

COVID-19

Informations aux agriculteurs

CHANTIERS DE RÉCOLTE

ARRIVÉE DES SALARIÉS SUR L'EXPLOITATION

Les gestes barrières étant primordiaux, veiller à les respecter et à les faire respecter. L'hygiène corporelle et vestimentaire est également primordiale. Ainsi chaque salarié devra respecter les consignes et prendra soin d'arriver avec des vêtements propres chaque jour.

Rappel : [l'employeur est responsables de la mise en place et du respect des mesures de protection des salariés au sein de l'entreprise.](#)

Quelques consignes

o A l'arrivée à la ferme, chaque salarié gare sa voiture sur un espace dédié, un espace de 1.5 m sera respecté entre chaque véhicule pour éviter les contaminations lors de la descente du véhicule.

o Dès la descente du véhicule, chaque salarié respectera une distance minimale de 1.5m (distance de biosécurité) avec toute autre personne.

o Le portable sera laissé dans la voiture car il représente une source de contamination très forte (après chaque utilisation se laver les mains)

o Puis se lavera les mains au savon.

Préférer le lavage des mains au savon liquide (20 secondes minimum). En effet, le gel hydro-alcoolique n'a aucune efficacité pour désinfecter des mains ou du matériel sales.

Essuyer les mains avec du papier jetable à usage unique. Mettre à disposition des poubelles pour recueillir les papiers jetés.

Dans le cas de chantier de récolte important, une arrivée décalée par petit groupe (1 à 10 personnes) facilitera l'application de ces consignes.

PASSAGE DES CONSIGNES ET DÉPLACEMENTS

Le passage des consignes nécessaires au bon déroulement de la récolte se fera en arc de cercle en respectant les distances. Privilégier les petits groupes et éviter tous les regroupements inutiles, notamment lors des pauses. Sur le lieu de récolte, limiter au maximum les déplacements. Lors des déplacements, respecter scrupuleusement la distanciation.

RÉCOLTE

- Lavage des mains

Il est conseillé d'installer sur le lieu de récolte, une citerne d'eau qui sera réservée au lavage des mains avec du savon. Les mains seront essuyées avec du papier jetable à usage unique. Le robinet ou la vanne sera nettoyé (désinfecté) entre chaque utilisateur. Lors du lavage de main, une distance de 2m sera respectée entre chaque personne.

- Désinfection des outils

Les outils utiles à la récolte (couteau...) seront affectés à chaque cueilleur. Ils seront désinfectés avant chaque distribution et après chaque pause aussi courte soit-elle. Il en sera de même pour le matériel de récolte (chariot, brouette, machine d'assistance...) où toutes les parties susceptibles d'être en contact avec les mains seront désinfectées régulièrement.

- Placement des personnes sur le chantier de récolte

Respecter les distances entre chaque cueilleur.

o Pour éviter tout regroupement, il est recommandé d'affecter une seule personne par rang (ou planche...). Aucun individu ne devra se faire face.

- Sous abri (serre, tunnel...), les consignes seront plus restrictives car les cueilleurs évoluent en milieu fermé :

o Le nombre d'intervenants est dépendant de l'espacement pouvant être assuré

o L'espace entre les personnes sera de 2 m minimum.

o Limiter au maximum le nombre de personnes par tunnel, chapelle...

- Les gants

Le port de gants peut limiter les risques de contaminations uniquement si les consignes spécifiques à leur utilisation sont scrupuleusement respectées (voir note spécifique). Dans le cas contraire, leur utilisation sera contre-productive et source de contamination aggravée.

Le lavage régulier des mains à l'eau savonneuse est tout aussi efficace. Rappelons que le gel hydro-alcoolique n'a aucune efficacité pour désinfecter des mains ou du matériel sales.

Le meilleur conseil reste de ne jamais se toucher le visage, la bouche et le nez. Ayez le réflexe d'éternuer dans votre coude. Sinon se désinfecter les mains et changer les gants après chaque contact avec le visage.

[Lien vers Procédure pour enfiler des gants](#)

[Lien vers Vidéo pour enfiler des gants de protection](#)

- Les caisses de récolte, plateaux

En ce qui concerne la manipulation des caisses de récolte (ou plateaux), limiter au maximum le nombre de personnes amenées à manipuler chaque unité :

o Par exemple, une seule personne peut être dédiée à la distribution des caisses vides, idem pour le ramassage des pleines.

o Pour les cueillettes directement mises en plateau (fraise, salade...), le cueilleur assurera la manipulation de ses plateaux de la prise du plateau jusqu'à la mise en palette.

ORGANISATION DES PAUSES

Eviter les concentrations de personnes lors des pauses.

o Rester vigilant sur les distances de biosécurité, même sur ces moments de relâche, notamment au moment de la prise des repas.

o Rappeler les consignes strictes liées aux gestes barrières.

o Privilégier la prise de pause en décalé.

Les cueilleurs prendront soins de se laver les mains avec du savon au début et à la fin de chaque pause.

Il faudra être vigilant sur le risque de contamination indirecte :

o Le positionnement et entretien des toilettes

o L'identification des bouteilles d'eau et la gestion des bouteilles vides

o Le traitement des déchets

o Les objets et vêtement abandonnés...

DÉPART DE L'EXPLOITATION

Avant de repartir, les cueilleurs se laveront les mains.

Le retour aux voitures de fera dans le respect des distances de bio-sécurité.

Leur rappeler de quitter leurs vêtements de travail dès leur retour chez eux et de changer de vêtements pour le lendemain (laver les vêtements à 40 °C minimum).

POUR APPROFONDIR [Fiche générale - vous exercez une activité agricole - kit de lutte contre le covid-19](#) (document utilisable dans le DUER)

Covid-19

La Chambre d'agriculture est à votre écoute



[02 54 78 75 75]

ou par mail cellule-covid-chambre@loir-et-cher.chambagri.fr

Restez informés sur loir-et-cher.chambres-agriculture.fr

et les réseaux sociaux

