



agir ensemble

12 Mai 2020

Travail dans la filière viticole **Vente directe et dégustation. Pour lutter contre la propagation du Covid-19, la MSA vous conseille**

Vous travaillez sur une exploitation viticole et/ou de vinification, la MSA vous préconise des mesures d'organisation pour éviter toute propagation du coronavirus Covid-19.

L'implication de tous, exploitants, salariés dans la mise en place de ces mesures garantira leur efficacité.

■ Contexte

❖ **Vente au caveau, dégustation** : , visite de chai, visite du vignoble, dégustation, vos activités sont multiples et interagissent avec les autres activités de votre entreprise (travaux au vignoble, embouteillage, expéditions,...)

❖ **La main d'œuvre est composée du responsable de l'entreprise, de salariés permanents et /ou de salariés saisonniers.**

❖ **Variabilités des situations de travail** : implantation des bâtiments, superficie....

❖ **Interactions fortes avec des prestataires extérieurs** (chauffeurs-livreurs, transporteurs, fournisseurs...).

❖ **[Protocole national de déconfinement](#)** établi par le gouvernement pour accompagner les entreprises.

❖ **Vous devez** aussi penser à mettre à jour votre **document unique d'évaluation des risques**

❖ **Chaque site, chai, caveau est différent. Toutes les bonnes pratiques** présentées dans ce document, ne peuvent pas toujours être mise en œuvre. Lorsque c'est le cas vous êtes invités à réfléchir à d'autres moyens d'assurer votre sécurité, celle de vos salariés et visiteurs. Cette fiche a vocation à vous aider dans la recherche de solutions à mettre en place pour réaliser votre activité de dégustation et vente dans les meilleures conditions possibles. Elle n'est pas exhaustive

Compte tenu de la situation actuelle exceptionnelle, ce document est susceptible d'évoluer en fonction des annonces du gouvernement.



L'essentiel & plus encore

Travail dans la filière viticole

Pour lutter contre la propagation du Covid-19, la MSA vous conseille



■ Prévoir avant le travail

❖ Etablissez la liste de ce qu'il faut absolument :

- ✓ Moyens d'hygiène : savon liquide / solution hydroalcoolique (SHA), gants jetables, lingettes désinfectantes, bouteilles d'eau individuelles en nombre suffisant (repérées avec le nom de chaque salarié) et à disposition du public.
- ✓ Anticipez les besoins de renouvellement au cours de la journée (de gel hydroalcoolique, autres consommables).
- ✓ Essuie mains à usage unique, sacs poubelles, lingettes ou produits détergents pour nettoyer les matériels, outils et zones contact.
- ✓ Aération des locaux toutes les 3h00 et 15 minutes minimum
- ✓ Affichage des recommandations : mesures barrières, lavage des mains, application SHA dans les sanitaires et à proximité des bidons d'eau,
- ✓ Moyens de communication à distance : ordinateurs portables et connexion internet pour les administratifs, Wifi pour les clients, téléphones (appel / SMS), pas de partage de papier ou de crayon.
- ✓ Communiquez à vos salariés et aux clients les consignes à distance : e-mail, SMS, tableau d'affichage, distanciation sociale.



❖ Anticipez la coactivité :

- ✓ Organisez les vestiaires : flux d'entrée et de sortie (une personne à la fois dans le vestiaire) ou fermez l'accès aux vestiaires.
- ✓ 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). Vous pouvez prévoir une salle de pause, sous réserve d'une organisation stricte des mesures barrières : aérez 3 fois par jour, nettoyez les surfaces après chaque convive et les machines (micro-onde, machine à café), limitez le nombre de personnes présentes en fonction de la taille de la salle.
- ✓ Organisez le local fumeur : limitez à 2 personnes avec une distance de sécurité d'au moins un mètre, pas d'utilisation de solution hydroalcoolique (produit inflammable) et pas de partage de cigarette ou d'e-cigarette.
- ✓ Organisez le flux des personnes dans les locaux de travail : si possible, organisez un flux de déplacement "Marche en avant" uniquement de l'entrée vers la sortie (pour éviter de se croiser), installez des marques aux sols pour la distanciation, limitez le nombre de personnes dans une pièce.
- ✓ Organisez le flux des véhicules sur le parking : si possible, organisez un flux de déplacement sens unique/ Séparez les zones de stationnement visiteurs, salariés, intervenants extérieurs.

Travail dans la filière viticole

Pour lutter contre la propagation du Covid-19, la MSA vous conseille



■ Prévoir avant le travail

❖ Anticipez la coactivité :

- ✓ Réfléchissez et organisez la circulation de vos visiteurs dans les locaux et aux abords.
- ✓ Anticipez la co-activité pour laquelle votre présence est requise. Dans le cas d'une structure avec plusieurs opérateurs, désignez un interlocuteur spécifique par domaine de compétence (réception de marchandises, nettoyage des bâtiments, dégustation, encaissement,...) qui soit le relais avec les intervenants extérieurs. Modifiez votre protocole de sécurité (chargement et déchargement).

❖ Hygiène des locaux :

- ✓ Nettoyez et désinfectez très régulièrement les sols, les équipements et l'environnement de travail en contact avec le personnel ou les clients, en particulier les poignées, les plans de travail, les caisses, les comptoirs, les tables, les crachoirs, les paniers ou les chariots utilisés par les clients pour leurs achats.
- ✓ Adaptez l'organisation du travail et le temps nécessaire aux différentes activités ; modifiez les amplitudes horaires, fractionnez les pauses, augmentez le temps dédié au nettoyage.
- ✓ Evitez le contact « visiteurs/ produits » pour limiter le risque de contamination.
- ✓ Affichez le descriptif des produits de manière à ce que les visiteurs n'aient pas besoin de les toucher.
- ✓ Mettez de la distance entre les visiteurs et les produits.
- ✓ Garantissez une distance suffisante entre vos salariés et les visiteurs.
- ✓ Faites anticiper les achats, proposez des commandes à distance (en ligne, par téléphone, etc.).
- ✓ Anticipez le nombre de visiteurs que vous pouvez accueillir (cf « recommandations en terme de jauge espaces ouverts »).
- ✓ Faites connaître les bonnes pratiques à vos visiteurs : prévoyez une signalétique explicative à l'extérieur et à l'intérieur de vos bâtiments, afin de faciliter la bonne connaissance des gestes à respecter.

❖ Accueil des visiteurs

- ✓ Informez vos visiteurs au préalable des consignes via votre site internet ou lors de la prise de rendez-vous (formule à privilégier).
- ✓ Indiquez aux visiteurs les mesures à respecter dans votre établissement dès leur arrivée. Affichez les explications et la signalétique à l'extérieur et à l'intérieur de vos bâtiments, afin de faciliter la bonne connaissance des gestes à respecter.
- ✓ Rappelez de se saluer sans se serrer les mains.

Travail dans la filière viticole Pour lutter contre la propagation du Covid-19, la MSA vous conseille



■ Réaliser pendant le travail

❖ Accueil des visiteurs

- ✓ Incitez au lavage des mains à l'arrivée et au départ par la mise à disposition de gel hydroalcoolique ou d'un point d'eau avec du savon. Les visiteurs doivent pouvoir s'essuyer les mains avec une serviette jetable/essuie tout
- ✓ Organisez les flux des visiteurs sur votre site pour limiter les contacts, en établissant si possible une zone d'accueil à l'extérieur du caveau.
- ✓ Limitez le nombre de visiteurs à l'intérieur en fonction de la taille de votre bâtiment (cf « recommandations en terme de jauge »). Informez les à l'arrivée, indiquez une file d'attente et la marche à suivre. En cas de forte affluence, organisez les flux pour éviter les croisements (entrée/sortie), matérialisez les séparations.
- ✓ Laissez dans la mesure du possible les portes ouvertes.
- ✓ Réduisez les possibilités de contacts de mobilier et d'équipements inutiles, supprimez les mains courantes et autres éléments pouvant être "touchés/manipulés » et non indispensables.
- ✓ Invitez vos clients à respecter une distance d'un mètre entre chaque personne, y compris avec le personnel. Lorsque cela est possible, mettez en place un marquage au sol, notamment à l'approche de la caisse.

Recommandations en terme de jauges par espaces ouverts issues du [protocole national de déconfinement](#)

- ✓ Pour respecter le principe de distanciation, une jauge par espace ouvert a été fixée à 4m² minimum par personne, ce qui doit permettre de garantir une distance minimale de 1 mètre autour d'une personne tous azimuts. Elle peut être portée au-delà de 4m², dans des configurations « dynamiques », par exemple un magasin, où les flux de circulation sont plus difficiles à maîtriser et des phénomènes de concentration difficiles à éviter.
- ✓ La surface de l'établissement à prendre compte par l'employeur ou l'exploitant est la surface résiduelle de l'espace considéré, c'est-à-dire la surface effectivement disponible pour les occupants, déduction faite des parties occupées.

Combien de personnes accueillir?

- ✓ Pour respecter la jauge de 4 m² minimum par occupant, je dois prendre en compte **mon personnel et mes clients**.

Travail dans la filière viticole

Vente directe. Pour lutter contre la propagation du Covid-19, la MSA



L'exemple ci-après peut vous aider pour réaliser votre calcul

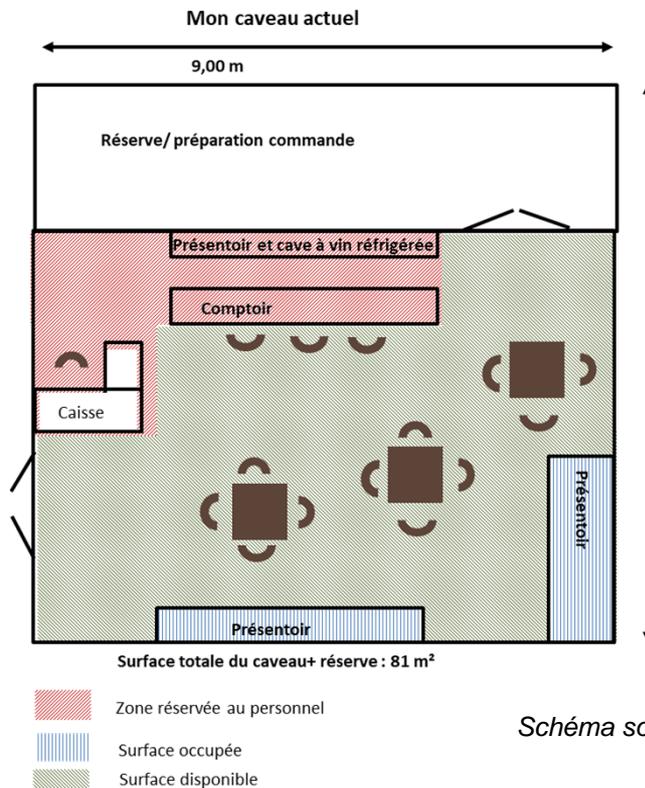


Schéma source MSA

Calcul de ma jauge pour accueillir les clients

Surface totale du caveau + réserve	81 m ²
Surface réserve	27 m ²
Zone réservée au personnel	15 m ²
Surface occupée (présentoirs):	4,5 m ²
Surface disponible	35,5 m ²

Surface minimum par client: 4 m²
Soit possibilité d'accueillir **8 clients** (35,5/4)

De plus la personne qui va faire déguster va devoir circuler dans le caveau, il est impératif de prendre en compte ses déplacements

- ✓ Si j'ai deux salariés, la zone qui leur est réservée respecte la jauge mais le résiduel de surface ne peut pas être intégré pour le calcul du nombre de client, chacun devant avoir au moins 1 m tous azimuts en toute situation.
- ✓ S'il le faut, supprimez des chaises et/ou des tabourets de bar pour maintenir une distanciation suffisante entre les personnes (clients et personnels).
- ✓ Lorsque certaines situations (en principe réduites au maximum par application des mesures collectives) comportent un risque non maîtrisable de rupture accidentelle de cette distanciation (y compris par le non-respect par l'usager/salarié lui-même), des mesures complémentaires comme le port du masque « grand public » sont à mettre en place.

❖ Bonnes pratiques de dégustation

- ✓ Nettoyez et désinfectez très régulièrement les équipements et l'environnement de travail en contact avec le personnel ou les clients, en particulier le comptoir.
- ✓ Lavez soigneusement les verres utilisés pour les dégustations (eau chaude 60 °C mini et détergent classique, cycle long de lavage) et posez les vous-même sur le comptoir. Vous pouvez aussi offrir les verres à chaque client.
- ✓ Assurez-vous de vous être lavés les mains avant de toucher les verres ou porter des gants neufs pour chaque client. Ne faites pas circuler les verres d'un client à l'autre.



L'essentiel & plus encore

Travail dans la filière viticole

Vente directe. Pour lutter contre la propagation du Covid-19, la MSA



Réaliser pendant le travail

Bonnes pratiques de dégustation

- ✓ Anticipez un stock de verres suffisant, selon votre fonctionnement.
- ✓ Maintenez impérativement une distance physique avec vos visiteurs.
- ✓ Manipulez vous-même les bouteilles de vins que vous proposez à la dégustation. Les clients ne doivent en aucun cas toucher la bouteille. Autorisez la photographie de l'étiquette pour les clients qui souhaitent la voir, en tenant vous-même la bouteille à distance ou en la posant sur le comptoir.
- ✓ Mettez à disposition un nombre suffisant de crachoirs et disposez-les de telle sorte que les clients n'aient pas à les manipuler. Attention au risque d'éclaboussures. Videz les crachoirs après chaque dégustation et désinfectez-les.
- ✓ Privilégiez les dégustations en extérieur et en groupes restreints.
- ✓ Mettez en place des plaquettes d'informations (sur le produit, les tarifs) plastifiées et donc pouvant être désinfectées, ou un affichage facilement lisible qui ne nécessite pas d'être manipulé. Evitez d'utiliser vos flyers . Le cas échéant, incitez vos clients à ne pas les reposer et à les conserver.



Vente et enlèvement des marchandises

- ✓ Privilégiez les commandes en amont et celles sur smartphones en direct.
- ✓ Privilégiez le paiement en carte bancaire sans contact (sans vous saisir de la carte bancaire du client), à défaut désinfecter systématiquement le terminal. Pour les chèques, demandez aux clients d'utiliser leur propre stylo, sinon désinfectez celui mis à disposition après chaque usage.
- ✓ Pour les achats sur place, privilégiez la manipulation des produits par vous ou vos salariés. Déposez les produits (cartons, coffrets de bouteilles, bibs, etc.) sur le comptoir ou sur un chariot dédié, puis faites-les récupérer dans un second temps par le client afin d'assurer une distance minimale de sécurité.
- ✓ En cas de chargement dans le véhicule du client, demandez-lui d'ouvrir son coffre, de s'éloigner pour vous permettre de charger ses produits, puis laisser-le le refermer.
- ✓ Pour les encaissements, il est conseillé de porter des gants. Il est possible d'aménager une paroi de séparation (plexiglas par exemple), ou de faire porter un masque/visière si la distanciation ne peut être respectée.

Pour plus d'informations, consultez les fiches conseils métiers pour les salariés et les employeurs sur votre site MSA ou celui de la Direction Générale du Travail.

Les conseillers en prévention, médecins et infirmiers du travail de votre MSA sont à votre disposition à distance (téléphone, messagerie...) pour réfléchir avec vous à la mise en œuvre de ces mesures de prévention en fonction de vos spécificités de production et de commercialisation.



L'essentiel & plus encore