

## Travail dans un réseau de vente directe Pour lutter contre la propagation de la Covid-19, la MSA vous conseille

Si vous travaillez dans un réseau de vente directe, la MSA vous préconise des mesures d'organisation pour éviter toute propagation du coronavirus Covid-19.

L'implication des salariés dans la mise en place de ces mesures garantira leur efficacité.

### ■ Contexte

- ❖ **Magasins à la ferme, marchés de plein vent, points de vente collectifs** : vous avez un magasin de vente à la ferme ou vous livrez à un point de vente collectif, votre établissement fait partie de ceux qui peuvent rester ouverts et continuer à recevoir du public. Les marchés de plein vent sont également autorisés.
- ❖ **Organisations de type AMAP (associations pour une agriculture paysanne)** : celles-ci doivent tendre vers une sorte de « AMAP-drive ». L'objectif est de limiter au maximum les contacts entre les personnes.



### ■ Avant le travail

- ❖ **Repensez l'organisation du travail** : définissez des personnes référentes par activité (livraisons, accueil du public, production...), limitez les rotations de poste et favorisez les tâches réalisables de manière individuelle.
- ❖ **Définissez un nombre de clients maximal dans le magasin**, en fonction de sa surface, en se référant au [protocole sanitaire pour les commerces](#).
- ❖ **Limitez l'accès aux clients aux seuls lieux où ils doivent effectuer leurs achats**, organisez le flux piéton entrée/sortie et le cheminement (marche en avant) dans le local, matérialisez les distances de sécurité d'un mètre.
- ❖ **Balisez le parking** avec un flux entrée/sortie pour éviter les contaminations entre clients.
- ❖ **Organisez la livraison des productions sur les lieux de vente ou de distribution** : sur ces lieux, désignez une personne "référente" qui veillera scrupuleusement à la mise en place et au respect des gestes barrières et des présentes consignes.

# Travail dans un réseau de vente directe

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



### ■ Avant le travail

#### ❖ Sur le point de vente (marchés, à la ferme, magasin...) :

- ✓ **informez en amont votre clientèle** de la mise en place des mesures barrières pour faciliter leur appropriation (une personne à la fois, possibilité de commandes/livraisons à distance...),
- ✓ **informez et veillez au port du masque** dans les lieux collectifs clos. A l'extérieur, le port du masque est nécessaire en cas de regroupement ou s'il n'est pas possible de respecter la distance d'un mètre entre les personnes,
- ✓ **prévoyez une affiche** à l'entrée rappelant l'obligation de port du masque, la jauge fixée, les gestes barrières...
- ✓ **installez un écran de protection transparent** (type plexiglass) entre salariés et clients,
- ✓ **organisez les files d'attente à l'intérieur** (repères au sol pour marquer la distance d'éloignement d'au moins un mètre entre les clients et avec le permanent à la caisse, en l'absence de comptoir assurant cette séparation),
- ✓ **organisez les files d'attente à l'extérieur** avec un espacement impératif entre les personnes d'au moins un mètre (une personne du point de vente doit pouvoir réguler les entrées et les sorties des clients),
- ✓ **laissez à disposition de la solution hydro-alcoolique** (SHA) pour votre clientèle à l'entrée,
- ✓ **envisagez des paniers préparés à l'avance** et d'une certaine valeur dans lesquels le contenu (non modifiable) peut être communiqué sur le site internet de l'exploitation ou du lieu de vente, ou selon les commandes faites à distance par les consommateurs, et récupérables à un horaire défini,
- ✓ **pour les livraisons auprès d'un public abonné, des paniers au nom de leur propriétaire peuvent être livrés** dans un lieu précis dans lequel ils seront remis dans le respect des mesures barrières.



#### ❖ Pour les AMAP, l'objectif est de tendre vers une sorte de "AMAP-drive" :

- ✓ **prévoyez les mêmes modalités d'information** que pour les autres points de vente (cf. ci-dessus),
- ✓ **envoyez un e-mail en amont** aux adhérents pour informer des consignes,
- ✓ **prévoyez des créneaux de distribution** pour un nombre limité de personnes, toutes les 10 minutes par exemple,
- ✓ **dans la mesure du possible, selon la configuration des lieux, prévoyez un circuit de circulation** (flux entrée/sortie) permettant une distance de sécurité entre les personnes et évitant les croisements,
- ✓ **avant la distribution, informez les adhérents** des mesures sanitaires et organisationnelles mises en place : venir avec son sac personnel et sa boîte d'œufs et muni d'un stylo pour l'émargement. Les personnes fragiles doivent éviter la distribution, organisez si possible une dépose de panier chez ces personnes,
- ✓ **faites préparer si possible les paniers en amont par les producteurs** sur la ferme (cagettes de légumes, boîtes d'œufs...) ou par quelques adhérents selon l'organisation prévue (veiller à ce que toutes les consignes et gestes barrières soient respectés lors de la préparation des paniers),
- ✓ **prévoyez des bidons d'eau claire, du savon et essuie-mains jetables ou de la solution hydro-alcoolique (SHA)** si l'accès à l'eau courante n'est pas possible.

# Travail dans un réseau de vente directe

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



### ■ Pendant le travail

- ❖ **Livraisons des marchandises** sur le lieu de vente ou de distribution (marchés, à la ferme, magasin, AMAP...) :
  - ✓ **respecter les règles de distanciation** et le port du masque,
  - ✓ **lors de la livraison, limitez les contacts** avec les personnes chargées de la réception des produits et limitez le passage d'outils entre opérateurs (diable, transpalette...),
  - ✓ **installez un écran de protection transparent** (type plexiglass) entre salariés et clients,
  - ✓ **pour se passer les charges, pratiquez la pose et la dépose** pour éviter le passage direct entre les opérateurs,
  - ✓ **déposez les bons de livraison** et ne les récupérez que lorsque votre interlocuteur est à bonne distance,
  - ✓ **lavez-vous les mains ou utilisez une solution hydro-alcoolique (SHA) avant et après chaque livraison** après avoir échangé ou manipulé des objets ou documents (bons de livraison, stylos...).
  
- ❖ **Sur le point de vente** (marchés, à la ferme, magasin...) :
  - ✓ **limitez impérativement le nombre de personnes dans l'espace de vente** selon la superficie du lieu (éviter des files d'attente aux rayons traditionnels comme aux caisses...),
  - ✓ **dans la mesure du possible, affectez une personne par tâche** (encaissement, mise en rayon, service...),
  - ✓ **incitez les clients à utiliser leur propre sac** pour éviter l'utilisation de chariots ou paniers du magasin,
  - ✓ prévoyez une organisation du travail permettant aux **opérateurs de pouvoir se laver les mains régulièrement**,
  - ✓ **déposez les produits sur le comptoir** puis faites-les récupérer dans un second temps par le client afin d'assurer une distance minimale de sécurité,
  - ✓ **pour les rayons traditionnels** : utilisez des pinces ou autre ustensile pour la manipulation des produits pour éviter une préhension à la main. L'usage des gants est possible mais requiert une gestion rigoureuse pour éviter les contaminations croisées, en effet, les gants contaminés portés au visage peuvent être source d'infection,
  - ✓ **pour les encaissements** : privilégiez le paiement en carte bancaire sans contact, sans vous saisir de la carte bancaire du client. Pour les chèques, demandez aux clients d'utiliser leur propre stylo, sinon nettoyez le stylo mis à disposition avant et après chaque usage,
  - ✓ **nettoyez régulièrement les balances** (plateaux, écran tactile, touches, terminal paiement) en libre-service et le clavier du terminal de paiement,
  - ✓ **nettoyez régulièrement les poignées de portes** de frigos, etc,
  - ✓ **aérez régulièrement les locaux**, au moins 3 fois 15 minutes par jour,
  - ✓ **pour le personnel** : prenez des repas en horaire décalé, si ce n'est pas possible, respectez les règles de distanciation.



# Travail dans un réseau de vente directe Pour lutter contre la propagation de la Covid-19, la MSA vous conseille



## ■ Pendant le travail

### ❖ Pour les AMAP :

- ✓ **communiquez régulièrement et précisément aux adhérents sur le déroulé de la distribution**, afin de s'assurer du respect des consignes suivantes : se laver les mains très régulièrement (solution hydro-alcoolique en cas d'absence de point d'eau avec du savon), privilégier la présence d'une seule personne pour les livraisons, aucun adhérent ne doit se servir lui-même en produits,
- ✓ **limitez impérativement le nombre d'adhérent dans le local de distribution** selon la superficie du lieu,
- ✓ prévoyez une organisation permettant de **pouvoir se laver les mains régulièrement**,
- ✓ **nettoyez et désinfectez régulièrement les matériels collectifs** (poignées de portes, diable, cagettes, balances),
- ✓ **effectuez la pesée en caisse**,
- ✓ lorsque la préparation des paniers en amont n'est pas possible, prévoyez une organisation **limitant la manipulation des produits par plusieurs personnes**,
- ✓ **suspendez les moments de convivialité** réunissant les amapiens en présentiel.

## ■ Après le travail

- ❖ **Vérifiez le respect des consignes de distanciation**, en particulier, repérez les situations pouvant être source de regroupement et mettez en place des mesures pour les éviter.
- ❖ **Vérifiez la disponibilité** des produits nécessaires à l'hygiène et l'accès à un point d'eau.
- ❖ **Vérifiez la bonne application des procédures** de nettoyage prévues et l'aération des locaux.
- ❖ **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 régulièrement des nouvelles de l'état de santé** de vos collaborateurs (éventuels symptômes, ressenti psychologique, appréhension, incompréhension...).



**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 à l'activité (manutentions et postures, bruit, froid, intempéries, chutes, risque machines, risque chimique...).

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.