

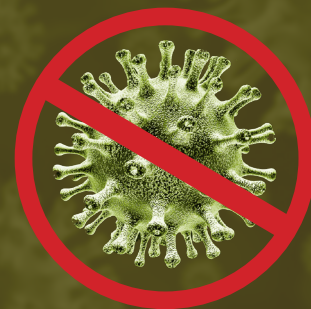


agir ensemble

Juillet 2020

# Vendanges 2020 et Covid-19

## Les questions à se poser pour l'accueil des saisonniers



**Le contexte du Covid-19 va impacter l'organisation des vendanges 2020. Chaque entreprise va devoir réfléchir, bien en amont, à des mesures de nature à neutraliser la propagation du virus.**

**Il est donc primordial de s'interroger sur les adaptations possibles à l'organisation du travail habituelle, compte tenu des mesures barrières, de la distanciation physique, des protocoles d'hygiène...**

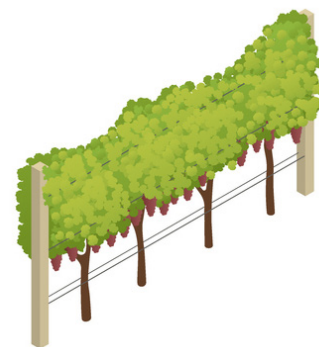
Il faut d'ores et déjà envisager que ces adaptations auront des répercussions non négligeables sur l'entreprise en termes de :

- ❖ **temps** (durée de certaines interventions plus importantes par exemple)
- ❖ **moyens matériels** (stocks et réapprovisionnement à prévoir)
- ❖ **ressource humaine** (main d'oeuvre supplémentaire pour certaines tâches par exemple)

Pour vous aider dans l'identification et le choix de ces adaptations, nous vous proposons une série de questions à se poser au cours des différentes phases de travail qui caractérisent les vendanges.

## Préparer l'arrivée des travailleurs

- **Accueil** (1<sup>er</sup> jour et jours suivants)
  - ❖ Combien de personnes devez-vous accueillir ?
  - ❖ Avez-vous des personnes de plusieurs nationalités ?
  - ❖ Viennent-elles pour la première fois ou sont-elles déjà venues ?
  - ❖ Quel dispositif d'accueil est-il prévu (formation, livret d'accueil...)?
  - ❖ Les informations sur la pandémie et les moyens mis en place sont-ils compréhensibles et connus de tous ?





## Vendanges 2020 et Covid-19



- **Hébergement**

- ❖ Comment est prévu l'hébergement des saisonniers ? Sont-ils autonomes ou accueillis sur la propriété ?
- ❖ Combien de saisonniers doivent être logés ? Quels sont ceux pouvant être regroupés (couple, famille...) ?
- ❖ Quelles mesures de distanciation et d'hygiène sont mises en place (limitation du nombre de personnes par pièce, organisation des flux...) ? Comment s'assurer de leur respect ?
- ❖ Comment sont organisés l'accès et l'usage des sanitaires et douches dans le respect des règles en vigueur ?
- ❖ Quel nettoyage est prévu ? Comment et avec quels moyens ? Qui s'en charge ? A quelle fréquence ?
- ❖ Comment est organisée la gestion des déchets domestiques ?

- **Accès aux installations sanitaires lors des vendanges**

- ❖ Y a-t-il des vestiaires, douches et sanitaires à disposition ?
- ❖ Quelle organisation et quelles procédures sont mises en place (flux permettant la distanciation, limitation du nombre de personnes, possibilité de se laver et se sécher les mains, mise à disposition de poubelles, aération des locaux, ouverture/fermeture des portes...) ?
- ❖ Quel nettoyage est prévu ? Comment ? Qui s'en charge ? A quelle fréquence ?

- **Repas**

- ❖ Le repas est-il fourni ?
- ❖ Les salariés prennent-ils leur repas sur le lieu de travail ? Dans une salle dédiée ? A l'extérieur ?
- ❖ Si les repas sont pris en commun, combien de personnes sont amenées à manger simultanément ?
- ❖ Quelle organisation et quelles procédures sont mises en place (distanciation, limitation du nombre de personnes, pas de contact du même objet...) ?
- ❖ Quelles mesures sont prévues si le repas se déroule dans un espace défini (aération, nettoyage des installations et machines à disposition, organisation des flux et déplacements, distanciation physique, limitation du nombre de personnes, vaisselle personnelle ou vaisselle jetable ou protocole de nettoyage...) ?

- **Accueil des personnes extérieures**

(visiteurs, clients, fournisseurs, prestataires, transporteurs, coopérateurs...)

- ❖ Des personnes extérieures sont-elles susceptibles de venir ou d'intervenir en cette période ? Lesquelles ? Comment sont organisés et planifiés leur arrivée et leur accueil ?
- ❖ Qui est chargé de l'accueil des entreprises extérieures ?
- ❖ Certaines visites ou interventions sont-elles déplaçables sur une autre période ? Les entreprises extérieures sont-elles informées de l'organisation et des mesures mises en place ?
- ❖ Les intervenants extérieurs ont-ils prévu des mesures d'hygiène ?



## Vendanges 2020 et Covid-19



- **Transport des travailleurs jusqu'à l'entreprise et dans les parcelles**

- ❖ Le transport individuel est-il possible ? Comment est-il organisé (multiplication des véhicules, stationnement sécurisé et suffisant...)?
- ❖ Comment sont organisés les déplacements vers les parcelles ?
- ❖ Comment est organisé le transport collectif dans le respect des règles en vigueur ?

- **Communication au sein de l'entreprise**

- ❖ Y a-t-il un référent Covid-19 au sein de l'entreprise ?
- ❖ Est-il pertinent de désigner un interlocuteur spécifique par domaine de compétence (vigne, vinification, commercial, réception de marchandises, nettoyage des bâtiments...) qui soit le relais des mesures prises contre le Covid-19 ?
- ❖ Quels moyens de communication sont employés sur les lieux de travail ?

- **Encadrement / management**

- ❖ L'encadrement est-il formé aux nouvelles règles de fonctionnement de l'entreprise ?
- ❖ Comment a-t-il accès aux informations ? Comment s'assurer de la compréhension des consignes ?
- ❖ Comment les messages sont-ils relayés dans les équipes et comment les mesures définies sont-elles déclinées sur le terrain ?
- ❖ Des échanges (dans le respect des mesures en vigueur) sont-ils organisés au sein des équipes afin d'identifier les situations à risque et rechercher des solutions ?

- **Secours en cas d'incident / d'accident**

- ❖ Avez-vous des sauveteurs secouristes du travail ? Sont-ils identifiés et connus de tous ?
- ❖ Quelle procédure est mise en place en cas d'accident ?
- ❖ Quels équipements sont mis à disposition des secouristes ?
- ❖ Quelle est la procédure établie en cas de contamination ou de suspicion de contamination au Covid-19 dans l'entreprise ? Est-elle affichée et connue de tous ?



### Hygiène

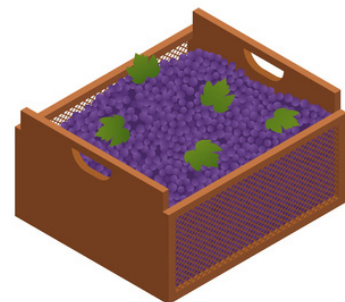
- ❖ Quels moyens sont mis à disposition des travailleurs (savon, gel hydroalcoolique, points d'eau, sacs poubelle, sprays désinfectants ou lingettes...) ?  
A quel(s) endroit(s) sont-ils situés ? Sont-ils facilement accessibles ?  
Sont-ils fonctionnels (distributeur automatique...) ?
- ❖ Un affichage des consignes et des mesures barrières est-il prévu à des endroits stratégiques ?  
Est-il compréhensible de tous (travailleurs de différentes nationalités) ?
- ❖ Comment est assurée la disponibilité et l'approvisionnement des produits nécessaires à l'hygiène (gestion des stocks) ? Les salariés savent-ils où et comment s'en procurer ?



## Récolter le raisin

### • Vendanger

- ❖ Quelle organisation est mise en place pour les embauches / débauches (fractionnement des embauches et horaires décalés, limitation des embauches collectives avant départ vers les parcelles...)?
- ❖ Comment la formation des salariés (saisonniers, permanents, permanents en charge d'une équipe) aux tâches est-elle assurée?
- ❖ Comment les procédures et consignes liées au travail et aux règles sanitaires sont-elles transmises?
- ❖ Existe-t-il des tâches nécessitant des transmissions de charges qui empêchent les mesures barrières (distanciation, contact d'un même objet...)?
- ❖ Quelle organisation est mise en place dans les rangs et sur les parcelles (distanciation, pauses, transmission de charges...)?
- ❖ Y a-t-il des rotations de personnel (ex : porteur / cueilleur)? Impliquent-elles une transmission d'équipement?
- ❖ Y a-t-il des situations de travail où les salariés sont en vis-à-vis?



### Hydratation

- ❖ Comment l'accès à l'eau est-il assuré dans le respect des règles sanitaires?
- ❖ Quels moyens sont mis à disposition des travailleurs (bouteilles individuelles, contenant collectif avec verres d'eau individuels...)?
- ❖ A quel(s) endroit(s) les points d'eau sont-ils situés? Sont-ils facilement accessibles? Sont-ils fonctionnels?



### • Gérer et nettoyer le matériel et les équipements

- ❖ Comment est gérée l'utilisation des équipements de travail tels que les épinettes, les seaux...?
- ❖ Sont-ils attribués sur toute la durée des vendanges ou récupérés quotidiennement? Quelles procédures d'entretien et de nettoyage sont prévues?
- ❖ Quelle procédure de nettoyage est mise en place en cas de rotation de personnel sur un même poste, ou en cas de transmission d'un équipement / outil?
- ❖ Quels moyens sont mis à disposition pour nettoyer? Qui s'en charge? A quelle fréquence?
- ❖ Comment sont assurés la gestion des stocks et le réapprovisionnement de ces moyens de nettoyage?
- ❖ Comment est organisée la gestion des déchets?

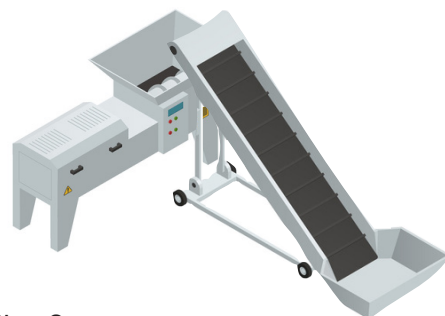
### • Conduire un engin

- ❖ Y a-t-il des rotations de personnel (ex : conducteur tracteur / remorque, conducteur MAV...)?
- ❖ Quel protocole de nettoyage est mis en place? Quel matériel est mis à disposition pour nettoyer?
- ❖ Comment sont assurés la gestion des stocks et le réapprovisionnement des moyens de nettoyage?



## Réceptionner la vendange

(chaîne de réception, travail au cuvier...)



- **Transférer la vendange** (des cagettes, de la benne...)  
**et la traiter** (tri, éraflage, foulage...)

- ❖ La zone de réception est-elle adaptée au respect des mesures de distanciation ?
- ❖ Les accès à la zone sont-ils organisés ? Des règles de circulation sont-elles établies ?
- ❖ Combien de personnes sont-elles prévues au niveau de la réception vendange ? S'agit-il de permanents et / ou de saisonniers ? Sont-ils déjà venus les années précédentes ?
- ❖ Les missions/attributions de chacun sont-elles définies et connues de tous ?
- ❖ Y a-t-il des situations de travail pour lesquelles les salariés sont au moins deux ?
- ❖ Y a-t-il du matériel à partager (outils, escabeau...) ? Quel protocole est mis en place (distanciation, nettoyage...) lors de sa transmission d'un travailleur à l'autre ?
- ❖ Comment la formation des salariés (saisonniers, permanents en charge d'une équipe...) aux tâches est-elle assurée ? Comment les consignes liées au travail et aux règles sanitaires sont-elles transmises ?
- ❖ Y a-t-il des rotations du personnel sur les postes (ex : déchargement cagettes, tri raisin, lavage cagettes...) ?
- ❖ Y a-t-il attribution de certaines fonctions à des travailleurs identifiés (ex : mise en fonction/arrêt de certaines machines...) ? Y a-t-il des rotations de personnel sur ces fonctions spécifiques ?
- ❖ Comment la rotation des travailleurs est-elle gérée ? Quel protocole de nettoyage est mis en place ? Lors de la rotation, le temps nécessaire à la transmission d'informations et au nettoyage a-t-il été évalué ?



Certaines tâches impliquent un nombre de salariés présents simultanément dans un espace restreint et/ou une transmission de matériel (tri manuel, analyses oenologiques au laboratoire...).

Il convient de réfléchir à une organisation possible en adéquation avec les mesures barrières (alternative, nombre de personnes, distanciation, transmission des consignes, nettoyage...).

- **Gérer les déchets de vendange**

- ❖ Quels types de déchets sont à gérer (ex : rafles...) ?
- ❖ A quelle fréquence et comment sont-ils évacués ?
- ❖ Qui est en charge des tâches liées à la gestion des déchets ? Combien de personnes sont nécessaires ? Les interventions doivent-elles se faire à plusieurs (port de charges par exemple) ?
- ❖ Quels matériels et équipements sont utilisés ? Sont-ils régulièrement nettoyés ?
- ❖ Comment les flux et circulations sont-ils organisés de manière à conserver une distanciation physique et éviter les croisements ?



## Vendanges 2020 et Covid-19



- **Conduire un engin** (chariot élévateur, manitou, transpalette électrique...)

- ❖ Y a-t-il des rotations de personnel ?
- ❖ Quel protocole de nettoyage est mis en place ? Quel matériel est mis à disposition pour nettoyer ?
- ❖ Comment sont assurés la gestion des stocks et le réapprovisionnement des moyens de nettoyage ?

- **Transférer la vendange jusqu'aux cuves**

- ❖ Quelles sont les situations de travail à plusieurs (manipulation de cuvons, de tuyaux...) ?
- ❖ Comment est organisé le travail dans les espaces fermés et/ou exigus (entrées et sorties, marquage au sol, limitation du nombre de personnes...) ?

- **Gérer et nettoyer le matériel et les équipements**

- ❖ Comment les zones de contact (poignées de portes, interfaces de commande des machines...) sont-elles nettoyées ? Avec quels moyens ? A quelle fréquence ? Par qui ?
- ❖ Quelle procédure de nettoyage est mise en place ?
- ❖ Qui est en charge du nettoyage des machines/équipements de la chaîne de réception et du matériel au chai ? A quelle fréquence est-il réalisé ? A quel(s) moment(s) de la journée ? Combien de personnes sont en charge du nettoyage ?
- ❖ Quels moyens sont mis à disposition pour nettoyer ?
- ❖ Comment sont assurés la gestion des stocks et le réapprovisionnement de ces moyens de nettoyage ?
- ❖ Les équipements de protection sont-ils disponibles ? Comment s'assurer qu'ils soient portés ?
- ❖ Comment est organisée la gestion des déchets ?

### Gestion des aléas

Malgré la réflexion menée en amont, les aléas (pannes, bourrages, débordements, retards de production, météo...) font partie du travail.

Il s'agit d'envisager les types d'aléas possibles et les mesures à mettre en place pour limiter leur impact.



### 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 présents en période de vendange (coupures, risque chimique, risque machine, chutes de hauteur, manutentions...).

Plus d'infos : Fiches présentes sur les sites

**msa.fr** et **ssa.msa.fr**

Pour vous accompagner dans la mise en place des mesures de prévention adaptées à votre entreprise, n'hésitez pas à contacter le service Santé Sécurité au Travail de votre MSA.

*Document réalisé par les équipes de la MSA Gironde.*