film...). Veillez à ce que chaque salarié reprenne le même poste de travail tous les jours et après chaque pause
- Sur la partie embouteillage, compte tenu du bruit sur ce type de chaîne, avertissez votre collègue par un geste ample avant toute communication orale. **Ne rompez pas la distanciation physique, pensez à une communication écrite** (ardoise, outils de communication à distance...) ou à des gestes de communication standardisés
- **Privilégiez les binômes/trinômes/groupes de travail** qui ont l'habitude de travailler ensemble et qui ont su construire des stratégies d'adaptation collectives
- **Nettoyez les locaux de travail** (postes, chaînes...) **tous les jours/à chaque changement d'équipe.** L'utilisation de détergents habituels est efficace pour détruire le virus

Dans les bureaux :

- Privilégiez le télétravail pour les postes administratifs.
- Préservez les collectifs de travail en conservant un lien, même virtuel, entre salariés travaillant sur site (présentiel) et à distance (télétravail), ainsi qu'entre salariés et manager. Veillez à la charge de travail des salariés, à leur santé y compris psychologique.

Dans la zone de réception et d'expédition :

- Les opérations de chargement et de déchargement font l'objet d'une réglementation particulière : le protocole de sécurité. Dans le cadre de la Covid-19, ce protocole doit être réactualisé
- Organisez et planifiez l'arrivée d'entreprises extérieures (fournisseurs, coopérateurs, transporteurs, clients...) pour éviter les croisements
- **Désignez une ou deux personnes dédiées à l'accueil des entreprises extérieures**

2. RÉALISER



- Dans la mesure du possible et selon le matériel des prestataires (camion, chariot élévateur, tracteur...), pour certaines activités comme la réception et le déchargement de marchandises, le transporteur peut utilement être invité à rester dans sa cabine. Dans ce cas :
 - renseignez le transporteur avant son arrivée sur les règles de déchargement en place dans le site d'accueil (ex : qui décharge, etc.) afin de déterminer les consignes de distance à faire respecter aux salariés (vis-à-vis du véhicule et du déchargement), à l'entrée du bâtiment de stockage, etc.
 - demandez au transporteur d'avertir de son heure d'arrivée par SMS ou e-mail
 - formalisez une procédure et la communiquer aux entreprises extérieures
- **Organisez l'accès au site** : fermez les accès si possible, l'entreprise extérieure contactera la personne dédiée afin qu'il lui communique les consignes de livraison (le numéro de la personne pourra être affichée sur le portail)
- **Organisez l'échange de documents** : évitez le plus possible l'échange direct de documents (prévoir une bannette pour réceptionner les documents, demander au chauffeur d'amener son stylo individuel, supprimez la signature du document et remplacez-la par une photo du chauffeur devant son camion...). En cas de contact avec un



document, lavez-vous les mains et utilisez des essuie-mains jetables

- **Organisez la phase de chargement ou de déchargement** :
 - délimitez l'aire de chargement et de déchargement avec un marquage au sol
 - réalisez les chargements et déchargements par une seule personne de votre entreprise en mettant à disposition des aides mécaniques (chariots automoteurs, transpalettes...)
 - lavez-vous les mains avant et après chaque opération de chargement/ déchargement

La vente aux consommateurs

Les principes de base à mettre en oeuvre sont les suivants :

- Prévoyez un affichage à l'entrée de l'espace de vente indiquant : l'obligation de port du masque, le respect des gestes barrières et le nombre de personnes autorisées dans l'espace (en fonction de la jauge préconisée par le protocole commerce),
- Proposez une désinfection des mains à l'entrée du local de vente,
- Aérez le local le plus souvent possible,
- Aménagez le poste de caisse avec un écran en plexiglas régulièrement nettoyé
- Votre client ne doit pas toucher les produits. Le service est assuré par un salarié ou un exploitant équipé de gants. **Changez les gants** régulièrement et lavez-vous les mains une fois les gants retirés
- **Les produits sont déposés sur le comptoir par le vendeur**, puis dans un second temps pris par le client afin d'assurer une distance minimale de sécurité
- **Privilégiez les modes de règlements "sans-contact"**

2. RÉALISER



- Si pour des raisons commerciales (cavistes, revendeurs ...), une dégustation est néanmoins nécessaire, maintenez la distance, évitez les regroupements (uniquement vendeur et client), ne retirez le masque qu'au moment de la dégustation, n'échangez pas les bouteilles/verres de main à main, désinfectez-vous (vendeurs, clients) les mains avant et après

En complément de ces mesures de distanciation, pour les points de vente directe au domaine :

- Privilégiez des commandes préparées à l'avance
- Convenez d'un horaire de rendez-vous pour échelonner le passage des clients (par ex. utilisation d'un logiciel gratuit par exemple Framadate, ou par téléphone)
- Grâce à l'identification des clients, mettez en place une distribution de type « drive » en fonction de créneaux horaires





3. VÉRIFIER

- **Le contrôle du respect des consignes de distanciation**
- **La disponibilité des produits nécessaires à l'hygiène**, et des masques, ainsi que le respect des consignes de lavage ou désinfection des mains
- La bonne application des procédures de nettoyage prévues et l'accès à un point d'eau
- Le suivi de l'approvisionnement permanent en consommables (gants, gel hydroalcoolique...)
- **Procédez à des retours et partages d'expérience** des aléas de la journée tout en respectant la distanciation entre individus, pour adapter l'organisation du travail et les mesures initialement prévues
- **Prenez régulièrement des nouvelles de l'état de santé de vos collaborateurs** (éventuels symptômes, ressenti psychologique, appréhension, incompréhension...)



Attention : Un risque peut en cacher un autre ! Assurez-vous que l'attention portée au risque d'infection ne conduise pas à occulter ou réduire l'attention portée aux risques propres des chantiers (coupures, risque chimique, risque machines, chutes de hauteur, manutentions, etc.)

Attention

La main d'œuvre est souvent composée de salariés permanents et de salariés saisonniers pouvant avoir des difficultés de compréhension du fait de langues différentes. Assurez-vous de la bonne compréhension des consignes de prévention au travail et des consignes sanitaires.

Les interactions sont nombreuses avec les prestataires extérieurs (chauffeurs-livreurs, transporteurs, prestataires d'embouteillage, fournisseurs...).

Cela multiplie les risques pour chacun. Soyez d'autant plus vigilants. Consultez sur travail-emploi.gouv.fr les fiches disponibles dans d'autres langues.

Les conseillers en prévention, les médecins et infirmiers du travail de votre MSA sont à votre disposition pour réfléchir avec vous à la mise en œuvre de ces mesures de prévention en fonction des spécificités de votre exploitation ou de votre entreprise.