

# Guide « mesures d'hygiène » à destination des participants de de ferme en ferme

Face à la crise du COVID-19, le CIVAM vous liste ci-dessous des préconisations (P) et obligations (O) sanitaires à mettre en œuvre pendant le WE “De ferme en ferme” 2020 sur votre ferme afin de rassurer les autorités, les visiteurs et vous-même.

**L'objectif de cette démarche** : limiter au maximum les risques de transmission du virus directement d'individu à individu ou indirectement via le matériel lors de l'opération.

Merci donc de mettre en œuvre un maximum de ces préconisations et de respecter les mesures jugées obligatoires par l'organisateur de l'opération

**Ce guide balaye l'ensemble des étapes du visiteur** : parking, accueil, visite, dégustation, vente, restauration et toilettes.



## 1. MESURES GÉNÉRALES SUR LA FERME

- ➔ Respect de la distanciation (O)
- ➔ Port du masque/visière pour tous les bénévoles/accueillants (P)

## 2. LE PARKING

- ➔ Mettre le panneau du gouvernement avec les mesures barrières (O)
- ➔ Mettre en place un système de labyrinthe avec de la rubalise par ex. + marques au sol pour les 1m de distanciation (P)
- ➔ Mettre à disposition des points de lavage de main ou à défaut du gel Hydro-alcoolique (O)
- ➔ Faire un stand d'accueil avec plus de bénévoles pour gérer mieux le flux (O)

## 3. LES VISITES

- ➔ À titre exceptionnel, laisser la possibilité de faire une visite libre (avec supports pédagogiques nombreux) (P)
- ➔ Faire des groupes de taille restreinte (O)
- ➔ Réduire le temps de la visite pour fluidifier le passage des gens chez vous et limiter l'attente (P)

- ⇒ Mettre des horaires de visite pour que les personnes ne stationnent pas toutes au même endroit (P)
- ⇒ Rendre le masque obligatoire si visite dans un espace clos (type caveau, serres, etc.) (O)
- ⇒ Éviter les espaces clos (surtout avec des gros groupes), alléger vos visites, faites au plus simple (P)
- ⇒ Limiter les supports pédagogiques qui passent de main en main, pas d'objets qui circulent, objets à palper, toucher ou olfactifs, etc. (P)

#### 4. LES DÉGUSTATIONS

- ⇒ Eviter les dégustations pour les fermes qui ont une grande affluence (P)
- ⇒ Sinon prendre toutes les précautions pour réduire les risques : mettre un bénévole qui sert directement dans la main, utiliser des cuillères/verre à usage unique ou les laver (P)

#### 6. LA VENTE

- ⇒ Étaler au maximum le stand de vente (O)
- ⇒ Faire respecter les gestes barrière dans votre espace de vente : créer une file d'attente avec respect des distanciations (O)
- ⇒ Si espace clos, réguler le flux, limiter le nombre de personne en fonction de la surface, avec un bénévole devant par exemple (O)
- ⇒ Privilégier le paiement par carte ou chèque (P)
- ⇒ Désinfecter le terminal de vente à chaque contact manuel (P)
- ⇒ Quand c'est possible mettre en place un système de drive /précommande (P)
- ⇒ Mettre un système pour protéger vos produits (par ex . plexiglace / panneaux "si vous touchez vous prenez", etc.) (P)

#### 5. LA RESTAURATION

- ⇒ Mettre de la distanciation, respect des mesures imposées aux restaurants / ex maxi tables de 10 (cf les mesures en cours fin septembre) et porter le masque pendant la préparation et la distribution des repas (O)
- ⇒ Privilégier la vente à emporter (P)
- ⇒ Eviter le service à table (P)

#### 7. LES TOILETTES

- ⇒ Pour ceux qui ont des toilettes et qui souhaitent accessibles pendant le WE DFF : mettre à disposition du gel hydro-alcoolique/savons et désinfecter régulièrement vos toilettes. (O)
- ⇒ Sinon, vous avez la possibilité de condamner vos toilettes si vous ne pensez pas pouvoir les gérer comme il faut. (P)