



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

AGRICULTURE :
KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19



Vente directe (à la ferme, Amap, circuit court) : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Contexte :

Magasins à la ferme, marchés de plein air (ayant bénéficié d'une dérogation préfectorale pour se tenir), points de vente collectifs : vous avez un magasin de vente à la ferme ou vous livrez à un point de vente collectif, votre établissement fait par conséquent partie de ceux qui peuvent rester ouverts et continuer à recevoir du public (Arrêté du 14 mars 2020 portant diverses mesures relatives à la lutte contre la propagation du virus Covid-19 et arrêté complémentaire). Les marchés de plein vent sont également encore autorisés sur dérogation préfectorale.

Organisations de type AMAP (associations pour une agriculture paysanne) celles-ci doivent tendre vers une sorte de « AMAP-drive ».

L'objectif est de limiter au maximum les contacts entre les personnes.

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.

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.



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
- **Limitez l'accès des clients** aux seuls lieux où ils doivent effectuer leurs achats ; 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
 - **Sur le point de vente (marchés autorisés, à la ferme, magasin...)**
- **Informez votre clientèle de la mise en place des mesures barrière** pour faciliter leur appropriation par les consommateurs (pas d'enfant avec d'autres clients que ses parents, une personne à la fois, possibilités de commande/livraison...)
- **Prévoyez une affiche** sur la porte d'entrée (pas d'autre client si un enfant dans le magasin respecter la distance de sécurité, les marquages au sol...)
- **Organisez les files d'attente à l'intérieur** (repères au sol pour marquer la distance d'éloignement d'au moins 1 m. 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 de 1 m. minimum (une personne du point de vente doit pouvoir réguler les entrées et les sorties des clients)
- **Laissez à disposition du gel hydro alcoolique** 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 barrière.



Pour les AMAP

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



1. PRÉPARER

- 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 sans les enfants
 - une seule personne par famille
 - 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 (veiller à ce que toutes les consignes et gestes barrière soient respectés lors de la préparation des paniers)
- Munissez-vous du **justificatif de déplacement professionnel et de l'accord écrit stipulant que la distribution est autorisée** (préfecture/mairie...)
- Pensez à afficher les **gestes barrière** sur le lieu de votre distribution et le mail envoyé aux adhérents avec les consignes
- **Prévoyez des bidons d'eau claire, du savon et essuie-mains jetable, du gel hydro alcoolique** 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**
- 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...)
- 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 hydro alcoolique 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 (éviter 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**
- 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

2. RÉALISER

→ **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 :**

- il est conseillé de porter **des gants et un masque**, il est aussi possible d'aménager une paroi de séparation (en plexiglas, film plastique par exemple)
- 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 : **prendre des repas en horaire décalé**, si ce n'est pas possible, respecter les règles de distanciation**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 hydro alcoolique 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 impérativement 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, retirez les balances)→ 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

- 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.)

