

Vendanges 2020

Préconisations



Ce document n'est pas une réglementation, c'est un recueil de préconisations pour vous aider en tant qu'employeur à mettre en place le dispositif demandé.

En tant qu'employeur vous êtes tenu de les mettre en place pour que les vendangeurs puissent respecter les gestes barrières.



Principes de bases

Quels facteurs de transmission du COVID-19?	Quels moyens de s'en prémunir?
Lorsque vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminée: même lieu de vie, distance de moins d'un mètre avec une autre personne avec absence de protection	Distanciation entre les personnes d'au moins 1 mètre afin d'éviter ce contact, si cette distanciation n'est pas possible le port du masque est obligatoire
Lorsque vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage: un risque important de transmission est le contact des mains non lavées ou d'objets partagés	Lavage des mains Individualisation du matériel Désinfection du matériel

Préconisations par poste

Avant l'arrivée du vendangeur

- Indiquer lors du recrutement que des consignes seront appliquées pour le protéger et protéger les autres (connaître les consignes avant permet une meilleure application). Ecrivez lui ces consignes par mail afin d'avoir un écrit.
- Lui demander de ne pas venir en cas de présence de symptômes
- Afficher les consignes dans les dortoirs, la salle de repas et le point de départ à la vigne. Le salarié doit avoir connaissance des consignes (en cas de contrôle, l'affichage vous permet d'être couvert)

Arrivée du vendangeur

- Dans le cas où vous allez chercher les vendangeurs à la gare ou un point de covoiturage, pensez à prendre un masque pendant le transport
- Lors de l'arrivée sur le domaine, expliquer les consignes mises en place par poste: transport, repas, hébergement, cuvage
- Indiquez les lieux interdits comme les cuisines s'ils ne sont pas cuisiniers ou au cuvage s'ils ne sont pas mission- nés pour ceci
- Lors de la signature de la déclaration d'embauche, vous pouvez lui faire signer un document (exemple en pièce jointe) où il atteste avoir pris connaissance des règles mises en place dans le domaine.

Transport à la vigne

- Lavage des mains avant d'entrer dans le moyen de transport
- Possibilité de plus de deux personnes par véhicule si port du masque pendant le transport
- Dans la mesure du possible, chaque vendangeur garde sa place
- Les chauffeurs restent les mêmes. Sinon pensez à désinfecter avant et après
- Aérer le véhicule, ne pas mettre la climatisation
- Nettoyer les poignées de portes, les banquettes, volant, levier de vitesse toutes les demi-journées si changement de place, sinon le soir



Préconisations par poste

A la vigne

- Individualiser le matériel (seau, sécateur)
- Prévoir des jerricans d'eau et du savon pour lavage des mains
- Un vendangeur par rang. Si plusieurs par rang, prévoir des débuts en décalage
- Lors de travail en binôme, garder les mêmes pour la campagne
- Éviter les attroupements en fin de rang
- Les seaux: chacun garde son seau sur la demi-journée. Lavage des seaux par demi-journée
- Garder les mêmes porteurs par demi-journée. Nettoyer les hottes par demi-journée, désinfecter les anses
- Lors de changement de vigne, si rassemblement des seaux pendant le transport, désinfection des anses
- Verre individualisé : une personne sert afin qu'une seule touche les bouteilles
- Pour le casse-croute,
 - Lavage des mains avant le casse-croute
 - une personne sert ou chacun a une fourchette pour se servir
 - Lavage des mains avant reprise à la vigne



Hébergement

- Distance d'un mètre entre chaque lit. Le matérialiser au sol (pose de scotch par exemple)
- Eventuellement pose de plexis pour séparer les couchages (aide financière possible)
- Ménage journalier par l'employeur: désinfection des sols, des poignées de porte, des communs
- Mettre à disposition dans les sanitaires, douches, évier des produits désinfectants pour que les vendangeurs nettoient avant et après leur passage (affichage)

Restauration

- Prendre en compte la réglementation sur la restauration: limiter à 10 personnes par table en gardant les mêmes places. Mettre si possible en quinconce pour éviter des faces à faces
- Espacer les tables d'un mètre
- Si possible proposer les repas pris à l'extérieur (chapiteau, haut vent)
- Désinfection des places à table par ceux qui les ont occupés
- Service à l'assiette ou une personne sert pour tous
- Chacun rassemble ses couverts et assiette en bout de table ou dans des caisses prévues à cet effet pour éviter la manipulation par plusieurs personnes

Préconisations par poste

Conduite d'engins

- Si possible, éviter les changements d'affectation afin de nettoyer seulement chaque soir
- Dans le cas de changement, Prévoir de nettoyer entre les chauffeurs volant, levier de vitesse, accoudoirs, poignée de porte

Au cuvage

- Individualiser le matériel
- Le nettoyer après utilisation
- Spécialiser les personnes dans les tâches pour éviter que chacun touche l'ensemble des matériels Ne faire rentrer que les personnes prévues pour travailler au cuvage