



## COVID19 - Préconisations sanitaires et organisation du travail

### Avant l'arrivée du vendangeur

- Indiquer lors du recrutement que des consignes sanitaires seront appliquées pour le protéger et protéger les autres (connaître les consignes avant permet une meilleure application).
- 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.

### Arrivée du vendangeur

- 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 ou au cuvage s'ils ne sont pas missionnés pour ceci.
- Lors de la signature de la déclaration d'embauche, vous pouvez lui faire signer un document où il atteste avoir pris connaissance des règles mises en place dans le domaine.
- Présenter les consignes de sécurité liées au Covid, sans oublier les autres risques liés à l'activité des vendanges.

### HÉBERGEMENT (Recommandations de la DREETS Auvergne-Rhône-Alpes) :

- Priorité doit être donnée à l'hébergement en chambre individuelle sauf pour les couples.
- Surfaces minimales des locaux (minimum réglementaire de 9m<sup>2</sup> pour le premier occupant puis 7m<sup>2</sup> pour chaque occupant supplémentaire avec un maximum de 6 personnes).
- Attribution nominative de chaque couchage.
- Une stricte séparation d'au moins 2 mètres entre chaque lit.
- Pose d'une séparation physique entre les couchages (meuble, paroi, écran...).
- Mise à disposition de distributeurs de gel hydroalcolique dans chaque chambre.
- Définition d'une procédure de nettoyage et désinfection des lieux a minima deux fois par jour.

Pour toutes les autres informations, consulter la brochure de la DREETS : [auvergne-rhone-alpes.dreets.gouv.fr](http://auvergne-rhone-alpes.dreets.gouv.fr)  
rubrique : Travail et relations sociales > Connaître le droit du travail > Hébergement des travailleurs saisonniers

### TRANSPORT À LA VIGNE :

- Lavage des mains avant d'entrer dans le moyen de transport.
- Possibilité de plus de deux personnes par véhicule uniquement 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 chaque demi-journée.



## COVID19 - Préconisations sanitaires et organisation du travail

### 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 départs en décalage.
- Eviter les attroupements en fin de rang.
- Désinfecter les anses des seaux par demi-journée.
- Lors de changement de vigne, si rassemblement des seaux pendant le transport, désinfection des anses.
- Pour les pauses :
  - Lavage des mains avant le casse-croute,
  - Verre individualisé : une personne sert afin qu'une seule touche les bouteilles,
  - Une personne sert ou chacun a une fourchette pour se servir,
  - Lavage des mains avant reprise à la vigne.



### RESTAURATION :

- Mise en place de mesures organisationnelles avec des consignes claires pour les salariés concernant la limitation du nombre simultanée de personnes afin de respecter la distanciation physique de 2 mètres
- Positionnement en quinconce pour éviter des faces à faces.
- Repas pris par roulement ou pouvant être pris à l'extérieur lorsque le temps le permet.
- Privilégier l'utilisation de vaisselle individuelle.
- Lavage des mains avant de venir manger.
- Nettoyage systématique et renforcé des espaces de repas pour permettre une utilisation successive.

### CONDUITE D'ENGINS :

- Si possible, éviter les changements d'affectation.
- Dans le cas de changement et chaque soir, prévoir de nettoyer entre les chauffeurs : volant, levier de vitesse, accoudoirs, poignées de porte, etc.