

GUIDE VENDANGES

PRÉCONISATIONS SANITAIRES 2020



PRÉAMBULE

Ce guide liste les mesures spécifiques qui peuvent être mises en oeuvre 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 d'ici les vendanges.

Le présent guide 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.

Malgré une baisse générale des cas de Covid-19 recensés sur le territoire français, nous souhaitons attirer vivement votre attention sur l'importance de la mise en place de mesures assurant la protection de votre personnel et de vous-même. Un foyer de contamination au sein de votre domaine signifierait une mise en quarantaine de vos équipes et par voie de conséquence de grandes difficultés à réaliser la vendange.

Ce guide a été réalisé en étroite collaboration avec le service du Pôle Travail de la DIRECCTE Bourgogne-Franche-Comté ainsi que le service de Santé-Sécurité au Travail de la MSA Bourgogne. Nous les en remercions.

SOMMAIRE

1) Recommandations générales.....4



2) Organisation générale de la vendange

• **TRANSPORT**6



• **RESTAURATION**7

- Préconisations applicables à l'ensemble des situations de restauration
- Préconisations spécifiques
 - Cuisine/préparation des repas
 - Réfectoire
 - Repas dans les vignes/casse-croûte



• **HÉBERGEMENT**.....8

- Préconisations applicables à l'ensemble des locaux d'hébergement
- Préconisations spécifiques
 - Chambres/dortoirs
 - Sanitaires



3) Organisation par métiers

• **VIGNES**.....9

- Préconisations applicables à l'ensemble des postes
- Préconisations spécifiques à certains postes
 - Cueilleurs
 - Porteurs
 - Chefs d'équipe



• **RÉCEPTION DE LA VENDANGE**.....10

- Préconisations applicables à l'ensemble des postes
- Préconisations spécifiques à certains postes
 - Livreurs/apporteurs de vendanges
 - Table de tri
 - Manutention : caristes, tir-pal, hommes de quai, laveurs de caisse...
 - Cavistes



ANNEXES.....11

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES



Diffuser largement les recommandations sanitaires définies pour la période des vendanges au personnel du Domaine et personnes extérieures

- Assurer un affichage clair et visible des recommandations relatives aux gestes barrières dans tous les lieux fréquentés par les personnels affectés aux travaux de vendanges (cuveries, véhicules, transports collectifs, lieux de restauration et d'hébergement, sanitaires, etc.).

*Des modèles d'affichage vous sont proposés en annexe sous format Word.
Vous pouvez ainsi les modifier et les adapter si besoin.*

- S'assurer de la bonne diffusion auprès de tous les salariés des consignes de sécurité sanitaire.

Vous pouvez remettre la fiche à destination des saisonniers disponible également sous format Word en annexe afin de les adapter.

- Veiller à ce que ces règles soient comprises par l'ensemble du personnel, notamment par les vendangeurs en provenance de pays étrangers.

- Veiller à informer les visiteurs extérieurs des mesures sanitaires à appliquer (livreurs, prestataires, commerciaux etc.)

Respecter une distance minimale d'un mètre entre les personnes à tout moment

- Port d'un masque dans les situations où la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée. L'employeur devra rappeler les conseils de bonne utilisation du masque (mise en place, conditions, durée de port, retrait) : voir Fiche à destination des saisonniers.

- Au besoin, veiller à fournir le personnel concerné en quantité suffisante (compter minimum deux masques par personne et par jour selon utilisation).

Les masques jetables sont à jeter après chaque utilisation dans un contenant dédié. Les déchets potentiellement souillés sont à jeter dans un double sac poubelle, à conserver 24 heures dans un espace clos réservé à cet effet avant élimination dans la filière ordures ménagères.

Remarque : Si vous utilisez des masques en tissu, veillez à effectuer leur lavage quotidien.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES



Veiller à faire respecter de façon stricte les consignes de lavage fréquent des mains

- Privilégier le lavage des mains à l'eau et au savon dans tous les endroits qui le permettent.
- Mettre systématiquement à disposition et en quantité suffisante, selon les situations : des bidons d'eau claire, du savon, des essuie-mains en papier à usage unique, ou une solution hydroalcoolique et des sacs-poubelle (veiller à un approvisionnement régulier).

Remarque sur les gants jetables : le protocole national de déconfinement déconseille leur usage car ils donnent un faux sentiment de protection. Les gants deviennent eux-mêmes des vecteurs de transmission, le risque de porter les mains au visage est le même que sans gant, le risque de contamination est donc égal voire supérieur.

Sensibiliser les salariés à la nécessité de surveiller scrupuleusement leur état de santé et d'alerter immédiatement l'employeur en cas de doutes

- Informer les salariés des symptômes du Covid-19.
- Les sensibiliser à la nécessité d'accorder une vigilance particulière à l'apparition d'éventuels symptômes et alerter l'employeur en cas de symptômes évocateurs.

En amont des vendanges, l'employeur doit rédiger une procédure de prise en charge des personnes symptomatiques ainsi qu'une procédure de désinfection des locaux. [CF ANNEXE 1.](#)

Limiter au maximum le nombre de personnes avec lesquelles chaque individu est en contact

- Dans la mesure du possible, organiser un espace dédié aux démarches administratives et éviter autant que possible les contacts.
- Lors de l'accueil des saisonniers au Domaine et lors de la réalisation des démarches administratives (signature du contrat par exemple), veiller au respect de la distance minimale d'un mètre.
- Privilégier l'activité individuelle et isolée : lorsque l'intervention à plusieurs sur une tâche est indispensable, constituer des binômes / trinômes / équipes et limiter au maximum les rotations.
- Chaque fois que cela est possible, constituer des équipes qui ne changeront pas tout au long de la vendange (y compris pour les transports, sur les lieux de restauration et d'hébergement, etc.).

TRANSPORT

ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA VENDANGE



Dans les cas où cela est possible (équipes locales notamment), privilégier les modes de transport individuels et l'arrivée du personnel de vendanges directement aux abords des parcelles en laissant la place à la circulation des engins. Rappeler, en amont de la vendange, à tous les salariés qui assurent eux-mêmes leurs déplacements, les mesures de précaution (hygiène et distanciation) à respecter en cas de covoiturage.

- Équiper les passagers d'un masque et respecter la distance minimale d'un mètre (un siège occupé sur deux, en décalé).
- Veiller à ce que chaque passager effectue un lavage des mains avant la montée dans le véhicule (mettre à disposition un bidon d'eau, du savon et essuie-main jetable ou une solution hydroalcoolique).
- Éviter les regroupements et veiller à faire respecter les distances de sécurité lors de la montée et de la descente des passagers.
- Conserver autant que possible les mêmes véhicules pour les mêmes équipes et attribuer une place à chaque passager (à conserver pendant toute la vendange).
- Assurer une aération fréquente, voire continue.
- Assurer, au moyen d'un produit désinfectant, un nettoyage du véhicule à échéance quotidienne et après chaque changement d'équipe.
- Dans la mesure du possible, lors de la vendange attribuer un véhicule par chauffeur (tracteur par exemple). À défaut, s'assurer de la désinfection des surfaces de contact entre chaque utilisateur.



RESTAURATION

ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA VENDANGE



Préconisations applicables à l'ensemble des situations de restauration

- Faire respecter de façon stricte les consignes de lavage des mains à l'arrivée (vérifier régulièrement que les distributeurs de savon et d'essuie-mains, ou, à défaut de point d'eau, le gel ou la solution hydroalcoolique sont approvisionnés et que des poubelles dédiées sont disponibles).
- Utiliser des poubelles à usage non manuel.
- Aérer régulièrement (toutes les 3 heures) les pièces pendant 15 minutes.
- Assurer quotidiennement un nettoyage, au moyen d'un produit désinfectant, de l'espace (sols, meubles, etc.) et de tout le matériel de cuisine : accorder une vigilance particulière aux surfaces de contact les plus usuelles (ex : poignées de portes, etc.) ainsi qu'aux ustensiles.

Préconisations spécifiques

• Cuisine et préparation des repas

- Équiper en masques tout le personnel affecté à la préparation des repas.
- Si le personnel lié à la préparation des repas utilise habituellement des gants jetables, veiller à bien leur rappeler les consignes de lavage des mains avant et après le port des gants.
- Si vous faites appel à un prestataire pour la préparation des repas ou pour la livraison des produits nécessaires à la préparation des repas, prévoir si possible une zone de dépose, éviter les contacts avec les livreurs, et s'assurer du respect des règles sanitaires de la part du prestataire.

• Réfectoire

- Si la météo et les équipements le permettent (barnum, parasols...), privilégier les repas en extérieur.
- Limiter la promiscuité en salle et respecter les distances de sécurité (si file d'attente : respect de la distance minimale d'un mètre, installation des vendangeurs une place sur deux, en décalé).
 - Nommer une personne dédiée au service des repas et à la manipulation des éléments partagés (salières, poivrières, micro-onde, machine à café...). A défaut, mettre à disposition, à proximité, des flacons de gel ou solution hydroalcoolique et des essuie-mains papier jetables ou des lingettes désinfectantes.
 - Veiller à ce que chaque vendangeur débarrasse individuellement son couvert.
 - Nettoyer et désinfecter la place occupée entre deux personnes successives.

• Repas dans les vignes – casse-croûte

- Nommer une personne dédiée au service des repas et à la préparation/distribution du casse-croûte.
- Éviter les buffets et self-service.
- Privilégier les couverts, assiettes, gobelets, et serviettes à usage unique.

• POINT DE VIGILANCE

- Fournir de l'eau en quantité suffisante et de manière individuelle : bouteilles, gobelets individuels ou jetable, etc.

HÉBERGEMENT

ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA VENDANGE



Préconisations applicables à l'ensemble des locaux d'hébergement

- Veiller, en toute situation, au respect de la distance minimale d'un mètre.
- Faire respecter de façon stricte les consignes de lavage des mains à l'entrée dans les locaux : prévoir l'accès immédiat à un point d'eau équipé en savon et essuie-mains papier à usage unique ou, à défaut, mettre à disposition du gel ou une solution hydroalcoolique.
- Éviter tout regroupement.
- Dans la mesure du possible, organiser et flécher un flux de circulation à sens unique (couloirs, salles).
- Aérer régulièrement (toutes les 3 heures) les pièces pendant 15 minutes.
- Laisser au maximum les portes (intérieures et extérieures) ouvertes.
- L'employeur assure un nettoyage fréquent des locaux (au moins deux fois par jour), au moyen d'un produit désinfectant (accorder une vigilance particulière aux points de contact : poignées de porte, rampes d'escalier, interrupteurs, etc.) et augmente la fréquence d'enlèvement des ordures ménagères.
- De plus, il met en place un protocole de désinfection et sensibilise les personnes hébergées à la nécessité d'effectuer un nettoyage fréquent des points de contact (poignées de porte et de fenêtre, interrupteurs, prises, etc.). Il met à disposition les moyens d'hygiène nécessaires et notamment, pour la désinfection des points de contact, des essuie-mains papier jetables et une solution hydroalcoolique ou des lingettes désinfectantes.

Préconisations spécifiques

• Chambres/dortoirs

- Si possible, privilégier un mode d'hébergement individuel.
- Prévoir une surface suffisante dans les chambres/dortoirs pour garantir le respect de la distanciation sociale (1 mètre) lors de l'occupation des pièces et lors des déplacements (notamment en maintenant une distance suffisante entre les couchages. Si nécessaire, réduire le nombre d'occupants. En cas d'impossibilité, prévoir l'installation d'une séparation physique (ex. paravents, cloisons plexiglas, film...)
- Dans la mesure du possible, attribuer les chambres selon les liens familiaux et / ou équipes de travail.
- Sensibiliser les occupants à la nécessité de ne pas s'échanger / se prêter leurs affaires et matériel.
- Veiller au changement de la literie à chaque changement d'occupant.

• Sanitaires (lavabos, douches, wc)

- Limiter la fréquentation simultanée des sanitaires, limiter l'accès de chaque chambrée aux locaux sanitaires qui lui ont été attribués ; limiter les accès simultanés aux lavabos (occupation simultanée d'un lavabo sur deux, mise en place de séparation physique entre lavabos par exemple).
- Demander à chaque personne d'assurer un nettoyage des sanitaires (WC, douches et lavabos) après utilisation (accorder une vigilance particulière aux points de contact (ex. : robinet, pommeau de douche, bouton de chasse d'eau, etc.). Mettre à disposition les produits nécessaires pour ce nettoyage (notamment essuie-mains papier et gel ou solution hydroalcoolique ou lingettes désinfectantes, poubelles).
- Sensibiliser les personnes à la nécessité de ne pas partager les produits d'hygiène (gel douche, shampoing, tubes de dentifrice, etc.) et interdire tout stockage de ces produits dans les locaux sanitaires.

VIGNES

ORGANISATION PAR MÉTIER



Préconisations applicables à l'ensemble des postes

- Faire respecter de façon stricte les consignes de lavage des mains à l'arrivée avant la prise de poste, à chaque pause et au moment de quitter la parcelle : mettre à disposition des bidons d'eau et du savon, des essuie-mains papier à usage unique, ou à défaut une solution hydroalcoolique ainsi que des poubelles dédiées et veiller à leur approvisionnement régulier.
- Faire respecter strictement les distances de sécurité (un mètre minimum), y compris pendant les pauses, et éviter tout regroupement.
- Privilégier l'usage individuel des outils en assurant un marquage visible et compréhensible par tous (ex. : nom ou couleur ou numéro) et veiller au nettoyage individuel de chaque outil après usage. Si des gants sont habituellement utilisés, veiller à ce qu'il n'y ait pas d'échanges entre les salariés : et à ce que chaque salarié se lave les mains après l'usage des gants.
- Assurer un nettoyage régulier de tout l'outillage et du matériel partagé (lors de la prise de poste, lors de chaque transmission d'un individu à l'autre, lors de chaque changement de parcelles et à la fin de la journée de travail).
- Si la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée dans certaines situations, mettre à disposition des masques/visière.

Préconisations spécifiques à certains postes

• Cueilleurs

- Adapter la position des équipes dans les vignes : si possible, cueillette un rang sur deux (un cueilleur dans chaque inter-rang) ou départs en décalé, deux cueilleurs par rang (en décalé pour éviter le travail en face-à-face). Dans tous les cas, éviter la promiscuité entre les cueilleurs en assurant le respect de la distance minimale d'un mètre.
- Dans la mesure du possible, constituer des équipes et binômes qui ne changeront pas jusqu'à nouvel ordre (privilégier leur regroupement également dans les transports, lieux de restauration et hébergements).

• Porteurs

- Équiper chaque porteur de masques/visières dans les situations dans lesquelles la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée.

• Chefs d'équipe

- Veiller à ce que le chef d'équipe s'assure de la bonne compréhension par ses équipes des consignes de sécurité et recommandations sanitaires.

RÉCEPTION DE LA VENDANGE

ORGANISATION PAR MÉTIER



Préconisations applicables à l'ensemble des postes

- Faire respecter de façon stricte les consignes de lavage des mains à l'arrivée avant la prise de poste, à chaque pause et au moment de quitter le pressoir et la cuverie : mettre à disposition du savon et des essuie-mains papier à usage unique ou, à défaut de point d'eau, une solution hydroalcoolique, ainsi que des poubelles dédiées. Veiller à un approvisionnement régulier de toutes ces fournitures.
- Faire respecter strictement les distances de sécurité (un mètre minimum), y compris pendant les pauses, et éviter tout regroupement.
- Équiper les salariés d'un masque dans toutes les situations où la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée.
- Privilégier l'usage individuel des outils / appareils / véhicules pour toute la durée de la vendange en assurant un marquage visible et compréhensible par tous (ex. : nom ou couleur ou numéro). En cas d'utilisation partagée, effectuer un nettoyage, au moyen d'un produit désinfectant, entre chaque utilisateur (vigilance particulière aux points de contact et notamment, pour les véhicules, au poste de conduite : volant, manettes, siège, commandes de réglage, poignées, etc.).
- Pour le passage des charges, pratiquer la pose et la dépose pour éviter le passage direct entre les opérateurs.
- Assurer un nettoyage régulier des locaux (quotidiennement) et du matériel (lors de la prise de poste, lors de chaque transmission d'un individu à l'autre et à la fin de la journée de travail).
- Limiter l'accès au pressoir et à la cuverie à toute personne non indispensable à son bon fonctionnement.

Préconisations spécifiques à certains postes

• Livreurs/apporteurs de vendanges

- En amont de la vendange, informer les livreurs/chauffeurs des règles spécifiques de déchargement mises en place afin d'assurer le respect des gestes barrières.

• Table de tri

- Adapter le positionnement des salariés à la table de tri : assurer une distance d'un mètre et éviter le travail en face en face. A défaut équiper les salariés de masques/visières.

• Manutention : Caristes, tir-pal, hommes de quai, laveurs de caisse etc.

- Si possible, attribuer individuellement le même matériel pour toute la durée de la vendange. En cas d'utilisation partagée, procéder à un nettoyage, au moyen d'un produit désinfectant, entre chaque utilisateur.
- Éviter l'utilisation du matériel par des personnes extérieures.

• Cavistes

- Dans la mesure du possible, constituer des binômes ou équipes qui ne changeront pas jusqu'à nouvel ordre.

ANNEXES

ANNEXE 1 : Protocole de prise en charge d'une personne symptomatique et de ses contacts rapprochés

ANNEXES 2 : Recommandations sanitaires à distribuer au personnel permanent et saisonnier

Cette fiche recto-verso est à personnaliser avec le nom et l'entête de votre Domaine. Vous pouvez également ajouter des mesures spécifiques à votre Domaine, dans les emplacement prévus à cet effet (surlignés en jaune). Elle a vocation à être imprimée et distribuée à l'ensemble de votre personnel.

ANNEXES 3 à 10 : Modèles d'affichage des recommandations sanitaires par lieu/activité

Ces modèles d'affichage sont personnalisables avec le nom et l'entête de votre Domaine. Vous pouvez également ajouter des mesures spécifiques à votre domaine, dans les emplacement prévus à cet effet (surlignés en jaune).

Elle ont vocation à être imprimées et affichées dans votre exploitation.

Ces documents sont en format Word, joints à ce Guide.

- Affichage Gestes Barrières
- Affichage Chambre/Dortoir
- Affichage Sanitaires
- Affichage Lieux collectifs
- Affichage Réfectoire
- Affichage Vigne (Lieu de départ des équipes)
- Affiche Cuverie
- Afichage Transports

ANNEXE 11 : Liens et contacts utiles

ANNEXE 1

LE PROTOCOLE DE PRISE EN CHARGE D'UNE PERSONNE SYMPTOMATIQUE ET DE SES CONTACTS RAPPROCHES

Il revient à l'entreprise de rédiger préventivement une procédure ad hoc de prise en charge sans délai des personnes symptomatiques, afin de les isoler rapidement dans une pièce dédiée pour prise en charge. La procédure pourra être transmise au médecin du travail pour information.

En présence d'une personne symptomatique (notamment fièvre et/ou toux, difficulté respiratoire, à parler ou à avaler, perte du goût et de l'odorat), la prise en charge repose sur :

- l'isolement ;
- la protection ;
- la recherche de signes de gravité.

1- Isoler la personne symptomatique dans une pièce dédiée en appliquant immédiatement les gestes barrières, garder une distance raisonnable avec elle (1 mètre) avec port d'un masque « grand public » ou chirurgical si disponible.

2- Mobiliser un sauveteur/secouriste du travail formé au risque COVID ou le référent COVID selon organisation locale. Lui fournir un masque avant son intervention.

3- En l'absence de signe de gravité, demander à la personne de contacter son médecin traitant pour avis médical. Si confirmation d'absence de signes de gravité, organiser son retour à domicile en évitant les transports en commun.

En cas de signe de gravité (ex. détresse respiratoire), appeler le SAMU - composer le 15 (en étant suffisamment proche de la personne afin de permettre au médecin de lui parler éventuellement) :

- Se présenter, présenter en quelques mots la situation (COVID-19, pour qui, quels symptômes), donner son numéro de téléphone, préciser la localisation et les moyens d'accès ; l'assistant de régulation passera un médecin et donnera la conduite à tenir (en demandant souvent de parler à la personne ou de l'entendre respirer).
- Si l'envoi des secours est décidé par le centre 15, organiser l'accueil des secours, rester à proximité (en respectant la distance de 1 m) de la personne pour la surveiller le temps que les secours arrivent ; en cas d'éléments nouveaux importants, rappeler le Samu 15 ; ne jamais s'énerver ou agir dans la précipitation.

4- Quel que soit le niveau de gravité, après la prise en charge de la personne, procéder au nettoyage du poste de travail et du local dédié:

- Mettre gants et masque
- Aérer la pièce..
- Se laver les mains
- Il est préférable d'attendre un délai de plusieurs heures avant de nettoyer les surfaces du poste occupé par le salarié malade (bureau, matériel informatique, téléphone, poignées de porte...).
- Nettoyer les outils utilisés et le véhicule
- Utiliser pour cela des lingettes imbibées du produit de nettoyage habituel, en portant des gants jetables. Retirer les gants puis se laver les mains. Jeter les gants et masque dans une poubelle dédiée.

5- Si le cas COVID est confirmé, l'identification et la prise en charge des contacts seront organisées par les acteurs du contact-tracing (CPAM et Agence Régionale de Santé). Les contacts évalués « à risque » seront pris en charge et placés en isolement pendant 14 jours.

L'ARS pourra s'appuyer sur le médecin du travail pour élaborer la liste des cas contacts.

Le rôle du référent COVID

Il n'y a pas de programme officiel de formation des "référénts Covid-19". La formation de ces personnes dans l'entreprise devra évoquer :

- Les règles générales de la prévention Covid-19, en particulier :
 - Les gestes barrières, notamment le lavage/désinfection itératif des mains,
 - Le respect de la distanciation avec le reste du personnel,
 - Le bon usage des protections individuelles notamment les masques (désinfection des mains, pose-dépose...),
- Les principaux symptômes évocateurs de Covid-19
- Les critères de gravité nécessitant l'appel du 15
- Les choix faits dans l'entreprise pour la mise en application des consignes liées à la crise COVID
- Le protocole de prise en charge d'une personne symptomatique dans l'entreprise
- L'aide au repérage des personnes contact à risque et les modalités de "tracing" de ces personnes par la plateforme "contact COVID".

ANNEXE 11

LIENS ET CONTACTS UTILES

• Liens

Si vous souhaitez davantage de précisions (informations Covid-19, fiches pratiques etc.), vous pouvez vous rendre sur :

Site DIRECCTE Bourgogne-Franche-Comté : <http://bourgogne-franche-comte.direccte.gouv.fr/>

Site MSA Bourgogne : <https://bourgogne.msa.fr/lfy>

Site ARS Bourgogne-Franche-Comté : <https://www.bourgogne-franche-comte.ars.sante.fr/>

Site Ministère du travail : <https://travail-emploi.gouv.fr/>

Site du Gouvernement : <https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus>

• Contacts utiles

Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne :

03.80.25.00.25
cavb@cavb.fr



Le service Santé Sécurité au Travail :

Côte d'Or et Yonne
03.80.63.23.50

Saône-et-Loire
03.85.39.51.89



Pour joindre la DIRECCTE :

<http://bourgogne-franche-comte.direccte.gouv.fr/Ferme-au-public-Comment-nous-contacter>



Toute reproduction ou transfert, même partiel de ce document est soumis à notre autorisation.
Retrouvez l'ensemble de ces informations en ligne sur nos site www.cavb.fr et www.guide-viticulteur.fr

Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne - 132 route de Dijon - 21200 BEAUNE
03.80.25.00.25 - cavb@cavb.fr