



VIN & SOCIÉTÉ

AU NOM DES 500 000 ACTEURS
DE LA VIGNE ET DU VIN

GUIDE DE BONNES PRATIQUES POUR L'ACCUEIL DE LA CLIENTELE A L'ATTENTION DES PROFESSIONNELS DU VIN

19 mai 2021

Les professionnels de la vigne et du vin s'organisent pour accueillir leurs clients dans le respect des mesures barrières et d'hygiène.

Sommaire :

Fiche 1 : Bonnes pratiques à appliquer pour l'accueil des visiteurs

Fiche 2 : Bonnes pratiques à faire appliquer aux visiteurs

Fiche 3 : Bonnes pratiques lors de la dégustation

Fiche 4 : Bonnes pratiques pour les visites de caves ou de vignobles

Fiche 5 : Bonnes pratiques pour l'organisation d'événements oenotouristiques

Fiche 6 : Le protocole national de déconfinement, des règles de base à respecter

Important

Ce document a été élaboré par Vin & Société afin d'accompagner les opérateurs de la filière vitivinicole à reprendre leur activité d'accueil du public dans de bonnes conditions, avec la nécessité de mettre en place des mesures barrières et d'hygiène.

Compte tenu de l'évolution constante de la situation sanitaire en France et des disparités régionales en matière réglementaire, il convient de s'adresser prioritairement aux autorités préfectorales afin de connaître les mesures spécifiques devant être mises en œuvre sur votre territoire.

Le présent document se concentre sur les principales recommandations propres au milieu vitivinicole.

Sans portée réglementaire, il ne se substitue pas aux mesures qui pourraient être préconisées dans le cadre du CNVS, ni aux mesures que les entreprises peuvent choisir de mettre en œuvre à leur échelle.

Vin & Société rappelle que ces recommandations ont été élaborées dans l'état actuel des connaissances et des ressources disponibles et qu'elles seront susceptibles d'évolutions.

FICHE 1 – Bonnes pratiques à appliquer pour l'accueil des visiteurs

Sur votre lieu de travail, vous êtes en mesure de montrer l'exemple et de contribuer à votre échelle à la lutte contre le virus.

Du respect des consignes d'hygiène aux précautions à prendre lors l'encaissement en passant par l'hygiène des locaux : rien ne doit être laissé au hasard, vos clients comptent sur vous !

Un protocole national a été établi par le gouvernement afin d'accompagner les entreprises à reprendre leur activité (voir le détail en fiche 6). Au-delà de ce protocole national généraliste, ce guide « œnotourisme » apporte quelques précisions spécifiques à l'activité œnotouristique. Voici quelques exemples de bonnes pratiques à mettre en œuvre sur votre site d'activité :

1. Hygiène des locaux et désinfection des surfaces

- Nettoyez et désinfectez très régulièrement les sols, les équipements et l'environnement de travail en contact avec le personnel ou les clients, en particulier les poignées, les plans de travail, les caisses, le comptoir, les tables, les crachoirs, les paniers ou les chariots utilisés par les clients pour leurs achats...
- Aérez régulièrement les espaces accueillant du public, par une ventilation naturelle (portes/fenêtres) ou mécanique en état de marche, idéalement en permanence si les conditions le permettent ou au minimum plusieurs minutes toutes les heures. Lorsque cela est possible, privilégier une ventilation par deux points distincts (porte et fenêtre par exemple).
- Afin de limiter les risques de contamination, il est déconseillé de donner aux enfants les jeux ou supports qui leur sont habituellement dédiés. La fermeture des espaces « enfants » sur les lieux œnotouristiques doit être envisagée.
- Veillez à exposer vos produits (bouteilles, BIB, cartons, produits régionaux...) de façon à éviter une contamination éventuelle par vos clients (toucher, étrennements...)
 - Par exemple, à côté de chaque produit de votre gamme, affichez son descriptif de manière visible et lisible par tous, afin que les clients n'aient pas à saisir les bouteilles pour accéder à la contre-étiquette. Evitez le format « livre » que vos clients devraient prendre en main.
- Si plusieurs collaborateurs sont présents en même temps, et lorsque cela est possible, dédiez une personne à l'encaissement et disposez une personne à l'entrée de la boutique pour permettre un respect des consignes d'hygiène et de distanciation par les clients.
- Si la structure dispose d'un effectif salarié important, un plan de nettoyage et de désinfection des surfaces devrait être établi, indiquant les fréquences, les lieux, les personnes concernées et les équipements utilisés.

2. Lors de l'encaissement :

- En complément de la distanciation physique, 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.
- Privilégiez le paiement sans contact.
- Si vous ne disposez pas d'un terminal permettant le paiement sans contact, nettoyez le terminal après chaque client (lingette désinfectante par exemple).
- Si vous manipulez des espèces, privilégiez le port de gants, jetables et renouvelables régulièrement, ou lavez-vous les mains avec du gel hydroalcoolique entre chaque client.
- Demandez à vos clients s'ils ont leur propre sac, et proposez-leur d'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), demandez-leur d'ouvrir eux-mêmes le coffre et évitez de toucher directement les véhicules.

FICHE 2 – Bonnes pratiques à faire appliquer aux visiteurs

Happés par leur soif de découverte ou leur frénésie d'achats, les clients peuvent oublier les bons gestes à adopter. A vous de jouer pour les leur rappeler gentiment mais sûrement pour le bien de tous !

- Faites connaître les bonnes pratiques à vos visiteurs : prévoyez une signalétique explicative à l'extérieur et à l'intérieur de vos bâtiments, afin de faciliter la bonne connaissance des gestes à respecter : rappel des consignes sanitaires (distanciation, port du masque), conditions d'accès au magasin (jauge, horaires d'ouverture et de fermeture, heures d'affluence), modalités de pré-commande et de retrait le cas échéant.
- Invitez vos clients à télécharger/activer l'application TousAntiCovid. Vous pouvez mettre en place un cahier de rappel papier ou numérique à l'entrée de votre établissement. Dans sa version papier, les clients indiqueront leurs coordonnées, la date et leur heure d'arrivée. La version numérique du cahier de rappel sera présentée sous le format d'un QR code à flasher via l'application TousAntiCovid. Ce cahier pourra être mis à la disposition de l'Agence Régionale de Santé ou de l'Assurance maladie en cas de déclenchement d'une recherche de cas contact. Dans tous les cas, ces données seront détruites après un délai de 30 jours.
- Informez les clients et les enfants de 11 ans et plus que le port du masque est obligatoire pour eux, et conseillé entre 6 et 10 ans.
- Informez vos clients qu'ils doivent respecter une distance d'un mètre entre chaque personne, y compris avec le personnel. Lorsque cela est possible, mettez en place un marquage au sol, notamment à l'approche de la caisse.
- Mettez à disposition de vos visiteurs du gel hydroalcoolique ou un point d'eau avec du savon. Incitez-les à se laver les mains en arrivant et en repartant.
- Laissez ouvertes les portes autant que possible afin de réduire les contacts.
- Incitez vos clients à ne pas manipuler inutilement les produits ou le mobilier, en les invitant à consulter les informations que vous prendrez soin de leur mettre à disposition (affichettes, ...)
- Servez vos clients pour leur éviter d'entrer en contact avec les produits ou le mobilier.
- Informez vos clients de la possibilité de préparer leur commande à distance ou de faire leurs achats en ligne.
- Si vous avez l'habitude de demander à vos clients de remplir un livre d'or ou un questionnaire, remplacez les supports papier par un questionnaire informatique à envoyer par mail.
- Pensez à informer vos clients des mesures sanitaires que vous appliquez et celles que vous attendez d'eux à travers vos différents médias.
- En fonction de la taille de votre bâtiment, afin de permettre le respect des distances entre les personnes, et jusqu'au 30 juin, une jaugé de visiteurs doit être mise en place pour ne laisser entrer qu'un certain nombre de clients en même temps. Informez-en les visiteurs à l'extérieur des bâtiments et placez une signalétique indiquant la file d'attente. Si vous accueillez un grand nombre de visiteurs, séparez le flux d'entrée et de sortie du bâtiment et/ou proposez un sens de circulation unique dans le magasin, à matérialiser par une signalétique.

Combien de personnes pouvez-vous accueillir ?

Dans les commerces, la jaugé est ainsi fixée à compter du 19 mai 2021, en prenant en compte les seuls clients :

- Les établissements dont la surface de vente est inférieure à 8 m² ne peuvent accueillir qu'un client à la fois ;
- Les autres établissements ne peuvent accueillir un nombre de clients supérieur à celui permettant de réserver à chacun une surface de 8 m² ;
- La capacité maximale d'accueil de l'établissement est affichée et visible depuis l'extérieur de celui-ci.

A compter du 9 juin 2021, la jaugé sanitaire minimale est ramenée à 4m²/ client.

A compter du 30 juin 2021, la jauge sanitaire est supprimée, l'accueil du public devant cependant toujours s'opérer dans le respect des mesures barrières et de distanciation.

Cette jauge s'apprécie sur l'ensemble de la surface de vente, sans déduction des rayonnages, présentoirs ou meubles. Le personnel des commerces est exclu de la jauge. Par exemple, pour 80m² de surface disponible, la jauge de 8m² permet d'accueillir $80/8 = 10$ personnes. Une tolérance est accordée pour les personnes accompagnées d'une même unité sociale (familles par exemple), ou nécessitant un accompagnement (personne âgée, adulte handicapé etc.).

Lorsque les circonstances locales l'exigent, le préfet de département peut limiter le nombre maximum de clients pouvant être accueillis dans ces établissements.

La jauge ne se substitue pas au port du masque obligatoire dans les lieux publics clos et en extérieur selon les départements, mais s'y ajoute. L'exploitant est invité à veiller au respect de la distanciation sociale d'un mètre, y compris avec port du masque et de deux mètres si le port du masque n'est pas possible.

Les commerces sont tenus de s'assurer du respect de la jauge à tout instant dans leur magasin. Pour les magasins d'une surface de vente de 400 m² et plus, cette obligation se décline par la présence d'une personne à l'entrée pour le comptage ou par la mise en place d'un dispositif de comptage. Dans les magasins en-dessous de ce seuil, la présence d'une personne à l'entrée n'est pas requise, le commerçant doit être en situation de connaître le nombre de personnes dans son magasin et faire cesser les nouvelles entrées lorsque la capacité maximale d'accueil est atteinte.

Vous pouvez [consulter le protocole national de réouverture des commerces sur le site du ministère de l'Economie](#).

Les marchés ouverts ou couverts :

D'après les informations portées à la connaissance de Vin & Société, la vente de boissons alcoolisées sur les marchés ouverts ou couverts peut être pratiquée dans le respect des règles du code de la santé publique. Si un arrêté préfectoral existe interdisant la vente à emporter de boissons alcoolisées sur la voie publique (l'interdiction nationale est supprimée à compter du 19 mai) et/ou la consommation d'alcool sur la voie publique, il convient d'exclure la vente au verre et la dégustation sur les marchés.

[Un protocole sanitaire renforcé](#) a été mis en place pour les marchés ouverts et couverts. Dans les marchés couverts, la jauge est, jusqu'au 9 juin 2021 de 8 m² par personne. Du 9 au 30 juin 2021, elle est fixée à 4m² par personne. A compter du 30 juin 2021, la totalité des clients pourra être accueillie, dans le respect des mesures barrières et de distanciation. Dans les marchés ouverts, la jauge est de 4 m² jusqu'au 30 juin 2021. A compter du 30 juin 2021, la totalité des clients pourra être accueillie, dans le respect des mesures barrières et de distanciation.

FICHE 3 – Bonnes pratiques lors de la dégustation

Que vous proposiez des ateliers dégustation à vos visiteurs, ou que vous fassiez déguster votre gamme de vins au caveau, plusieurs précautions sont à prendre. Le port du masque est obligatoire pour toute personne de 11 ans et plus. La distanciation physique doit être observée en tout lieu et en toute circonstance. Les visiteurs seront invités à enlever leur masque seulement au moment de la dégustation, et à le porter le reste du temps.

- Privilégiez les dégustations en extérieur lorsque cela est possible.
- Les groupes doivent être de 10 personnes maximum, dans la limite de 1 personne pour 8 m². A partir du 9 juin, les groupes pourront compter 15 personnes maximum, dans la limite d'1 personne pour 4 m². A compter du 30 juin, retour à une jauge normale (environ 20 personnes par groupe), si la situation le permet¹. Si l'espace du comptoir n'est pas suffisant, vous pouvez par exemple installer plusieurs petites tables (type mange-debout) afin de répartir vos clients dans l'espace.
- Aérez régulièrement la salle dans laquelle se déroule la dégustation, par une ventilation naturelle (portes/fenêtres) ou mécanique en état de marche, idéalement en permanence si les conditions le permettent ou au minimum plusieurs minutes toutes les heures. Lorsque cela est possible, privilégier une ventilation par deux points distincts (porte et fenêtre par exemple).
- Nettoyez et désinfectez très régulièrement les équipements et l'environnement de travail en contact avec le personnel ou les clients (comptoir, tables, crachoirs...).
- Nettoyez soigneusement les verres utilisés pour le service (eau chaude 60 °C mini et détergent classique, cycle long de lavage).
- Maintenez impérativement une distance physique avec vos visiteurs, par exemple en vous éloignant un peu du comptoir ou des tables.
- Rappelez à vos clients que le masque ne peut être retiré qu'au moment de la dégustation et doit être remis lors de leurs déplacements et entre les services de vin.
- Pour vos supports d'informations, privilégiez les formats jetables / emportables par les clients. Incitez-les à ne pas reposer les flyers qu'ils ont pris en main (mettez une poubelle à disposition). Evitez de mettre à disposition des livres qui peuvent être manipulés par les clients. Vous pouvez prévoir des fiches explicatives plastifiées (1 par client), que vous désinfecterez après chaque client. Pour éviter le regroupement de clients, disposez dans différents endroits de la pièce des supports de communication.
- Manipulez vous-même les bouteilles de vins que vous proposez à la dégustation. Si les clients souhaitent voir la bouteille, proposez-leur de la tenir pour qu'ils puissent en photographier l'étiquette.
- Distribuez vous-mêmes les verres à vos clients (assurez-vous de vous être lavés les mains) en les posant sur le comptoir et ne les faites pas circuler d'un client à l'autre.
- Mettez à disposition un nombre suffisant de crachoirs : 1 crachoir par client ou par famille. Privilégiez les crachoirs en partie fermés, et disposez-les de telle sorte que les clients n'aient pas à les manipuler. Incitez vos clients à trouver la bonne distance (ni trop loin du crachoir, pour éviter les risques de dispersion, ni trop près, pour éviter d'éventuelles contaminations entre personnes). Videz les crachoirs après chaque séance de dégustation et désinfectez-les.
- Des prestataires proposent des crachoirs individuels (carton ou plastique), qui permettent une meilleure hygiène à condition d'être rapidement jetés après usage, dans des poubelles fermées.
- Invitez vos clients à télécharger/activer l'application TousAntiCovid. Vous pouvez mettre en place un cahier de rappel papier ou numérique à l'entrée de votre établissement. Dans sa version papier, les clients indiqueront leurs coordonnées, la date et leur heure d'arrivée. La version numérique du cahier de rappel sera présentée sous le format d'un QR code à flasher via l'application TousAntiCovid. Ce cahier pourra être mis à la disposition de l'Agence Régionale de Santé ou de l'Assurance maladie en cas de déclenchement d'une recherche de cas contact. Dans tous les cas, ces données seront détruites après un délai de 30 jours.

¹ Source : [ADN Tourisme](#)

FICHE 4 – Bonnes pratiques pour les visites de caves ou de vignobles

Les visites de caves et les parcours œnotouristiques représentent des défis supplémentaires pour assurer la sécurité du personnel et de vos visiteurs. Voici quelques conseils à retenir.

- Les visites et ateliers dégustation en intérieur sont possibles à compter du 19 mai. Les groupes doivent être de 10 personnes maximum, dans la limite de 1 personne pour 8m². A partir du 9 juin, les groupes pourront compter 15 personnes maximum, dans la limite d'1 personne pour 4 m². A compter du 30 juin, retour à une jauge normale (environ 20 personnes par groupe), si la situation le permet².
- Pour les visites de vignobles en extérieur, appliquez les mêmes jauges pour les groupes.
- Favorisez les réservations afin de faire connaître les mesures sanitaires mises en place et d'anticiper la fréquentation des visiteurs.
- Faites respecter la distanciation physique nécessaire entre les visiteurs, à tout moment de leur visite, y compris au sein d'un même groupe.
- En intérieur, et selon les départements en extérieur, le port du masque est obligatoire pour tout guide et visiteur de plus de 11 ans, et conseillé à partir de 6 ans.
- Etudiez en amont votre parcours de visite : permet-il un respect des distances sanitaires ? Si ce n'est pas le cas, prévoyez un aménagement de votre parcours, ou restreignez le nombre de personnes autorisées par groupe.
- Si vous devez adapter votre parcours de visite, et notamment les lieux/moments où vous racontez la visite, vous pouvez par exemple prévoir ces moments en extérieur, au début ou à différents moments de la visite, afin d'éviter de le faire dans des espaces fermés restreints.
- Lors des visites, pensez à adapter le lieu de rendez-vous : mettez en place une signalétique incitant vos visiteurs à respecter une distance d'au moins un mètre entre eux. Au besoin, mettez le point de rendez-vous à l'extérieur de vos bâtiments.
- Incitez vos visiteurs à respecter les gestes barrières, et à limiter leur contact avec leur environnement (demandez-leur de ne pas toucher les cuves, les bouteilles, ...). Apposez une signalétique ou un marquage au sol afin de les inciter à ne pas s'approcher.
- Aérez et désinfectez régulièrement le parcours de visite.
- Mettez à disposition de vos visiteurs du gel hydroalcoolique ou un point d'eau avec du savon.
- Si vous distribuez de la documentation écrite, évitez de mettre à disposition des supports écrits qui seraient ensuite réutilisés par d'autres visiteurs. Privilégiez les supports à usage unique et mettez des poubelles à disposition.
- Si vous mettez à disposition du matériel type audioguide ou tablettes, pensez à les désinfecter soigneusement entre chaque client.
- Si vous organisez des excursions dans le vignoble à bord de véhicules collectifs (jeeps, minibus), il sera probablement nécessaire d'en réviser les modalités. Vous pouvez mettre en place les consignes du gouvernement pour les transports type taxi : port du masque ; lavage des mains des passagers avant et après ; aération fréquente du véhicule. Prévoyez un espacement suffisant entre les passagers. Evitez de faire conduire le véhicule par des personnes différentes dans une même journée, et désinfectez régulièrement le volant, les sièges et les points de contact.
- Invitez vos clients à télécharger/activer l'application TousAntiCovid ou mettez en place un cahier de rappel à l'entrée de votre établissement. Les clients y laisseront leurs coordonnées (nom, prénom, numéro de téléphone et courriel). Ce cahier sera mis à la disposition de l'Agence Régionale de Santé ou de l'Assurance maladie en cas de déclenchement d'une recherche de cas contact. Ces données seront détruites après un délai de 14 jours.

² Source : [ADN Tourisme](#)

FICHE 5 – Bonnes pratiques pour l'organisation d'événements oenotouristiques

Les éléments indiqués ici sont ceux connus à la date du 19 mai et sont susceptibles d'évoluer.

En l'absence d'éléments précis applicables à notre filière à la date de mise à jour de ce guide, Vin & Société émet les recommandations suivantes, basés sur les protocoles « foires et salons », « CHR » et « lieux culturels » :

- Jusqu'au 9 juin :
 - Privilégiez l'organisation d'événements en extérieur. L'organisation d'événements type concert, ciné de plein air, est possible en configuration assise, et avec un maximum de 1000 participants présents simultanément. Une distance minimale d'un siège est laissée entre les sièges occupés par chaque personne ou chaque groupe jusqu'à six personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble.
 - L'organisation d'événements en intérieur ne semble pas possible dès lors que le public est susceptible de déambuler dans le bâtiment, à l'image de l'interdiction des foires et salons jusqu'au 9 juin. L'organisation d'événements en intérieur en configuration uniquement assise, et sans déambulation du public, semble possible, dans une limite de 800 personnes présentes simultanément. Une distance minimale d'un siège est laissée entre les sièges occupés par chaque personne ou chaque groupe jusqu'à six personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble.
- A partir du 9 juin : Pass sanitaire au-delà de 1000 personnes.
 - Pour les événements en extérieur, il convient de veiller à ce que la configuration des lieux/de l'événement permette le respect des mesures de distanciation sociale et des gestes barrières. L'organisation du flux du public doit permettre de limiter les croisements et interactions sociales. Lorsque cela est possible, un sens de circulation est mis en place. L'organisation d'événements type concert, ciné de plein air, est possible en configuration assise, et avec un maximum de 5 000 participants présents simultanément. Une distance minimale d'un siège est laissée entre les sièges occupés par chaque personne ou chaque groupe jusqu'à six personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble.
 - Pour les événements en intérieur, le nombre des personnes présentes simultanément doit être limité à 50 % de la capacité d'accueil de votre établissement, avec un maximum de 5 000 personnes. La configuration de l'événement/des lieux doit permettre de respecter les mesures de distanciation sociale et les gestes barrières. L'organisation du flux du public doit permettre de limiter les croisements et interactions sociales. Lorsque cela est possible, un sens de circulation est mis en place.
- A partir du 30 juin : Pass sanitaire au-delà de 1000 personnes.
 - Pour les événements en intérieur comme en extérieur, il convient de prévoir une jauge de 4m² par participant, et de veiller à ce que la configuration des lieux/de l'événement permette le respect des mesures de distanciation sociale et des gestes barrières. L'organisation du flux du public doit permettre de limiter les croisements et interactions sociales. Lorsque cela est possible, un sens de circulation est mis en place.

Ces indications sont données sous réserve d'indications contraires qui pourraient vous être communiquées par votre préfecture.

- Tenez compte des horaires du couvre-feu : 21h à partir du 19 mai ; 23h à partir du 9 juin ; fin du couvre-feu à partir du 30 juin.
- En intérieur, et selon les départements en extérieur, le port du masque est obligatoire. Pour la dégustation, les visiteurs seront invités à enlever leur masque seulement au moment de la dégustation, et à le porter le reste du temps
- Assurez-vous que le mobilier (tables, crachoirs...) est régulièrement nettoyé et désinfecté.
- Veillez à mettre à disposition un verre par personne. Celui-ci doit être conservé tout au long de l'événement. Invitez les clients à ne pas les déposer sur une table, le risque de les mélanger est trop important.

- Prévoyez un espace où déposer son verre en fin de visite, récupérez rapidement les verres et les crachoirs et nettoyez-les.
- Si l'accès à l'événement est payant ou soumis à la détention d'un ticket gratuit, privilégiez les billets et les tickets de caisse dématérialisés si possible et encouragez les réservations électroniques.
- Privilégiez la fourniture de bouteilles d'eau ou de gourdes individuelles pré-remplies et retirez les fontaines à eau qui nécessitent un appui continu sur un bouton.
- Prévoyez des amplitudes horaires d'ouverture qui permettent d'étaler la présence du public sur le site.
- Installez des poubelles en différents lieux facilement accessibles pour que les visiteurs puissent jeter leurs déchets, en particulier les masques à usage unique à la sortie.

Si vous organisez des repas :

- Si vous organisez des repas, ceux-ci doivent se tenir uniquement en extérieur jusqu'au 9 juin, ils pourront ensuite se tenir à l'intérieur.
- Installez les tables de manière à permettre le respect des distances sanitaires entre les groupes de clients.
- Jusqu'au 30 juin, à l'extérieur comme en intérieur, le nombre maximal de convives à une même table est limité à 6 personnes, et la consommation debout n'est pas autorisée.
- Le masque sera enlevé pour manger ou boire, et porté le reste du temps. Evitez la restauration de type « self-service » / buffet libre, afin que les aliments et les ustensiles de service ne soient pas manipulés par les visiteurs.
- Il convient de suivre les prescriptions du [protocole sanitaire établi pour les cafés-hôtels-restaurants](#).
- Si vous organisez un repas en intérieur, à partir du 9 juin, il convient de mettre en place un cahier de rappel papier ou numérique à l'entrée de votre établissement. Dans sa version papier, les clients indiqueront leurs coordonnées, la date et leur heure d'arrivée. La version numérique du cahier de rappel sera présentée sous le format d'un QR code à flasher via l'application TousAntiCovid. Ce cahier pourra être mis à la disposition de l'Agence Régionale de Santé ou de l'Assurance maladie en cas de déclenchement d'une recherche de cas contact. Dans tous les cas, ces données seront détruites après un délai de 30 jours.

Fiche 6 – Le protocole national, des règles de base à respecter

Un protocole national a été établi par le gouvernement afin d'accompagner les entreprises à reprendre leur activité. Il est consultable en ligne : [Protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de Covid-19](#).

Ce protocole national traite des aspects suivants :

- Mise en place des mesures barrières et de distanciation physique
- Recommandations en termes de jauge par espace ouvert
- Gestion des flux de personnes
- Les équipements de protection individuelle (masques, etc.)
- Les tests de dépistage
- Le protocole de prise en charge d'une personne symptomatique et de ses contacts rapprochés
- La prise de température
- Nettoyage et désinfection

Ces règles communes à toutes les activités professionnelles doivent être connues et mises en œuvre dans vos établissements.

La bonne information de l'ensemble des salariés et la concertation au sein de l'entreprise sont indispensables. Si cela est possible, un bilan quotidien sera fait avec le personnel présent au sein de l'établissement. Le personnel doit être formé aux règles et bonnes pratiques sanitaires. Un soin tout particulier doit être porté à la formation des nouveaux arrivants ou en cas de changement de poste.

Si des suspicions de symptômes Covid-19 apparaissent chez un membre du personnel ou chez un client, il convient de se signaler auprès du personnel, de placer ces personnes à l'écart dans un espace approprié, puis de les inviter à regagner leur domicile et à contacter leur médecin traitant. En cas de signe de gravité, contactez le SAMU en appelant le 15.

Après la prise en charge de la personne, il convient alors d'évaluer le risque de contamination potentiel au sein de l'établissement et d'en informer les possibles personnes concernées, ainsi que de prévenir le service de santé au travail.

Si l'entreprise dispose d'un effectif salarié important, elle nommera un référent « Covid-19 » qui s'assure de la mise à jour et du respect des règles et bonnes pratiques au sein de l'établissement.

Pour en savoir plus sur les obligations générales de l'employeur et sa responsabilité :

<https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/protocole-national-sante-securite-en-entreprise.pdf>