

Travail dans un réseau de vente directe Pour lutter contre la propagation du Covid-19, la MSA vous conseille

Si vous travaillez dans un réseau de vente directe (à la ferme, AMAP, circuit court), 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

- ❖ **Magasins à la ferme, marchés de plein vent, points de vente collectifs** : vous avez un magasin de vente à la ferme ou vous livrez à un point de vente collectif, votre établissement fait par conséquent partie de ceux qui peuvent rester ouverts et continuer à recevoir du public. Les marchés de plein vent sont également encore autorisés.
- ❖ **Organisations de type AMAP (associations pour une agriculture paysanne)** : celles-ci doivent tendre vers une sorte de « AMAP-drive ». L'objectif est de limiter au maximum les contacts entre les personnes.



■ Avant le travail

- ❖ **Repensez l'organisation du travail** : définissez des personnes référentes par activité (livraisons, accueil du public, production...), limitez les rotations de poste et favorisez les tâches réalisables de manière individuelle.
- ❖ **Limitez l'accès aux clients** aux seuls lieux où ils doivent effectuer leurs achats.
- ❖ **Balisez le parking** avec un flux entrée/sortie pour éviter les contaminations entre clients.
- ❖ **Organisez la livraison des productions** sur les lieux de vente ou de distribution : sur ces lieux, désignez une personne "relais" qui veillera scrupuleusement à la mise en place des gestes barrières à adopter au contact du public / client.

Travail dans un réseau de vente directe

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



■ Avant le travail

❖ Sur le point de vente (marchés, à la ferme, magasin...) :

- ✓ informez votre clientèle de la mise en place des mesures barrière pour faciliter leur appropriation (interdit aux enfants, une personne à la fois, possibilités de commande / livraison...),
- ✓ prévoyez une affiche sur la porte d'entrée (respecter la distance de sécurité, les marquages au sol...),
- ✓ organisez les files d'attente à l'intérieur (repères au sol pour marquer la distance d'éloignement d'au moins un mètre entre clients et avec le permanent à la caisse, si absence de comptoir assurant cette séparation),
- ✓ organisez les files d'attente à l'extérieur avec un espacement impératif entre les personnes d'un mètre minimum (une personne du point de vente doit pouvoir réguler les entrées et les sorties des clients),
- ✓ laissez à disposition du gel hydroalcoolique pour votre clientèle à l'entrée,
- ✓ envisagez des paniers préparés à l'avance et d'une certaine valeur (par exemple 10 euros, 20 euros, 30 euros...), dans lesquels le contenu (non modifiable) peut être communiqué sur le site internet de l'exploitation ou du lieu de vente ou selon les commandes faites à distance par les consommateurs, et récupérables à un horaire défini,
- ✓ pour les livraisons auprès d'un public abonné, des paniers au nom de leur propriétaire peuvent être livrés dans un lieu précis dans lequel ils seront remis dans le respect des mesures barrière.



❖ Pour les AMAP :

- ✓ prévoyez des créneaux de distribution pour un nombre limité de personnes sur des créneaux de 10 minutes par exemple,
- ✓ dans la mesure du possible, selon la configuration des lieux, prévoyez un circuit de circulation (flux entrée / sortie) permettant une distance de sécurité entre les personnes et évitant les croisements,
- ✓ avant la distribution, informez les adhérents des mesures sanitaires et organisationnelles mises en place : venir sans les enfants, avec son sac personnel et sa boîte d'œufs, muni d'un stylo pour l'émargement, une seule personne par famille. Les personnes fragiles doivent éviter la distribution, organisez si possible une dépose de panier chez ces personnes,
- ✓ préparez si possible les paniers en amont par les producteurs sur la ferme (cagettes de légumes, boîtes d'œufs...) ou par quelques adhérents selon l'organisation prévue (veiller à ce que toutes les consignes et gestes barrière soient respectés lors de la préparation des paniers).
- ✓ munissez-vous du justificatif de déplacement professionnel et de l'accord écrit stipulant que la distribution est autorisée (préfecture, mairie...),
- ✓ pensez à afficher les gestes barrière sur le lieu de votre distribution et l'e-mail envoyé aux adhérents avec les consignes,
- ✓ prévoyez des bidons d'eau claire, du savon et essuie-mains jetables, du gel hydro-alcoolique si l'accès à l'eau courante n'est pas possible.

Travail dans un réseau de vente directe

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



■ Pendant le travail

- ❖ **Livraisons des marchandises** sur le lieu de vente ou de distribution (marchés, à la ferme, magasin, AMAP) :
 - ✓ respecter les règles de distanciation,
 - ✓ lors de la livraison, limitez les contacts avec les personnes chargées de la réception des produits et limitez le passage d'outils entre opérateurs (diable, transpalette...),
 - ✓ pour se passer les charges, pratiquez la pose et la dépose pour éviter le passage direct entre les opérateurs,
 - ✓ déposez les bons de livraison et ne les récupérez que lorsque votre interlocuteur est à bonne distance,
 - ✓ lavez-vous les mains ou solution hydro-alcoolique avant et après chaque livraison après avoir échangé ou manipulé des objets ou documents (bons de livraison, stylos...).

- ❖ **Sur le point de vente** (marchés, à la ferme, magasin...) :
 - ✓ limitez impérativement le nombre de personnes dans l'espace de vente selon la superficie du lieu (éviter des files d'attente aux rayons traditionnels comme aux caisses...),
 - ✓ dans la mesure du possible, affectez une personne par tâche (encaissement, mise en rayon, service...),
 - ✓ incitez les clients à utiliser leur propre sac cabas pour éviter l'utilisation de chariots ou paniers du magasin,
 - ✓ prévoyez une organisation du travail permettant aux opérateurs de pouvoir se laver les mains régulièrement,
 - ✓ déposez les produits sur le comptoir puis faites-les récupérer dans un second temps par le client afin d'assurer une distance minimale de sécurité,
 - ✓ pour les rayons traditionnels : utilisez des pinces ou autre ustensile pour la manipulation des produits pour éviter une préhension à la main. L'usage des gants est possible mais requiert une gestion rigoureuse pour éviter les contaminations croisées, en effet, les gants contaminés portés au visage peuvent être source d'infection,
 - ✓ pour les encaissements : il est conseillé de porter des gants et un masque, il est aussi possible d'aménager une paroi de séparation (en plexiglas, film par exemple), privilégiez le paiement en carte bancaire sans contact sans vous saisir de la carte bancaire du client. Pour les chèques, demandez aux clients d'utiliser leur propre stylo, sinon désinfectez le stylo mis à disposition après chaque usage,
 - ✓ nettoyez régulièrement les balances (plateaux, écran tactile, touches, terminal paiement) en libre-service et le clavier du terminal de paiement,
 - ✓ nettoyez régulièrement les poignées de portes,
 - ✓ pour le personnel : prendre des repas en horaire décalé, si ce n'est pas possible, respecter les règles de distanciation.



Travail dans un réseau de vente directe

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



■ Pendant le travail

❖ Pour les AMAP :

- ✓ communiquez régulièrement et précisément aux adhérents sur le déroulé de la distribution, afin de s'assurer du respect des consignes suivantes : se laver les mains très régulièrement (gel hydro-alcoolique en cas d'absence de point d'eau avec du savon), privilégier la présence d'une seule personne pour les livraisons, aucun adhérent ne doit se servir lui-même en produits,
- ✓ limitez impérativement le nombre d'adhérent dans le local de distribution selon la superficie du lieu,
- ✓ prévoyez une organisation permettant de pouvoir se laver les mains régulièrement,
- ✓ nettoyez régulièrement les matériels collectifs (poignées de portes, diable, cagettes, balances),
- ✓ lorsque la préparation des paniers en amont n'est pas possible, prévoyez une organisation limitant la manipulation des produits par plusieurs personnes.

■ Après le travail

- ❖ **Vérifiez le respect** des consignes de distanciation.
- ❖ **Vérifiez la disponibilité** des produits nécessaires à l'hygiène.
- ❖ **Vérifiez la bonne application des procédures** de nettoyage prévues et l'aération des locaux.
- ❖ **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.
- ❖ **Prenez régulièrement des nouvelles** de l'état de santé (éventuels symptômes, ressenti psychologique, appréhension, incompréhension...) de vos collaborateurs.



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 la vente directe (manutentions, chutes de hauteur, risque routier, travail au froid, etc.)

Les conseillers en prévention, médecins et infirmiers du travail de votre MSA sont à votre disposition à distance (téléphone, messagerie...) pour réfléchir avec vous à la mise en œuvre de ces mesures de prévention en fonction de vos spécificités de production.