



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

AGRICULTURE :
KIT DE LUTTE CONTRE LA COVID-19



Vente directe (à la ferme, Amap, circuit court) : 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 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

- Prenez les dispositions nécessaires, si votre établissement est concerné par le pass sanitaire.
- **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.



PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES

 Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique	 Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir	 Se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter	 Éviter de se toucher le visage	 Respecter une distance d'au moins deux mètres avec les autres
 Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades	 Portez un masque chirurgical ou en tissu de catégorie 1 quand la distance de deux mètres ne peut pas être respectée	 Limiter au maximum ses contacts sociaux (6 maximum)	 Aérer les pièces le plus souvent possible, au minimum quelques minutes toutes les heures	 Utiliser les outils numériques (TousAntiCovid)

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.



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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- **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 a 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.



**#Tous
AntiCovid**

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.

- **Des aides financières et des services de l'Agefiph et du Fiphp** 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.

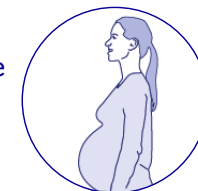
Plus d'infos sur : www.agefiph.fr/

- **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

- **Repensez l'organisation du travail** : définissez des personnes référentes par activité (livraisons, accueil du public, production...), limitez les rotations de différentes personnes sur le même poste et favorisez les tâches réalisables de manière individuelle.
 - **Définissez un nombre de clients maximal** dans le magasin en fonction de sa surface (protocole commerce sur www.economie.gouv.fr).
 - **Organisez le flux piéton entrées sorties et le cheminement (marche en avant) dans le local, matérialisez les distances de sécurité d'un mètre.**
 - **Balisez le parking** avec un flux entrée/sortie pour éviter les contaminations entre clients.
 - **Organisez la livraison des productions sur les lieux de vente ou de distribution** : sur le lieu de vente ou de distribution, désignez une personne "référente" qui veillera scrupuleusement à la mise en place et au respect des gestes barrières et des présentes consignes.
- Sur le point de vente (marchés autorisés, à la ferme, magasin...)**
- **Informez votre clientèle de la mise en place des mesures barrières** pour faciliter leur appropriation par les consommateurs.
- **Informez et veillez au port du masque** :
 - le port du masque dans les lieux collectifs clos (magasin, à la ferme) ;
 - à l'extérieur, le port du masque est obligatoire (tout en respectant la distance d'un mètre entre collègues). Quand le port du masque est impossible la distanciation est portée à 2 mètres.
 - **Prévoyez une affiche** à l'entrée rappelant l'obligation de port du masque, la jauge fixée, les gestes barrières, etc.
 - **Organisez les files d'attente à l'intérieur** (repères au sol pour marquer la distance d'éloignement d'au moins un mètre conditionnée au port du masque obligatoire entre clients et avec le permanent à la caisse en l'absence de comptoir assurant cette séparation).
 - **Organisez les files d'attente à l'extérieur** avec un espacement impératif entre les personnes d'un mètre minimum conditionnée au port du masque obligatoire (une personne du point de vente doit pouvoir réguler les entrées et les sorties des clients).
 - **Laissez à disposition du gel hydroalcoolique** pour votre clientèle à l'entrée.
 - **Envisagez des paniers préparés à l'avance** et d'une certaine valeur (par exemple 10 €, 20 €, 30 €...) dans lesquels le contenu (non modifiable) peut être communiqué sur le site internet de l'exploitation ou du lieu de vente, ou selon les commandes faites à distance par les consommateurs, et récupérables à un horaire défini.
 - **Pour les livraisons auprès d'un public abonné, des paniers au nom de leur propriétaire peuvent être livrés dans un lieu précis** dans lequel ils seront remis dans le respect des mesures barrières.



Pour les AMAP

- Pour les organisations de type AMAP, celles-ci doivent tendre vers une sorte de « **AMAP-drive** ».



1. PRÉPARER

- Prévoyez les mêmes modalités d'information que pour les autres points de vente (cf. ci-dessus).
- Prévoyez des **créneaux de distribution pour un nombre limité de personnes** sur des créneaux de 10 min. par exemple.
- Dans la mesure du possible, selon la configuration des lieux, prévoyez un **circuit de circulation** (flux entrée sortie) permettant une distance de sécurité entre les personnes et évitant les croisements.
- Avant la distribution, **informez les adhérents** des mesures sanitaires et organisationnelles mises en place :
 - venir avec son sac personnel et sa boîte d'œufs ;
 - les personnes fragiles doivent éviter la distribution
- organisez si possible une dépose de panier chez ces personnes ;
 - venir muni d'un stylo pour l'émargement.
- **Faites préparer si possible les paniers en amont par les producteurs à la ferme** (cagettes de légumes, boîtes d'œufs...) ou par quelques adhérents selon l'organisation prévue (veillez à ce que toutes les consignes et gestes barrières soient respectés lors de la préparation des paniers).
- **Prévoyez des bidons d'eau claire, du savon et essuie-mains jetable, du gel hydroalcoolique** si l'accès à l'eau courante n'est pas possible.

2. RÉALISER



Livraisons des marchandises sur le lieu de vente ou de distribution : marchés autorisés, à la ferme, magasin, AMAP..

- Respectez les **règles de distanciation** et le **port du masque**.
- Lors de la livraison, **limitez les contacts avec les personnes chargées de la réception** des produits et limitez le passage d'outils entre opérateurs (diable, transpalette...).
- Installez un écran de protection transparent (type plexiglass) entre salariés et clients.
- Pour se passer les charges, pratiquez la pose et la dépose pour **éviter le passage direct** entre les opérateurs.
- Déposez les bons de livraison et ne les récupérez que lorsque votre interlocuteur est à bonne distance.

- **Lavez-vous les mains** ou utilisez une solution hydroalcoolique avant et après chaque livraison après avoir échangé ou manipulé des objets ou documents (bons de livraison, stylos...).

Sur le point de vente (marchés autorisés, à la ferme, magasin...)

- **Limitez impérativement le nombre de personnes** dans l'espace de vente selon la superficie du lieu (évitiez des files d'attente aux rayons traditionnels comme aux caisses...).
- Dans la mesure du possible, **affectez une personne par tâche** (encaissement, mise en rayon, service...).
- **Incitez les clients à utiliser leur propre sac cabas** pour éviter l'utilisation de chariots ou paniers du magasin.
- Prévoyez une organisation du travail permettant aux opérateurs de pouvoir **se laver les mains régulièrement**.

2. RÉALISER



- Installez un écran de protection transparent (type plexiglass) entre salariés et clients.
- Déposez les produits sur le comptoir puis faites-les récupérer dans un second temps par le client afin d'assurer une distance minimale de sécurité.
- **Pour les rayons traditionnels – Rappel :**
 - utilisez des pinces ou autre ustensile pour la manipulation des produits pour **éviter de les prendre en mains ;**
 - l'usage des gants est possible mais requiert une gestion rigoureuse pour éviter les contaminations croisées, en effet, les gants contaminés portés au visage peuvent être source d'infection.
- **Pour les encaissements :**
 - privilégiez le paiement en CB sans contact sans vous saisir de la CB du client ;
 - pour les chèques, demandez aux clients d'utiliser leur propre stylo, sinon nettoyez le stylo mis à disposition avant et après chaque usage.
- **Nettoyez régulièrement les balances** (plateaux, écran tactile, touches, terminal paiement) en libre-service et le clavier du terminal de paiement.
- **Nettoyez régulièrement les poignées de portes de frigos, etc.**
- Pour le personnel : **prenez des repas en horaire décalé**, si ce n'est pas possible, respectez les règles de distanciation de deux mètres dans les espaces de restauration collective.

Pour les AMAP

- **Communiquez régulièrement et précisément aux adhérents** sur le déroulé de la distribution, afin de s'assurer du respect des consignes suivantes :
 - se laver les mains très régulièrement (gel hydroalcoolique en cas d'absence de point d'eau avec du savon) ;
 - privilégier la présence d'une seule personne pour les livraisons ;
 - aucun adhérent ne doit se servir lui-même en produits.
- **Limitez le nombre d'adhérents dans le local de distribution** selon la superficie du lieu.
- Prévoyez une organisation permettant de pouvoir **se laver les mains régulièrement**.
- **Nettoyez régulièrement les matériels collectifs** (poignées de portes, diable, caquettes) avec un produit actif sur le virus SARS-CoV-2.
- Effectuez la pesée en caisse.
- Lorsque la préparation des paniers en amont n'est pas possible, prévoyez **une organisation limitant la manipulation des produits par plusieurs personnes**.

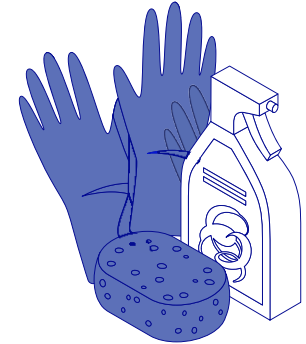


3. VÉRIFIER

Sur le point de vente (marchés autorisés, à la ferme, magasin...) et les AMAP :

- Le respect des consignes de distanciation.
- La disponibilité des produits nécessaires à l'hygiène.
- La bonne application des procédures de nettoyage prévues et l'aération des locaux.
- L'aération le plus souvent possible des pièces fermées.

- 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 des nouvelles de l'état de santé (éventuels symptômes, ressenti psychologique, appréhension, incompréhension...) de vos collaborateurs régulièrement...



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 (manutentions, chutes de hauteur, risque routier, travail au froid, etc.)

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.

Contactez au besoin le service Santé Sécurité au Travail de votre MSA pour vous aider dans la mise en œuvre de vos mesures de prévention.