



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

AGRICULTURE :
KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19



Travail en conchyliculture et mytiliculture : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Contexte du milieu conchyicole :

Travail réalisé soit en espace de vente, et/ou en atelier, et/ou sur les parcs ainsi que trajet soit pour livrer/être livré

Taille de l'exploitation et nombre de personnes qui travaillent

Interaction possible avec des prestataires extérieurs (chauffeurs-livreurs, transporteurs, fournisseurs ...)

Trajet parfois important entre atelier et parcs

Quels sont les risques de transmission du Covid-19 ?

Quand vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminée :

- Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection.
Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.

Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage :

- Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées.
- Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures à quelques jours.
- Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.



1. PRÉPARER

- **Préparer et organiser le travail pour le maintien des distances notamment lorsque le travail habituel se fait de manière proche entre salariés (éviter les binômes) : distance minimale de 1 m.**
- **Mettre à disposition du savon et/ou solution désinfectante (gel hydro alcoolique) en quantité suffisante pour que les salariés puissent régulièrement se nettoyer les mains notamment avant et après chaque entrée/sortie (lieu de travail, en pause aux toilettes, etc.)**



- **Prévoir des réserves d'eau et d'essuie-mains jetables ainsi que des poubelles en quantité suffisante.** Les mains sont essuyées avec du papier jetable (prévoir une poubelle à pédale ou automatique spécifique avec un sac intégré). Ne pas se toucher le visage avant de s'être lavé les mains. L'évacuation des déchets doit être assurée en sécurité et régulièrement
- **Nettoyer (comme habituellement) et désinfecter pour la destruction des germes (l'utilisation de détergents habituels, alcool à brûler (attention inflammable), alcool à 70°, lingette désinfectante, détergents virucides... est efficace pour détruire le virus) les surfaces (terminal carte bancaire, caisses, comptoirs, bouton poussoir des toilettes, poignées de porte, abattant (désinfection du sanitaire après chaque utilisation)....).** Les équipements véhicules et outils doivent dans la mesure du possible être utilisés par un seul et même salarié. Les désinfecter avant de les ranger. **Attention : l'eau de javel est déconseillée en milieu conchylicole**

- Si des informations doivent être données par écrit, un support type tableau blanc peut être utilisé

L'organisation du travail, les pauses et le déjeuner :

- Adopter une organisation qui limite la présence de plusieurs personnes au même endroit : planning des temps de pause, du déjeuner, etc.
- Recommander aux salariés de manger seuls dans leur voiture ou à l'extérieur
- Pour les vêtements de travail : chacun nettoie sa cote de travail à l'eau et au savon et le récupère à tour de rôle

Lieu de vente :

- **Organiser des flux distincts entre l'entrée et la sortie.** Limiter le nombre d'entrées à une personne à la fois. Garantir la règle de distanciation
- **Privilégier le paiement par carte bancaire sans contact** et si paiement en espèces, porter une paire de gants à usage unique pour toucher l'argent, à défaut lavage systématique des mains au savon





1. PRÉPARER

- **Organiser le dépôt des marchandises et de l'argent** pour éviter les échanges de « main à la main » (ex. : l'employé pose la marchandise sur une surface où le client peut la récupérer, l'usage du ramasse-monnaie est systématisé)

Transport marchandises/personnel :

- **Un seul livreur pour les livraisons**
- **Si le véhicule est multi-utilisateurs** : désinfectez chaque changement de livreur la commande manuelle (descente et montée des hayons), les poignées du diable ou du transpalette, le volant, le levier de vitesses, le tableau de bord, l'habitacle, etc.
- **Prévoir ce qu'il faut absolument emmener dans le véhicule** :
 - un kit de nettoyage et de désinfection que chaque livreur prend avant de partir
 - prévoir un kit de dépannage d'urgence pour éviter le passage chez le garagiste (bombe anti-crevaisson ...)
 - vérifiez la présence des documents obligatoires, dont l'attestation dérogatoire de déplacement professionnel
- **Organiser la tournée en planifiant précisément les lieux et heures de livraison** et identifiez les lieux où le conducteur pourra prendre une pause afin de se restaurer et aller aux toilettes. Le conducteur emporte son propre repas



Préparation des livraisons :

- File d'attente : le conducteur reste dans la cabine ; se renseigner sur les règles applicables à l'entrée du site l'accueil (klaxon, téléphone, appel de phare, etc.), le lieu de stationnement et le point d'accès (cas d'opération en cours lors de l'arrivée)

Le transport du personnel :

- Suspendre le transport collectif. Utilisation si possible du véhicule personnel, si utilisation du co-voiturage sur un trajet court, maximum deux personnes dans le véhicule, avec installation en croix (1 devant/1 derrière)

Parc :

- Préparer la navigation :
 - si trajet en annexe, se rendre au ponton qui se rapprochera pour récupérer le personnel et/ou prévoir une annexe suffisamment grande
 - si usage d'un tracteur pour une mise à l'eau : apporter une attention particulière lors des phases d'attelage ou de dételage du navire en mettant en oeuvre les gestes barrières

2. RÉALISER

**En atelier/lieu de vente :**

- Une feuille de pointage des horaires et un stylo par personne
- Adapter le travail en équipe sur les lieux, ex. : augmenter les plages horaires de la production et dédoubler les équipes (chaines de tri en mytiliculture). Prévoir un temps suffisant pour le changement d'équipe afin d'assurer les nettoyages nécessaires et d'éviter les croisements des personnels

En zone d'expédition :

- Fermer 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 sera affichée sur le portail).
- Prévoir une bannette de réception des documents, chacun utilise son stylo individuel. Se laver les mains et utiliser des essuie-mains jetables, après tout contact avec un document

**Parc :**

- Une vigilance particulière doit être apportée surtout lors des travaux de manipulation des poches (sortie du tracteur et/ou du navire)
- Exemples de mesures d'organisation du travail :
 - travailler seul sur chacune des rangées en respectant une distance d'au moins 1 m. entre chaque salarié (1 rangée sur 2 ou 3, pas de travail face-à-face, départ en décalé...)
 - problème actuel du poids des poches devenues lourdes (35 kg) à retourner :
 - pour retourner les poches lourdes et les manipuler à deux : les deux personnes doivent utiliser impérativement un masque et des lunettes

Dispositions spécifiques pour engin :

- Éviter de stocker à l'intérieur de la cabine des outils, des chiffons ou des gants souillés
- Prévoir des rangements extérieurs à l'habitacle (poubelles pour gants jetables, boîte à outils), nettoyer (volant, etc.) et aérer régulièrement la cabine
- Attention :
 - 1) les gants contaminés portés au visage peuvent être source d'infection
 - 2) Une seule et même personne en cabine de conduite



3. VÉRIFIER

- **Le respect des consignes de distanciation**
 - La disponibilité des produits nécessaires à l'hygiène
 - La bonne application des procédures de nettoyage prévues
 - 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 des chantiers (manutentions, risque de coupure, risque de chutes, etc.)**

