

Travail sur une exploitation de maraîchage Pour lutter contre la propagation de la Covid-19, la MSA vous conseille

Sur votre exploitation de maraîchage, la MSA vous préconise des mesures d'organisation pour éviter toute propagation de la Covid-19. L'implication des salariés dans la mise en place de ces mesures garantira leur efficacité.

■ Contexte

- ❖ **Le personnel peut être permanents ou saisonniers**, dédiés aux travaux mécaniques et de plantation, récolte et d'entretien des cultures, ou au transport de la récolte et au conditionnement.
- ❖ **Certaines exploitations conditionnent leurs productions.**
- ❖ **Le maraîchage de plein champ** : avec un parcellaire morcelé, plus ou moins éloignées des bâtiments de l'exploitation. Les situations de travail sont variables, liées aux différents types de productions (salades, artichauts, choux, pommes de terre...), de méthode (plantation en sillon, en planche, sur paillage...), d'organisation (selon les exploitations, la coactivité peut être importante) et d'outil de travail (outillage manuel, tracteurs, machines agricoles...).
- ❖ **Le maraîchage sous serre** : serres chapelles (où les espaces de travail peuvent être importants) ou serres tunnels (où les espaces de travail peuvent être plus restreints). Il existe une variété de productions (tomates, concombres, courgettes, fraises...), des méthodes de travail (sur paillage ou non, culture en pleine terre ou hors sol, surélevée ou non...), d'outils (outillages manuels et de coupe, tracteurs, machines, chariots de récoltes, plateformes élévatrices...).
- ❖ **La station de conditionnement** est le lieu où transite l'ensemble de la production : depuis la parcelle jusqu'à l'expédition en passant par les zones de stockage. Les flux de personnels sont donc nombreux dans ces unités de travail.



Travail sur une exploitation de maraîchage

Pour lutter contre la propagation de la Covid-19, la MSA vous conseille



■ Avant le travail

❖ Prévoyez la liste de ce qu'il faut absolument :

- ✓ **moyens d'hygiène** : savon liquide/soluté hydroalcoolique (SHA), bidons d'eau claire dans les véhicules et sur les chantiers, essuie-mains à usage unique, sacs poubelles, lingettes ou produits détergents pour nettoyer les matériels contacts et outils et zones contact,
- ✓ **affichage des recommandations** : mesures barrières, lavage des mains, mise à disposition de savon/SHA dans les sanitaires et lieux de passage et à proximité des bidons d'eau,
- ✓ **moyens de communication à distance** : téléphones (appel et SMS), ordinateurs portables et connexion internet, pas de partage de papier et de crayon,
- ✓ **dispositif de sécurité** et une trousse d'urgence si le travailleur est isolé,
- ✓ **réserve de masques jetables.**



❖ Organisez la journée, anticipez :

- ✓ **adaptez l'organisation du travail et le temps nécessaire aux différentes activités en fonction des contraintes exceptionnelles** : modifiez les amplitudes horaires, fractionnez les pauses, augmentez le temps dédié au nettoyage, organisez les embauches en horaires décalés pour limiter les contacts entre les personnes, évitez les embauches collectives sur le site avant départ vers les chantiers (les salariés se rendent directement sur le chantier et rentrent directement à leur domicile en fin de journée), organisez le télétravail pour les postes administratifs,
- ✓ **communiquez les consignes par téléphone, sms, e-mail** (consignes, procédures, informations sur le travail...). Si les informations doivent être données par écrit, un support type tableau blanc peut être utilisé. Évitez la transmission de crayons et papier entre les individus,
- ✓ **évitez les réunions en présentiel**. Si cela est impossible, les organiser en petit groupe, avec un nombre adapté au local, afin de pouvoir respecter la distanciation physique,
- ✓ **organisez la réception des matériaux**, les chargements et déchargements pour limiter les contacts,
- ✓ **organisez l'entretien des tenues de travail** au sein de l'entreprise,
- ✓ **veillez au port du masque dans les lieux clos** (serres, salles de pause, véhicules partagés...) et à l'extérieur quand le travail est effectué de manière collective et ne permet pas de respecter une distance d'un mètre entre collègues.



■ Avant le travail

❖ Anticipez la co-activité :

- ✓ **organisez les déplacements dans les locaux de travail** : organisez les flux uniquement de l'entrée vers la sortie (éviter de se croiser), organisez la coactivité sur les allées centrales qui sont souvent des lieux de dépose pour la palettisation ou des transferts des produits, espacez les postes de travail par des marques au sol ou l'installation de barrières physiques, limitez le nombre de personnes dans une pièce, en définissant une jauge sur la base de la jauge de référence préconisée par le protocole national. Cette jauge est affichée à l'entrée de l'espace. Aérez les pièces régulièrement (au moins 15 minutes toutes les 3 heures), laissez les portes et les armoires ouvertes si l'activité le permet, pointez les horaires de travail sans vous approcher de la badgeuse, avec une solution adaptée (informatique, appel, cahier de pointage tenu par une seule personne...),
- ✓ **organisez la zone d'expédition** : réactualisez le protocole de sécurité pour les opérations de chargement et déchargement, organisez et planifiez l'arrivée d'entreprises extérieures (fournisseurs, coopérateurs, transporteurs, clients...) pour éviter les croisements, désignez une ou deux personnes dédiées à l'accueil, formalisez une procédure et communiquez-la aux entreprises extérieures. Organisez l'accès au site : limitez l'accès aux personnes extérieures aux seuls lieux où ils doivent effectuer leurs interventions. L'entreprise extérieure contactera la personne dédiée afin qu'elle communique les consignes de livraison (le numéro de la personne pourra être affichée sur le portail). Limitez l'échange de documents : prévoyez une bannette pour réceptionner les documents, demandez au chauffeur d'amener son stylo individuel, supprimez la signature du document et remplacez-la par une photo du chauffeur devant son camion... S'il y a un contact avec un document, lavez-vous les mains et utilisez des essuie-mains jetables. Délimitez l'aire de chargement et de déchargement avec un marquage au sol,
- ✓ **organisez les déplacements vers les parcelles** :
Si plusieurs personnes dans un véhicule, chacun porte un masque et se désinfecte les mains avant de monter et après la sortie du véhicule. Le véhicule est désinfecté après chaque transport. Si covoiturage, dans la mesure du possible, limitez à deux passagers par véhicule avec une installation en croix (un devant et un derrière). Étalez les horaires de départ pour limiter les regroupements liés aux temps d'attente, intervenez sur les parcelles les plus éloignées en début de journée ou en début de semaine pour éviter le cumul de fatigue, prévoyez dans le véhicule et sur les parcelles la présence de jerricans d'eau claire, flacons de savon liquide, rouleaux de papier essuie-mains jetable, gel hydroalcoolique, mouchoirs, lingettes et sacs poubelles pour les jeter après usage. Fournissez les documents obligatoires, en particulier l'attestation dérogatoire de déplacement professionnel et le justificatif de déplacement professionnel.



Travail sur une exploitation de maraîchage

Pour lutter contre la propagation de la Covid-19, la MSA vous conseille



■ Avant le travail

❖ Anticipez la co-activité :

- ✓ **organisez les vestiaires** : flux d'entrée et de sortie, respect de la jauge de référence et de la distanciation, ou fermez l'accès aux vestiaires en préconisant les changes dans le véhicule du salarié. Les casiers sont à usage individuel et font l'objet de nettoyage journalier avec un produit virucide,
- ✓ **organisez les pauses** : privilégiez le retour à domicile pour le déjeuner, le repas pris seul à bord de son véhicule, ou le repas pris en extérieur (si le temps le permet), **portez une attention particulière aux respects des mesures barrières pendant les temps de pauses** : port du masque, respect des distances, désinfection des mains... Organisez les flux d'entrée et de sortie de la salle de pause, limitez le nombre de personnes présentes simultanément, affichez la jauge à l'entrée, mettez à disposition du gel hydroalcoolique pour une désinfection systématique des mains à l'entrée et à la sortie, rappelez que les convives ne peuvent retirer leur masque qu'une fois attablés et ne peuvent pas déjeuner face à face. Chaque convive utilise ses couverts personnels. Aérez au moins 3 fois par jour la salle de pause et nettoyez les surfaces après chaque convive et les machines (micro-onde, machine à café) après chaque utilisation.
- ✓ **organisez le local fumeur** : limitez l'accès au local à deux personnes, demandez la désinfection systématique des mains à l'entrée et à la sortie du local, faites respecter une distance de sécurité d'au moins un mètre, interdisez l'utilisation de solution hydroalcoolique (produit inflammable).

■ Pendant le travail

❖ Dans la station de conditionnement :

- ✓ lavez ou désinfectez-vous les mains avec du gel hydroalcoolique à chaque entrée et sortie de la station,
- ✓ respectez la distanciation établie par marquage au sol entre les postes de travail,
- ✓ veillez à ce que le salarié reprenne le même poste de travail chaque jour et après chaque pause,
- ✓ adaptez le travail en équipe sur les chaînes de production, évitez le travail en face à face, augmentez les plages horaires de la production, dédoublez les équipes si cela est possible, prévoyez un temps suffisant pour le changement d'équipe,
- ✓ pour se passer les charges (caisses cagettes), pratiquez la pose et la dépose pour éviter le passage direct entre les opérateurs, en respectant au moins un mètre,
- ✓ prévoyez un temps suffisant pour le changement d'équipe, afin d'éviter les croisements des personnels et d'assurer les nettoyages nécessaires,
- ✓ désinfectez les locaux de travail (postes, chaînes...) tous les jours et à chaque changement d'équipe. L'utilisation des détergents habituels est efficace pour détruire le virus.





■ Pendant le travail

❖ Dans la zone d'expédition :

- ✓ privilégiez les chargements et déchargements par une seule personne de votre entreprise en mettant à disposition des aides mécaniques (chariots automoteurs, transpalettes...),
- ✓ faites ouvrir et fermer les portes du véhicule par le chauffeur qui restera ensuite dans sa cabine pendant l'opération de chargement ou de déchargement,
- ✓ lavez-vous les mains avant et après chaque opération de chargement ou de déchargement.

❖ Dans les parcelles, privilégiez l'activité individuelle :

- ✓ travaillez seul sur chacune des rangées en respectant une distance d'au moins un mètre entre chaque salarié, plusieurs rangs d'écart (une rangée sur 2 ou 3, pas de travail face à face, départ en décalé...) ...
- ✓ quand l'intervention à plusieurs sur une tâche est indispensable, constituez des binômes, trinômes qui ne changeront pas jusqu'à nouvel ordre, et portez un masque même en extérieur si la distanciation d'au moins un mètre ne peut être respectée,
- ✓ privilégiez le travail côte à côte plutôt que face à face avec toujours la distanciation entre les personnes,
- ✓ pour se passer les charges, pratiquez la pose et la dépose pour éviter le passage direct entre les opérateurs,
- ✓ limitez les rotations de poste dans la journée.



❖ Dans les serres :

- ✓ **en serre chapelle** : organisez la coactivité sur les allées centrales qui sont souvent des lieux de dépose des chariots pleins ou de caisses pleines pour la palettisation ou les transferts des produits, mettez en place des zones tampon de palettisation. Si les chariots de récoltes ne sont pas attribués et plusieurs personnes les touchent successivement, la désinfection systématique est difficile à mettre en place. Veillez cependant à ce que le minimum de personnel soit impliqué, mettez à disposition les solutions de nettoyage des mains en quantité suffisante à proximité (support fixe sur le chariot par exemple) et rappelez régulièrement l'importance de se laver les mains. Pour le pilotage des serres par ordinateur, limitez l'accès à la pièce, lavez-vous les mains avant et après utilisation de l'ordinateur et nettoyez les surfaces dont la souris et le clavier avant et après utilisation
- ✓ **en serre tunnel** : organisez si possible le travail sur plusieurs tunnels pour répartir les équipes et permettre de respecter la distance d'au moins un mètre entre chaque personne, évitez le croisement entre les personnes qui plantent ou récoltent avec celles qui apportent les plants ou palettisent les caisses pleines. Par exemple, si possible, une équipe prépare un tunnel et une équipe plante dans un autre tunnel ou une équipe récolte dans un tunnel, laisse les caisses et une autre équipe palettise dans un autre tunnel. Aérez les espaces quand c'est possible, car pour la protection des plantes le cœur de la serre est un vase clos.



■ Pendant le travail

❖ Privilégiez les outils individuels :

- ✓ attribuez nominativement les outils manuels lorsque c'est possible, chaque salarié conserve son outil pour l'entretien et le nettoyage,
- ✓ l'outillage et le matériel partagés doivent être régulièrement nettoyés à chaque transmission d'un individu à l'autre et lors de la prise de poste et la fin de la journée de travail,
- ✓ nettoyez correctement le matériel avant de le ranger dans le véhicule.



❖ Utilisation d'engins agricoles, de manutention, transpalettes, chariots de récolte :

- ✓ attribuez un seul et unique véhicule ou machine par personne ou, si l'équipement doit changer d'utilisateur, nettoyez le volant, les commandes, les poignées...
- ✓ limitez la présence en cabine à une seule personne,
- ✓ mettez en œuvre les gestes barrières lors des phases d'attelage et dételage des outils et le port du masque si vous travaillez en binôme.

❖ Utilisation de machines agricoles (planteuses, récolteuses...) :

- ✓ isolez les postes de travail par des séparations physiques (ex : plexiglas, contreplaqué),
- ✓ réduisez le nombre d'opérateur sur la machine en adaptant la cadence,
- ✓ prévoyez si nécessaire plusieurs passages,
- ✓ limitez les rotations de poste (conservez la même équipe).

❖ Utilisation des équipements de protection individuelle (EPI) : le port des gants de travail permet de prévenir certains risques habituels (coupures, froid, etc.) et facilite le lavage ultérieur des mains. Il est important de bien se laver les mains à chaque fois que l'on enlève un EPI : gants, lunettes, combinaisons, tabliers, etc.

Attention : les gants contaminés portés au visage peuvent être source d'infection. Privilégiez les lavages fréquents des mains à un port permanent de la même paire de gants.

Travail sur une exploitation de maraîchage

Pour lutter contre la propagation de la Covid-19, la MSA vous conseille



■ Après le travail

- ❖ **Vérifiez le respect des consignes** de distanciation, en particulier, repérez les situations pouvant être source de regroupement et mettre en place des mesures pour les éviter.
- ❖ **Vérifiez la disponibilité des produits** nécessaires à l'hygiène et l'accès un point d'eau.
- ❖ **Vérifiez la bonne application** des procédures de nettoyage prévues et le port du masque là où il est indispensable...
- ❖ **Procédez à des retours et partages d'expérience** des aléas de la journée tout en respectant la distanciation entre individus pour adapter l'organisation du travail et les mesures initialement prévues.
- ❖ **Prenez des nouvelles régulièrement de l'état de santé** (éventuels symptômes, ressenti psychologique, appréhension, incompréhension...) de vos collaborateurs.



Attention : Un risque peut en cacher un autre ! Assurez-vous que l'attention portée au risque d'infection ne conduise pas à occulter ou réduire l'attention portée aux risques propres des chantiers (manutentions et postures, bruit, froid, intempéries, chutes de hauteur, risque machines, risque chimique, etc).

Les conseillers en prévention, médecins et infirmiers du travail de votre MSA sont à votre disposition pour réfléchir avec vous à la mise en œuvre de ces mesures de prévention en fonction des spécificités de votre entreprise.