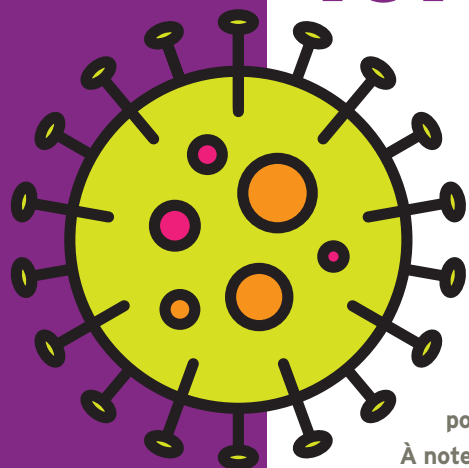


COVID-19

les bonnes pratiques

lors de la vente de vins au domaine



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



<https://vigneron-independant.my.salesforce.com/sfc/p/D000000DQI7/a/2p000000XrL8/fSS4Rs fHMjoVmNgp6vCxoK3RZ1BQPOBdQJOVayrgNJkEt>



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)



Pour continuer de vendre et d'accueillir les visiteurs, il est important de mettre en place un protocole pour assurer un accueil sécurisé et responsable.

À noter que, selon le décret n°2020-548, 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.
- Pensez au **port du masque ou d'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.

- Il est déconseillé de rendre accessible **les espaces pour enfants**, ni même de leur donner des jeux.

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



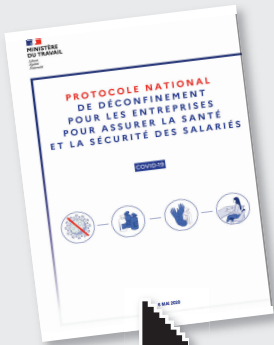
Ce document regroupe les points essentiels à connaître. Pour consulter l'ensemble des éléments :

Les bonnes pratiques dans le travail de la filière viticole :



<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 :



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

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.

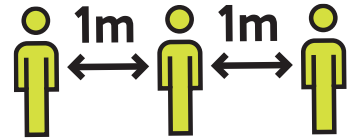
Ce document a été élaboré avec l'aide du Protocole de Vin & Société



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

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



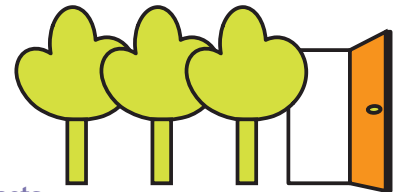
■ Pour le paiement : privilégiez le **paiement sans contact**. Sinon, nettoyez le terminal après chaque client. Si vous manipulez des espèces, lavez-vous les mains avec du gel hydroalcoolique entre chaque client. **Pour les chèques**, invitez les clients à utiliser leur **stylo personnel**, sinon désinfectez celui mis à disposition après chaque utilisation.

■ Demandez à **vos clients** s'ils **ont leur propre sac**, et laissez les y mettre eux-mêmes les produits qu'ils ont achetés.

■ Si vous devez accompagner des clients à leur voiture avec les produits qu'ils ont achetés (personnes âgées, achats volumineux), **ne touchez pas** directement les véhicules.

L'organisation de vos espaces

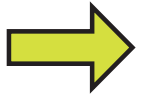
■ Privilégiez les **dégustations en extérieur**



■ Faites connaître les **bonnes pratiques** en apposant les affiches avec les consignes pour les visiteurs à l'entrée et à l'intérieur du caveau de dégustation.

■ Laissez les **portes ouvertes pour limiter les contacts** et veillez à aérer régulièrement.

■ Favorisez la mise en place d'une entrée et d'une sortie différentes et organisez **un sens de circulation** pour éviter que les personnes ne se croisent.



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

■ Veillez à toujours faire respecter la distanciation entre toutes personnes présentes dans la pièce. **Matérialisez les emplacements** sur les tables et **les 1m de distance au sol** avec des autocollants.



■ Veillez à toujours faire respecter la distanciation entre toutes personnes présentes dans la pièce. **Matérialisez les emplacements** sur les tables et **les 1m de distance au sol** avec des autocollants.

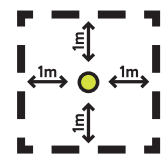
■ Indiquez aux visiteurs qu'ils peuvent aussi commander en ligne pour leurs prochains achats.

■ Le port du **masque** par les visiteurs est fortement recommandé dans vos espaces extérieurs. Il est **obligatoire dans vos espaces clos**.

■ Limitez le nombre de personnes : **4m² minimum par personne**

“Sur la base de l'avis du Haut Conseil de la santé publique, le Gouvernement a choisi de retenir un critère “universel” d'**occupation maximale** des espaces ouverts au public et en milieu de travail (“jauge”).

Il a été fixé à **4m² minimum par personne**, ce qui doit permettre de garantir une distance minimale de 1 mètre autour d'une personne (dans toutes les directions).”



“La surface de l'établissement à prendre compte par l'employeur ou l'exploitant est la surface résiduelle de l'espace considéré, c'est-à-dire la surface effectivement disponible pour les occupants, déduction faite des parties occupées.”

Par exemple : “Un établissement disposant d'une surface résiduelle de 160 m² pourrait accueillir simultanément 160 : 4 = 40 personnes ou salariés.”

Source : Décret n° 2020-548 du 11 mai 2020 : https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?sessionId=3766C3A72A6EC16C3F277BAD9C7A21D8.tplgfr33s_2?cidTexte=JORF-TEXT000041865329&dateTexte=29990101