

**PRÉPARER L'APRÈS /** Et maintenant ? Depuis l'annonce de la fin du confinement en France et alors que les récoltes et les travaux en vert débutent dans le département, les agriculteurs employeurs de main-d'œuvre ou encore ceux qui vendent en direct sur les marchés ou les magasins de producteurs sont nombreux à se poser des questions sur comment se protéger et protéger ses salariés et clients. La rédaction consacre plusieurs pages (4 à 7) pour vous accompagner dans cette démarche. Premiers éléments de réponse avec Matthieu Danguin, responsable prévention des risques professionnels à la MSA Ain-Rhône.

## Distances et hygiène des mains, les maîtres mots

**Aujourd'hui, face à la crise sanitaire sans précédent que vivent les Français, les agriculteurs employeurs de main-d'œuvre et/ou vendeurs directs s'interrogent sur comment mettre en place les gestes barrières nécessaires à leur protection, mais surtout à celle de leurs salariés et clients. Quelles sont vos préconisations ?**

« La première chose est que les salariés puissent se laver les mains le plus souvent possible. En effet, les employeurs doivent mettre à disposition de leurs employés un point d'eau et du savon facilement accessible. Pour les chantiers en extérieur, nous conseillons de fournir, si possible, à chaque personne un jerrycan d'eau et un distributeur de savon. Il faut impérativement se laver les mains quand on change de lieu. Pour les points de vente, il est également possible de mettre à disposition des clients du gel hydroalcoolique à l'entrée et de la sortie du magasin. Il faut également, en parallèle, mettre en place la distanciation sociale d'un mètre minimum entre les différents salariés d'une entreprise en définissant par exemple des espaces de travail, des horaires d'arrivée décalés ou encore en instaurant, si c'est possible, un système d'entrée et de sortie dans les vestiaires pour éviter que les salariés ne se croisent.

Pour la vente directe, les agriculteurs peuvent formaliser sur le sol une file d'attente au sein du point de vente, mais également à l'extérieur. Au niveau de l'encaissement, il peut être demandé aux clients de poser les courses à un endroit précis avant qu'elles ne soient récupérées par le caissier. Un système de panier garni peut également être proposé pour éviter aux clients de rester trop longtemps. Enfin, il est important de communiquer auprès de ses clients, mais également de ses salariés. Il faut les informer des

mesures mises en place. Il est possible de le faire via un système d'affichage et sur les sites Internet. Elles seront alors mieux comprises et ainsi respectées. Il ne faut pas oublier non plus de mettre à jour son document unique d'évaluation des risques (DUER) où toutes ces mesures seront formalisées (lire aussi en p.5 l'interview de Juliette Osterberger, juriste emploi de la FDSEA). »

**Lors des récoltes par exemple, la distanciation peut être difficilement mise en place. Quelles possibilités ont alors les agriculteurs ?**

« En effet. Toutefois, il est important de tout mettre en œuvre pour que la distance d'un mètre soit respectée. Il est possible par exemple de ne mettre qu'une seule personne par rang et ce tous les deux rangs. Les salariés doivent être le plus éloignés possible les uns des autres. Il faut également éviter autant que possible le face à face et privilégier le travail côte-à-côte, un peu décalé. Si cela est impossible, nous préconisons de mettre en place des binômes, qui ne changeront pas pour éviter les multiples contacts. Il faut empêcher au maximum les rencontres entre les personnes. Il s'agit là de revoir toute l'organisation du travail. Une réflexion qui se conduit bien en amont de l'arrivée des salariés. »

**Pendant les récoltes, de nombreux saisonniers sont embauchés. Ces travailleurs occasionnels sont pour certains nouveaux et inexpérimentés...**

« Oui, l'accueil des saisonniers est une vraie source d'inquiétude pour les agriculteurs en cette période si particulière. Pour autant, une phase d'accueil physique des saisonniers est primordiale, car même en cette période où le Covid-19 occupe les esprits, il ne faut pas occulter les autres risques dans l'exploitation (chute de hauteur...).

En effet, 40 % des accidentés recensés par la MSA Ain-Rhône sont des salariés présents au sein de l'entreprise depuis moins d'un an. Ces derniers ne connaissent en effet pas l'exploitation et les risques présents en son sein. Il est primordial de leur faire visiter l'entreprise, de leur présenter les différents outils, l'organisation du travail, les risques et les mesures de prévention mises en œuvre. Cette visite se prépare avant l'arrivée du saisonnier, d'autant plus en cette période. Pour accompagner les agriculteurs dans cet accueil, nous avons mis en place au sein de la MSA une fiche conseil spéciale « accueil des travailleurs saisonniers » recensant l'ensemble des préconisations (NDLR : la MSA et le ministère du Travail ont édité des fiches conseil par filière. Lire en p.5) Pour cela, lors de cet accueil, le port du masque peut être une bonne idée tout en gardant bien évidemment ses distances. »

**Justement, qu'en est-il du port du masque au sein de l'entreprise ?**

« Pendant un travail physique, porter un masque peut se révéler très inconfortable, c'est pourquoi nous préconisons avant toute chose de mettre en place impérativement la distanciation d'un mètre minimum. Les masques ne doivent être portés que dans le cas d'une forte proximité inévitable. Il convient de s'assurer que le type et le niveau de protection du masque utilisé conviennent à l'activité exercée (des masques non sanitaires (hors milieu médical) ont été développés dans le cadre de l'épidémie de Covid-19 : masques individuels à usage des professionnels en contact avec le public [catégorie 1], masques de protection à visée collective pour protéger l'ensemble d'un groupe portant ces masques [catégorie 2]).



Pour utiliser un masque, il est important de respecter les règles suivantes : éviter de toucher l'avant du masque y compris lors du retrait, et de se laver les mains ou de réaliser une friction hydroalcoolique avant de le mettre et après l'avoir retiré. Il convient de rester très vigilant et d'éviter les erreurs de manipulation qui pourraient entraîner un risque de transmission. »

**Qu'en est-il des gants ?**

« La gestion des gants doit être très rigoureuse. Ils doivent être changés à chaque changement de lieu. Si on les enlève mal, les mains peuvent être contaminées alors que nous nous pensons protégés. C'est pourquoi, nous préconisons de se laver les mains à chaque fois que les gants sont retirés. Il est par ailleurs, conseillé dans les points de vente notamment de privilégier les ustensiles comme les pinces pour servir les clients. »

**Les outils, ustensiles, machines, véhicules... doivent-ils être désinfectés régulièrement ?**

« Pour les outils qui peuvent être individualisés, nous préconisons de fournir à chaque salarié son propre outillage avec les consignes de nettoyage, de désinfection. L'employeur doit fournir

aux salariés des sprays, des lingettes... L'outil devra être identifié pour que chacun sache qui en est l'utilisateur. Il en va de même par exemple avec les bouteilles d'eau, les verres... Pour les machines et les véhicules, ils doivent être désinfectés à chaque changement d'utilisateur. Il faut nettoyer tous les boutons, les commandes... qui peuvent être vecteurs du virus. Pour la vente directe, il faut porter une vigilance particulière aux ustensiles, aux balances ou encore à la caisse. Il faut les désinfecter avant l'arrivée des clients et à la fermeture. Il ne faut pas négliger non plus les poignées de portes ou d'autres choses qui pourront être touchées par tous. Là encore le lavage régulier des mains prend tout son sens. »

**Les pauses repas sont également des sources d'interrogations. Comment doivent-elles être organisées ?**

« Il faut, au préalable, que les salariés lavent leurs mains. C'est une base qu'il est toujours important de rappeler. S'ils en ont la possibilité, nous conseillons aux personnes de rentrer chez elles pour manger. Si c'est impossible, nous préconisons que la pause se fasse de manière distanciation en extérieur si le temps le permet ou chacun dans son véhicule. Si une salle de pause est mise à disposition des salariés, il est important que ces derniers évitent au maximum la promiscuité. Chacun aura ses propres couverts, son verre et son assiette dédiés. Ils devront être lavés à une température minimum de 60°C. Pour le matériel mis à disposition comme un micro-ondes ou encore une machine à café, ils devront être soigneusement nettoyés et désinfectés. Enfin, la pause terminée, le local devra être aéré. » ■

Propos recueillis par Marie-Cécile Seigle-Buyat

**POINT DE VUE /** Nadège Fellot, viticultrice à Rivolet, administratrice à la MSA Ain-Rhône et élue à la chambre d'agriculture, revient sur les conséquences de la situation actuelle, mais également sur « l'après ».

## « Une organisation à repenser dans nos exploitations »

Pour Nadège Fellot, viticultrice et éleveuse à Rivolet, administratrice à la MSA Ain-Rhône et élue à la chambre d'agriculture, la crise sanitaire sans précédent impacte fortement le monde agricole, malgré cela, « nous avons pu travailler sur nos exploitations. Des liens entre les organisations professionnelles agricoles et les services de l'État notamment (DDT, préfecture) se sont renforcés et ce à tous les niveaux. Chacun apporte, à sa mesure, des réponses pour essayer d'aider les agriculteurs touchés par la crise ». Pour autant, elle l'affirme, cette crise a et aura des conséquences pour tous les agriculteurs. Et si les produits de première nécessité se sont bien vendus, ceux « avec une certaine valeur ajoutée comme le vin » n'ont pas ou peu trouvé preneur. « En viticulture, les pertes en vente directe avec la fermeture du réseau CHR sont importantes. Celle-ci engendre d'autres inquiétudes : les restaurants pourront-ils régler les factures émises

avant leur fermeture administrative ? L'annulation des foires et salons ont aussi des répercussions fortes, les exportations ont été largement freinées. Les trésoreries vont être dans le rouge. Pour les coopératives, tout va dépendre des ventes de leur cave coopérative », souligne l'agricultrice qui se demande également si l'engouement pour la vente directe induite par la période de confinement se poursuivra... « Il va être intéressant de voir comment les consommateurs locaux vont se comporter. En tout cas, nous aurons du mal à ne compter que sur eux », souligne Nadège Fellot avant d'ajouter : « cette crise a prouvé, s'il en était nécessaire, la complémentarité entre les circuits longs et courts ».

**Le recrutement des saisonniers**

Aujourd'hui, à l'heure du début des récoltes et des grands travaux, une autre préoccupation s'invite dans l'es-

prit des agriculteurs : le recrutement des saisonniers, notamment étrangers. « Nous faisons face à un réel risque de pénurie de main-d'œuvre pour nos cueillettes et les travaux en vert. Sur le plan professionnel, nous sommes mobilisés au niveau local pour que cela n'arrive pas, commente l'élue de la chambre d'agriculture. La plateforme WazyFarm a enregistré environ 300 inscriptions, toutefois certains de ces volontaires vont peut-être reprendre le travail et ne pourront pas répondre à la demande de producteurs. Malgré leur bonne volonté, d'autres ne sont pas formés à certains travaux. Cette situation se lie avec le « consommer local ». On veut le maintenir mais ce n'est pas suffisant. Actuellement, tout se joue au niveau national. D'autres pays ont ouvert leurs frontières et pourront accueillir cette main-d'œuvre étrangère qui ne reste jamais qu'une semaine pour travailler, mais plutôt plusieurs semaines voire plusieurs mois. On risque de les perdre pour



cette saison. On espère qu'avec la mise en place des mesures barrières sur nos exploitations, on pourra assouplir cette contrainte des frontières fermées. » Par ailleurs, Nadège Fellot craint que, si, faute de main-d'œuvre, des récoltes ne peuvent pas se faire, la distribution se retourne vers d'autres fournisseurs, voire à l'importation. »

**Respectons les mesures**

Alors pour lever ces freins, l'élue MSA appelle les agriculteurs à tout mettre en œuvre pour que les gestes barrières soient instaurés sur leur exploitation. « Forcément après le confinement, il y aura une organisation à repenser dans nos exploitations en tant qu'employeurs, en ayant en tête cette désinfection. La distanciation sociale est la plus importante à maintenir, et, quand ce ne sera pas possible, alors il faut envisager le port du masque (dans les véhicules par exemple). Chacun peut s'en procurer désormais, lavables ou jetable dans les commerces locaux (pharmacies, buralistes, grandes surfaces). Il est important également de prévoir du gel pour se laver les mains, sachant qu'un point d'eau et du savon peuvent suffire. Évidemment, ce sera plus facile de travailler en extérieur qu'en intérieur, dans les conditions actuelles », conclut Nadège Fellot. ■

David Duverney

**SÉCURITÉ DE SES SALARIÉS /** Dans ce contexte de crise sanitaire, la poursuite de l'activité agricole, si elle est primordiale, génère des questions et des difficultés dans la gestion de son personnel quant au respect par l'employeur de son obligation de sécurité. Quelles sont vos obligations pour assurer la sécurité au travail de vos salariés ? Comment mettre en place un protocole dans votre exploitation, l'expliquer à vos salariés et le formaliser ? Juliette Osterberger, juriste emploi à la FDSEA, apporte des éléments de réponse.

## Comment mettre en place un protocole dans son exploitation et le faire respecter ?

**L'employeur est-il responsable de la santé et de la sécurité de ses salariés ?** Juliette Osterberger : « Oui. L'employeur est responsable de la santé et de la sécurité de ses salariés. Sa responsabilité peut toutefois être atténuée lorsqu'il est en mesure de prouver qu'il a adopté des mesures de prévention bien adaptées à la situation. En revanche, s'il ne met en place aucune mesure de prévention et de protection face à ce risque, ou des mesures insuffisantes, ses salariés pourraient avoir un motif raisonnable de penser qu'ils encourent un danger et donc exercer légitimement leur droit de retrait. La faute inexcusable de l'employeur pourrait même être recherchée en cas de contagion sur le lieu de travail, même si cela semble difficile à établir avec certitude. »

**Quelle est la première chose à faire ?** « Pour moi, l'action prioritaire est la mise en place des mesures barrières au sein de l'entreprise afin de lutter contre la propagation éventuelle du virus parmi les salariés. Celles-ci varieront en fonction de la nature de leurs tâches. Cela peut par exemple être la mise à disposition de masques, de gel hydroalcoolique, d'essuie-mains à usage unique, l'interdiction des contacts physiques (poignées de mains, embrassades...). Il est également impératif de bien rester à distance du salarié même lorsqu'on lui montre les tâches à exécuter. Une réflexion sur des mesures de réorganisation des postes devra également être menée (un seul ramasseur par arbre fruitier...). Afin d'accompagner les employeurs dans les différentes mesures possibles, le ministère du Travail ou encore la MSA ont mis en ligne sur leur site Internet des fiches conseils<sup>1</sup> par filière très bien faites. J'invite vivement les employeurs à les consulter. »

**Faut-il inscrire ces mesures dans le document unique d'évaluation des risques (DUER) ?** « Le DUER (document unique d'évaluation des risques) est un document propre à chaque entreprise, qui recense, par unité de travail, l'ensemble des risques auxquels sont exposés les salariés, ainsi que les mesures prises pour les limiter, voir les supprimer.

Ce document doit être mis à jour au moins une fois par an et à chaque fois qu'une situation nouvelle se présente. Dans la situation actuelle inédite liée au coronavirus, sa mise à jour est donc nécessaire. L'actualisation du DUER, s'il ne suffit pas en soi, va permettre de montrer les efforts entrepris par l'entreprise pour garantir la santé et la sécurité des salariés. Cette mise à jour devra intégrer l'identification d'un nouveau risque dans l'unité de travail « Environnement général de travail ». Ce risque peut être intitulé « Infections, allergies, intoxications liées à des agents biologiques dangereux-Coronavirus ». Les différentes mesures que l'employeur aura choisi de mettre en place seront ensuite listées (voir tableau). »

**Comment informer les salariés de ces nouvelles mesures ?** « En effet, une fois ces nouvelles mesures décidées et formalisées, il convient d'en informer les salariés. Pour cela, différentes possibilités s'offrent aux employeurs : faire lire le DUER modifié aux employés, rédiger une note d'information listant ces nouvelles mesures et l'afficher dans les locaux de l'exploitation ou encore la remettre aux salariés. Quelle que

soit la méthode de communication retenue, je leur conseille de faire signer à leurs salariés une attestation de prise de connaissance du protocole dont un modèle est disponible auprès de Graine d'emplois. Cette attestation permettra à l'employeur d'être en mesure de prouver que cette communication a bien été faite à l'ensemble de son personnel. »

**Si les salariés ne respectent pas les consignes, peuvent-ils être sanctionnés ?** « Malgré des consignes précises de sécurité qui lui ont été personnellement données ou clairement diffusées, un salarié qui persiste dans un comportement fautif constitue un danger pour lui-même et pour les autres salariés, il pourra donc faire l'objet d'une sanction (avertissement...) pouvant même aller jusqu'au licenciement pour faute. » ■

**✓ Si vous avez des interrogations, n'hésitez pas à contacter le service emploi de votre FDSEA ou Graine d'emplois, le guichet unique de l'emploi en agriculture.**

1 : Retrouvez les fiches conseils du ministère du Travail sur <https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/protoger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs> et de la MSA sur <https://www.msa.fr/lfy/exploitant/coronavirus-mesures>.

Risques	Mesures de prévention
Infections, allergies, intoxications liées à des agents biologiques dangereux - Coronavirus	Mettre à disposition savon et/ou solution hydroalcoolique et se laver très régulièrement les mains.
	Tousser ou éternuer dans le pli du coude ou dans un mouchoir à usage unique et le jeter.
	Mettre à disposition des essuie-mains jetables.
	Saluer sans serrer la main et éviter les embrassades.
	Respecter une zone de courtoisie d'au minimum un mètre notamment pour les personnels en contact avec des publics extérieurs à l'entreprise.
	Mettre en place un nettoyage régulier des surfaces d'accueil avec un produit désinfectant.
	Utiliser des blouses de ménage et gants de ménage à usage unique.
	Informez, s'il y a lieu, l'employeur ou son responsable hiérarchique de son état de santé.
	Afficher les consignes et mesures de prévention.

**INTERVIEW /** Luc Pierron, viticulteur et président de la commission emploi de la FDSEA, fait le point sur les besoins de la main-d'œuvre agricole dans le département. L'interrogation demeure sur le personnel étranger.

## « Une autorisation de circuler avec un contrat de travail »

**Quelles sont les retours de l'opération Des bras pour ton assiette lancée par Pôle emploi et l'association nationale pour l'emploi et la formation des agriculteurs (Anefa) ?** « Dans le Rhône nous avons eu beaucoup de candidatures. Mais cette opération est arrivée très tôt dans la saison, une période durant laquelle nous n'avons pas de besoins essentiels. De plus, avec le groupement d'employeurs nous avons répondu à toutes les demandes. Les recrutements se sont faits essentiellement en direct avec les agriculteurs ou sur les réseaux sociaux, finalement assez peu par le site Internet. »

**Quels étaient les types de profils ?** « Tous avaient de l'intérêt pour l'agriculture mais pas spécialement de connaissances. On ne parle pas ici de main-d'œuvre qualifiée, or former quelqu'un prend du temps. Les tâches allouées étaient la cueillette, plantation, semis, mais aussi pliage de la baguette et baisser des fils en viticulture. C'est au moment où les gens vont reprendre le travail qu'on en aura besoin. »

**Justement, quelle est la situation sur le département ?** « Nous sollicitons entre 2000 à 4000 saisonniers de mai à juillet, essentiellement en maraîchage, arboriculture et un peu en viticulture. Bien entendu la grosse saison reste fin août, début septembre avec les vendanges, période qui nécessite près de 20 000 personnes. La main-d'œuvre qualifiée est divisée entre ouvriers locaux et étrangers, principalement des Polonais et Bulgares. »

**En savez-vous plus sur les droits de circulation pour cette main-d'œuvre étrangère ?** « Nous sommes inquiets et ce n'est pas nous qui décidons. Des demandes ont été faites auprès de l'Union européenne, les ministres mais aussi les préfets. C'est assez délicat puisque les mesures et gestes barrières ne sont pas identiques à tous les pays. Pour les saisonniers qui sont déjà là et qui ne rentrent chez eux que deux mois dans l'année, il n'y pas de souci. Si,



En cas d'impossibilité de recruter de la main-d'œuvre étrangère qualifiée, Luc Pierron pense aux saisonniers de la restauration qui n'auront peut-être pas repris leur activité.

en cas de contrat de travail, et c'est ce qu'on demande, les employés peuvent se déplacer ils pourront donc venir. Tout dépendra de l'actualité autour de cette pandémie. Mais il existe une autre problématique : l'Allemagne et les Pays-Bas sont des pays qui comme nous ont besoin de main-d'œuvre. Si le personnel habituel ne peut pas venir en France, ils iront peut-être travailler dans ces pays où la gestion de cette crise sanitaire est différente. »

**Si cette autorisation de déplacement n'est pas possible, comment envisagez-vous le recrutement ?** « On misera sur une partie de la population française qui ne sera pas repartie au travail, je pense notamment aux saisonniers de la restauration. Il y a aussi les lycéens, s'ils ne reprennent pas les cours, c'est vraiment au jour le jour. Dans l'immédiat, on a besoin de main-d'œuvre en maraîchage, cerises, fraises et un peu dans les vignes pour la période de relevage. De plus, avec le retour du beau temps après cet épisode de pluie, on risque d'être débordés. » ■

Propos recueillis par Cédric Perrier

## SÉCURITÉ AU TRAVAIL Des fiches conseils à votre disposition

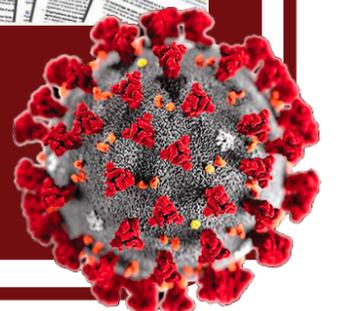
Quelles mesures mettre concrètement en œuvre sur les lieux de travail pour assurer la santé et la sécurité des travailleurs et les préserver des risques de contagion face au Covid-19 ? Le ministère du Travail et la MSA Ain-Rhône mettent à la disposition des employeurs, comme des salariés, des fiches conseils par secteur d'activité ou métier, pour les accompagner dans cette période inédite. Sur le site Internet du ministère du Travail, une vingtaine de fiches concer-

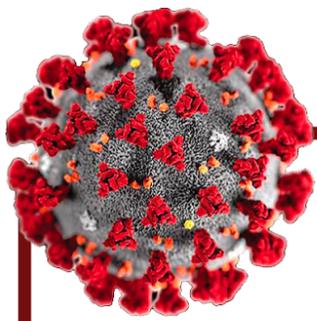
nant le milieu agricole sont disponibles sur le site Internet du ministère : <https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/protoger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs>. Chaque fiche conseils détaille, par métier ou secteur d'activité, la façon dont doivent s'appliquer les gestes barrières et les règles de distanciation sociale. Rédigées de façon claire et simple pour être accessibles à



tous et traduites (pour le secteur de l'agriculture par exemple) pour que la langue ne soit pas un obstacle. Ces fiches seront mises à jour en fonction de l'évolution de la connaissance sur le virus et ses modes de transmission.

Sur son site Internet la MSA a publié des fiches santé-sécurité au travail par filière. Les équipes de santé-sécurité au travail de la MSA ont mis à disposition des documents reprenant toutes les recommandations pour bien se protéger. Des fiches plus généralistes concernent également l'organisation du travail, des espaces et rappellent les mesures barrières. Une quinzaine de fiches sont d'ores et déjà disponibles. Elles sont téléchargeables sur <https://www.msa.fr/lfy/employeur/coronavirus-consignes>. ■





**CHARLY /** Laurent Foucrier est producteur de fruits. S'il n'est pas trop impacté par la crise sanitaire, l'agriculteur s'interroge sur la main-d'œuvre étrangère dont il aura besoin à partir de septembre.

## L'incertitude comme lendemain

**A**u fil des semaines, l'inquiétude a pris de l'ampleur. C'est surtout la suite qui interroge Laurent Foucrier, producteur de fruits essentiellement : « nous n'avons pas été trop impactés par la crise du Covid-19 du fait de petit volume. En raison de la météo, la récolte de 2019 a en effet été trois fois moins importante que d'habitude. De plus, la vente au détail, sur le marché de Saint-Foy-les-Lyon, représente 10 % de notre activité globale. En revanche, je ne suis pas optimiste pour la suite, c'est un cataclysme qui nous est tombé dessus. Comment va se réorganiser le circuit de distribution, quelles vont être les mesures sanitaires dans la durée, est-ce qu'on peut envisager un retour à une situation normale, les restaurants, les bars, je parle comme agriculteur mais aussi en tant que citoyen. »

### La cueillette des cerises à partir du 20 mai

Sur son exploitation à Charly, le Gaec Foucrier produit environ 1000 T par an (fraises, cerises, pêches, abricots, poires, kiwis) sur une surface de 40 ha. « On vend en gros, au détail, on passe par tous les circuits de distribution. » L'époque est à la fin des ventes de pommes et au début des fraises. Les cerises devraient suivre à partir du 20 mai, pour une saison qui s'annonce assez jolie. Si l'embauche de main-d'œuvre n'est pas encore d'actualité pour Laurent Foucrier, cela ne l'empêche pas de penser à septembre



avec la récolte des pommes. « Habituellement je travaille avec du personnel qualifié qui vient de Tunisie, cinq à six personnes, avec des contrats Tesa (titre emploi saisonnier agricole). J'ai néanmoins envie de faire confiance au gouvernement sur une autorisation de passer les frontières avec un contrat de travail, parce que c'est une histoire de bon sens. Les élus savent qu'on a besoin de main-d'œuvre expérimentée. Former quelqu'un à ramasser les pommes nécessite trois à quatre jours d'attention, sans compter le côté physique. »

### Vivre au jour le jour

Sur son exploitation ils sont quatre salariés, plus Laurent. A l'heure d'éclaircir

les rangées de pêches, Laurent Foucrier s'est organisé : « c'est une personne par serre, on respecte les distances, ce n'est que du bon sens. » Il se souvient qu'au début de la crise, les agriculteurs avaient été priés de poursuivre leur activité. S'il comprend les difficultés de gérer une crise inédite, il s'interroge néanmoins : « on nous a dit de continuer de travailler tout en stoppant les marchés. Je regrette que certaines mairies aient attendu trop longtemps pour rouvrir avec une dérogation. Quoi qu'il en soit c'est difficile à comprendre, il y a des annonces différentes tous les jours. On vit au jour le jour. »

Cédric Perrier

**VENTE DIRECTE /** La fiche conseil de la MSA au sujet du travail dans un réseau de vente directe recense les préconisations de mesures d'organisation pour lutter contre la propagation du Covid-19.

## Comment s'organiser ?

**D**ans un magasin à la ferme, au marché, dans un point de vente collectif ou encore au sein des organisations type Amap (dont il est conseillé d'organiser en Amap-drive), le contact avec les clients doit être limité. Ainsi, différentes mesures d'organisation permettront de lutter contre la propagation du Covid-19 le plus sereinement possible.

### Avant le travail

Selon la MSA, différentes mesures peuvent être prises avant le travail. Parmi les recommandations, il faut notamment repenser l'organisation du travail en définissant par exemple des personnes référentes par activité, limiter les rotations de poste et favoriser les tâches réalisables de manière individuelle. Les clients doivent avoir accès uniquement aux espaces de vente. Il est également conseillé de baliser des files d'attente sur le parking. L'information des clients est également primordiale. Pour les Amap, il est préconisé de prévoir des créneaux de distribution pour un nombre limité de personnes sur des créneaux de dix minutes par exemple et de prévoir si c'est possible un flux de circulation (entrée/sortie).

### Pendant le travail

Là encore, en livraison et sur les points de vente, le respect des distances et le lavage des mains réguliers sont primordiaux. Le nettoyage réguliers des plateaux, écran tactile, terminal de paiement... est fortement recommandé. La MSA préconise également de demander aux clients de déposer les produits sur le comptoir puis de les

recupérer dans un second temps par le client afin d'assurer une distance minimale de sécurité.

### Après le travail

Le travail terminé, il est important de vérifier que toutes les mesures mises en place ont été respectées. Il est également important de s'assurer que les produits nécessaires à l'hygiène sont encore disponibles. Il faut également procéder à des « retours et partages d'expériences sur les aléas de la journée tout en respectant la distanciation entre individus pour adapter l'organisation du travail et les mesures initialement prévues ».

Concernant les caveaux, le nombre de personnes pouvant être accueillies simultanément peut être réglementé, environ une dizaine à la fois dans un bâtiment type cuvage (il faut une distance de 1 m entre les personnes). Il est recommandé de mettre à disposition des visiteurs du gel hydroalcoolique ou un point d'eau avec du savon. Quand c'est possible il faut aérer et désinfecter ce que peuvent toucher les personnes accueillies. Il faut que le vigneron se tienne à distance d'un mètre des personnes qu'il accueille. Les verres doivent être lavés à 60°C avec de l'eau savonnée. ■

Source : Fiche santé de la MSA : « Travail dans un réseau de vente directe Pour lutter contre la propagation du Covid-19, la MSA vous conseille »

✓ **Retrouver toutes les préconisations sur <https://www.msa.fr/lfy/coronavirus>. Retrouvez également les conseils et info sur la vente directe sur le site Internet de la chambre d'agriculture : <https://extranet-rhone.chambres-agriculture.fr/actualites/covid19/>**

## CORONAVIRUS

# Ce qu'il faut savoir

### Comment le virus se transmet-il ?

D'après les connaissances disponibles concernant le virus responsable de la maladie du coronavirus (COVID-19), celui-ci se transmet par des gouttelettes émises par un patient malade, en particulier lors de contacts étroits. Cette situation concerne par exemple : les personnes ayant partagé le même lieu de vie que le patient malade lorsque celui-ci présentait des symptômes, des personnes ayant eu un contact direct, en face à face, à moins d'1 mètre du patient malade au moment d'une toux, d'un éternuement ou lors d'une discussion, les voisins de classe ou de bureau partagé, les voisins du cas index dans un avion ou un train, ou les personnes restées dans un espace confiné avec le patient malade (voiture individuelle par exemple). Les symptômes peuvent apparaître jusqu'à 14 jours après ce contact, et se manifestent le plus souvent par de la fièvre, accompagnée de toux.

### Les bons réflexes

Face à la progression du nouveau Covid-19, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande d'adopter une série de gestes simples, tels que l'application scrupuleuse des règles d'hygiène de base : se laver les mains très régulièrement avec une solu-

## CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES

tion hydro alcoolique ou du savon et de l'eau en insistant notamment sur les ongles et entre les doigts, éternuer ou tousser dans un mouchoir ou son coude, utiliser des mouchoirs jetables, éviter les poignées de main, les embrassades ou les accolades, éviter de se toucher les yeux, le nez et la bouche.

### Votre salarié est malade

Si votre salarié présente des symptômes et son diagnostic a été confirmé, il pourra bénéficier d'un arrêt maladie et d'indemnités journalières. Cet arrêt de travail lui sera délivré lors de son hospitalisation ou par le médecin soignant. Les démarches restent les mêmes que pour un arrêt de travail classique. A noter que le délai de carence de 3 jours ne s'applique pas aux arrêts de travail déclarés depuis le 24 mars. Si votre salarié ne présente pas

de symptômes du coronavirus mais qu'il a eu un « contact étroit » avec une personne malade du Covid-19, il devra prendre contact avec vous pour envisager les modalités de télétravail qui pourraient être mises en place. En l'absence de solution de télétravail, il devra prendre contact avec son médecin traitant qui pourra lui prescrire un arrêt de travail s'il l'estime nécessaire. La durée préconisée dans le cadre de la consigne sanitaire est de 14 jours. Dès l'établissement de l'arrêt de travail, le salarié devra vous transmettre le volet 3 de l'avis d'arrêt de travail. Dès la réception de ce document, vous devez transmettre à la MSA les éléments nécessaires à la liquidation de l'indemnité journalière selon la procédure habituelle applicable aux arrêts maladie. ■

Source : <https://www.msa.fr/lfy/web/msa/sante/coronavirus>



## CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES



**Se laver très régulièrement les mains**



**Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir**



**Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter**



**Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades**

Vous avez des questions sur le coronavirus ?



[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)



**0 800 130 000**  
(appel gratuit)

**COVID-19 /** Alors que la période de confinement se poursuit, le manque de matériels de protection (masques, blouses, etc.) continue de se faire ressentir non seulement dans les milieux hospitaliers mais au sein de toutes les professions dites prioritaires. Pour se protéger et protéger les autres, de nombreux tutoriels sont proposés quant à la fabrication maison de masques. À vos outils !

## Fabriquer son propre masque

Les masques FFP2 étant réservés au corps médical, il est recommandé de fabriquer soi-même son masque ou écran facial anti-Covid-19. Pour créer cette solution barrière à la diffusion du virus, le docteur Jean-Michel Wendling de l'association de conseil en santé au travail (ACST) a donné ses secrets de fabrication. Rien de plus simple puisque seulement trois outils sont nécessaires (photo 1) : une feuille A4 de PVC cristal transparente, un élastique et une agrafeuse. Un moyen simple de sauver des vies... ■

✓ Visionner ce tutoriel sur <https://urlz.fr/cmrx>

### 3 types de masques

#### N95 ou FFP2\*

- Protection à double sens : filtre l'air inhalé/rejeté par le porteur.
- Filtre au moins 95 % des particules en suspension.



#### Masque chirurgical\*

- Retient les particules émises par le porteur.
- Pourrait freiner la propagation du virus.



\* À réserver en priorité aux soignants et personnels d'urgence.

#### Bandana, masque maison

- N'évite pas les gestes barrières et la distanciation sociale.



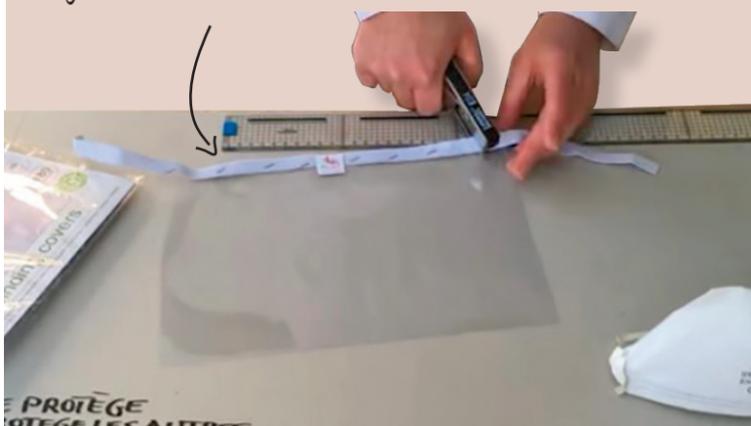
### Les outils



### Étape 1

1 feuille A4 de PVC cristal transparente

1 agrafe tous les 5 cm entre l'élastique et la feuille



### Étape 2



### Étape 3



### Liens utiles pour créer son masque ✓

En ces temps d'incertitude, beaucoup se demandent comment faire pour se protéger efficacement contre le virus. S'il est évident que le port du masque n'est qu'un élément de la formule, son utilisation, couplée aux autres gestes barrières, peut réduire considérablement les risques de contagion. Trois médecins généralistes et un radiologue de Lille ont lancé, le 22 mars dernier, le site <https://stop-postillons.fr>, sur lequel les professionnels de santé regroupent les actions, initiatives et paroles d'experts en termes de création d'écrans anti-postillons (EAP), avec des moyens de fortune parfois : t-shirt, torchon de cuisine, filtre à café, sac d'aspirateur, sopalin, etc.

- L'occasion de montrer aux Français que chacun peut agir à son petit niveau, et avec des petits moyens. Sur cette interface, de nombreux liens vers des cahiers des charges sont disponibles :
- Institut français du textile et de l'habillement : <https://www.ifth.org/>
- Association française de normalisation (AFNOR) : <https://www.afnor.org/> ou <https://latelierdesgourdes.fr/tuto-masque-afnor/>
- Centre hospitalier de Saint-Brieuc : [https://www.ch-stbrieuc.fr/IMG/pdf/tutoriel\\_masque\\_patron.pdf](https://www.ch-stbrieuc.fr/IMG/pdf/tutoriel_masque_patron.pdf)
- Société française des sciences de la stérilisation : <https://urlz.fr/cmrx>
- Vidéo de Daniel Garin, médecin du travail chez Artelia MT2i et ancien médecin du service de santé des armées : <https://youtu.be/7Lg0jnJ3hEo> ■

**PROTECTION /** Employeurs, des masques devront être fournis à vos salariés. Pour autant, choisir le bon modèle ou encore en trouver peuvent se révéler être un vrai casse-tête. Voici quelques conseils de Graine d'emplois pour bien les choisir et savoir où s'en procurer.

## Face au casse-tête des masques



### Comment reconnaître un « masque grand public » ?

Un logo obligatoire pour identifier facilement les « masques grand public »



Vous travaillez avec de la main-d'œuvre agricole : salariée, apprentie, stagiaire ou familiale... dès le 11 mai vous devrez être en capacité de leur fournir des masques. La profession agricole a envisagé, jusqu'à il y a peu, de faire une commande groupée de masques. Après analyse, cela se révèle trop lourd et peu pratique : tout le monde ne veut pas les mêmes masques auxquels se rajoutent les problèmes de livraison et de facturation. Aussi nous vous conseillons de vous approvisionner par vous-même, en proximité.

organiser l'entretien des masques. Pour cela, veillez à une distance d'au moins deux mètres entre salariés : travailler un rang sur deux, en quinconce... Au-delà du masque, prévoir du gel, un point d'eau et du savon, faire un casse-croûte plutôt que des portions avec un verre par personne. Quand les salariés se regroupent dans une salle, pas plus de 10 à la fois, dans 40 m<sup>2</sup>. ■

Pour les partenaires\* de Graine d'emplois, le président, Vincent Pestre

✓ Si vous avez une question, n'hésitez pas à contacter Graine d'emplois au 04 78 19 61 50.

\* Chambre d'agriculture, FDSEA, Jeunes agriculteurs, Agri Emploi, Service de remplacement, Cerfrance Rhône et Lyon, MSA Ain-Rhône.

#### Quels masques choisir ?

- Les masques dits chirurgicaux, jetables, autour de 60 centimes d'euros HT.
- Les masques lavables de 5 à 50 fois, de 2 à 5 euros HT.

Les fiches jointes vous permettent de repérer les bons masques à acheter. Pour les travailleurs qui ne sont pas en contact avec le public, il faut fournir des masques grand public catégorie 2 sinon catégorie 1. Un marquage spécifique doit être apposé sur les masques (pictogramme).

#### Où les acheter ?

- Les grandes surfaces proposent des masques jetables sur commande depuis lundi 4 mai. Les pharmacies et peut-être les buralistes pourront être en capacité d'en vendre rapidement.
- De nombreuses offres sur Internet de masques lavables par lot de 20 ou de 50 : soyez vigilants en vérifiant la certification... et le prix.

#### Combien en faut-il ? Quand le changer ?

- Pour les jetables : 2 par jour et par salarié dans le cas général.
- Pour les lavables : 2 à 4 par salarié pour prendre en compte le temps de lavage et séchage.

Un masque enlevé ne peut être remis et doit être jeté immédiatement. La durée maximale du port du masque doit être de quatre heures. Son port est à adapter en fonction du caractère plus ou moins physique des travaux réalisés. Il doit être changé dès qu'il est humide.

#### Si vous n'en trouvez pas ?

Le plus important, surtout en extérieur, c'est d'abord de respecter la distanciation physique, et à défaut donner des masques en nombre suffisant et

### Masques grand public, Kesako ?

- Ils sont en tissu, le plus souvent lavables et réutilisables ;
- ils ont des propriétés de filtration allant d'au moins 70 % à plus de 90 % de filtration des particules émises d'une taille égale ou supérieure à 3 microns ;
- un logo obligatoire permet de les identifier facilement ;
- une notice d'utilisation permet de les porter et de les entretenir dans des conditions optimales de sécurité ;
- ils ajoutent une barrière physique, notamment en cas de contact étroit avec d'autres personnes. Le port de ces masques doit ainsi s'accompagner du strict respect des gestes barrières ainsi que des mesures de distanciations physique et sociale.

Source : <https://www.economie.gouv.fr/masque-protection-production>

