

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES



Diffuser largement les recommandations sanitaires définies pour la période des vendanges aux salariés 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 sous format Word sur le site <http://bourgogne-franche-comte.diraccte.gouv.fr/Guide-Vendanges> 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 sur le site <http://bourgogne-franche-comte.diraccte.gouv.fr/Guide-Vendanges>.

-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). Il est recommandé aux entreprises d'avoir un stock de 10 semaines d'avance.

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 hydro alcoolique 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

- Informers 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. [Voir site ci-dessus](#)

Limiters 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 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.).

EN CAS DE FORTES CHALEURS : prévoir 3 litres d'eau fraîche minimum en bouteilles individuelles pour les salariés, multipliez les pauses en les décalant entre les différentes équipes.