

CORONAVIRUS

IMPACT SUR LES CIRCUITS COURTS DE COMMERCIALISATION

Consignes de protection sanitaire à mettre en place sur vos lieux de vente

Magasins à la ferme ou extérieur à la ferme, marchés de plein vent, points de vente collectifs

Vous avez un magasin de vente à la ferme, ou à l'extérieur de la ferme ou bien vous vendez sur les marchés, vous pouvez continuer vos activités de vente de produits alimentaires en mettant en place un ensemble de mesures de protection sanitaire. Dans la catégorie M des Etablissements Recevant du Public (ERP), **l'arrêté du 15 mars 2020** (complétant l'arrêté du 14 mars 2020 et portant diverses mesures relatives à la lutte contre la propagation du virus covid-19) dresse la liste des établissements pouvant demeurer ouverts au public dont les commerces alimentaires suivants :

- Commerce d'alimentation générale
- Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé
- Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé,
- Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé
- Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé
- Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés
- Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés.

Cette mesure de fermeture des autres ERP s'applique jusqu'au 15 avril 2020.

Afin d'éviter la propagation des virus tout en permettant le fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire du pays, les précautions suivantes sont à respecter pour vous protéger et protéger les autres. L'objectif est de limiter au maximum les risques de transmission du virus directement d'individu à individu ou indirectement via le matériel.

Des gestes simples et systématiques :

- Se laver les mains très régulièrement (gel hydro-alcoolique en cas d'absence de point d'eau avec du savon)
- Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir
- Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades
- Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter
- Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts

Sur le point de vente (sur les marchés, à la ferme, magasin...)

- Limiter impérativement le nombre de personnes dans les points de vente. A adapter à la surface de vente : ça ne peut être qu'1 ou 2 client(s) à la fois si le point de vente est petit. C'est à vous d'apprécier le nombre de clients présents simultanément (objectif : ne pas avoir de file d'attente au rayon traditionnel, en caisse...)
- Organiser les files d'attente à l'intérieur (repères au sol pour marquer la distance d'éloignement de 1 mètre avec le permanent à la caisse si absence de comptoir assurant cette séparation).
- Organiser les files d'attente à l'extérieur avec un espacement impératif entre les personnes de 1 m minimum (une personne du point de vente doit pouvoir réguler les entrées et les sorties des clients).
- Si le personnel alterne entre différentes tâches (caisse, la mise en rayon, service), se nettoyer les mains entre chaque tâche (savon ou du gel hydroalcoolique) et notamment après chaque manipulation d'espèces.
- Gestion des rayons traditionnels – Rappel : Utiliser des pinces pour le service ou tout autre ustensile pour la manipulation des produits (autant de pinces ou ustensiles que de produits disponibles au service arrière). Les gants sont possibles mais ils amènent à des pratiques à risque sur l'hygiène sanitaire : augmentation des contaminations croisées.
- Gestion des paiements :
 - Quand c'est possible : privilégier le paiement en CB sans contact sans vous saisir de la CB du client.
 - Paiement par chèque à remplissage manuel : demandez aux clients d'utiliser leur propre stylo. Sinon, désinfecter le stylo mis à disposition régulièrement (lingette désinfectante à large spectre donc avec action virucide. Exemple : alcool).
 - Pour protéger le personnel qui assure l'encaissement, il lui est conseillé de porter des gants. De même, le port du masque est possible pour le caissier mais il doit être changé régulièrement (quand il est humide). D'autres solutions sont possibles : paroi en plexiglas par exemple.



- Gestion des espaces « enfants », lorsqu'ils existent, il est recommandé de fermer les accès à ces espaces. La désinfection des jouets, livres et autres accessoires mis à disposition représenteraient une trop forte contrainte.
- Gestion des paniers, chariots mis à disposition, balance en libre-service :
 - Inciter les clients à utiliser leurs propres sacs. Il est recommandé de ne plus mettre à disposition de paniers, chariots car ils nécessiteront d'être régulièrement désinfectés ce qui est difficile à mettre en place.
 - Nettoyage-désinfection des plateaux de balances et touches (en cas de libre-service avec pesée par le client (ex : rayon fruits et légumes)).
- Nettoyage-désinfection régulier des poignées de portes

Vous pouvez proposer de mettre à disposition des clients un récipient de gel hydroalcoolique en libre accès à l'entrée du magasin.

De façon générale, il vous faut informer votre clientèle de la mise en place de ces mesures pour faciliter leur appropriation par les consommateurs. Vous pouvez prévoir une affiche sur la porte d'entrée.

Gestion des livraisons

- Lavage des mains ou solution hydro-alcoolique avant et après chaque livraison.
- Autant que possible : respecter des distances de sécurité entre personnes au cours des opérations.
- Pour plus d'informations, voir le [Guide des précautions sanitaires à respecter dans le cadre de la livraison de repas à domicile](#)

Dérogation possible aux mesures de confinement pour vos activités professionnelles

Le 16 mars 2020, le Président de la République a décidé de prendre des mesures pour **réduire les contacts et déplacements au strict minimum sur l'ensemble du territoire à compter du mardi 17 mars à 12h00, pour quinze jours minima.**

Des dérogations sur attestation sont possibles notamment dans le cadre de déplacements entre le domicile et le lieu d'exercice de l'activité professionnelle, lorsqu'ils sont indispensables à l'exercice d'activités ne pouvant être organisées sous forme de télétravail (sur justificatif permanent) ou déplacements professionnels ne pouvant être différés. Une attestation de déplacement dérogatoire est à remplir (téléchargeable sur le site du gouvernement : <https://www.interieur.gouv.fr/Actualites/L-actu-du-Ministere/Attestation-de-deplacement-derogatoire>) , et à présenter en cas de contrôle.

Soutien aux entreprises

L'activité de votre entreprise est impactée par le Coronavirus. Quelles sont les mesures de soutien et les contacts utiles pour vous accompagner ?

<https://www.economie.gouv.fr/files/files/PDF/2020/Coronavirus-MINEFI-10032020.pdf>

Quelles mesures prendre lorsqu'on a des salariés ?

<https://travail-emploi.gouv.fr/actualites/l-actualite-du-ministere/article/coronavirus-questions-reponses-pour-les-entreprises-et-les-salaries>

Activité partielle pour vos salariés

Ce dispositif permet, si vous êtes touché par une baisse d'activité, d'éviter d'avoir à licencier tout ou partie de votre personnel. Vous pouvez ainsi placer vos salariés en position d'activité partielle si votre entreprise est contrainte de réduire ou suspendre temporairement son activité (Code du travail, art. R. 5122-1). Vous pouvez solliciter sa mise en place dans le cadre de circonstances à caractère exceptionnel.

Pendant une période d'activité partielle, vos salariés restent liés à votre entreprise par un contrat de travail, mais subissent une perte de salaire imputable soit :

- à la fermeture temporaire de votre établissement ou d'une partie de votre établissement ;
- à la réduction de l'horaire de travail habituellement pratiqué au sein de votre entreprise.

Dans quels cas est-il possible de recourir à l'activité partielle ?

Différents cas de figure peuvent se manifester dans le cadre de l'épidémie lié au Coronavirus, en fonction desquels le périmètre des salariés pouvant être placés en activité partielle devra être ajusté. Par exemple baisse d'activité liée à l'épidémie : les difficultés d'approvisionnement, la dégradation de services sensibles, l'annulation de commandes etc. sont autant de motifs permettant de recourir au dispositif d'activité partielle.

Quelles sont les conséquences sur les contrats de travail de mes salariés ?

Lorsque vos salariés sont placés en position d'activité partielle, leur contrat de travail est suspendu (partiellement ou totalement) mais non rompu. Ainsi, sur les heures ou périodes non travaillées, vos salariés ne doivent pas être sur leur lieu de travail.

Le contrat de travail étant suspendu, vos salariés perçoivent une indemnité compensatrice versée par votre entreprise. Cette indemnité doit au minimum être égale à 70 % de la rémunération antérieure brute