

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.

[Texte]

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.

[Texte]