



## Mesures contre la propagation du COVID-19 sur les exploitations maraîchères et fruitières

État au 31 mars 2020

L'OFSP a lancé la campagne « [Voici comment nous protéger](#) » pour assurer la protection de la population. En outre, des [recommandations](#) ont été mises en ligne pour les employeurs. Les entreprises sont également tenues de mettre en œuvre les [mesures de la Confédération](#) sur les places de travail. Enfin, le [FAQ de l'OFAG](#) donne des informations supplémentaires pour la mise en œuvre des mesures sur les exploitations.

En collaboration avec les autorités, les fédérations du secteur maraîcher et du secteur fruitier ont élaboré des Bonnes pratiques pour les exploitations. Ces Bonnes pratiques visent à répondre à des questions d'organisation quotidienne des exploitations. Indépendamment du présent document, les exploitations restent tenues d'appliquer les dernières mesures conformément aux dispositions des autorités.

### Situation actuelle et questions sanitaires

[Office fédéral de la santé publique \(OFSP\)](#)

Infoline de l'OFSP (24/7) : +41 58 463 00 00

Cette ligne d'information ne donne pas de conseils médicaux. Vu le grand nombre de demandes, il faut compter avec une longue durée d'attente.

### Informations des cantons

De nombreuses questions relèvent de la compétence des cantons. Le site [www.ch.ch/coronavirus](http://www.ch.ch/coronavirus) comporte des liens vers les sites web des cantons. Vous y trouverez des informations sur le nouveau coronavirus ainsi que des adresses de contact.



<b>Généralités</b>	
Informers les collaborateurs	<ul style="list-style-type: none"><li>- Envoyer un courrier aux collaborateurs avec les modifications et les directives de l'OFSP</li><li>- Accrocher les directives de l'OFSP sur l'exploitation (ne pas serrer la main, se laver les mains, distance de sécurité d'au moins 2 m pour tous les travaux, etc.) et procéder aux adaptations nécessaires (poubelles avec couvercle pour jeter les mouchoirs)</li><li>- Imprimer et accrocher les directives en portugais, polonais, roumain, bosniaque, etc. ; divers matériaux de la campagne de l'OFSP peuvent être téléchargés gratuitement dans plusieurs langues ici : <a href="https://bag-coronavirus.ch/downloads/">https://bag-coronavirus.ch/downloads/</a></li><li>- Informer les collaborateurs que les règles de distance et d'hygiène doivent aussi être respectées pendant les pauses et dans tous les locaux communs (cuisine, salle à manger, etc.)</li></ul>
Hygiène en général	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nettoyer régulièrement les poignées de porte, les boutons d'ascenseur, les rampes d'escalier, les machines à café ou d'autres objets touchés fréquemment par de nombreuses personnes</li><li>- Augmenter éventuellement les ressources pour le nettoyage ; donner la priorité à la désinfection</li></ul>
Employés vulnérables	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sont considérées comme vulnérables, les personnes à partir de 65 ans et les personnes atteintes d'un cancer ou souffrant de diabète, d'une faiblesse immunitaire due à une maladie ou à une thérapie, d'hypertension artérielle, d'une maladie cardio-vasculaire ou d'une maladie chronique des voies respiratoires.</li><li>- Les employés vulnérables ne doivent pas venir au travail et si possible travailler chez eux.</li><li>- Les candidatures de telles personnes ne peuvent pas être prises en compte pour le moment.</li></ul>
Main-d'œuvre étrangère	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aucuns collaborateurs étrangers faisant partie d'un groupe à risques ne doivent être engagés.</li><li>- Aucune mesures de quarantaine ne sont prévues par les autorités si ces collaborateurs peuvent entrer en Suisse.</li><li>- L'employeur doit respecter les règles de distance dans les locaux communs. Chaque collaborateur doit disposer d'une propre chambre et les locaux communs (cuisine, salle de bain) doivent être utilisés à tour de rôle ou en respectant une distance minimale de 2 m. Si cela n'est pas possible, il</li></ul>



	faut étudier la possibilité de placer les collaborateurs dans des hôtels vides.
Collaborateurs enrhumés (sans fièvre, ni toux)	Ils peuvent travailler pour autant que les règles d'hygiène et de distance puissent être respectées strictement. En cas d'incertitudes, vous pouvez contrôler sur <a href="https://check.bag-coronavirus.ch/screening">https://check.bag-coronavirus.ch/screening</a> ou sur <a href="https://coronavirus.unisante.ch/">https://coronavirus.unisante.ch/</a> (disponible en 10 langues) si une consultation médicale est nécessaire.
Collaborateurs avec des symptômes d'une maladie aiguë des voies respiratoires (toux, maux de gorge, difficulté à respirer avec ou sans fièvre)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ils doivent rester à la maison (isolation).</li><li>- Si les symptômes surviennent au travail -&gt; le collaborateur informe la direction et s'isole immédiatement chez lui.</li><li>- Le collaborateur clarifie par <b>téléphone</b> ce qu'il doit faire avec son médecin traitant ou un médecin de la région.</li><li>- Il faut interdire à tout collaborateur malade de travailler.</li></ul>
Collaborateurs positifs au test SARS-Cov2	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Le collaborateur informe immédiatement l'employeur et reste au minimum 10 jours et jusque 48 heures après la fin des symptômes chez lui.</li><li>2) Le collaborateur clarifie la question suivante :<ul style="list-style-type: none"><li>- Avec qui le collaborateur a-t-il été en contact étroit ?</li></ul>Définition de l'exposition significative = contact vocal &lt;2m et &gt;15 minutes</li><li>3) La direction veille à ce que tous les collaborateurs potentiellement exposés soient identifiés et s'isolent aussi chez eux.</li><li>4) Tous les collaborateurs non concernés<ol style="list-style-type: none"><li>a. SANS symptômes peuvent continuer à travailler tant qu'ils ne développent pas de symptômes.<ul style="list-style-type: none"><li>- Ils doivent se surveiller eux-mêmes activement quant à la présence de fièvre ou d'une infection des voies respiratoires.</li><li>- Ils doivent respecter strictement les mesures d'hygiène, surtout le lavage des mains.</li></ul></li><li>b. S'ils présentent des symptômes -&gt; cf. point « Collaborateurs avec des symptômes d'une maladie aiguë des voies respiratoires »</li></ol></li></ol>
Quand, les collaborateurs peuvent-ils refuser de travailler ?	Les collaborateurs ne peuvent pas refuser de travailler en prétextant qu'il existe un risque diffus de contracter la maladie au travail. Des éléments clairs plaidant en faveur d'un risque accru de contamination doivent exister, afin qu'un collaborateur ait le droit de refuser de venir au travail. En cas de présence des tels éléments, l'employeur doit



	<p>prendre les mesures de protection nécessaires et raisonnables. La question de savoir si ces mesures sont suffisantes ne dépend pas seulement de la situation générale du risque, mais aussi de la situation individuelle (type d'exploitation, genre de travail, contact avec l'extérieur, lieu de travail, etc.). Tant que les employés sont aptes à travailler, qu'il n'existe pas de soupçons qu'ils sont contaminés et qu'ils ne sont pas malades, le travail doit se poursuivre comme d'habitude.</p>
L'employeur doit-il continuer de verser le salaire ?	<p>En cas de refus justifié de travailler, p. ex. en raison d'une décision administrative (p. ex. décision de mise en quarantaine) ou parce que l'employeur ne prend pas les mesures de protection nécessaires, l'employé doit ou peut rester chez lui, et ce en touchant le salaire entier de la part de l'employeur. En cas de mise en quarantaine par un médecin, il existe éventuellement un droit à toucher une allocation pour perte de gain (APG). Les caisses de compensation sont responsables dans un tel cas. L'employeur peut exiger des collaborateurs en quarantaine qu'ils travaillent chez eux pour autant que cela soit acceptable et faisable. L'employeur ne peut pas exiger que le collaborateur prenne ses vacances pendant sa quarantaine. La compensation des heures supplémentaires est controversée.</p>
Documentation de la culture	<ul style="list-style-type: none"><li>- Documentation compréhensible des travaux principaux ainsi que plans des parcelles, applications de produits phytosanitaires etc. classée de manière centralisée sur l'exploitation et pouvant être mise si nécessaire à la disposition de tiers pour expliquer les mandats</li><li>- Définir et expliquer les plans des parcelles, les voies de travail et les périmètres</li></ul>
Autocontrôle	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aucuns indices ne laissent supposer actuellement que les denrées alimentaires ou l'eau potable pourraient propager le coronavirus. Des mesures spécifiques supplémentaires ne sont donc pas nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire. Les concepts d'hygiène et de lavage existant dans le cadre de l'autocontrôle et remplissant les dispositions légales suffisent en cas d'application systématique.</li><li>- L'autocontrôle doit être maintenu, notamment le système de l'analyse des risques et des points de contrôle critiques, l'échantillonnage et l'assurance des bonnes pratiques.</li></ul>

Étape de travail	Dispositions OFSP	Bonnes pratiques
Collaborateur		



Temps libre	Réduction maximale des sorties ; pas de rassemblement de plus de 5 personnes ; distance de 2 m ou bref contact (au max. 15 min.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contact avec d'autres personnes limité au maximum !</li><li>- Les collaborateurs devraient rester sur l'exploitation.</li></ul>
Début de travail	Pas de rassemblement de plus de 5 personnes ; distance de 2 m	Début échelonné du travail, pause échelonnée, etc.
Pause-café, repas de midi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pas de rassemblement de plus de 5 personnes ; distance de 2 m</li><li>- Ne pas partager les tasses, verres, vaisselle ou ustensiles ; veiller à ce que la vaisselle soit lavée à l'eau et au détergent après utilisation</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- De manière échelonnée dans le groupe ou en limitant le nombre de personnes ; limiter le nombre de places (p. ex. enlever des chaises) selon la grandeur de la cafétéria</li><li>- Rappeler au personnel que les tasses, verres, vaisselle et autres ustensiles ne doivent pas être partagés et que la vaisselle doit être lavée après utilisation</li></ul>
Hygiène	<ul style="list-style-type: none"><li>- Se laver régulièrement les mains au savon et à l'eau</li><li>- Désinfecter régulièrement les surfaces de travail, claviers, téléphones et outils, surtout s'ils sont utilisés par plusieurs personnes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Toutes les personnes dans l'entreprise doivent se laver régulièrement les mains au savon et à l'eau, notamment avant d'arriver à la place de travail ainsi qu'avant et après les pauses.</li><li>- Lorsque cela n'est pas possible, des désinfectants doivent être mis à disposition (stations de désinfection).</li><li>- Demander aux collaborateurs de se laver les mains avant et après chaque activité</li><li>- Instruire les collaborateurs</li><li>- Désinfecter régulièrement les écrans des téléphones mobiles</li></ul>
Visites et livraison de marchandise	Distance de 2 m	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interdire les visites inutiles (interdiction aux tiers)</li></ul>



		d'accéder aux locaux de l'entreprise) - Interdire les visites aux personnes de plus de 65 ans - Aller chercher la marchandise à l'extérieur et ne pas se faire livrer sur l'exploitation - Accrocher des avertissements
<b>Serre</b>		
Travail dans la serre	- Pas de rassemblement de plus de 5 personnes ; distance de 2 m - Désinfecter régulièrement les surfaces de travail et les outils, surtout s'ils sont utilisés par plusieurs personnes	- Travail échelonné par groupes de 5 personnes à des heures différentes - Répartir les places de travail - Respecter les règles d'hygiène (tapis, gants, désinfection des outils, y c. téléphones portables, désinfection des mains, etc.)
<b>Conditionnement</b>		
Ligne de conditionnement et de lavage	Pas de rassemblement de plus de 5 personnes ; distance de 2 m	- Travail échelonné par groupes de 5 personnes à des heures différentes - Réduire si possible le nombre de personnes - Marquer les distances au sol avec des bandes adhésives ; utiliser des bâches ou des parois de séparation si les distances ne peuvent pas être respectées - Ou porter des vêtements et des masques de protection
<b>Entreprises de transformation</b>		
Lignes de transformation	Pas de rassemblement de plus de 5 personnes ; distance de 2 m	- Travail échelonné par groupes de 5 personnes à des heures différentes - Réduire si possible le nombre de personnes - Marquer les distances au sol avec des bandes adhésives ; utiliser des bâches ou des parois de



		séparation si les distances ne peuvent pas être respectées - Ou porter des vêtements et des masques de protection
<b>Plein champ</b>		
Transport	Pas de rassemblement de plus de 5 personnes ; distance de 2 m	- Ne remplir la camionnette que de moitié - Pas plus de 5 personnes et respecter la distance de sécurité - Faire plusieurs trajets ou utiliser plusieurs véhicules (éventuellement des véhicules privés)
Planteuse	Pas de rassemblement de plus de 5 personnes ; distance de 2 m	Plus de 5 personnes sont nécessaires et la distance de sécurité ne peut pas être respectée ; travailler par conséquent avec des masques ou installer des parois de séparation
<b>Magasins à la ferme</b>		
Distance à la place de travail	Pas de rassemblement de plus de 5 personnes ; distance de 2 m	- Mettre à disposition un désinfectant pour les mains à l'entrée - Faire des marques au sol pour garantir le respect de la distance entre les collaborateurs et les clients - Ne laisser entrer que quelques personnes dans le magasin (1 personne pour 10 m <sup>2</sup> de surface de vente) - Transférer la file d'attente à l'extérieur (et respecter la distance de 2 m)