



solutions-pro-tourisme-paysdelaloire.fr, un dispositif web de [Solutions&co](#),
l'agence de développement économique des Pays de la Loire.

Reprise d'activité AGRITOURISME : Abécédaire et liens utiles

Ce document synthétique a été réalisé par Solutions&co et les trois réseaux Agritourisme en Pays de la Loire : Accueil paysan, Bienvenue à la ferme, Gîtes de France.

Volontairement pratique, il n'apporte pas de réponses scientifiques et/ou médicales. Solutions&co ne pourra pas être tenue pour responsable d'une éventuelle contamination qui surviendrait dans un établissement malgré l'application des mesures proposées.

Même s'il s'agit d'un document évolutif, avec des mises à jour, [Solutions&co](#) vous incite fortement à vous tenir informés des décisions à venir et à vous référer à [vos interlocuteurs réseaux](#).

DEUX MANIÈRES DE LE CONSULTER :

PAR MOTS CLÉS OU PAR PRESTATIONS AGRITOURISTIQUES

ACCUEIL :

- Référentiel d'accueil des enfants Bienvenue à la ferme – document à venir
- [Note d'information Accueil paysan pour les personnes accueillies](#)

ACCUEIL PÉDAGOGIQUE :

- document Accueil paysan à venir
- [FAQ Covid-19 pour les accueils collectifs de mineurs](#) (site jeunes.gouv.fr)

ACOMPTE / ARRHEES : lien site [service-public.fr](#)

ACTUALITÉS :

- [site gouvernement.fr](#)
- [site Solutions pro tourisme](#)

AÉRATION : privilégier les espaces en plein air. A défaut, aérer au maximum les espaces, avant, pendant, et après avoir reçu des personnes.

AIDES FINANCIÈRES :

- [Mesures nationales et régionales de soutien aux entreprises](#) (site solutions développement Pays de la Loire)
- [Site Plan Relance Tourisme national](#)
- [Diagnostiquer son entreprise](#) (site Chambre d'agriculture des Pays de la Loire)
- [Tableau récapitulatif des aides](#) réalisé par le réseau Bienvenue à la ferme
- Appel à projets Agritourisme / Énotourisme : ouvert jusqu'au 31 décembre 2021 ([site Conseil régional des Pays de la Loire](#))
- [Subvention «Prévention COVID](#) de l'Assurance Maladie pour des investissements dans des équipements de protection

ANIMATIONS : Doc *Recommandations pour les activités de visites de ferme* Bienvenue à la ferme - à venir

ANIMAUX :

- "Il n'existe aucune preuve que les animaux domestiques jouent un rôle dans la propagation coronavirus COVID-19. De plus, le passage du coronavirus COVID-19 de l'être humain vers une autre espèce animale semble peu probable" ([site Ministère des Solidarités et de la Santé](#))
- [Covid-19 : pas de rôle des animaux domestiques dans la transmission du virus à l'Homme](#) (site Anses)

ANNULATION : [Coronavirus : quels droits en cas d'annulation de vos vacances ?](#) (site service-public.fr).

ASSURANCE : penser à la contacter pour bien identifier vos champs de responsabilité.

AVOIRS : lien vers [l'Ordonnance n° 2020-315 du 25 mars 2020](#) relative aux conditions financières de résolution de certains contrats de voyages touristiques et de séjours en cas de circonstances exceptionnelles et inévitables ou de force majeure.

BAIGNADE : les plages, lacs et plans d'eau sont de nouveau accessibles.

CAMPINGS : réouverture depuis le 2 juin dans tous les départements, sauf ceux en zone orange (Île-de-France, Guyane et Mayotte).

Le projet de protocole sanitaire est en cours de finalisation et de validation auprès de l'Administration.

- [Premières préconisations sanitaires de la Fédération Nationale de l'Hôtellerie de Plein Air](#)
- site [Fédération Nationale de l'Hôtellerie de Plein Air](#)
- Propositions de mesures : [Charte Camping Clean Care+](#)

CAMPING-CARS : l'ouverture des aires d'accueil est inégale ; pour en savoir plus, contacter les municipalités ou [les préfectures](#).

CHAMBRES D'HÔTES :

- [Guide des bonnes pratiques sanitaires](#) pour les meublés et chambres d'hôtes Accueil paysan
- [Protocole Hébergements Bienvenue à la Ferme](#)
- Gîtes de France : document "[Informations épidémie Covid 19 – Mesures d'hygiène spécifiques liées au Coronavirus](#)"

COLONIES DE VACANCES : réouverture dans tous les départements à compter du 22 juin avec des restrictions sur le nombre d'enfants accueillis. [Informations sur le site de l'UNAT](#)

COMMUNICATION : une des clés principales !

Informez, expliquez le fonctionnement, les mesures mises en place, **rappeler** les consignes, **rassurez** – "Le risque 0 n'existe pas, mais vous avez tout mis en place pour que tout se passe bien" - **responsabilisez** les visiteurs, impliquez-les. Vous pouvez par exemple proposer un guide de bonne conduite à vos clients.

La communication passe aussi par eSPRIT ! Pensez à mettre à jour vos informations (horaires, dates d'ouverture, ...) dans la base de données touristique régionale eSPRIT. C'est elle qui alimente les sites internet des destinations (Offices de Tourisme, Agences départementales du tourisme, Solutions&co). [Lien pour le faire](#)

COÛT : n'hésitez-pas à répercuter raisonnablement les éventuels surcoûts liés à la mise en œuvre des gestes barrières sur les coûts des prestations. Ne dévalorisez pas votre travail.

COVID-19 :

- [Tout savoir sur le COVID-19](#) (site Ministère des Solidarités et de la Santé)

- [Les gestes simples contre le Coronavirus](#) (site santéBD)

DÉCHETS : affiches sur la [gestion des déchets](#) (site gouvernement.fr)

DÉGUSTATIONS : préférez les portions et les contenants individuels.

DÉPART : laissez une période de "non-occupation" d'au moins 12 heures (préconisations) pour les hébergements et d'au moins 3 heures (à confirmer) lors des visites avant l'accueil de nouveaux groupes.

DÉPARTEMENTS : [contacts de vos interlocuteurs](#) des Agences de Développement Touristique Départementales (ADT)

DÉSINFECTION : l'Organisation Mondiale de la Santé recommande l'utilisation de l'eau de Javel diluée dans la proportion adaptée (0,5% de chlore actif, soit 1 litre d'eau de Javel diluée dans 4 litres d'eau froide) ou tout produit "virucide" validé par la norme 14476 ou encore des produits contenant au moins 70% d'alcool. Avant de désinfecter une surface, celle-ci doit être propre.

DOCUMENTATION : documentation touristique, support pédagogique, affiches, ... vous pouvez les envoyer par mail avant ou après les prestations ou alors plastifier les documents.

FERMES AUBERGE :

- [Guide sanitaire CHR](#) et fiches relatives à l'organisation et à la protection du personnel mises à disposition par l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) et ses syndicats associés.

GANTS : [liste de fournisseurs](#) (site entreprisespaysdelaloire.fr)

GEL : [liste de fournisseurs](#) (site entreprisespaysdelaloire.fr)

GESTES BARRIÈRES : affiche [Les gestes barrières](#) (site gouvernement.fr)

GÎTES :

- [Guide des bonnes pratiques sanitaires](#) pour les meublés et chambres d'hôtes Accueil paysan

- [Protocole Hébergements Bienvenu à la Ferme](#)

- Gîtes de France : document "[Informations épidémie Covid 19 – Mesures d'hygiène spécifiques liées au Coronavirus](#)"

Idées ! A l'accueil ou au départ, les clés peuvent être laissés sur la porte ou dans une enveloppe.

GROUPES : limiter la taille des groupes (pas plus de 10, animateur compris).

JAVEL : l'Organisation Mondiale de la Santé recommande l'utilisation de l'eau de Javel diluée dans la proportion adaptée (0,5% de chlore actif, soit 1 litre d'eau de Javel diluée dans 4 litres d'eau froide).

JEUX, JOUETS POUR ENFANTS : à retirer ou prévoir la désinfection après utilisation.

Idée ! Des jeux intemporels, comme une marelle dessinée au sol !

LINGETTES : [liste de fournisseurs](#) (site entreprisespaysdelaloire.fr)

MAINS :

- [Comment se laver les mains](#) (site Santé Publique France)
- [La comptine du lavage des mains](#) (CERPEA)

MARCHÉS : contactez votre commune pour être informés de l'ouverture possible et des conditions de participation.

MASQUE : port du masque obligatoire dans les lieux publics en l'absence de distanciation sociale.

[Liste de fournisseurs](#) (site entreprisespaysdelaloire.fr)

Ressources :

- Document [Quand j'utilise le masque jetable](#) pour les enfants (CERPEA)
- [Tout savoir sur le masque grand public](#) (site gouvernement.fr)

NETTOYAGE : aérez (pendant au moins 30 minutes avant de commencer) puis nettoyez et désinfectez. Idée ! Réalisez un parcours de nettoyage avec un mémo des éléments à désinfecter, la liste des équipements nécessaires (blouse, gants, ...).

Pour la vaisselle : au lave-vaisselle de préférence (cycle à 65° ou 80°) ou avec de l'eau chaude et du détergent classique. Pour les draps et linge de maison : en machine à 60°.

Ressources :

- Accueil paysan : mémo des éléments à désinfecter – p. 5 et 6 du [Guide des bonnes pratiques sanitaires](#) pour les meublés et chambres d'hôtes Accueil paysan
- Bienvenue à la Ferme : [plan de nettoyage Bienvenue à la Ferme](#)
- Gîtes de France : liste des actions à faire pendant le nettoyage de votre hébergement – p. 1 et 2 du document "[Informations épidémie Covid 19 – Mesures d'hygiène spécifiques liées au Coronavirus](#)"

NUMÉRIQUE : des [webinaires en replay](#) pour progresser sur votre présence et visibilité numérique : "Peaufiner votre site web", "Optimiser votre commercialisation en ligne pour votre reprise d'activité", "Dynamiser votre relation client", "Re-dynamiser vos réseaux sociaux"

OENOTOURISME : [projet de guide de bonnes pratiques œnotourisme](#) (Vin et société)

OFFICES DE TOURISME : des interlocuteurs de choix ! Pour : la [mise à jour de vos fiches eSPRIT](#), des renseignements sur les prestations touristiques ouvertes ... [Lien pour trouver votre Office de Tourisme](#)

PAIEMENT : privilégier les CB sans contact, le virement bancaire, les chèques (avec crayon individuel). Solutions de billetterie en ligne (Open billet et Addock) proposées par [eRESA](#), solution régionale de réservation en ligne. [Contacts par département](#)

PISCINES : autorisées à rouvrir depuis le 2 juin dans les départements classés en zone verte.

- Lien [site sports.gouv.fr](#) avec le Guide de recommandations des équipements sportifs, sites et espaces de pratiques sportives avec une partie sur les piscines pouvant être une base à adapter.

- Document de l'Agence Régionale de Santé "[Consignes et recommandations sanitaires pour l'exploitation des piscines après réouverture](#)"

Idée ! Proposer un planning horaire tournant aux différents locataires sous forme de tableau d'inscription (par plages de 2 heures).

PRODUITS : [Liste de désinfectants dont l'utilisation contre la COVID-19 a été prouvée](#) (site canada.ca)

PROTOCOLES (à caractère officiel) :

- [Protocole national de déconfinement pour les entreprises pour assurer la sécurité et la santé des salariés](#) (site Ministère du Travail)
- Protocoles nationaux Bienvenue à la ferme – liens à venir
- [Protocole sanitaire de l'Union Nationale pour la Promotion de la Location de Vacances](#) (UNPLV)

RÉGLEMENTATION : en cas de doute, renseignez-vous auprès de votre préfecture afin de vérifier qu'un arrêté local n'interdit pas une activité autorisée par le décret ou l'inverse. [Contacts](#)

REMBOURSEMENTS : lien vers [l'Ordonnance n° 2020-315 du 25 mars 2020](#) relative aux conditions financières de résolution de certains contrats de voyages touristiques et de séjours en cas de circonstances exceptionnelles et inévitables ou de force majeure.

REPRISE : [Carnet d'inspiration pour une bonne reprise](#) réalisé par le Collège Culinaire de France à destination des restaurateurs, artisans et producteurs.

RÉSERVATION EN LIGNE : [outil régional de réservation en ligne eRESA](#). Exceptionnellement, en 2020, les abonnements aux outils de planning (Open Pro, Addock et Open Billet) sont GRATUITS, hors options et frais de transaction, pour les adhérents actuels et ceux qui souhaiteraient s'équiper au cours de cette année.

RESPONSABILITÉ : une obligation de moyens. Tout mettre en œuvre et le prouver pour tous se protéger. Contact pour plus d'informations : votre assurance.

RESTAURATION (tables d'hôtes, petits-déjeuners, goûters, ...) :

- Possible sous conditions : port du masque et gestes barrières / espacement des tables d'1 mètre ou moins si protections en plexiglas / 10 personnes max à la même table pour les personnes mangeant ensemble / réorganisation des circulations / buffets à éviter.

Alternatives : petits-déjeuners en chambre, en extérieur, portions et contenants individuels.

- [Guide sanitaire CHR](#) et fiches relatives à l'organisation et à la protection du personnel mises à disposition par l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) et ses syndicats associés.

SALARIÉS : liens ressources du site du Ministère du Travail :

- [Protocole national de déconfinement pour les entreprises pour assurer la sécurité et la santé des salariés](#) (site Ministère du Travail)

- [Quelles mesures l'employeur doit-il prendre pour protéger la santé de ses salariés face au virus ?](#)

- [Fiches métiers pour les salariés et les employeurs](#)

SANTÉ ET SECURITÉ au travail : [site de l'INRS](#) (l'Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles)

SÉJOURS ADAPTÉS : docs site Accueil paysan à mettre en téléchargement

SIGNALÉTIQUE : penser : fléchage, lieu d'attente pour les visiteurs, affichage des consignes.

VENTE DIRECTE : il est recommandé de respecter une surface de 4 m² par client. Disposez les produits de telle sorte que les clients n'aient pas besoin de les manipuler pour en comprendre le contenu/fabrication.

- [Fiche Travail circuit court - amap - vente à la ferme](#) (site Ministère du Travail)

VINAIGRE : "Les études ont montré que le vinaigre blanc est inefficace pour se débarrasser du COVID19" Ministère des Solidarités et de la Santé – [lien vers la réponse détaillée](#)

VISIÈRES TRANSPARENTES : [liste de fournisseurs](#) (site entreprisespaysdelaloire.fr)

VISITES : Document Bienvenue à la ferme *Recommandations pour les activités de visites de ferme* - à venir.

VOYAGE AU CŒUR DES FERMES : le support de communication Agritourisme en Pays de la Loire [à télécharger ici](#)

