



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

AGRICULTURE :
KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19



Chantiers de travaux agricoles (CUMA-ETA) : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Quels sont les risques de transmission du COVID-19 ?

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

- 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

- **Le déplacement sur le chantier** : évitez les déplacements à plusieurs dans un même véhicule (risque de favoriser les contacts et difficultés à respecter les gestes barrière et la distance), favorisez l'utilisation individuelle des véhicules personnels (avec remboursement des frais par l'employeur).
- **La liste de ce qu'il faut absolument emmener et mettre à disposition** :
 - dans le véhicule : jerricans d'eau claire, flacons de savon liquide et rouleaux de papier essuie-mains jetable, et si possible du gel hydroalcoolique, des mouchoirs, des lingettes et des sacs-poubelle pour les jeter après usage,
 - les documents obligatoires, en particulier le justificatif de déplacement professionnel,
 - les moyens de communication à distance, en particulier en cas de travail isolé (téléphone, carte bancaire).
- **Les lieux de vie, leur équipement et leur entretien** : atelier, sanitaires, local vestiaires, bureau et salle de réunion, restauration, en organisant le nettoyage renforcé (désinfection des surfaces et zones sensibles : outils, poignées de porte, interrupteurs, bureaux, cafetière, four micro-ondes, fontaine à eau, etc.). Utilisation de lingettes désinfectantes ou de produits à usage domestique ou industriel sans rinçage avec effet désinfectant, antibactérien, en respectant le protocole d'utilisation préconisé par le fabricant (temps de contact...).
- **Le passage des ordres de travaux et instructions et le règlement** :
 - contactez des clients ou adhérents par téléphone, e-mail ou application spécialisée pour la réalisation de travaux et la réservation de matériel,
 - envoyez les factures par courrier électronique ou postal ; privilégiez le paiement par virement bancaire.



- Prévoyez des **bouteilles d'eau individuelles** en nombre suffisant repérées avec le nom de chaque salarié apposé dessus.



- **La programmation des chantiers** :
 - limitez le nombre de personnes et respectez les gestes barrières lors de la passation des consignes quotidiennes,
 - organisez des prises de poste en horaires cadencés de façon à éviter que les ouvriers se croisent,
 - intervenez sur les chantiers les plus éloignés en début de journée ou en début de semaine pour éviter le cumul de fatigue.
- **L'approvisionnement en produits (carburant, semences, phytos, consommables...)** :
 - organisez une livraison conséquente plutôt que de fréquents passages au magasin, silo, etc.,
 - organisez-vous avec les fournisseurs pour éviter les contacts avec le livreur,
 - mettez en oeuvre les gestes barrières lors des phases d'attelage/dételage des machines, si vous travaillez en binôme ou lors de la transmission à l'utilisateur suivant.



1. PRÉPARER

→ La coactivité sur le chantier :

- respectez les règles de distanciation et prévoyez au démarrage du chantier des règles de fonctionnement et de communication (téléphone, SMS, carte bancaire, gestes de commande standardisés) avec les clients ou adhérents et les différents opérateurs/chauffeurs présents,
- limitez le nombre d'utilisateurs pour chaque matériel (ex. : évitez que les engins passent de main en main, privilégiez les chantiers organisés et l'entraide même lors du partage de matériel).

→ En cas d'obligation de travail en binôme (passage d'outil et de matériel...) : **limitez le poids des charges ; prévoyez des outils individuels** (marquage aux initiales).

→ Affichez un message indiquant les consignes de prévention et un numéro de téléphone sur la cabine de l'engin :

Contre le COVID-19

Une seule personne en cabine

Saluez-vous sans vous serrez la main

Un mètre minimum entre chacun

Téléphone ou SMS pour se parler :

.....

Merci !

2. RÉALISER



→ Chez les fournisseurs, réparateurs de matériel :

- n'allez chercher les marchandises commandées qu'après confirmation de leur disponibilité, de leur préparation et du créneau horaire d'ouverture,
- présentez votre commande à la personne chargée de la gestion des flux et restez dans le véhicule, moteur arrêté, pendant que le magasinier prépare la commande,

- chargez la marchandise posée à proximité du véhicule après le départ du magasinier,
- déposez les bons de livraison et ne les récupérez que lorsque votre interlocuteur est à bonne distance,
- lavez-vous ou désinfectez-vous les mains après avoir échangé ou manipulé des objets ou documents (bons de livraison, stylos...).

2. RÉALISER



→ Sur le chantier ou à l'atelier :

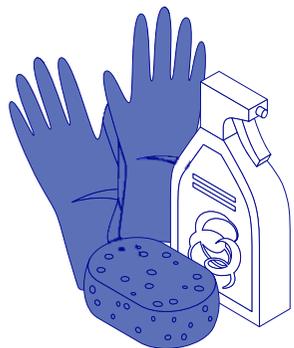
- interdisez l'accès au chantier ou à l'atelier aux personnes non indispensables, notamment les enfants en quête de distractions pendant la fermeture des écoles,
- attribuez un véhicule/machine à une seule personne et interdisez la présence en cabine de plus d'une personne,
- nettoyez la cabine (poignées de porte, volant, commandes...) en début et fin de poste à l'aide de lingettes ou d'un spray (produit domestique ou industriel) ou en cas de changement de conducteur,
- évitez les repas pris en commun : chacun amène son repas et sa boisson pour la journée de travail. Évitez le casse-croûte en commun et le déjeuner dans la maison d'un client/adhérent,
- rappelez les consignes : se laver les mains avant et après le repas ; maintenir une distance de un mètre entre les personnes, ne pas laisser de vaisselle sale dans l'évier ; mettre les déchets dans un sac-poubelle et le fermer après chaque repas ; nettoyer les zones contact du repas (table, chaise...) entre chaque convive ; nettoyer le réfectoire et les ustensiles (micro-ondes, cafetière) après le repas.

→ Port des équipements de protection individuelle (EPI) :

- portez des gants de travail pour éviter les coupures, le cambouis, etc. C'est important pour faciliter le lavage ultérieur des mains,
- lavez-vous les mains chaque fois que vous enlevez un EPI : gants, lunettes, combinaison, masque, casque...
Attention : les gants contaminés portés au visage peuvent être source d'infection. Privilégiez les lavages fréquents des mains plutôt qu'un port permanent de la même paire de gants.
- changez de combinaison chaque jour ou utilisez une combinaison jetable. Procédez à leur lavage/entretien à l'entreprise plutôt qu'au domicile.



3. VÉRIFIER



- Vérifiez avant de partir que le véhicule contient bien les **consommables** prévus et a été réapprovisionné au besoin.
- **Assurez-vous de la couverture réseau pour permettre la communication en cours de chantier** : alerte en cas d'incident, changement de planning ou de consignes...
- **Veillez au respect des consignes de distanciation**, à la disponibilité des produits nécessaires à l'hygiène, à la bonne application des procédures de nettoyage prévues...

→ 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 (risque machines, chutes de hauteur, manutentions, port des EPI, etc.).