



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

AGRICULTURE :
KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19



Exploitation viticole et/ou de vinification : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Travail de taille, épamprage, traitement phytosanitaire, entretien des parcelles, plantation réalisé manuellement ou mécaniquement.

Quels sont les risques de transmission du COVID-19 ?

Quand vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminée :

- Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection. Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.

Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage :

- Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées.
- Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures à quelques jours.
- Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

À PROPOS

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du [protocole national de déconfinement](#) pour votre métier ou votre secteur d'activité. La démarche doit vous conduire :

- **À éviter les risques d'exposition au virus ;**
- **À évaluer les risques qui ne peuvent être évités ;**
- **À privilégier les mesures de protection collective** en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle.

Mesures organisationnelles

- **Le télétravail doit être la règle** chaque fois qu'il peut être mis en œuvre. Il permet d'éviter le risque en supprimant les circonstances d'exposition.
- Lorsque la présence sur les lieux de travail est nécessaire, le séquençage des activités et la mise en place d'horaires décalés facilitent **le respect des règles de distanciation physique** en limitant l'affluence et la concentration des salariés et éventuels tiers (clients, prestataires...).
- La gestion des flux doit permettre de limiter le nombre de personnes simultanément présentes dans un même espace afin de **respecter la jauge maximale d'une personne pour 4m²**.

Ce n'est que lorsque l'ensemble de ces précautions n'est pas suffisant pour garantir la protection de la santé et sécurité des personnes qu'elles doivent être **complétées par des mesures de protection individuelle**, telles que le port du masque.



Les bons réflexes

- **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) ; se sécher les mains avec du papier/tissu à usage à usage unique ;
- **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** ou dans un mouchoir en papier jetable ;
- **Respecter les mesures de distanciation physique** :
 - ne pas se serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
 - distance physique d'au moins 1 mètre.
- **Aérer toutes les 3 heures** pendant quinze minutes les pièces fermées ;
- **Nettoyer régulièrement les objets manipulés** et les surfaces touchées.

Personnes en situation de handicap

- En cette période de pandémie justifiant des mesures d'adaptation de postes et des modalités de travail plus exigeantes, l'insertion et le maintien en emploi de tous doivent être favorisés.
- **Assurez-vous que les consignes sanitaires soient accessibles et que les règles de distanciation physique que vous instaurez 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.
- Pour réaliser les aménagements et les adaptations nécessaires, des aides financières et des services de l'Agefiph et du Fiphfp existent, et ont été adaptés au contexte du **Covid -19** ». Les services de maintien dans l'emploi sont également mobilisables en appui des employeurs publics et privés.
- Plus d'info 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



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 hydro alcoolique (SHA)
 - 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) marquées au nom de chaque salarié avec le nom de chaque salarié
- **Affichage des recommandations :** mesures barrières, lavage des mains, application SHA
 - dans les sanitaires
 - à proximité des bidons d'eau
- **Dispositif de sécurité du travailleur isolé** (alarme, trousse de secours)
- **Moyens de communication à distance pour ne pas avoir à partager de papier ou de crayon :**
 - ordinateurs portables et connexion internet pour les administratifs
 - téléphones (appel / SMS)

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, des compétences et des expériences afin de réorganiser la journée de travail et les modes opératoires
- **Communiquez les consignes par téléphone, SMS, e-mail.**
Si les informations doivent être données par écrit, un support type tableau blanc peut être utilisé. Évitez la transmission de crayons, papier... entre les individus
- **Supprimez les réunions en présentiel**
- **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 au sol pour la distanciation
- Limitez le nombre de personnes dans une pièce

→ Organisez les déplacements vers les parcelles :

- Pas de transport collectif : utilisation individuelle des véhicules
- si covoiturage : 2 personnes par véhicule avec installation en diagonal (1 devant/ 1 derrière)
- emmenez l'ensemble du nécessaire pour respecter les mesures barrière 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 par 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 hydro alcoolique 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 :

- Flux d'entrée et de sortie /1 personne à la fois dans le vestiaire
- Ou fermez l'accès aux vestiaires/préconisez les changes dans le véhicule du salarié

→ 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)
- salle de pause sous réserve d'une organisation stricte des mesures barrières :
 - aération 3 fois par jour
 - nettoyage des surfaces après chaque convive
 - nettoyage des machines (micro-onde, machine à café) après chaque utilisation
 - usage de couverts personnels
 - flux d'entrée et de sortie
 - distanciation entre les personnes : au moins 1 m.
 - limitez le nombre de personnes présentes en fonction de la taille de la salle

→ Organisez le local fumeur :

- limitez à deux personnes
- distance de sécurité : au moins 1 m.
- pas d'utilisation de soluté hydro alcoolique (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 1 m. entre chaque salarié (pas de travail face à face, départ en décalé...), adaptation en fonction des spécificités des terroirs. Respectez la distanciation même pendant les pauses
- **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**
- **Privilégiez le travail côte à côte** plutôt que face à face avec toujours la distanciation entre les personnes
- 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 partagé 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

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

→ **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**

(EPI). Le port des gants de travail pour éviter les coupures, le cambouis, etc. est important pour faciliter le lavage ultérieur des mains. Se laver les mains chaque fois que l'on enlève un EPI : gants, lunettes, combinaison, masque...

Attention : les gants contaminés portés au visage peuvent être source d'infection. Privilégiez les lavages fréquents des mains à un port permanent de la même paire de gants

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 sociale. 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

2. RÉALISER



- **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 1 m. 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
- 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
- Veillez à ce que **le salarié reprenne le même poste de travail** chaque jour
- **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

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 du COVID19, 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**
- 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

2. RÉALISER



- **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 le contact avec tous types 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 :

- 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"**

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 le respect des consignes de lavage ou désinfection des mains
- La bonne application des procédures de nettoyage prévues
- 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'oeuvre est souvent composée de salariés permanents et de salariés saisonniers pouvant avoir des difficultés de compréhension du fait de langues différentes.

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 de vos spécificités de production.