

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 de vinification, la MSA préconise des mesures d'organisation pour éviter toute propagation du coronavirus Covid-19. L'implication des salariés dans la mise en place de ces mesures garantira leur efficacité.

Contexte

- ❖ **Vente au caveau, dégustation** : dégustation, visite de chai, visite du vignoble, vos activités sont multiples et interagissent avec les autres activités de votre entreprise.
- ❖ **La main d'œuvre est composée de salariés permanents et /ou de salariés saisonniers.**
- ❖ **Variabilité des situations de travail** : implantation des bâtiments, superficie....
- ❖ **Interaction forte avec des prestataires extérieurs** (chauffeurs-livreurs, transporteurs, fournisseurs...).
- ❖ **[Protocole national de déconfinement](#)** établi par le gouvernement pour accompagner les entreprises.
- ❖ **Chaque site, chai, caveau est différent** : 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. Toutes les bonnes pratiques présentées dans ce document ne peuvent pas toujours être mises 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. Pensez à mettre à jour votre **document unique d'évaluation des risques**.



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



■ Prévoir avant le travail

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

- ✓ Moyens d'hygiène : savon liquide / solution hydroalcoolique (SHA), 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, verres, autres consommables).
- ✓ Aération des locaux toutes les 3h00 et 15 minutes minimum.
- ✓ Essuie mains à usage unique, sacs poubelles, lingettes ou produits détergents pour nettoyer les matériels, outils et zones contact.
- ✓ 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 co-activité :

- ✓ 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-ondes, machine à café), limitez le nombre de personnes présentes en fonction de la taille de la salle,
- ✓ Organisez l'espace fumeur: limitez son accès de sorte de respecter les règles de distanciation, pas d'utilisation de solution hydroalcoolique (produit inflammable) et pas de partage de cigarette ou d'e-cigarette.
- ✓ Réfléchissez et organisez la circulation de vos visiteurs dans les locaux et aux abords.
- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ 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.



■ Prévoir avant le travail

❖ 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.
- ✓ Garantisiez 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 termes de jauge par espace ouvert »).
- ✓ 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.





■ Réaliser pendant le travail

❖ 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).
- ✓ 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 termes de jauge par espace ouvert »). Informez-les à l'arrivée, indiquez une file d'attente et la marche à suivre. En cas de forte influence, organisez les flux pour éviter les croisements (entrée/sortie), matérialisez les séparations.
- ✓ Laissez dans la mesure du possible les portes ouvertes.
- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ 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.



Travail dans la filière viticole

Vente et dégustation. Pour lutter contre la propagation du Covid-19, la MSA vous conseille



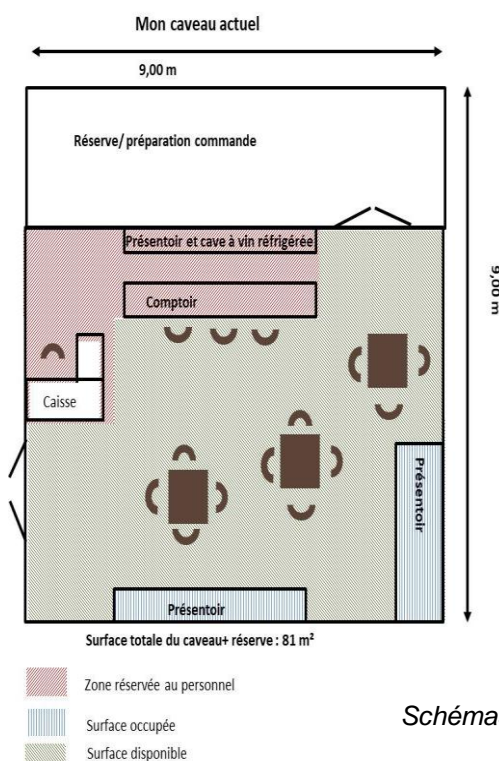
Recommandations en termes de jauge par espace ouvert issues du [protocole national de déconfinement](#)

Pour respecter le principe de distanciation, une jauge par espace ouvert a été fixée à 4m² minimum par personne.

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.

Pour respecter la jauge de 4m² minimum par occupants, vous devez prendre en compte votre personnel et vos clients.

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



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

Schémas source MSA

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'utilisateur/salarié lui-même), des mesures complémentaires comme le port du masque « grand public » sont à mettre en place.



■ Réaliser pendant le travail

❖ Bonnes pratiques de dégustation

- ✓ Privilégiez les dégustations en extérieur et en privilégiant les groupes restreints.
- ✓ Incitez les visiteurs à se laver les mains (gel hydroalcoolique ou point d'eau avec du savon).
- ✓ Maintenez impérativement une distance physique avec vos visiteurs.
- ✓ Distribuez vous-mêmes les verres à vos clients (assurez-vous de vous être lavés les mains) en les posant sur le comptoir et ne les faites pas circuler d'un client à l'autre.
- ✓ Manipulez vous-même les bouteilles de vin de la dégustation. Les clients ne doivent en aucun cas les toucher. 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. Videz-les après chaque dégustation et désinfectez-les.
- ✓ Mettez en place des plaquettes d'informations (sur le produit, les tarifs) plastifiées et donc pouvant être désinfectées, ou un affichage lisible qui ne nécessite pas d'être manipulé. Pour vos flyers, incitez vos clients à ne pas les reposer et à les conserver.
- ✓ 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. Lavez-vous les mains après manipulation des verres utilisés.

❖ Vente et enlèvement des marchandises

- ✓ Privilégiez les commandes en amont et celles sur smartphone en direct.
- ✓ Pour les encaissements, 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.
- ✓ 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.
- ✓ Privilégiez la manipulation des produits par vous ou vos salariés. Déposez-les (cartons, coffrets de bouteilles, bibs, etc.) sur le comptoir ou sur un chariot dédié, puis faites-les récupérer 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 laissez-le le refermer.

Pour plus d'informations, consultez les fiches conseils métiers pour les salariés et les employeurs sur votre site MSA bourgogne.msa.fr 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.