

# COVID-19: les bonnes pratiques lors des activités œnologiques et événements œnologiques

Nous vous proposons une série d'affichettes présentant les consignes. Pour les télécharger en JPEG:



<https://vigneron-independant.my.salesforce.com/sfc/p/D0000000DQI7a/2p000000XrL8/fSS4Rs fHMjoVmNqp6vCxoK3RZ1BQPOBdQJOVayrgNjkEt>



Ou bien prenez une photo de ce QR Code avec votre smartphone

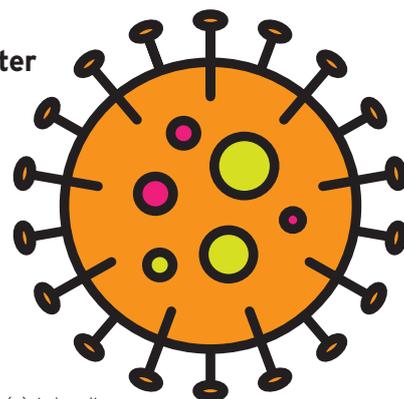
Puis cliquer sur "Télécharger" dans le bandeau en haut de la page web, pour accéder au dossier compressé (à dézipper)



## les bonnes pratiques lors des activités œnologiques et événements œnologiques

En plus des bonnes pratiques à adopter lors de la vente et de la dégustation, il faudra redoubler d'efforts pour assurer la sécurité de votre personnel et des visiteurs lors de la réalisation d'activités œnologiques.

À noter que, selon le décret n°2020-663, vous êtes dans l'obligation d'afficher les mesures d'hygiène et de distanciation physique dites "barrières" pour informer les visiteurs de votre établissement.



Toutefois, le préfet de votre département est habilité à interdire, à restreindre ou à réglementer, par des mesures réglementaires ou individuelles, les activités qui ne sont pas interdites par ce décret.

Les bonnes pratiques à adopter pour se protéger et protéger ses clients:

### Respectez les consignes d'hygiène

- **Lavez-vous les mains** dès la prise de poste, puis régulièrement avec du savon ou du gel hydroalcoolique.
- **Portez un masque ou une visière**
- Si vous disposez de **gants à usage unique**, pensez à les changer régulièrement.
- **Évitez les contacts** physiques avec les visiteurs et vos collègues (comme les poignées de main), évitez également tout contact avec votre peau (notamment votre visage).
- **En présence d'une personne symptomatique** (notamment fièvre et/ou toux, difficulté respiratoire, à parler ou à avaler, perte du goût et de l'odorat), la personne symptomatique devra être isolée dans une pièce qui aura été définie en amont. La personne symptomatique contacte son médecin traitant pour avis médical. Si confirmation d'absence de signes de gravité, retour à domicile en évitant les transports en commun.



### Veillez à l'hygiène de vos locaux

- **Nettoyez et désinfectez** très régulièrement tout votre environnement de travail (mobilier, sols...), surtout ce qui est en contact avec le personnel ou les visiteurs (poignées, caisses, comptoir, tables, verres, crachoirs...)

**Concernant les crachoirs**, les visiteurs devront avoir un crachoir individuel. La solution pourrait être d'utiliser des crachoirs jetables, qui peuvent être remplacés par des verres à eau.



- Nettoyez soigneusement **les verres utilisés** pour le service (eau chaude 60 °C mini et détergent classique, cycle long de lavage) sinon donnez les verres en cadeau ou utilisez des verres jetables.

- Nettoyez régulièrement **les sanitaires** à disposition des clients, en faisant apparaître les gestes barrières.

Ce document regroupe les points essentiels à connaître. Pour consulter l'ensemble des éléments :

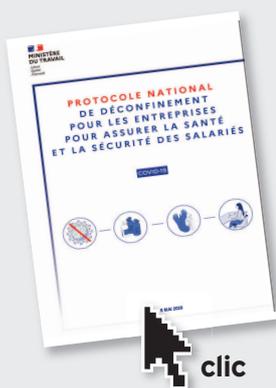
Les bonnes pratiques dans le travail de la filière viticole :



**clic**

<https://ssa.msa.fr/document/lutter-contre-la-propagation-du-covid-19-travail-dans-la-filiere-viticole>

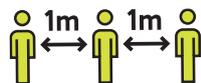
Protocole national de déconfinement pour les entreprises pour assurer la sécurité et la santé des salariés :



**clic**

<https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/protocole-national-de-deconfinement.pdf>

### Lors de l'encaissement :



Vous pouvez mettre en place des **barrières physiques** (vitre plexi, film plastique transparent) pour limiter les contacts entre le personnel de caisse et les clients.

Pour le paiement : privilégiez le **paiement sans contact**. Sinon, nettoyez le terminal après chaque client. Si vous manipulez des espèces, lavez-vous les mains avec du gel hydroalcoolique entre chaque client.

Pour les chèques, invitez les clients à utiliser leur **stylo personnel**, sinon désinfectez celui mis à disposition après chaque utilisation.



### Aménagement et organisation de l'accueil

Optez plutôt pour des prestations et **événements en extérieur**.



Pensez à organiser un **sens de circulation** afin de limiter les croisements.



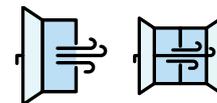
Mettez à **disposition des visiteurs** du gel hydroalcoolique ou un espace pour se laver les mains

Privilégiez l'accueil des visiteurs **sur réservation**, pour limiter le nombre de personnes et préparer leurs venues dans le respect des consignes sanitaires. Invitez-les à réserver et à payer en ligne en avance si c'est possible.

Installez un **nouveau lieu de rendez-vous** pour accueillir les visiteurs pour éviter de les faire entrer dans la boutique/caveau. Aménager ce lieu d'accueil avec le rappel des consignes.

Il n'est pas obligatoire pour les visiteurs de **porter un masque** mais vous êtes en droit de l'imposer dans vos locaux si vous le souhaitez.

Laissez - dans la mesure du possible - les **portes ouvertes, aérez et désinfectez** régulièrement toutes les zones d'accueil.

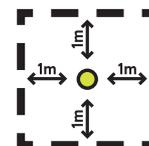


Si vous avez l'habitude de distribuer des documents, privilégiez **un document par personne** qui pourra être emporté ou bien mettre une poubelle à disposition. Mais ne faites pas circuler de support entre les personnes, favorisez un grand tableau explicatif qu'ils ne toucheront pas.

Quant à l'utilisation de matériels (**tablettes, audioguides...**), ils doivent également être individuels et bien désinfectés entre chaque client.

Mettez à disposition **un verre par personne** et rappelez aux visiteurs que celui-ci doit être conservé pour éviter de les mélanger. Un porte verre pourrait être proposé ou une étiquette pour personnaliser son verre et le reconnaître facilement.

Pour la restauration, évitez les buffets libres pour que les visiteurs ne manipulent pas les aliments et ustensiles librement, et **privilégiez des plateaux individuels**.



À tout moment, assurez-vous que vos visiteurs disposent de l'espace nécessaire pour **respecter la distanciation** d'un mètre entre chaque personne.

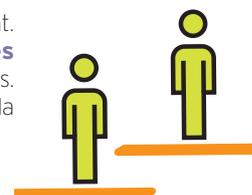
### 4m<sup>2</sup> minimum par personne

Rappel de la recommandation des 4m<sup>2</sup> pour permettre la distanciation physique : "le Gouvernement a choisi de retenir **un critère "universel" d'occupation maximale** des espaces ouverts au public et en milieu de travail", fixé à 4m<sup>2</sup> minimum par personne.

La surface à prendre en compte est la surface résiduelle de l'espace considéré (en déduisant les parties occupées). Par exemple, avec une surface résiduelle de 160m<sup>2</sup>, il est possible d'accueillir 40 personnes (160/4).

Pour **les sanitaires** : pensez à les désinfecter régulièrement. Mettez à disposition des visiteurs des **lingettes nettoyantes** pour les inviter à **désinfecter** eux-mêmes après leurs passages.

Pour la file d'attente, **matérialisez au sol** la distance d'un mètre à respecter.



## Aménagement de vos espaces de visite

■ Pour les visites de vos installations, vérifiez le parcours, le réaménager si besoin et **adaptez vos conditions de visite** :

- Calculez la **jauge des 4m<sup>2</sup>** par personne en incluant les visiteurs et le personnel
- Fermez des espaces de visite si c'est trop compliqué d'y organiser l'accueil des visiteurs
- Mettez des **affiches pour rappeler les consignes**.
- Veillez à toujours faire respecter la distanciation entre toutes personnes présentes dans la pièce. **Matérialisez les 1m de distance** au sol avec des croix.
- **Délimitez la zone du parcours**
- Favorisez au maximum les discours du **guide en extérieur**
- Faites **attention aux membres du personnel** présents dans les installations, informez-les et préparez-les à la venue des visiteurs et aux conditions d'accueil.



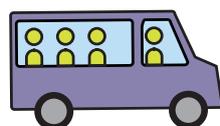
■ Organisez un espace clairement indiqué **pour déposer les verres** en fin de visite, puis récupérez les au fur et à mesure pour les désinfecter rapidement.

**Conseils :** vous pouvez proposer un package avec votre visite qui inclurait une visière et un verre, ainsi le visiteur est protégé et repart avec ses protections et garde un souvenir du domaine!

■ **Limitez les excursions dans des véhicules collectifs**, optez plutôt pour des véhicules individuels (vélo, quad, gyropode...) qui seront à désinfecter minutieusement après chaque utilisation, ou bien l'utilisation du véhicule personnel du client ou encore la marche à pied !



Toutefois si vous n'avez pas d'alternative à votre offre habituelle et que vous continuez les visites en véhicule collectif, veillez à respecter les conditions suivantes :



- **1 visiteur par banquette**,
- port du masque recommandé,
- ouvrez les fenêtres dès que cela est possible pour aérer et
- **désinfectez régulièrement volant et sièges.**

### POUR L'ACTIVITÉ "VENDANGEUR D'UN JOUR" :

- **Espacez les participants** dans les rangs de vignes
- Distribuez des **outils individuels** que vous désinfecterez ensuite
- Proposez **un kit à la vente** qui inclut le matériel

■ Si vous proposez des prestations comme des **dégustations accords mets & vins** ou des **apéros gourmands** :

- Tous les visiteurs accueillis ont une place assise.
- Une même table ne peut regrouper que des personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble, dans la limite de dix personnes.
- Une distance minimale d'un mètre est garantie entre les tables occupées par chaque personne ou groupe de personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique.
- Le port du masque de protection est obligatoire pour le personnel des établissements et pour les visiteurs lors de leurs déplacements au sein de l'établissement.



Cette information ne saurait se soustraire aux textes réglementaires en vigueur. Malgré l'attention portée à la rédaction et à l'actualisation de cette note, compte tenu de la fréquence des changements réglementaires, le rédacteur ne peut assumer aucune responsabilité, directe ou indirecte, du fait des informations qui y sont contenues, des éventuelles erreurs ou omissions. Ces informations sont de nature à évoluer.

Source : Décret n° 2020-663 du 31 mai 2020 : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041939818&dateTexte=20200603>

Ce document a été élaboré avec l'aide du Protocole de Vin & Société



Vignerons Indépendants de France - Pôle Développement des entreprises  
18, Avenue Winston Churchill  
CS 60009  
94220 CHARENTON-LE-PONT  
tél: + 33 (0) 1 53 66 33 00 - fax: + 33 (0) 1 53 66 33 01  
info@vigneron-independant.com  
[www.vigneron-independant.com](http://www.vigneron-independant.com)