

GUIDE DE PRÉCONISATIONS SANITAIRES POUR LES VENDANGES EN CHAMPAGNE

COVID-19

VERSION AU 25 JUIN 2020



PRÉAMBULE

Dans le contexte de crise épidémique de Covid-19, ce document 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 affectés aux travaux de vendanges.

Ce guide a été établi au regard de l'état actuel des connaissances disponibles et des recommandations gouvernementales en vigueur au moment de sa réalisation (juin 2020). Les préconisations qu'il contient sont donc susceptibles d'être modifiées en fonction de l'évolution de la situation sanitaire et des préconisations gouvernementales en vigueur au moment de la vendange.

Le présent guide ne constitue ni une norme ni un élément réglementaire et ne crée aucune obligation nouvelle. Les éléments décrits sont fournis à titre informatif et visent à constituer une aide pragmatique aux entreprises pour l'organisation des vendanges dans ce contexte particulier. Ce guide peut être utilisé en fonction des spécificités de chaque entreprise. Il appartient à chaque employeur d'évaluer sa capacité à se conformer aux mesures proposées ou à les adapter si nécessaire, dans le respect des recommandations gouvernementales et dans le but constant de protéger la santé du personnel et de prendre à cet effet toutes les dispositions nécessaires.

SOMMAIRE

| | | |
|---|--|---|
| RAPPELS COVID-19 | 4 | |
| RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES | 5 | |
| ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA VENDANGE | 6 | |
| DÉPLACEMENTS | 6 |  |
| TRANSPORTS COLLECTIFS | | |
| → TRANSPORT COLLECTIF ORGANISÉ PAR L'EMPLOYEUR DEPUIS LA LOCALITÉ OU LE PAYS D'ORIGINE | → TRANSPORT COLLECTIF QUOTIDIEN DES ÉQUIPES VERS LES SITES | |
| ACCUEIL DES SAISONNIERS / DÉMARCHES ADMINISTRATIVES | 7 |  |
| → ACCUEIL | | |
| → SIGNATURE DES CONTRATS | | |
| RESTAURATION | 8-9 |  |
| → CUISINE / PRÉPARATION DES REPAS | | |
| → RÉFECTOIRE | | |
| HÉBERGEMENT | 10-11 |  |
| → CHAMBRES | → SANITAIRES (LAVABOS, DOUCHES, WC) | |
| → ESPACES COLLECTIFS | | |
| RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES SELON LES MÉTIERS | | |
| VIGNES | 12-13-14-15 |  |
| → CUEILLEURS | → CHEFS D'ÉQUIPE | |
| → DÉBARDEURS / PORTEURS | → LOGISTIQUE | |
| → CHARGEURS SUR REMORQUE | | |
| PRESSOIRS | 16-17 |  |
| → TIR-PAL / HOMMES DE QUAI / LAVEURS DE CAISSES | → PESEURS | |
| → ÉCHANTILLONNEURS | → RESPONSABLES CHARGEMENT | |
| → LIVREURS | → PRESSUREURS | |
| | → TIERS EXTÉRIEURS | |
| CUVERIES | 18 |  |
| → CUVISTES | | |
| → CHAUFFEURS CITERNE | | |
| → LABORANTINS | | |
| <hr/> | | |
| Annexe 1 : Protocole de prise en charge d'une personne symptomatique | 20 | |
| Annexe 2 : Fiche à destination des saisonniers (à imprimer séparément en R/V) | 21-22 | |
| Annexe 3 : Affiche type relative aux gestes barrières (à imprimer séparément au format A4 ou A3) | 23 | |

RAPPELS COVID-19

→ QU'EST-CE QUE LE CORONAVIRUS ?

Les coronavirus sont une famille de virus, qui provoquent des maladies allant d'un simple rhume (certains virus saisonniers sont des coronavirus) à des pathologies plus sévères comme le MERS-CoV ou le SRAS.

→ QUELS SONT LES SYMPTÔMES DU CORONAVIRUS COVID-19 ?

Les symptômes principaux sont la fièvre ou la sensation de fièvre et la toux.

La perte brutale de l'odorat, sans obstruction nasale et disparition totale du goût sont également des symptômes qui ont été observés chez les malades.

Chez les personnes développant des formes plus graves, on retrouve des difficultés respiratoires, pouvant mener jusqu'à une hospitalisation en réanimation et au décès.

→ QUEL EST LE DÉLAI D'INCUBATION DE LA MALADIE ?

Le délai d'incubation est la période entre la contamination et l'apparition des premiers symptômes. Le délai d'incubation du coronavirus COVID-19 est de 3 à 5 jours en général, il peut toutefois s'étendre jusqu'à 14 jours. Pendant cette période, le sujet peut être contagieux : il peut être porteur du virus avant l'apparition des symptômes ou à l'apparition de signaux faibles.

→ COMMENT SE TRANSMET LE CORONAVIRUS COVID-19 ?

La maladie se transmet par les gouttelettes (sécrétions projetées invisibles lors d'une discussion, d'éternuements ou de la toux). On considère donc qu'un contact étroit avec une personne malade est nécessaire pour transmettre la maladie : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre lors d'une discussion, d'une toux, d'un éternuement ou en l'absence de mesures de protection.

Un des autres vecteurs privilégiés de la transmission du virus est le contact des mains non lavées souillées par des gouttelettes.

C'est donc pourquoi les gestes barrières et les mesures de distanciation sociale sont indispensables pour se protéger de la maladie.

→ PEUT-ON ÊTRE EN CONTACT D'UN MALADE SANS ÊTRE CONTAMINÉ ?

Le risque est toujours présent, et plus le contact est long et rapproché, plus le risque de contamination augmente (plus de 15 minutes, à moins d'un mètre). C'est la raison pour laquelle la distanciation sociale et les mesures barrières doivent être appliquées. Il est donc possible de vivre avec un cas COVID-19 à domicile si l'on respecte scrupuleusement les gestes barrières.

→ LE VIRUS CIRCULE-T-IL DANS L'AIR ?

Non, il ne peut pas vivre dans l'air tout seul. Le coronavirus responsable du COVID-19 se transmet par les gouttelettes, qui sont les sécrétions respiratoires qu'on émet quand on tousse, qu'on éternue ou qu'on parle.

Le virus est transporté par les gouttelettes, il ne circule pas dans l'air tout seul, mais peut atteindre une personne à proximité (< 1 mètre) ou se fixer sur une surface souillée par les gouttelettes, comme les mains ou les mouchoirs. C'est pour cela qu'il est important de respecter les gestes barrières et les mesures de distanciation sociale.

→ COMBIEN DE TEMPS LE COVID-19 PEUT-IL VIVRE SUR UNE SURFACE ?

Dans des conditions propices à sa survie, le virus pourrait survivre, sous forme de traces, plusieurs jours sur une surface. Toutefois, ce n'est pas parce qu'un peu de virus survit que cela est suffisant pour contaminer une personne qui toucherait cette surface. En effet, au bout de quelques heures, la grande majorité du virus meurt et n'est probablement plus contagieux. Pour rappel, la grande transmissibilité du coronavirus COVID-19 n'est pas liée à sa survie sur les surfaces, mais à sa transmission quand on tousse, qu'on éternue, qu'on discute ou par les gouttelettes expulsées et transmises par les mains. C'est pour cela qu'il est important de respecter les gestes barrières et les mesures de distanciation sociale.

→ PEUT-ON ATTRAPER LA MALADIE PAR L'EAU ?

À ce jour, il n'a pas été rapporté de contamination par l'eau. Cette maladie est à transmission interhumaine par la voie des gouttelettes (toux, éternuements, mains souillées par les gouttelettes). La source originale du virus n'est pas encore identifiée mais semble d'origine animale.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

→ DIFFUSER LARGEMENT

LES RECOMMANDATIONS SANITAIRES DÉFINIES POUR LA PÉRIODE DES VENDANGES

- Assurer un affichage clair et visible des recommandations relatives aux gestes barrière dans tous les lieux fréquentés par les personnels affectés aux travaux de vendanges (vignes, pressoirs, cuveries, véhicules, transports collectifs, lieux de restauration et d'hébergement, sanitaires, etc.). *Un modèle d'affiche est disponible en annexe 1.*

- S'assurer de la bonne diffusion auprès des salariés, a minima par une information orale, des consignes de sécurité sanitaire (*par exemple par la remise de la fiche à destination des saisonniers disponible en annexe 2 ou de tout autre support*).

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

→ 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.

- Veiller à fournir le personnel concerné en masques en quantité suffisante :

- dans le cas de l'utilisation de masques jetables, attribuer autant de masques que de périodes de 4 heures travaillées dans la journée (durée maximale d'utilisation des masques de type chirurgical et grand public). Les masques devront être jetés dans un contenant dédié fermé,
- dans le cas de l'utilisation de masques lavables, le nettoyage quotidien de ces derniers doit être réalisé conformément aux indications délivrées par le fabricant, selon le type de masque utilisé.

- Rappeler au personnel concerné les conseils de bonne utilisation du masque : mise en place, conditions, durée de port, retrait, indications relatives au nettoyage. *Ces informations peuvent être communiquées par la remise de la fiche à destination des saisonniers disponible en annexe 2.*

→ 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, du gel ou une solution hydroalcoolique, des essuie-mains en papier à usage unique, des sacs-poubelle (veiller à un approvisionnement régulier).

- Concernant l'usage des 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'ALERER 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, en cas de doutes, de réaliser (à leur initiative) une prise de température (mettre à disposition au moins un thermomètre dans chaque lieu d'hébergement ainsi que les moyens d'hygiène nécessaires à sa désinfection après utilisation). Éventuellement, fournir à chaque vendangeur un questionnaire de santé pour les aider à réaliser leur autodiagnostic.

- Informer les salariés de la nécessité d'alerter l'employeur en cas de température supérieure à 38° ou d'autres symptômes évocateurs du Covid-19 et leur demander, le cas échéant, de ne pas se rendre sur leur lieu de travail et de contacter un médecin.

Toutes ces informations peuvent par exemple être communiquées par la remise de la fiche à destination des saisonniers disponible en annexe 2 ou de tout autre support. Le protocole de prise en charge des personnes présentant les symptômes du Covid-19 diffusé par le Gouvernement est disponible en annexe 3.

→ DANS LA MESURE DU POSSIBLE, LIMITER AU MAXIMUM LE NOMBRE DE PERSONNES AVEC LESQUELLES CHAQUE INDIVIDU EST EN CONTACT

- 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.).

- 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.

→ DÉSIGNER UN RÉFÉRENT COVID

Un référent COVID-19 est désigné. Dans les entreprises de petite taille, il peut être le dirigeant. Il s'assure de la mise en œuvre des mesures définies et de l'information des salariés. Son identité et sa mission sont communiquées à l'ensemble du personnel.

(mise à jour du 25/06/20)



ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA VENDANGE

DÉPLACEMENTS

TRANSPORTS COLLECTIFS

Dans les cas où cela est possible (équipes locales notamment), privilégier les modes de transport individuels et l'arrivée du personnel de vendanges directement sur site. 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.

→ TRANSPORT COLLECTIF ORGANISÉ PAR L'EMPLOYEUR DEPUIS LA LOCALITÉ OU LE PAYS D'ORIGINE

(mise à jour
du 25/06/20)

- Équiper les passagers d'un masque et veiller, dans la mesure du possible, au respect de la distanciation physique entre les passagers.
- Veiller à ce que chaque passager effectue un lavage des mains avant la montée dans le véhicule (mettre à disposition du gel 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.
- Limiter au strict nécessaire les escales, éviter au maximum les pauses avec accès à des bâtiments fermés et fréquentés (type stations-service), veiller à ce que chaque passager renouvelle le lavage des mains lors du retour dans le véhicule.
- Assurer une aération fréquente et si possible continue. Limiter l'usage de la climatisation au strict minimum.
- Assurer, au moyen d'un produit désinfectant, un nettoyage du véhicule avant et après le trajet. Lorsque cela est possible, l'historique des opérations de nettoyage (jours et heures de passage) peut-être affiché dans le véhicule.

→ TRANSPORT COLLECTIF QUOTIDIEN DES ÉQUIPES VERS LES SITES

(mise à jour
du 25/06/20)

- Équiper les passagers d'un masque et veiller, dans la mesure du possible, au respect de la distanciation physique entre les passagers.
- Veiller à ce que chaque passager effectue un lavage des mains avant la montée dans le véhicule (mettre à disposition du gel 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 et si possible continue. Limiter l'usage de la climatisation au strict minimum.
- Assurer, au moyen d'un produit désinfectant, un nettoyage du véhicule à échéance quotidienne et après chaque changement d'équipe. Lorsque cela est possible, l'historique des opérations de nettoyage (jours et heures de passage) peut-être affiché dans le véhicule.



ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA VENDANGE

ACCUEIL DES SAISONNIERS, DÉMARCHES ADMINISTRATIVES

→ ACCUEIL

- Éviter tout regroupement et veiller au respect de la distance minimale d'un mètre lors de l'arrivée: organiser une file d'attente pour l'accueil et les formalités administratives (signature des contrats, contrôle d'identité, etc.).
- Faire respecter de façon stricte les consignes de lavage des mains à l'arrivée 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.

→ SIGNATURE DES CONTRATS

- Pour l'accomplissement des formalités administratives:
 - organiser l'espace dédié de façon à limiter autant que possible les contacts (ex.: cloison physique plexiglass, respect distance minimale, etc.);
 - demander à chaque personne accueillie d'utiliser son propre stylo ou en mettre à disposition en quantité suffisante;
 - éviter autant que possible l'échange de documents de main à main (prévoir une bannette pour réceptionner les documents).
- Informer chaque vendangeur accueilli des mesures essentielles de précaution sanitaire à respecter. *Eventuellement, remettre à chaque saisonnier accueilli la fiche à destination des saisonniers disponible en annexe 2.*





ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA VENDANGE

RESTAURATION

→ CUISINE / PRÉPARATION DES REPAS

- 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).
- 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.
- Limiter au maximum les rotations de postes: dans la mesure du possible, attribuer une tâche précise et un espace dédié à chacun pour éviter les interactions. Veiller à ce que chaque personne assure en fin de tâche un nettoyage de l'espace qui lui a été affecté au moyen d'un produit désinfectant.
- Privilégier un usage personnel des ustensiles de cuisine (veiller au nettoyage systématique par l'utilisateur après usage, au moyen d'un produit désinfectant).
- Utiliser des poubelles à usage non manuel.
- 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 jeter les emballages dans des contenants dédiés.
- Si préparation de repas à emporter, prévoir si possible une zone de dépose et éviter les contacts avec les livreurs.
- Si existence de vestiaires pour habillage / déshabillage, limiter l'accès à une personne à la fois.
- Pour le lavage des vêtements de travail: si lavage individuel, mettre à disposition du personnel des contenants à usage unique, si lavage collectif, prévoir un contenant spécifique pour les vêtements sales.
- 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. Lorsque cela est possible, l'historique des opérations de nettoyage (jours et heures de passage) peut-être affiché dans ou à l'entrée des locaux.





ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA VENDANGE

RESTAURATION

→ RÉFECTOIRE

- 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).
- 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).
- Dans la mesure du possible, laisser les portes d'accès ouvertes et définir un flux de circulation (ex. : si possible, sens unique, points d'entrée et de sortie différenciés).
- Éviter autant que possible les éléments partagés tels que salières, poivrières, carafes d'eau, etc. Si usage de machines collectives (ex. : micro-ondes, machines à café), mettre à disposition, à proximité, des flacons de gel ou solution hydroalcoolique et des essuie-mains papier jetables ou des lingettes désinfectantes.
- Privilégier le service par le personnel de restauration (port du masque) et organiser l'espace de service de manière à limiter au maximum les contacts : respect de la distance minimale ou installation de cloisons physiques (ex. : plexiglass, film).
- Veiller à ce que chaque vendangeur débarrasse individuellement son couvert et assure un nettoyage de la place qu'il a occupée en quittant le réfectoire (mettre à disposition des flacons de gel ou solution hydroalcoolique et des essuie-mains papier jetables ou des lingettes désinfectantes à proximité des surfaces de contact telles que tables et comptoirs).
- Si les repas sont organisés en plusieurs services, nettoyer les tables entre chaque service.
- Utiliser des poubelles à usage non manuel.
- Assurer quotidiennement un nettoyage, au moyen d'un produit désinfectant, de l'espace (sols, meubles, etc.) et de toutes les installations communes (ex. : fours micro-ondes, machines à café) : accorder une vigilance particulière aux surfaces de contact les plus usuelles (ex. : poignées de porte).
- Aérer régulièrement, si possible, (toutes les 3 heures) les pièces fermées pendant 15 minutes **ou assurer un apport d'air neuf adéquat par le système de ventilation**. Lorsque cela est possible, l'historique des opérations de nettoyage (jours et heures de passage) peut-être affiché dans ou à l'entrée des locaux.

(mise à jour
du 25/06/20)





ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA VENDANGE

HÉBERGEMENT

→ CHAMBRES

(mise à jour
du 25/06/20)

- Limiter si nécessaire l'occupation des chambres et dortoirs de façon à assurer le respect de la distance minimale d'un mètre entre chaque lit.
- A défaut de pouvoir respecter cette distance minimale, matérialiser la séparation de ces espaces par un marquage au sol ou, si possible, l'installation d'une séparation physique (ex. : écrans en contreplaqué, plexiglass ou film plastique).
- 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.
- Sensibiliser les personnes hébergées à la nécessité d'effectuer un nettoyage fréquent (a minima quotidien) des chambres en accordant une vigilance particulière aux points de contact (poignées de porte et de fenêtre, interrupteurs, prises, etc.). Mettre à disposition les moyens d'hygiène nécessaires et notamment, pour la désinfection des points de contact, des essuie-mains papier jetables et du gel ou une solution hydroalcoolique ou des lingettes désinfectantes.
- Sensibiliser les occupants à la nécessité d'aérer régulièrement les pièces (aération si possible des pièces fermées toutes les 3 heures pendant 15 minutes ou assurer un apport d'air neuf adéquat par le système de ventilation).

→ ESPACES COLLECTIFS

(mise à jour
du 25/06/20)

- 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).
- Veiller à assurer une aération fréquente des locaux: aérer régulièrement (si possible toutes les 3 heures) les pièces fermées pendant 15 minutes ou assurer un apport d'air neuf adéquat par le système de ventilation.
- Laisser au maximum les portes (intérieures et extérieures) ouvertes.
- Assurer un nettoyage fréquent des locaux, au moyen d'un produit désinfectant (accorder une vigilance particulière aux points de contact: poignées de porte, rampes d'escalier, interrupteurs, etc.). Lorsque cela est possible, l'historique des opérations de nettoyage (jours et heures de passage) peut-être affiché dans ou à l'entrée des locaux.



ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA VENDANGE

HÉBERGEMENT

→ SANITAIRES (LAVABOS, DOUCHES, WC)

- Faire respecter de façon stricte les consignes de lavage des mains à l'entrée dans les sanitaires.
- Limiter la fréquentation simultanée des sanitaires : dans la mesure du possible, attribuer des créneaux horaires à chaque chambrée pour l'accès aux sanitaires (hors WC) et limiter l'accès de chaque chambrée aux locaux sanitaires qui lui ont été attribués ; si files d'attente, veiller au respect de la distance minimale ; limiter les accès simultanés aux lavabos (occupation simultanée d'un lavabo sur deux).
- Demander à chaque personne d'assurer un nettoyage des sanitaires (WC, douches et lavabos) après utilisation (accorder une vigilance particulière aux points de contacts (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, shampooing, tubes de dentifrice, etc.) et interdire tout stockage de ces produits dans les locaux sanitaires.
- Veiller à assurer une aération fréquente des locaux : aérer régulièrement (si possible toutes les 3 heures) les pièces fermées pendant 15 minutes ou assurer un apport d'air neuf adéquat par le système de ventilation.
- Assurer un nettoyage fréquent : a minima quotidien, au moyen d'un produit désinfectant (accorder une vigilance particulière aux points de contact). Lorsque cela est possible, l'historique des opérations de nettoyage (jours et heures de passage) peut-être affiché dans ou à l'entrée des locaux.

(mise à jour
du 25/06/20)





RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES SELON LES MÉTIERS

VIGNES

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- *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, ou à défaut du gel ou une solution hydroalcoolique, des essuie-mains papier à usage unique, 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, à ce que chaque salarié se lave les mains après l'usage des gants et à ce que ceux-ci soient nettoyés quotidiennement. Concernant l'usage des gants jetables, le protocole national de confinement 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.*
- *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 et à la fin de la journée de travail).*

→ 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. (Cf. exemples de positionnement des équipes dans les vignes en pages 14 et 15).
- 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).
- Privilégier l'usage individuel des outils (épinette, seau) en effectuant au préalable un marquage nominatif (à la peinture par exemple) et veiller à ce que chaque utilisateur effectue un nettoyage de chaque outil après usage au moment de quitter la parcelle (à minima nettoyage à l'eau claire).

→ DÉBARDEURS/PORTEURS

- Veiller au respect de la distance minimale d'un mètre avec les cueilleurs lors de chaque débardage.
- Dans la mesure du possible, attribuer une brouette à chacun pour la journée en effectuant au préalable un marquage nominatif et veiller au nettoyage de celle-ci après usage (à chaque pause et au moment de quitter la parcelle).
- Équiper chaque porteur et débardeur de masques dans les situations dans lesquelles la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée.

→ CHARGEURS SUR REMORQUE

- Constituer des binômes qui ne changeront pas jusqu'à nouvel ordre (privilégier leur regroupement également dans les transports, lieux de restauration et hébergements).



RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES SELON LES MÉTIERS

VIGNES

- Compte-tenu de l'impossibilité de respecter la distance de sécurité d'un mètre (port de caisse à deux personnes), port du masque.

→ 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.
- Limiter les échanges de documents : dans tous les cas où la remise de document papier ne peut être remplacée (par l'envoi d'un mail, une numérisation ou une simple vérification sans avoir à conserver le document), éviter si possible l'échange de "main à main" (ex. : dépose du document dans une bannette spécifiquement prévue à cet effet, utilisation d'une pochette) ou échange bras tendus pour respecter la distance minimale d'un mètre. En cas de contact avec un document, veiller à se laver les mains après contact.
- Port du masque pour les chefs d'équipe dans toutes les situations où la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée.

→ LOGISTIQUE

Repas dans les vignes

- Dans la mesure du possible, organiser les pauses en décalé, par roulement.
- Veiller à respecter la distance minimale d'un mètre.
- Faire respecter de façon stricte les consignes de lavage des mains avant et après le repas.
- Mettre à disposition des vendangeurs des bouteilles d'eau individuelles en quantité suffisante (si possible, mettre en place un marquage différencié par vendangeur).
- Dans la mesure du possible, privilégier les repas individuels et respecter la distance minimale lors de leur distribution (ou équiper les personnes chargées de la distribution ou du service d'un masque); privilégier les contenants (vaisselle et couverts) à usage unique et prévoir un contenant dédié pour les jeter après usage.
- Assurer un nettoyage au moyen d'un produit désinfectant des véhicules de transport des repas en début de journée et après chaque tournée.

Véhicules nécessaires au déroulement de la vendange (tracteurs, fourgons pour la logistique, bus)

- Dans la mesure du possible, attribuer un véhicule par chauffeur.
- Assurer un nettoyage quotidien du véhicule, au moyen d'un produit désinfectant (points de contact notamment: volant, tableau de bord, poignées de porte, etc.). Lorsque cela est possible, l'historique des opérations de nettoyage (jours et heures de passage) peut-être affiché dans le véhicule.
- Dans le cas d'une utilisation partagée de véhicule par plusieurs chauffeurs, prévoir la désinfection des surfaces de contact entre utilisateurs (volant, boutons de commande, poignée de changement de vitesse...) et la mise à disposition de lingettes désinfectantes ou de gel ou solution hydroalcoolique et d'essuie-mains papier jetables.

(mise à jour
du 25/06/20)

- Dans le cas de transport de plusieurs personnes dans un même véhicule, équiper les passagers d'un masque et veiller, dans la mesure du possible, au respect de la distanciation physique entre les passagers.
- Pour l'échange de documents, éviter si possible l'échange de main à main (ex. : dépose du document dans une bannette spécifiquement prévue à cet effet ou utilisation d'une pochette) ou échange bras tendus pour respecter la distance minimale d'un mètre. En cas de contact avec un document, veiller à se laver les mains après contact.



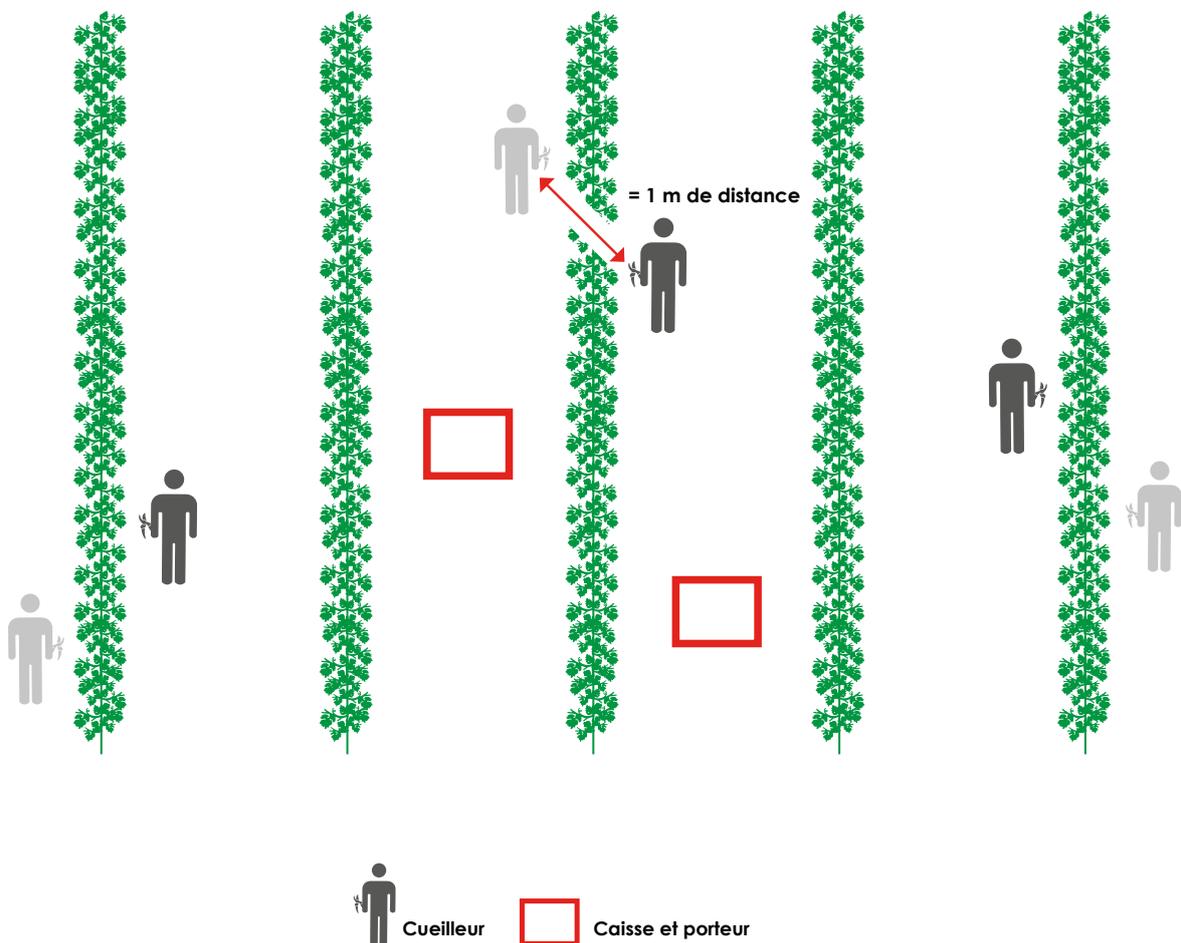
RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES SELON LES MÉTIERS

VIGNES

EXEMPLES DE POSITIONNEMENT DANS LES VIGNES

Ces schémas sont donnés à titre indicatif. Une autre organisation peut être définie dès lors qu'elle permet de respecter la distance minimale de un mètre et l'absence de travail en face à face

Organisation avec cueillette un rang sur deux.





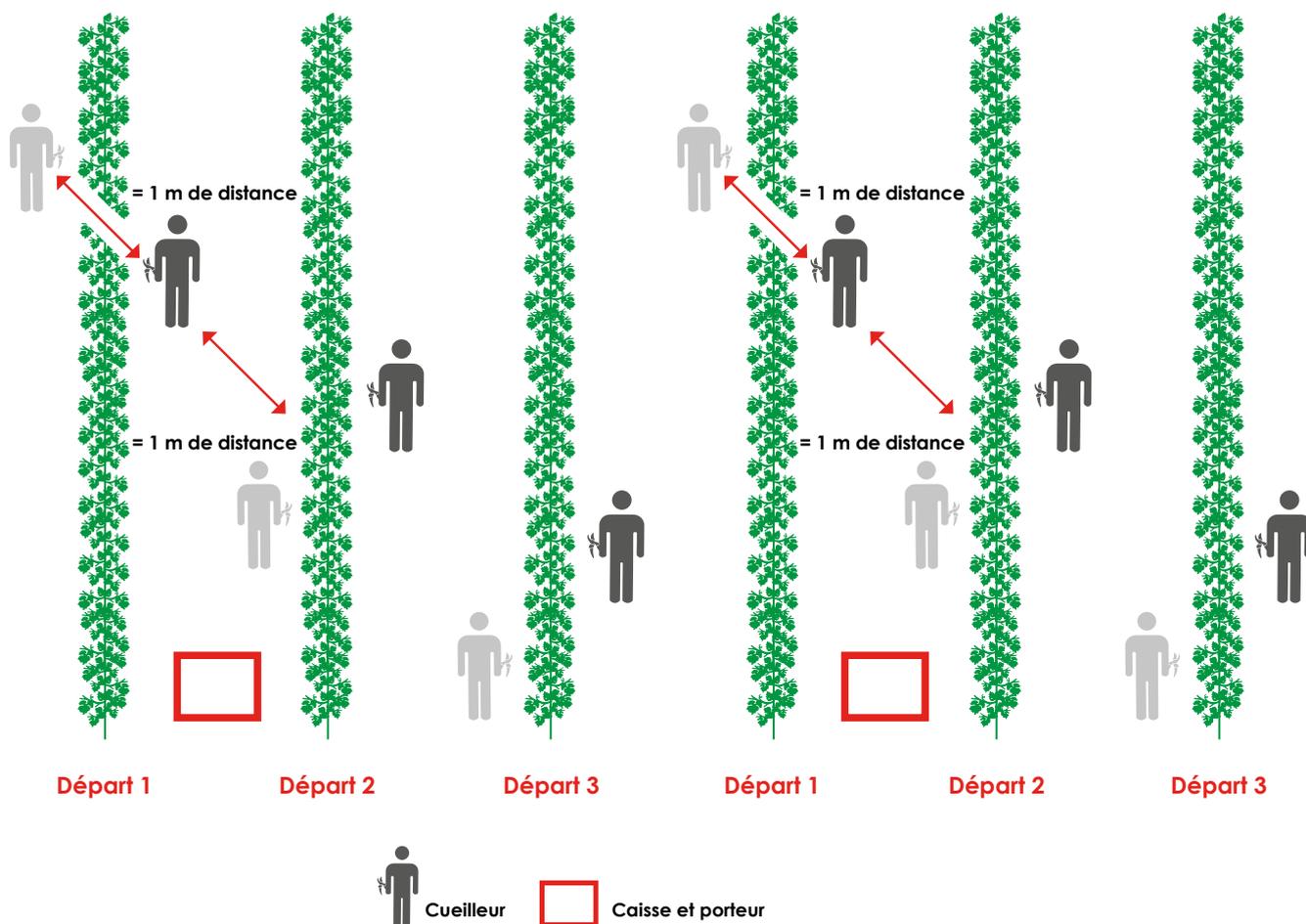
RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES SELON LES MÉTIERS

VIGNES

EXEMPLES DE POSITIONNEMENT DANS LES VIGNES

Ces schémas sont donnés à titre indicatif. Une autre organisation peut être définie dès lors qu'elle permet de respecter la distance minimale de un mètre et l'absence de travail en face à face

Organisation avec départs en décalé sur trois rangs
(départ rang 1, puis rang 2, puis rang 3) de façon à assurer la distance minimale de un mètre entre les vendangeurs.





RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES SELON LES MÉTIERS

PRESSOIRS

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- *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: mettre à disposition du savon et des essuie-mains papier à usage unique ou, à défaut de point d'eau, du gel ou 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. Si possible, attribuer individuellement le matériel 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). Pour tout le matériel en contact avec les raisins ou moûts, veiller à utiliser des produits adaptés.*
- *Limiter l'accès au pressoir à toute personne non indispensable à son bon fonctionnement.*

→ CARISTES

- Dans la mesure du possible, attribuer individuellement les chariots 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.
- Port du masque dans toutes les situations où la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée.
- Assurer un nettoyage quotidien des chariots, au moyen d'un produit désinfectant.

→ TIR-PAL / HOMMES DE QUAI / LAVEURS DE CAISSES

- Dans la mesure du possible, attribuer individuellement les tir-pal 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.
- Port du masque dans toutes les situations où la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée.
- Éviter l'utilisation des tir-pal par les livreurs.
- Assurer un nettoyage quotidien des appareils tir-pal, au moyen d'un produit désinfectant.
- Dans la mesure du possible, limiter au maximum le nombre de personnes en contact direct avec les caisses.
- Après chaque séquence de manipulation des caisses (déchargement, chargement, lavage, etc.), procéder à un lavage des mains ou, le cas échéant, des gants (mettre à disposition les moyens d'hygiène nécessaires).

→ ÉCHANTILLONNEURS

- Port du masque dans toutes les situations où la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée.



RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES SELON LES MÉTIERS

PRESSOIRS

→ LIVREURS

- Dans la mesure du possible, anticiper et planifier l'arrivée des livreurs pour éviter les croisements (ex. : demander au livreur de prévenir de son heure d'arrivée par SMS ou téléphone).
- Demander à chaque livreur de rester dans son véhicule en attendant le déchargement.
- En amont de la vendange, informer les livreurs des règles spécifiques de déchargement mises en place.
- À l'arrivée de chaque livreur, mettre à sa disposition les moyens d'hygiène nécessaires pour se laver les mains (point d'eau en extérieur et savon et essuie-mains papier jetables ou, à défaut, gel ou solution hydroalcoolique).
- Port du masque dans les situations dans lesquelles la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée.
- Dans la mesure du possible, limiter l'accès des livreurs à l'intérieur des locaux de pressurage.
- Éviter autant que possible le contact direct du personnel du pressoir avec les véhicules des livreurs.

→ PESEURS

- Veiller à tout moment au respect de la distance minimale d'un mètre entre le livreur et le peseur en matérialisant, si possible, la séparation par un marquage au sol ou une cloison physique (ex. : plexiglass).
- Mettre à disposition du gel ou une solution hydroalcoolique et des essuie-mains papier jetables à proximité de la cabine de pesée.
- Évaluer les possibilités de limitation des échanges de documents papier. Pour tous les documents indispensables (ex. : bon de pesée, bon de livraison), éviter si possible l'échange de "main à main" (ex. : dépose du document dans une bannette spécifiquement prévue à cet effet, utilisation d'une pochette) ou échange bras tendus pour respecter la distance minimale d'un mètre. En cas de contact avec un document, veiller à se laver les mains après contact.
- Limiter au strict nécessaire l'accès des livreurs à la cabine de pesée.

→ RESPONSABLES CHARGEMENT

- Port du masque dans toutes les situations dans lesquelles la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée.

→ PRESSUREURS

- Dans la mesure du possible, constituer des binômes qui ne changeront pas jusqu'à nouvel ordre.
- Port du masque dans toutes les situations où la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée.
- Après chaque séquence de manipulation des caisses, procéder à un lavage de mains (veiller à mettre à disposition les moyens d'hygiène nécessaires).

→ TIERS EXTÉRIEURS (EX.: COLLECTE DES AIGNES)

- Si possible, communiquer en amont aux entreprises extérieures les consignes hygiène et sécurité applicables dans les installations.
- Si ceux-ci ne disposent pas de leurs propres équipements, équiper les tiers extérieurs en masque dans toutes les situations dans lesquelles la distance minimale de un mètre ne peut être respectée (notamment port de charges).



RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES SELON LES MÉTIERS

CUVERIES

→ CUVISTES

- Dans la mesure du possible, constituer des binômes ou équipes qui ne changeront pas jusqu'à nouvel ordre.
- Limiter l'accès des cuveries aux seules personnes habilitées.
- Port du masque dans toutes les situations dans lesquelles la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée.
- Veiller à un usage individuel du matériel utilisé. Dans le cas d'une utilisation partagée, veiller à ce que chaque utilisateur procède à un nettoyage, au moyen d'un produit désinfectant, du matériel après utilisation (mettre à disposition les moyens d'hygiène nécessaires).
- Pour tout le matériel en contact avec les moûts, veiller à utiliser des produits adaptés.

→ CHAUFFEURS CITERNE

- Port du masque dans toutes les situations dans lesquelles la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée.
- Respect des règles d'hygiène dans le véhicule.
- Dans la mesure du possible, attribuer un véhicule par chauffeur.
- Assurer un nettoyage quotidien, au moyen d'un produit désinfectant, du véhicule (points de contact notamment: volant, tableau de bord, poignées de porte, etc.). Lorsque cela est possible, l'historique des opérations de nettoyage (jours et heures de passage) peut-être affiché dans le véhicule.
- Dans le cas d'une utilisation partagée de véhicule par plusieurs chauffeurs, prévoir la désinfection des surfaces de contact entre utilisateurs (volant, boutons de commande, poignée de changement de vitesse...) et la mise à disposition de lingettes désinfectantes ou de gel ou solution hydroalcoolique et des essuie-mains papier jetables.

→ LABORANTINS

- Port du masque dans toutes les situations dans lesquelles la distance minimale d'un mètre ne peut être respectée.
- Limiter au strict nécessaire les contacts avec les opérateurs cuvistes.
- Veiller à se laver les mains après toute manipulation (mettre à disposition les moyens d'hygiène nécessaires).

ANNEXES

| | |
|--|-------|
| Annexe 1 : Protocole de prise en charge d'une personne symptomatique | 20 |
| Annexe 2 : Fiche à destination des saisonniers (à imprimer séparément en R/V) | 21-22 |
| Annexe 3 : Affiche type relative aux gestes barrières (à imprimer séparément au format A4 ou A3) | 23 |

ANNEXE 1

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

PROTOCOLE NATIONAL DE DÉCONFINEMENT POUR LES ENTREPRISES POUR ASSURER LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DES SALARIÉS

(Source : Ministère du Travail - 24 juin 2020)

Il revient, à l'entreprise, en lien avec la médecine du travail, de rédiger de rédiger préventivement une procédure adaptée de prise en charge sans délai des personnes symptomatiques afin de les isoler rapidement dans une pièce dédiée et de les inviter à rentrer chez elles et contacter leur médecin traitant. En cas de survenue d'un cas avéré, le référent doit pouvoir faciliter l'identification des contacts pour la réalisation d'une matrice en s'appuyant sur les déclarations du salarié concerné et son historique d'activité dans l'entreprise. L'utilisation de l'application STOP-COVID peut en ce sens être utile.

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 et aérée en appliquant immédiatement les gestes barrières, garder une distance raisonnable avec elle (1 mètre) avec port d'un masque « grand public » ou à usage médical si disponible.

2- Mobiliser le professionnel de santé dédié de l'établissement, 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, contacter le médecin * du travail ou 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- Après la prise en charge de la personne, prendre contact avec le service de santé au travail et suivre ses consignes, y compris pour le nettoyage et la désinfection du poste de travail et le suivi des salariés ayant été en contact avec le cas.

5- Si le cas COVID est confirmé, l'identification et la prise en charge des contacts seront organisées par les acteurs de niveau 1 et 2 du contact-tracing (médecin prenant en charge le cas et plateformes de l'Assurance Maladie): les contacts évalués « à risque » selon la définition de Santé publique France seront pris en charge et placés en quatorzaine (pendant 14 jours après la date du dernier contact avec le cas confirmé, sauf dans les situations particulières (professionnels d'établissements de santé ou médicaux-sociaux ou d'opérateurs d'importance vitale...). Les acteurs de contact-tracing pourront s'appuyer sur les matrices des contacts en entreprise réalisées par le référent pour les cas avérés, ainsi que, le cas échéant, sur la médecine du travail pour faciliter l'identification des contacts et leur qualification (« à risque » ou « à risque négligeable »).

* Les médecins du travail sont habilités à délivrer des arrêts de travail pour les salariés des établissements dont il a la charge, suspectés d'infection ou reconnus atteints par le covid-19, ou contraints à des mesures d'isolement.

(mise à jour du 25/06/20)

Recommandations sanitaires à destination des saisonniers

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- Respecter une distance minimale d'un mètre entre les personnes ;
- Eviter 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 (*la liste de ces symptômes ainsi qu'une aide à l'autodiagnostic sont disponibles au verso de ce document*) ;
- 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 ;
- Respecter la distanciation sociale y compris lors de la montée et à la descente du véhicule ;
- Dans les transports collectifs, porter un masque tout au long du trajet ;
- Eviter au maximum de toucher les points de contacts fréquents.

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.

HÉBERGEMENT

Dans les chambres

- Aérer régulièrement la pièce ;
- Nettoyer régulièrement la chambre avec les moyens mis à disposition : accorder une vigilance particulière aux points de contact fréquents (poignées, interrupteurs, etc.) ;
- Ne pas modifier la configuration de la chambre (notamment emplacement des lits).

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.

VIGNES

- Se laver les mains avant la prise de poste, à chaque pause et à la fin de la journée ;
- Eviter 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

- Se laver les mains avant la prise de poste, à chaque pause et à la fin de la journée ;
- Eviter 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.

CUVERIE

- Se laver les mains avant la prise de poste, à chaque pause et à la fin de la journée ;
- Eviter 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 ;
- S'il vous est demandé de porter un masque, respecter strictement cette consigne.

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.

CONSIGNES POUR UN PORT DU MASQUE EFFICACE

- Se laver les mains (eau et savon ou gel hydroalcoolique) avant toute manipulation ;
- Si une barrette nasale existe, la placer sur le nez pour vérifier le sens du masque ;
- Tenir le masque en face du nez et placer les élastiques derrière la tête ou les oreilles (selon les modèles) ;
- Si une barrette nasale existe, la pincer avec les deux mains pour l'ajuster ;
- Une fois placé, le masque doit couvrir le nez, la bouche et le menton ;
- Ne plus toucher le masque avec les mains, ni le retirer ou le baisser pour parler (chaque fois que le masque est touché, le porteur doit se laver les mains) ;
- Respecter la durée du port du masque qui vous a été indiquée ;
- Retirer le masque par les élastiques sans toucher la partie avant et le jeter à l'endroit qui vous a été indiqué s'il s'agit d'un masque jetable, ou l'isoler dans un sac en plastique en attendant de le laver s'il s'agit d'un masque réutilisable. Dans ce dernier cas, respecter les indications données pour le nettoyage ;
- Se laver les mains après le retrait du masque.

COVID-19 : LES SYMPTÔMES

Quels sont les signes ?

- Fièvre (température \geq à 38°)
- Difficultés respiratoires/ Étouffements
- Maux de gorge
- Toux
- Maux de tête
- Courbatures
- Fatigue
- Perte du goût et de l'odorat
- Parfois diarrhées

Comment se transmet-il ?

La transmission du virus s'effectue par projection de gouttelettes (contact direct à moins d'un mètre lors d'une toux, d'un éternuement ou d'une discussion de plus de 15 minutes sans mesures de protection) et par contact physique, principalement par les mains, via des objets contaminés.

C'est pourquoi les gestes barrières détaillés dans ce document et les mesures de distanciation sociale sont indispensables pour se protéger et protéger les autres.

Les questions à se poser

Pour votre protection et celle de tous les vendangeurs, il vous est recommandé de réaliser chaque matin une évaluation de votre état de santé et, en cas de doute, de prendre votre température. Les questions listées ci-dessous sont destinées à vous accompagner dans la réalisation de cet autodiagnostic.

Conformément aux règles relatives à la confidentialité des données de santé, ces données ne feront l'objet d'aucun recueil. La présence d'un ou plusieurs de ces symptômes constitue néanmoins une alerte. Il vous appartient dans ce cas de prévenir votre employeur, de ne pas vous rendre sur votre lieu de travail et de contacter un médecin.

- Avez-vous ou avez-vous eu de la fièvre ces derniers jours (frissons, sueurs, température égale ou supérieure à 38°) ?
- Avez-vous des courbatures ?
- Ces derniers jours, avez-vous constaté une toux ou une augmentation de votre toux habituelle ?
- Ces derniers jours, avez-vous noté une forte diminution ou perte de votre goût ou de votre odorat ?
- Ces derniers jours, avez-vous eu mal à la gorge ?
- Ces dernières 24 heures, avez-vous eu de la diarrhée ?
- Ces derniers jours, ressentez-vous une fatigue inhabituelle ?
- Dans les dernières 24 heures, avez-vous noté un manque de souffle INHABITUEL lorsque vous parlez ou faites un petit effort ?

ANNEXE 3

COMMENT SE PROTÉGER DU CORONAVIRUS COVID-19 ?

COMMENT SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES ?



Lavez-vous très régulièrement les mains



Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir

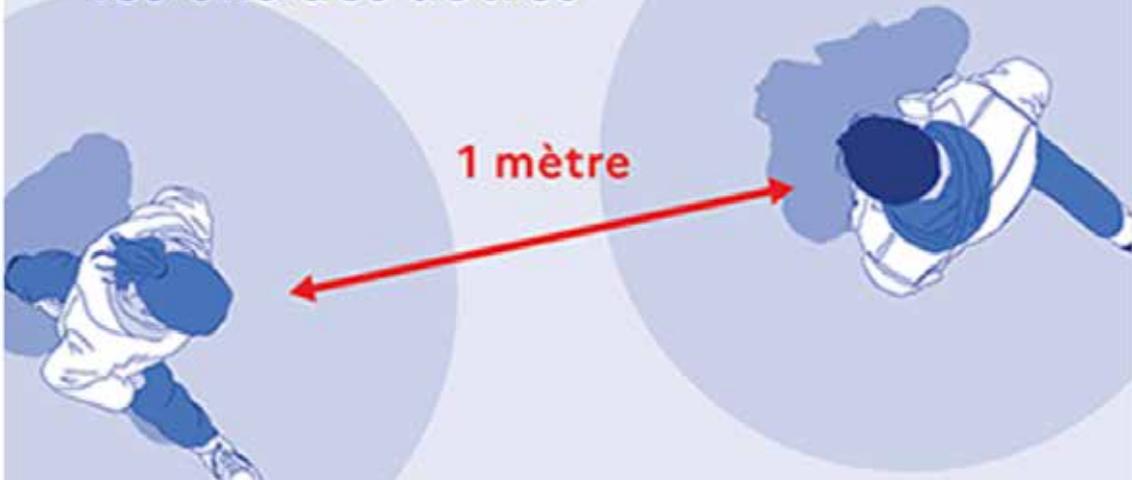


Utilisez un mouchoir à usage unique et jetez-le



Saluez sans se serrer la main, évitez les embrassades

Pour tenir la maladie à distance, restez toujours à plus d'un mètre les uns des autres



GUIDE DE PRÉCONISATIONS SANITAIRES POUR LES VENDANGES EN CHAMPAGNE - COVID -19 | juin 2020

Publication: SGV, Union des Maisons de Champagne, La Coopération Agricole Grand Est
Conception-réalisation: La Champagne Viticole

