

## Vendanges 2020 – préconisations sanitaires

La situation sanitaire de notre pays, à cause du Covid-19, reste très fragile. De fait nous devons tous collectivement et individuellement mettre en place des procédures pour éviter la propagation du virus. La responsabilité des chefs d'entreprises vis-à-vis de leur personnel est donc majeure.

Cette fiche d'info liste les mesures spécifiques qui peuvent être mises en œuvre pour décliner concrètement les recommandations sanitaires édictées par les pouvoirs publics et ainsi assurer les conditions nécessaires à la protection de la santé du personnel affecté aux travaux de vendanges.

**En raison du caractère évolutif de la situation sanitaire, les préconisations contenues dans ce document sont susceptibles d'être modifiées à tout moment.**

Cette fiche ne constitue ni une norme, ni un élément réglementaire et ne crée aucune obligation nouvelle. Les éléments décrits ne sont fournis qu'à titre informatif.

Il appartient à chaque Domaine d'évaluer sa capacité à se conformer aux mesures proposées ou à les adapter si nécessaire, dans le but constant de protéger la santé du personnel et de prendre, à cet effet, toutes les dispositions nécessaires.

Nous ne pouvons que vous conseiller de prendre contact avec les services de la MSA ou de l'inspection du travail si vous avez des doutes ou des questionnements particuliers.

### Avant l'arrivée du vendangeur

- ✓ Indiquer lors du recrutement que des consignes seront appliquées pour le protéger et protéger les autres (connaître les consignes avant permet une meilleure application). Si possible, écrivez-lui ces consignes par mail afin d'avoir un écrit.
- ✓ Lui demander de ne pas venir en cas de présence de symptômes
- ✓ Afficher les consignes dans les dortoirs, la salle de repas et le point de départ à la vigne. Le salarié doit avoir connaissance des consignes (en cas de contrôle, l'affichage vous permet d'être couvert)

### Arrivée du vendangeur

- ✓ Dans le cas où vous allez chercher les vendangeurs à la gare ou un point de covoiturage, pensez à prendre un masque pendant le transport
- ✓ Lors de l'arrivée sur le domaine, expliquer les consignes mises en place par poste : transport, repas, hébergement, cuvage
- ✓ Indiquez les lieux interdits comme les cuisines s'ils ne sont pas cuisiniers ou au chai s'ils ne sont pas missionnés pour ceci
- ✓ Lors de la signature de la déclaration d'embauche, **vous pouvez lui faire signer un document (exemple en pièce jointe)** où il atteste avoir pris connaissance des règles mises en place dans le domaine.
- ✓ **Prise de température : le protocole national ne préconise pas cette solution, le salarié est en droit de le refuser.**

### Transport à la vigne

- ✓ Lavage des mains avant d'entrer dans le moyen de transport
- ✓ Possibilité de plus de deux personnes par véhicule si port du masque pendant le transport
- ✓ Dans la mesure du possible, chaque vendangeur garde sa place
- ✓ Les chauffeurs restent les mêmes. Sinon pensez à désinfecter avant et après
- ✓ Aérer le véhicule, ne pas mettre la climatisation
- ✓ Nettoyer les poignées de portes, les banquettes, volant, levier de vitesse toutes les demi-journées si changement de place, sinon le soir

### A la vigne

- ✓ Individualiser le matériel (seau, sécateur),
- ✓ Prévoir des jerricans d'eau et du savon pour lavage des mains (et/ou du gel hydroalcoolique),
- ✓ Un vendangeur par rang. Si plusieurs par rang, prévoir des débuts en décalage,
- ✓ Lors de travail en binôme, garder les mêmes pour la campagne,
- ✓ Eviter les attroupements en fin de rang,
- ✓ Les seaux : chacun garde son seau sur la demi-journée. Lavage des seaux par demi-journée,

- ✓ Garder les mêmes porteurs par demi-journée. Nettoyer les hottes par demi-journée, désinfecter les anses
- ✓ Si les seaux sont échangés pendant le chantier (le cas du chantier sans porteur), il faut que les vendangeurs se désinfectent les mains après chaque manipulation : prévoir de leur fournir des fioles de gel ou des lingettes,
- ✓ Lors de changement de vigne, si rassemblement des seaux pendant le transport, désinfection des anses,
- ✓ Verre individualisé : une personne sert afin qu'une seule touche les bouteilles,
- ✓ Pour le casse-croute,
  - Lavage des mains avant le casse-croute
  - Une personne sert ou chacun a une fourchette pour se servir
  - Lavage des mains avant reprise à la vigne

## Hébergement

- ✓ Distance d'un mètre entre chaque lit. Le matérialiser au sol (pose de scotch par exemple)
- ✓ Eventuellement pose de plexis pour séparer les couchages (aide financière possible)
- ✓ Ménage journalier par l'employeur : désinfection des sols, des poignées de porte, des communs
- ✓ Mettre à disposition dans les sanitaires, douches, éviers des produits désinfectants pour que les vendangeurs nettoient avant et après leur passage (affichage)
- ✓ Attention avec l'hébergement de type « camping », vous devez avoir des sanitaires aux normes et respectant le protocole sanitaire stricte.

## Restauration

- ✓ Prendre en compte la réglementation sur la restauration : limiter à 10 personnes par table en gardant les mêmes places. Mettre si possible en quinconce pour éviter des face à face
- ✓ Espacer les tables d'un mètre
- ✓ Si possible proposer les repas pris à l'extérieur (chapiteau, haut vent)
- ✓ Désinfection des places à table par ceux qui les ont occupés
- ✓ Service à l'assiette ou une personne sert pour tous
- ✓ Chacun rassemble son ses couverts et assiette en bout de table ou dans des caisses prévues à cet effet pour éviter la manipulation par plusieurs personnes

## Conduite d'engins

- ✓ Si possible, éviter les changements d'affectation afin de nettoyer seulement chaque soir
- ✓ Dans le cas de changement, Prévoir de nettoyer entre les chauffeurs volant, levier de vitesse, accoudoirs, poignée de porte

## Au chai

- ✓ Individualiser le matériel
- ✓ Le nettoyer après utilisation
- ✓ Spécialiser les personnes dans les tâches pour éviter que chacun touche l'ensemble des matériels
- ✓ Ne faire rentrer que les personnes prévues pour travailler au chai.

## Que faire si les vendangeurs n'appliquent pas les règles

- ✓ Vous avez une obligation de moyen et non de résultat.
- ✓ C'est-à-dire que vous devez mettre tout en place pour qu'ils puissent appliquer les gestes barrière : eau pour se laver les mains, moyens de désinfection, distanciation, port du masque en zone collective.
- ✓ Ces informations doivent être dites aux vendangeurs et aussi affichées.
- ✓ Ainsi, si contrôle, le vendangeur ne peut pas nier qu'il était au courant et que c'est lui qui n'a pas voulu les appliquer.

## A votre disposition

Sur le site de la FVBD (en page d'accueil) : des affichages à personnaliser : les gestes barrières, les sanitaires, lieux collectifs, réfectoire, vignes, chai, transport, ainsi que le modèle du document à faire signer aux vendangeurs. Vous trouverez aussi plusieurs guides du Ministère et de la MSA.

## Modèle d'une fiche d'info destinée aux vendangeurs :

### Recommandations générales

- Respecter une distance minimale d'un mètre entre les personnes
- Éviter tout contact physique (pas d'embrassades, ne pas se serrer la main, etc.)
- Se laver très régulièrement les mains
- Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir
- Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter
- Surveiller scrupuleusement son état de santé et donner l'alerte en cas de symptôme(s) évocateur(s) du Covid-19
- S'il vous est demandé de porter un masque, respecter les règles d'hygiène et mesures de précaution détaillées au verso de ce document

*Respecter strictement, en toute situations, les consignes qui vous sont données en complément de celles listées dans ce document.*

### Déplacements

- Se laver les mains avant de monter dans le véhicule
- S'installer un siège sur deux, en décalé
- Respecter la distance minimale d'un mètre à la montée et à la descente du véhicule
- Dans les transports collectifs, porter un masque tout au long du trajet
- Éviter au maximum de toucher les points de contacts fréquents

### Chauffeurs de véhicules

- Si présence de plusieurs personnes, respecter la distance d'un mètre et porter un masque
- En cas d'utilisation partagée du véhicule, assurer un nettoyage des points de contacts fréquents (notamment poignées de portières et poste de conduite) après utilisation
- Aérer autant que possible le véhicule
- S'il vous est demandé de porter un masque, respecter strictement cette consigne

### Restauration

- Se laver les mains avant d'entrer dans le réfectoire
- Respecter la distance minimale d'un mètre (s'installer une place sur deux, en décalé)
- Si utilisation d'équipements collectifs (ex. : micro-ondes, machine à café, etc.), nettoyer avec les produits mis à disposition après chaque utilisation
- Après le repas, nettoyer sa place avec les moyens mis à disposition

### Vignes

- Se laver les mains avant la prise de poste, à chaque pause et à la fin de la journée
- Éviter tout regroupement et respecter la distance minimale d'un mètre
- Respecter strictement l'organisation définie (notamment position dans les parcelles)
- Utiliser individuellement les outils attribués. En cas d'utilisation partagée, assurer un nettoyage des outils après utilisation
- S'il vous est demandé de porter un masque, respecter strictement cette consigne

### Pressoirs / Cuverie

- Se laver les mains avant la prise de poste, à chaque pause et à la fin de la journée
- Éviter tout regroupement et respecter la distance minimale d'un mètre
- Utiliser individuellement les outils / appareils / véhicules attribués. En cas d'utilisation partagée, assurer un nettoyage après utilisation
- Pour le port des charges, pratiquer la pose et la dépose
- Se laver les mains après chaque séquence de manipulation des caisses
- S'il vous est demandé de porter un masque, respecter strictement cette consigne

Les affichettes à votre disposition sur le site de la FVBD ou à l'accueil de la FVBD :  
(10 modèles à votre disposition)



**ENTÊTE DU DOMAINE/NOM DU DOMAINE**

**GESTES BARRIÈRES**  
Pour la sécurité de tous, merci d'observer ces recommandations avec le plus grand soin

INFORMATION CORONAVIRUS COVID-19  
**PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES**

- Se laver régulièrement les mains au savon avec un gel hydro-alcoolique
- Éternuer ou tousser dans son coude ou dans un mouchoir
- Ne pas toucher avec ses mains à cage thoracique, visage ou yeux
- Respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres
- Eviter de se toucher le visage
- Eviter tout contact avec les autres
- Eviter tout contact avec les autres

En complément de ces gestes, porter un masque quand la distance d'un mètre est plus difficile à respecter.

0 800 130 000

**ENTÊTE DU DOMAINE/NOM DU DOMAINE**

**Recommandations sanitaires – VIGNES**

Pour la sécurité de tous, merci d'observer ces recommandations avec le plus grand soin

- Se laver les mains avant la prise de poste, à chaque pause et à la fin de la journée
- Éviter tout regroupement et respecter la distance minimale d'un mètre
- Respecter strictement l'organisation définie (notamment position dans les parcelles)
- Utiliser individuellement les outils attribués. En cas d'utilisation partagée, assurer un nettoyage des outils après utilisation
- S'il vous est demandé de porter un masque, respecter strictement cette consigne

**MESURES SPÉCIFIQUES AU DOMAINE**

Texte libre

**ENTÊTE DU DOMAINE/NOM DU DOMAINE**

**Recommandations sanitaires – SANITAIRES**

Pour la sécurité de tous, merci d'observer ces recommandations avec le plus grand soin

- Se laver les mains en entrant dans les sanitaires
- Respecter strictement la capacité maximale d'accueil fixée
- Ne pas stocker dans les sanitaires ses effets personnels de toilette ou ses vêtements
- Après utilisation, nettoyer les points de contacts avec les moyens mis à disposition

**MESURES SPÉCIFIQUES AU DOMAINE**

Texte libre