

GUIDE DES VENDANGES
PLAN DE PROTECTION COVID-19
SEPTEMBRE 2020

**DOMAINE
GRISONI**
depuis 1937

Grillette®
Les horlogers du vin®

PREAMBULE

Ce guide liste les mesures qui doivent être mises en œuvre et suivies afin d'assurer la protection de la santé du personnel, notamment vis-à-vis d'une contamination au Coronavirus COVID 19.

L'ensemble des mesures décrites dans ce guide sont prises afin de garantir le bon déroulement des vendanges. Les vendanges et les vinifications sont une période essentielle au domaine et une priorité absolue.

Toute personne ne respectant pas ces mesures se verra renvoyée chez elle sur le champ. Le salaire ne sera pas assuré. Ceci s'applique à l'ensemble du personnel (fixe comme saisonnier).

Si l'ensemble de ces mesures ne sont pas respectées, l'ensemble sera durci. Exemple : port du masque obligatoire pour l'ensemble des employés durant toute la journée.

Durant la période des vendanges il est demandé aux employés d'être aussi particulièrement vigilant dans le cadre de leur sphère privée et de se conformer strictement aux mesures en vigueur. Il est demandé d'éviter tout comportement et lieux à risque.

De plus, tous les employés devront fournir à la direction avant d'entrée en fonction, la liste des pays visités les 15 jours précédents la prise de poste.

Table des matières

RECOMMANDATIONS GENERALES	3
TRANSPORT	5
RESTAURATION	6
HERBERGEMENT	7
VIGNE	8
RECEPTION DE LA VENDANGE	9
ANNEXES	10
ANNEXE 1 : MEMO DESTINÉ AUX VENDANGEURS.	11
ANNEXE 2 : LIENS ET CONTACTS UTILES	12



RECOMMANDATIONS GENERALES

Diffuser largement les recommandations sanitaires définies pour la période des vendanges, au personnel des deux Domaines et aux personnes extérieures.

- ➔ Affichages multiples visibles et clairs concernant les gestes barrières, dans tous les lieux fréquentés (toutes les caves, magasin, lieux de pose, sanitaires, ...)
Signaler tous les postes / stations de lavage de main ou désinfection
- ➔ Assurer la bonne diffusion des informations des consignes de sécurité sanitaire : oral + écrit.
- ➔ Veiller à ce que les consignes soient comprises de tous. Si besoin : traductions
- ➔ Informer tous les visiteurs extérieurs : clients, livreurs, prestataires.

Respecter une distance minimale de 1.5m entre les personnes à tout moment

- ➔ Port du masque dans les situations où les distances ne sont pas respectables : durant tous les transports.
- ➔ Les masques ne doivent pas trainer. Ils sont jetés dans un sac poubelle bien fermé et mis à la benne tous les jours.
- ➔ Rappeler le bon usage du port du masque.
- ➔ Des masques sont fournis gratuitement par l'entreprise chaque jour.

Faire respecter de façon stricte les consignes de lavage fréquent des mains

- ➔ Privilégier le lavage des mains à l'eau et au savon. Indiquer les stations.
- ➔ A disposition à chaque station de lavage : eau, savon, essuie-mains à usage unique ou solution hydroalcoolique et sacs poubelles
- ➔ Utilisation de gants pour tous les vendangeurs et porteurs, trieurs à la cave.

Surveillance accrue de l'état de santé des salariés

- ➔ Tous les salariés doivent informer l'employeur en cas de quelconque symptôme inhabituel : température plus élevée, mal de tête, désordre gastrique, perte de goût, perte d'odorat.
- ➔ La température de tous les employés sera prise systématiquement tous les matins. En cas de température élevée, l'employé sera renvoyé chez lui et placé en quarantaine pour une durée de 10 jours.



Limitation des accès et contacts entre différentes personnes

- ➔ Les bureaux sont réservés aux employés fixes et interdits aux saisonniers.
- ➔ Toute question administrative passera par la cheffe de culture, le/la chef de cave ou la régisseur.
- ➔ L'accueil des saisonniers se fait à l'extérieur, en respectant les distances minimales et par l'équipe technique uniquement.
- ➔ Des équipes, binômes, trinômes, vont être constituées et ne devront pas rentrer en contact les uns avec les autres.
 - Équipe de cave
 - Différentes équipes vignesCes équipes seront fixes et ne changeront pas entre le début et la fin des vendanges (transport, restauration, hébergement).
- ➔ Aération très régulière de tous les accès et locaux.
- ➔ Nettoyage et désinfection régulière des véhicules d'entreprise

Gestion de la clientèle en période de vendanges

- ➔ Aucune visite de la cave n'est autorisée en période de vendanges.
- ➔ Les clients resteront strictement au caveau.



TRANSPORT

Dans le cas où c'est possible (équipes locales), privilégier les modes de transport individuels et l'arrivée du personnel directement aux abords de la parcelle / avec défraiement éventuel.

- ➔ Tous les passagers portent le masque.
- ➔ Ils occupent toujours la même place.
- ➔ Toujours le même conducteur du même véhicule.
- ➔ Conserver les mêmes équipes dans les mêmes voitures
- ➔ Désinfection des mains obligatoire avant de monter dans le véhicule.
- ➔ Eviter les regroupements au moment de la montée et descente des véhicules
=> si pas possible, port du masque en continu.
- ➔ Le masque n'est enlevé que lorsque le travail commence (lorsque l'on commence à couper)
- ➔ Aération fréquente voire continue des véhicules (fenêtres ouvertes lors du stationnement durant les pauses. Attention en cas d'intempéries !)
- ➔ Assurer la désinfection tous les soirs de tous les véhicules
 - Nettoyage des poignées int et ext, volant, plastiques etc. à l'alcool.



RESTAURATION

Respecter de façon stricte les consignes de lavage des mains avant toute consommation et restauration

- ➔ Désinfection obligatoire des mains avant de manger (midi ou lors des collations)
- ➔ Pour les collations du matin et après-midi :
 - Préparation des collations : désinfection des mains et port de masque.
 - La distribution est faite par 2 personnes attitrées, ayant désinfecté leurs mains et portant un masque et gants (une personne pour les boissons, une personne pour la nourriture)
 - Désinfection des mains des employés désirants une collation (poste de désinfection avant les postes de distribution)
 - Boissons dans des gobelets à usages uniques
 - Tous les déchets sont mis dans des sacs poubelles qui seront tout de suite hermétiquement fermée.

ATTENTION : Si les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire ne peuvent être respectées, les collations seront supprimées.

- ➔ Poubelles : de multiples poubelles avec clapets sont mises en place au sein du domaine et dans les endroits stratégiques.
- ➔ Aérer en continue toutes les pièces dans lesquelles il y a eu de la restauration.
- ➔ Privilégier les repas à l'extérieurs.
- ➔ Les repas sont pris entre équipes, pas de mélange des équipes.
- ➔ Distanciation des équipes pendant les repas : installation de tables à divers endroits du domaine.
- ➔ Désinfection quotidienne après chaque repas des tables, poignées de porte, ustensiles.
- ➔ Pas de préparation culinaire sur place, ni d'utilisation de poêles et casseroles.
- ➔ Accès micro-onde : désinfection poignée + boutons avant et après utilisation par chaque personne. Si non respect => suppression des micro-ondes.
- ➔ Utilisation des frigos : tous les aliments sont dans des emballages hermétiquement fermés, rien n'est laissé entamé et ouvert dans les frigos. Désinfection à chaque ouverture et fermeture du frigo. Idem, en cas de non-respect, nous nous verrons dans l'obligation de supprimer les frigos.
- ➔ Couverts : utilisation de couverts à usages uniques / enlever toute la vaisselle réutilisable ?
- ➔ Une gourde 100% personnelle sera offerte à chaque employé en début de vendange.



HERBERGEMENT

Veiller en tout temps et en toute situation au respect de la distance minimale d'un mètre. Respecter les consignes de lavage des mains à l'entrée des locaux. Une station sera à disposition. Éviter les regroupements

Le logement dans l'abris PC Cornaux est au risque des vendangeurs.

Une personne est nommée responsable de la protection santé et assure le suivi des mesures

- ➔ Limiter le nombre de personne dans chaque chambre.
- ➔ Un espace de 2 lits entre chacun / alternance haut et bas.
- ➔ Désinfecter les surfaces après utilisation : tables, chaises, cuisine.
- ➔ Mise à disposition du désinfectant : à l'entrée, sur les tables, dans la cuisine.
- ➔ Mise à disposition des sacs poubelles et organiser l'enlèvement régulier.
- ➔ Assurer un nettoyage régulier des sanitaires et douches : organisation aux employés à trouver entre eux.
- ➔ Ne pas se prêter des affaires ou du matériel.
- ➔ Nettoyage des sanitaires : chaque personne doit désinfecter les sanitaires après passage. Disposer du savon ou solution hydroalcoolique à proximité.
- ➔ Définir des emplacements pour chaque groupe par frigo.
- ➔ Définir une alternance pour désinfection des poignées et locaux.
- ➔ Mettre des masques à disposition pour ceux qui font la cuisine.



VIGNE

Respecter de façon stricte les consignes de lavage de main, distances minimales et port du masque.

- ➔ Chaque vendangeur possède sa petite bouteille de solution hydroalcoolique personnelle pour pouvoir se nettoyer les mains aussi souvent que nécessaire. Nous assurons le rechargement de celles-ci.
- ➔ Avant les collations, tous les travailleurs doivent se désinfecter les mains (poste obligatoire).
- ➔ Respect des distance minimales de sécurité (1.5m) y compris pendant les pauses et éviter les regroupements.
- ➔ Outils individuels : chacun son sécateur, pas d'échange de matériel entre les personnes.
- ➔ Port du masque obligatoire durant les transports.
- ➔ Port des gants durant la coupe, désinfectant sur les gants.
- ➔ Nettoyage intensif des caissettes à vendange : à l'eau chaude.
- ➔ Si les distances minimales ne peuvent être respectées => port du masque.
- ➔ Groupes de vendangeurs (binômes, trinômes, ...) restent inchangés du début à la fin des vendanges.
- ➔ Les équipes vignes restent loin des équipes caves et administration. Ils ne sont pas autorisés à entrer dans les locaux.
- ➔ Pour le passage des caissettes et autres charges : ne pas passer en direct mais privilégier la pose et dépose.



RECEPTION DE LA VENDANGE

Respecter de façon stricte les consignes de lavage de main, distances minimales et séparation des équipes.

- ➔ Lavage de main à chaque prise de poste (table de tri, pressoir, cuverie, ...) dans les stations de lavage prévues à cet effet.
- ➔ Respecter les distances de sécurité de 1.5m, y compris pendant les pauses et éviter tout regroupement.
- ➔ Porter un masque dans les conditions où les distances ne peuvent être respectées.
- ➔ Privilégier l'usage des outils individuels. Le cas échéant, désinfection à chaque usage d'outils, appareils, véhicules (mettre des « pschitt » alcool partout).
- ➔ Pour le passage des caissettes et autres charges : ne pas passer en direct mais privilégier la pose et dépose.
- ➔ Assurer un nettoyage régulier des locaux (quotidiennement) et du matériel (+ rambardes etc...) à la fin de la journée.
- ➔ Limiter strictement l'accès aux caves aux personnes indispensables.
- ➔ Désinfection des chariots élévateurs après chaque déchargement.
- ➔ Distance à respecter sur la table de tri. Le cas échéant port du masque.
- ➔ Etablir des équipes de cavistes / binômes qui ne changeront pas.

ANNEXES

- ➔ ANNEXE 1 : Memo destiné aux vendangeurs.
- ➔ ANNEXE 2 : Protocole de prise en charge des personnes symptomatiques.
- ➔ ANNEXE 3 : Liens et contacts utiles.
- ➔ ANNEXE 4 : Questions / réponses quarantaine pour les voyageurs rentrant en Suisse.
- ➔ ANNEXE 5 : Consignes sur la quarantaine.

ANNEXE 1 : MEMO DESTINÉ AUX VENDANGEURS.

ANNEXE 2 : LIENS ET CONTACTS UTILES

Liens :

Site OFSP (Office Fédéral de la Santé Publique) :

<https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home.html>

Liste des pays à risques :

<https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/empfehlungen-fuer-reisende/quarantaene-einreisende.html#-16815908>

Formulaire pour les personnes rentrant d'un pays à risque :

<https://www.ne.ch/autorites/DFS/SCSP/medecin-cantonal/maladies-vaccinations/Pages/Covid-19-Formulaire-annonce-retour.aspx>

Evaluer sa situation et ses risques : <https://coronavirus.unisante.ch/evaluation>

Contacts utiles :

En cas de symptômes :

1/ Évaluez votre risque sur : <https://coronavirus.unisante.ch/evaluation>

2/ Appelez le centre de tri infirmier au 032 886 888 0.

Si votre état se dégrade ou si vous avez de la peine à respirer, appelez rapidement votre médecin traitant ou la Centrale Téléphonique des Médecins de Garde de votre Canton ([liste](#)).

En cas d'urgence vitale, appelez le 144. En cas de symptômes persistants après 10 jours, contactez avec votre médecin traitant ou la hotline téléphonique de votre canton (pour Vaud : 0800 316 800 ; pour Neuchâtel : 032 889 11 00 ; pour le Valais : 058 433 0 144).