

Travail dans la filière viticole Pour lutter contre la propagation de la Covid-19, la MSA vous conseille

Si vous travaillez sur une exploitation viticole ou de vinification, 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 :

- **Travail réalisé dans les parcelles** (variabilité en fonction des productions et des régions) : taille, épamprage, traitements phytosanitaires, entretien des parcelles, plantation, vendange.
- **Travail en cave de vinification** : réception de la vendange, pressurage, vinification, élevage du vin, mise en bouteilles.
- **Commercialisation et vente sur site.**
- **La main d'œuvre est composée de salariés permanents et de salariés saisonniers** pouvant avoir des difficultés de compréhension de la langue française. **Assurez-vous de la bonne compréhension des consignes de prévention au travail et des consignes sanitaires** (voir aussi la fiche [Covid-19 : accueil des travailleurs saisonniers](#)).
- **Interaction forte avec des intervenants extérieurs** (prestataires de main d'œuvre, chauffeurs-livreurs, transporteurs, prestataires d'embouteillage, fournisseurs, clients ...).

Attention : Dans une situation de production en période de restriction sanitaire, la productivité attendue peut être en baisse, une vigilance accrue est nécessaire dans les pratiques professionnelles pour garantir la sécurité et les conditions de travail des salariés.

Avant le travail

❖ **Prévoyez la liste de ce qu'il faut absolument**, notamment pour le travail sur les parcelles :

- ✓ **moyens d'hygiène** : savon liquide / solution hydro-alcoolique (SHA), bidons d'eau claire dans les véhicules et sur les parcelles, essuie mains à usage unique, sacs poubelles, lingettes ou produits détergents pour nettoyer les matériels, outils et zones contact,
- ✓ **réserve de masques jetables**,
- ✓ **bouteilles d'eau individuelles** en nombre suffisant (3 à 4 litres par jours et par personne en hiver, plus en été), repérées avec le nom de chaque salarié,
- ✓ **affichage des recommandations** : mesures barrières, lavage des mains, application SHA dans les sanitaires et à proximité des bidons d'eau et sur les lieux de pause.



Travail dans la filière viticole

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**, notamment pour le travail sur les parcelles :
 - ✓ **dispositif de sécurité du travailleur isolé** (caves, parcelles), trousse de secours,
 - ✓ **moyens de communication à distance** : téléphones (appel / SMS).
- ❖ **Organisez la tournée ou la journée, anticipez** :
 - ✓ **adaptez l'organisation du travail et le temps nécessaire aux différentes activités** : 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). Avant de commencer la journée, faites le point des absents, des compétences et des expériences afin de réorganiser la journée de travail et les modes opératoires,
 - ✓ **communiquez les consignes de préférence par téléphone, SMS, e-mail**. Évitez la transmission de crayons et papier entre les individus,
 - ✓ **limitez toutes les situations de regroupement** lors des échanges de consignes. Privilégiez l'audio et la visio conférence. Sinon, respectez la distanciation de 2 mètres entre les personnes ou le port du masque même en extérieur,
 - ✓ **organisez la réception des matériaux**, les chargements / déchargements pour limiter les contacts. Informez en amont les fournisseurs des consignes en place,
 - ✓ **organisez l'entretien des tenues** de travail au sein de l'entreprise.
- ❖ **Anticipez la coactivité** :
 - ✓ **organisez les déplacements vers les parcelles** : évitez les transports collectifs et privilégiez l'utilisation individuelle des véhicules. Si la présence de plusieurs salariés dans un même véhicule est nécessaire : limitez le nombre de passagers, portez un masque sur tout le trajet, se désinfectez les mains avant d'entrée et à la sortie du véhicule. Étalez les horaires de départ pour limiter les regroupements liés aux temps d'attente,
 - ✓ **emmenez l'ensemble du nécessaire pour respecter les mesures barrières** sur la parcelle. Intervenez sur les chantiers les plus éloignés en début de journée ou en début de semaine pour éviter le cumul de fatigue,
 - ✓ **anticipez la délégation de tâches pour lesquelles votre présence n'est pas indispensable** par la mise en place d'une organisation spécifique avec vos interlocuteurs : transmettez les consignes d'intervention (vignes à travailler, toutes informations utiles...) par SMS, e-mails, téléphone ou encore pas le biais d'un tableau d'affichage. L'usage collectif d'un stylo est prohibé. Renseignez les intervenants avant leur arrivée sur les règles en place dans le site d'accueil (ex : lieu où se trouvent les palettes, cartons à livrer, le lieu de vente, réserves de produits et de matériel, les sanitaires...). Assurez-vous qu'ils ne pénètrent que dans les locaux où ils doivent effectuer des interventions.



Travail dans la filière viticole

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



■ Avant le travail

❖ Anticipez la coactivité :

- ✓ **anticipez la co-activité pour laquelle votre présence est requise.** Dans le cas d'une structure avec plusieurs opérateurs, désignez un interlocuteur spécifique par domaine de compétence (soins de la vigne, vinification, commercial, réception de marchandises, nettoyage des bâtiments...) qui sera le relais avec les intervenants extérieurs. Mettez à disposition de la solution hydro-alcoolique ou des lingettes pour la désinfection des zones contact (poignées de portes, claviers d'ordinateur, souris...). Mettez à la disposition des intervenants extérieurs les moyens de se laver et de se sécher les mains (point d'eau, savon, SHA, papiers à usage unique, sacs poubelle),
- ✓ **organisez le flux des personnes dans les locaux de travail :** organisez un flux de déplacement "marche en avant" uniquement de l'entrée vers la sortie (pour éviter de se croiser), installez des marques aux sols pour la distanciation, limitez le nombre de personnes dans une pièce. Aérez les pièces régulièrement (au moins 15 minutes toutes les 3 heures),
- ✓ **organisez les vestiaires :** mettez en place un flux d'entrée et de sortie, faites respecter la jauge de référence et la distanciation (au moins 2 mètres), à défaut une seule personne à la fois ou fermez l'accès aux vestiaires en préconisant les changes dans le véhicule du salarié. Les casiers sont à usage individuel. Organisez une désinfection des vestiaires quotidiennes et aérez les régulièrement,
- ✓ **organisez les pauses :** priorisez 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 de la solution hydro-alcoolique 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, qu'ils doivent respecter une distanciation d'au moins 2 mètres et qu'ils 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 avant l'entrée et après la sortie du local, respectez une distance de sécurité d'au moins 2 mètres, interdisez l'utilisation de solution hydro-alcoolique (produit inflammable),
- ✓ **les moments de convivialité** réunissant les salariés en présentiel dans le cadre professionnel peuvent être organisés dans le strict respect des gestes barrières et le port du masque dans une pièce régulièrement aérée ou à l'extérieur.



Travail dans la filière viticole

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



■ Pendant le travail

❖ Dans les parcelles :

- ✓ **privilégiez l'activité individuelle** en respectant la distanciation,
- ✓ **travaillez seul sur chacune des rangées** (1 salarié par rangée) en respectant une distance d'au moins 2 mètres entre chaque salarié (départ en décalé...), privilégiez le travail côte à côte plutôt que face à face, à adapter en fonction des spécificités des terroirs. Respectez la distanciation même pendant les pauses,
- ✓ **portez un masque même en extérieur** dès que la distanciation de 2 mètres entre les opérateurs ne peut être respectée,
- ✓ **appliquez les mesures barrières** (lavage ou désinfection des mains) avant la prise de poste, au moment des pauses et avant de quitter la parcelle,
- ✓ **quand l'intervention à plusieurs sur une tâche est indispensable**, constituez des binômes, trinômes qui ne changeront pas jusqu'à nouvel ordre et portez systématiquement un masque,
- ✓ **limitez les rotations** de poste dans la journée,
- ✓ **privilégiez les outils individuels** : attribuez nominativement (couleur, numéro...) les outils manuels (sécateurs, lieuses, pioches...), chaque salarié conserve son outil pour l'entretien et le nettoyage. L'outillage et le matériel partagé doivent être régulièrement nettoyés à chaque transmission d'un individu à l'autre et lors de la prise de poste et à la fin de la journée de travail, avant les opérations d'affûtage, les opérations de recharge (sécateurs électriques) et avant le rangement dans le véhicule,
- ✓ **pour se passer les charges, pratiquez la pose et la dépose** pour éviter le passage direct entre les opérateurs,
- ✓ **conduite d'engins agricoles, de manutention, transpalettes** : attribuez un seul et unique véhicule / machine par personne. Sinon, si l'équipement doit changer d'utilisateur, nettoyez le volant, les commandes, les poignées, aérez régulièrement la cabine, désinfectez les mains avant d'entrer et après être sorti de la cabine, limitez la présence en cabine à une seule personne, mettez en œuvre les gestes barrières lors des phases d'attelage / dételage des outils et le port du masque si vous travaillez en binôme,
- ✓ **utilisation de machines agricoles (planteuses...)** : isolez les postes de travail par des séparations physiques (ex : plexiglas, contreplaqué), réduisez le nombre d'opérateur sur la machine en adaptant la cadence,
- ✓ **utilisation des équipements de protection individuelle (EPI)** : le port des gants de travail permet de prévenir certains risques habituels (coupures, froid, etc.), lavez-vous à chaque fois les mains juste après avoir enlevé un EPI : gants, lunettes, combinaisons, tabliers, etc.



Attention : les gants contaminés portés au visage peuvent être source d'infection. Ils ne constituent pas une protection contre la Covid-19.

Travail dans la filière viticole

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



■ Pendant le travail

❖ Activité de vinification :

- ✓ **adaptez le travail en équipe** sur les chaînes de production (ligne d'embouteillage...), augmentez les plages horaires de la production et dédoublez les équipes. Prévoyez un temps suffisant pour le changement d'équipe, afin d'éviter les croisements des personnels et d'assurer les nettoyages nécessaires. Par exemple, instaurez une coupure de 30 minutes au changement d'équipes,
 - ✓ **privilégiez l'utilisation des chariots automoteurs** par une seule personne et à défaut le poste de conduite (volant, manettes, siège, commande de réglages, poignées...) devra être nettoyé à chaque changement d'utilisateur,
 - ✓ **espaced d'au moins 2 mètres les postes de travail** par des marquages au sol. Sinon, installez des cloisons physiques (plexiglas, film...),
 - ✓ **veillez à ce que chaque salarié reprenne le même poste de travail tous les jours**, et après chaque pause,
 - ✓ **portez un masque** dans les lieux clos,
 - ✓ sur la partie embouteillage, compte tenu du bruit sur ce type de chaîne, avertissez votre collègue par un geste ample avant toute communication orale. **Ne rompez pas la distanciation physique, pensez à une communication écrite** (ardoise, outils de communication à distance...) ou à des gestes de communication standardisés,
 - ✓ **privilégiez les binômes / trinômes / groupes de travail** qui ont l'habitude de travailler ensemble et qui ont su construire des stratégies d'adaptation collectives,
 - ✓ **nettoyez les locaux de travail** (postes, chaînes...) tous les jours ou à chaque changement d'équipe. L'utilisation de détergents habituels est efficace pour détruire le virus.
- ❖ **Dans les bureaux** : favorisez le télétravail pour les postes administratifs tout en veillant à préserver le collectif de travail. Le port du masque est impératif dans les lieux clos.
- ❖ **Pour la vente aux consommateurs**, les principes de base à mettre en œuvre sont les suivants :
- ✓ **prévoyez un affichage des règles sanitaires** à l'entrée et le nombre de personne autorisé à entrée dans l'espace de vente,
 - ✓ **le port de masque** est indispensable (exploitants, salariés, clients),
 - ✓ **le poste de caisse peut être aménagé** avec un écran en plexiglas régulièrement nettoyé,
 - ✓ **proposez une désinfection des mains** à l'entrée du local de vente,
 - ✓ **aérez régulièrement le local** (au moins 15 min toutes les 3 heures),
 - ✓ **évitez que les clients touchent les produits**. Le service est assuré par un salarié ou un exploitant équipé de gants. Changez les gants régulièrement et lavez-vous les mains une fois les gants retirés,



Suite en page 6

Travail dans la filière viticole

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



■ Pendant le travail

- ❖ **Pour la vente aux consommateurs**, les principes de base à mettre en œuvre sont les suivants :
 - ✓ **privilégiez les modes de règlements "sans-contact"**,
 - ✓ en complément de ces mesures de distanciation, **pour les points de vente directe au domaine** : privilégiez des commandes préparées à l'avance, convenez d'un horaire de rendez-vous pour échelonner le passage des clients. Une distribution de type "drive" avec créneaux horaires peut être mise en place,
 - ✓ **toutes les opérations de dégustation en vente directe sont suspendues**. Si pour des raisons commerciales (cavistes, revendeurs ...), une dégustation est néanmoins nécessaire, maintenez la distance d'au moins 2 mètres, évitez les regroupements (uniquement vendeur et client), ne retirez le masque qu'au moment de la dégustation, n'échangez pas les bouteilles et verres de main à main, désinfectez-vous (vendeurs, clients) les mains avant et après.
- ❖ **Dans la zone de réception et d'expédition** :
 - ✓ **actualisez les plans de prévention avec les entreprises extérieures** en prenant en compte les consignes sanitaires,
 - ✓ **organisez et planifiez l'arrivée d'entreprises extérieures** (fournisseurs, coopérateurs, transporteurs, clients...) pour éviter les croisements, formalisez les procédures et leur communiquer,
 - ✓ **désignez une ou deux personnes dédiées à l'accueil** des entreprises extérieures,
 - ✓ dans la mesure du possible et selon le matériel des prestataires (camion, chariot élévateur, tracteur...), pour certaines activités comme la réception et le déchargement de marchandises, **le transporteur peut utilement être invité à rester dans sa cabine**. Dans ce cas, renseignez le transporteur avant son arrivée sur les règles de déchargement en place dans le site d'accueil (ex : qui décharge, etc) afin de déterminer les consignes de distance à faire respecter aux salariés (vis-à-vis du véhicule et du déchargement), à l'entrée du bâtiment de stockage... Demandez au transporteur d'avertir de son heure d'arrivée par SMS ou e-mail,
 - ✓ **organisez l'accès au site** : fermez les accès si possible ; l'entreprise extérieure contactera la personne dédiée afin qu'elle lui communique les consignes de livraison (le numéro de la personne pourra être affichée sur le portail).



Travail dans la filière viticole

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



■ Pendant le travail

❖ Dans la zone de réception et d'expédition :

- ✓ **organisez l'échange de documents** : évitez le plus possible le contact avec tous types de documents (prévoir une bannette pour réceptionner les documents, demander au chauffeur d'amener son stylo individuel, supprimez la signature du document et remplacez-la par une photo du chauffeur devant son camion...) et si contact avec un document, lavez-vous ou désinfectez-vous les mains,
- ✓ **organisez la phase de chargement ou de déchargement** : délimitez l'aire de chargement et de déchargement avec un marquage au sol, réalisez les chargements et déchargements par une seule personne de votre entreprise en mettant à disposition des aides mécaniques (chariots automoteurs, transpalettes...), lavez-vous les mains avant et après.

■ 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 bonne compréhension des consignes de prévention et sanitaires** des salariés pouvant avoir des difficultés de compréhension du fait de la langue.
- ❖ **Vérifiez la disponibilité des produits** nécessaires à l'hygiène et le respect des consignes de lavage ou désinfection des mains.
- ❖ **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.
- ❖ **Prendre des nouvelles de l'état de santé** (éventuels symptômes, ressenti psychologique, appréhension, incompréhension...) de vos collaborateurs régulièrement.



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 chaque situation de travail (coupures, risque chimique, risque machines, chutes de hauteur, manutentions...).

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.