



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



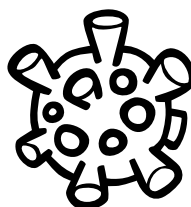
Banque Européenne
pour la Reconstruction et le Développement

**CORONAVIRUS
COVID-19**



**GUIDE DES PRÉCAUTIONS
SANITAIRES POUR LA CONTINUITÉ
ET LA REPRISE DES ACTIVITÉS DE
LA FILIÈRE OLÉICOLE TUNISIENNE**

CORONAVIRUS COVID-19



GUIDE DES PRÉCAUTIONS SANITAIRES POUR LA CONTINUITÉ ET LA REPRISE DES ACTIVITÉS DE LA FILIÈRE OLÉICOLE TUNISIENNE

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ROME 2022

FAO. 2022. *Coronavirus covid-19. Guide des précautions sanitaires pour la continuité et la reprise des activités de la filière oléicole tunisienne*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb5625fr>

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Le fait qu'une société ou qu'un produit manufacturé, breveté ou non, soit mentionné ne signifie pas que la FAO approuve ou recommande ladite société ou ledit produit de préférence à d'autres sociétés ou produits analogues qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

ISBN 978-92-5-134707-2 [FAO]

© FAO, 2022



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à la disposition du public selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution-Pas d'Utilisation Commerciale-Partage dans les Mêmes Conditions 3.0 Organisations Intergouvernementales (CC BY NC SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode.fr>).

Selon les termes de cette licence, cette œuvre peut être copiée, diffusée et adaptée à des fins non commerciales, sous réserve que la source soit mentionnée. Lorsque l'œuvre est utilisée, rien ne doit laisser entendre que la FAO cautionne tels ou tels organisation, produit ou service. L'utilisation du logo de la FAO n'est pas autorisée. Si l'œuvre est adaptée, le produit de cette adaptation doit être diffusé sous la même licence Creative Commons ou sous une licence équivalente. Si l'œuvre est traduite, la traduction doit obligatoirement être accompagnée de la mention de la source ainsi que de la clause de non-responsabilité suivante: «La traduction n'a pas été réalisée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). La FAO n'est pas responsable du contenu ni de l'exactitude de la traduction. L'édition originale [langue] est celle qui fait foi.»

Tout litige relatif à la présente licence ne pouvant être résolu à l'amiable sera réglé par voie de médiation et d'arbitrage tel que décrit à l'Article 8 de la licence, sauf indication contraire contenue dans le présent document. Les règles de médiation applicables seront celles de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (<http://www.wipo.int/amc/fr/mediation/rules>) et tout arbitrage sera mené conformément au Règlement d'arbitrage de la Commission des Nations Unies pour le droit commercial international (CNUDCI).

Matériel attribué à des tiers. Il incombe aux utilisateurs souhaitant réutiliser des informations ou autres éléments contenus dans cette œuvre qui y sont attribués à un tiers, tels que des tableaux, des figures ou des images, de déterminer si une autorisation est requise pour leur réutilisation et d'obtenir le cas échéant la permission de l'ayant-droit. Toute action qui serait engagée à la suite d'une utilisation non autorisée d'un élément de l'œuvre sur lequel une tierce partie détient des droits ne pourrait l'être qu'à l'encontre de l'utilisateur.

Ventes, droits et licences. Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être obtenus sur demande adressée par courriel à: publications-sales@fao.org. Les demandes visant un usage commercial doivent être soumises à: www.fao.org/contact-us/licence-request. Les questions relatives aux droits et aux licences doivent être adressées à: copyright@fao.org.

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS.....	VI
ACRONYMES.....	VII
PRÉAMBULE: DE LA NÉCESSITÉ DE SE PRÉMUNIR CONTRE LA COVID-19.....	VIII

SECTION I

1. PRÉREQUIS.....	1
1.1 Consignes générales de prévention: ce que l'on sait sur le virus	2
1.2 Concepts et définitions liés aux gestes barrières.....	3
1.2.1 Lavage des mains	3
1.2.2 Les produits hydro-alcooliques	4
1.2.3 Le port de masque.....	4
1.2.4 La distanciation physique	5
1.3 Les mesures barrières générales (Fiche 1: Consignes générales et gestes barrières).....	5

SECTION II

2. CONSIGNES SPÉCIFIQUES DE PRÉVENTION APPLICABLES POUR LES TRAVAILLEURS DANS LES OLIVERAIES	6
2.1 Transport des ouvriers (Fiche 2: Transport des ouvriers agricoles)	6
2.2 Contrôle de l'accès des ouvriers à l'oliveraie (Fiche 3: Travail dans les oliveraies).....	7
2.3 Organisation de la récolte	8
2.4 Mise en caisse des olives récoltées et acheminement à l'huilerie	8

SECTION III

3. CONSIGNES SPÉCIFIQUES DE PRÉVENTION APPLICABLES POUR LES TRAVAILLEURS DANS LES HUILLERIES ET LES UNITÉS DE CONDITIONNEMENT	10
3.1 Consignes générales applicables à toutes les unités oléicoles.....	10
3.1.1 Consignes de management et d'organisation générale	10
3.1.2 Interaction avec l'extérieur et gestion des flux des personnes dans l'établissement.....	10
3.1.3 Espaces communs, vestiaires et locaux sociaux	11
3.2 Consignes spécifiques aux activités administratives et annexes (accueil - espaces de bureau - bascule - comptoir) (Fiche 4: Activités administratives).....	12
3.3 Consignes spécifiques aux activités de production, de contrôle qualité et de maintenance (Fiche 5: Activités industrielles (huilerie, conditionnement)).....	13
3.4 Consignes spécifiques aux interventions d'entreprises externes	14
3.5 Consignes spécifiques aux activités de transport et de livraison (Fiche 6: Transport de marchandises).....	14
3.6 Consignes spécifiques à la gestion des déchets.....	15

SECTION IV

4. RECOMMANDATIONS PRIORITAIRES ET SURCÔÛTS DIRECTS ENGENDRÉS	16
--	----

SECTION V

5. ANNEXES.....	18
-----------------	----

FIGURES

FIGURE 1	Principaux symptômes de la covid-19	2
FIGURE 2	Instructions pour le lavage des mains.....	3

TABLEAUX

TABLEAU 1	Surcoûts engendrés au niveau des oliveraies	16
TABLEAU 2	Surcoûts engendrés au niveau des huileries et unités de conditionnement	17
TABLEAU 3	Surcoûts engendrés au niveau du transport (à la charge du transporteur)	17

ANNEXES

FICHE 1	Consignes générales et gestes barrières.....	19
FICHE 2	Transport des ouvriers agricoles	20
FICHE 3	Travail dans les oliveraies	21
FICHE 4	Activités administratives	22
FICHE 5	Activités industrielles (huilerie, conditionnement).....	23
FICHE 6	Transport de marchandises.....	24

REMERCIEMENTS

Ce guide a été réalisé dans le cadre de la coopération entre la l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et la Banque européenne pour la reconstruction et le développement (BERD). L'équipe de la FAO était dirigée par Mme Lisa Paglietti, Économiste au Centre d'investissement, FAO, et comprenait également Mr Mohamed Ali Ayadi, Professeur à l'Université de Sfax et Expert international en industries agro-alimentaires, Mr Ajmi Larbi, Maître de Conférence et Chef du laboratoire 'production oléicole intégrée' à l'Institut de l'Olivier de Tunis, et Mr Mauro Meloni, Expert international d'huile d'olive auprès du Centre d'investissement.

L'équipe souhaite remercier Messieurs Mohamed Ali Ayadi et Ajmi Larbi pour leur contribution substantielle et leur appui technique à la rédaction du document, Mr Iacopo Monzini, Expert senior en ressources naturelles et changement climatique au Centre d'investissement, FAO, pour ses précieux commentaires sur les versions préliminaires du manuel, ainsi que Mr Joël Hourticq, Ingénieur agronome, pour la révision technique du document.

L'équipe souhaite également remercier Mme Tina Farmer, rédactrice technique de la FAO pour sa revue et Mme Wafaa El Khoury, Chef du Service Europe, Asie Centrale, Proche-Orient, Afrique du Nord, Amérique latine et Caraïbes du Centre d'Investissement de la FAO pour son soutien. Nous remercions également Mme Nada Zvekic, Chargée de communication, Mme Reem Azzu, Graphiste et Mmes Stephanie Leontiev et Maria Vittoria Caruso, Consultantes FAO, pour leur soutien dans le processus de publication.

Les auteurs tiennent à remercier l'Office national de l'huile, l'Institut de l'olivier, l'Union tunisienne de l'industrie, du commerce et de l'artisanat (UTICA), ainsi que les nombreux acteurs de la filière oléicole en Tunisie qui ont partagé leur expertise, leurs opinions et leurs données, et sans lesquels la rédaction de ce guide n'aurait pas été possible.

ACRONYMES

- BERD** Banque européenne pour la reconstruction et le développement
- BPH** Bonnes pratiques d'hygiène
- CSST** Comité de santé et de sécurité au travail
- EPI** Équipements de protection individuelle
- FAO** Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
- OMS** Organisation mondiale de la Santé
- PHA** Produit hydro-alcoolique
- PCA** Plan de continuité de l'activité
- UTICA** Union tunisienne de l'industrie, du commerce et de l'artisanat

PRÉAMBULE: DE LA NÉCESSITÉ DE SE PRÉMUNIR CONTRE LA COVID-19

Depuis janvier 2020, une épidémie de coronavirus covid-19 s'est propagée dans l'ensemble des pays du monde dont la Tunisie. Le constat est aujourd'hui dressé d'une situation sanitaire critique et préoccupante avec la reprise de la pandémie. La continuité de l'activité économique est toutefois possible, sous réserve de la mise en œuvre des mesures de précaution nécessaires au sein des espaces de travail. Il faut en effet rappeler que la législation tunisienne¹ oblige chaque entreprise et/ou opérateur économique à protéger la santé de ses employés, et par conséquent à faire respecter les mesures «barrières» et les consignes sanitaires nécessaires pour la protection de la santé de tous. Aux consignes sanitaires générales² peuvent s'ajouter des mesures de prévention décidées par l'employeur en fonction de l'analyse du risque de contagion spécifique à son domaine d'activité et au caractère atypique de ce risque professionnel. L'entreprise doit donc «décliner» les consignes générales sous forme de mesures opérationnelles spécifiques à son domaine d'activité.

C'est dans ce cadre que l'équipe FAO-BERD a pris l'initiative de développer ce guide, pour aider les opérateurs de la filière oléicole tunisienne à surmonter ces difficultés et à protéger au mieux les personnes opérant dans cette filière contre la covid-19 et/ou toute autre menace biologique, en favorisant l'application des

¹ Code du travail tunisien (article 152, 152-2 et 152-3),

Décret 68-328 du 22 octobre 1968, fixant les règles générales d'hygiène applicables dans les entreprises soumises au Code du travail,

Décret 2000-1985 du 12 septembre 2000, portant organisation et fonctionnement des services de médecine du travail,

Décret 152-2020 du 13 mars 2020, portant assimilation de l'infection par le nouveau coronavirus «covid-19» à la catégorie des maladies transmissibles prévues à l'annexe jointe à la loi n° 92-71 du 27 juillet 1992, relative aux maladies transmissibles,

Arrêté du Chef du Gouvernement du 6 juin 2020, portant application des dispositions de l'article 12 du décret gouvernemental n° 2020-153 du 17 mars 2020, portant dispositions dérogatoires relatives au travail des agents de l'Etat, des collectivités locales, des établissements publics à caractère administratif, des instances et des établissements publics et entreprises publiques.

² En avril 2020, après le dé-confinement, le Ministère des affaires sociales tunisien a publié un guide général orienté vers le milieu professionnel. Ce guide est intitulé: guide des mesures sanitaires pour la prévention contre la covid-19 à la reprise orientée de l'activité professionnelle. En plus des données de base sur le virus et sa propagation, ce guide présente un aperçu général sur les exigences du Code du travail tunisien relatives à la responsabilité de l'employeur en matière de protection des travailleurs et de prévention des risques professionnels et quelques recommandations générales applicables pour tous les secteurs professionnels. D'autres guides spécifiques ont été élaborés pour les activités du bâtiment et des travaux publics (BTP), les industries agroalimentaires (IAA), les commerces et les centres d'appel.

bonnes pratiques d'hygiène et des gestes barrières. Ce guide propose donc, pour les opérateurs de la filière, plusieurs recommandations de protection de leurs salariés à adapter aux situations opérationnelles spécifiques à chaque type d'activité (champ, huilerie, unité de conditionnement et distribution). Si la gestion des flux de personnes, par exemple, peut s'avérer assez simple dans le cas des huileries et des unités modernes en raison du nombre réduit de personnes, il n'en est pas de même dans les huileries traditionnelles et les unités de conditionnement où il est possible de se retrouver à plusieurs dans des espaces fermés et exigus tels qu'une salle de presse ou une table de contrôle qualité.

Ce guide se veut volontairement synthétique et pragmatique, dans une optique d'utilisation «prête à l'emploi» par les opérateurs quels que soient leur taille et leur type d'activité dans la filière oléicole tunisienne.

Comme toute filière agroalimentaire, la filière oléicole, est caractérisée par deux principales activités: une activité agricole (le travail dans les oliveraies et le transport des olives) et une activité industrielle (trituration, filtration, conditionnement et commercialisation). Dans ce guide, trois types de recommandations sont proposées:

1. des recommandations générales applicables pour l'ensemble de la filière;
2. des recommandations spécifiques à l'activité agricole (transport des ouvriers et travail dans les oliveraies);
3. des recommandations spécifiques à l'activité industrielle.

De plus, des recommandations spécifiques à chaque poste de travail au sein de chacune des activités sont proposées (production, maintenance, administration, etc.).

Lors de l'élaboration de ce guide, les auteurs ont accordé la priorité, dans l'ordre, à l'évitement des risques d'exposition au virus, à l'évaluation et la gestion des risques qui ne peuvent être évités, et enfin aux mesures de protection en privilégiant les mesures collectives par rapport aux mesures individuelles.

Ce guide a été discuté avec des opérateurs de la filière et les différentes organisations syndicales représentatives et transmis aux pouvoirs publics. Il sera, le cas échéant, complété ou modifié en fonction de l'évolution de la crise sanitaire, des dispositions législatives et réglementaires, et des demandes reçues des entreprises et des représentants des salariés. Les mesures de prévention doivent en effet être réévaluées régulièrement car la situation sanitaire est extrêmement évolutive.

Des fiches pédagogiques synthétiques bilingues (arabe et français) ont été produites. Des vidéos pédagogiques et des auto-évaluations en ligne sont en cours de préparation.

À NOTER QUE LES MESURES PROPOSÉES CI-DESSOUS SONT DES BONNES PRATIQUES ET NE SONT NI EXHAUSTIVES NI COERCITIVES.



1. PRÉREQUIS

Bien que les taux d'occupation des oliveraies, des huileries et des unités de conditionnement varient d'une exploitation à une autre, le risque de propagation de la covid-19 reste toujours omniprésent. La mise en place de procédures et d'actions adaptées à chaque situation s'avère donc nécessaire. La réussite d'une stratégie de lutte contre la propagation de ce virus ou de toute autre menace biologique est tributaire d'un certain nombre de préalables parmi lesquels on peut citer:

- » **La communication et la sensibilisation du personnel:** une communication claire, simple et utilisant un langage compréhensible de tous est nécessaire. Cette communication portera sur le virus, son mode de transmission, les principaux symptômes et les gestes-barrières. Il est important de privilégier des visuels clairs et rapides à mémoriser (affichage, fiches, vidéos pédagogiques, etc.).
- » **La coordination des activités et la mise en place d'une documentation adéquate:** selon la taille et la nature de l'activité, il est fortement recommandé de faire participer les employés via les comités de santé et de sécurité au travail (CSST) s'ils existent sur les questions touchant l'organisation, la gestion et les plans de continuité de l'activité (PCA) proposés (durée du travail, conditions d'emploi, aménagements importants modifiant les conditions de santé et de sécurité ou les conditions de travail). Il est fortement recommandé également de mettre en place une cellule de crise (si elle n'existe pas) ou un référent covid-19.
- » **La mise en place de mesures générales d'organisation du travail adaptées:** le télétravail, la régulation et la gestion du travail présentiel, le renforcement des protocoles de nettoyage et de désinfection des locaux, le réaménagement autant que possible des espaces de travail pour respecter la règle de distanciation, la mise à disposition de produits sanitaires et des équipements de protection individuelle (EPI) respiratoires sont autant de mesures pour prévenir la propagation du virus dans les espaces de travail.

Il convient également de rappeler que la filière oléicole est une filière agroalimentaire et qu'à ce titre, l'adoption et l'application des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) y sont fortement recommandées.



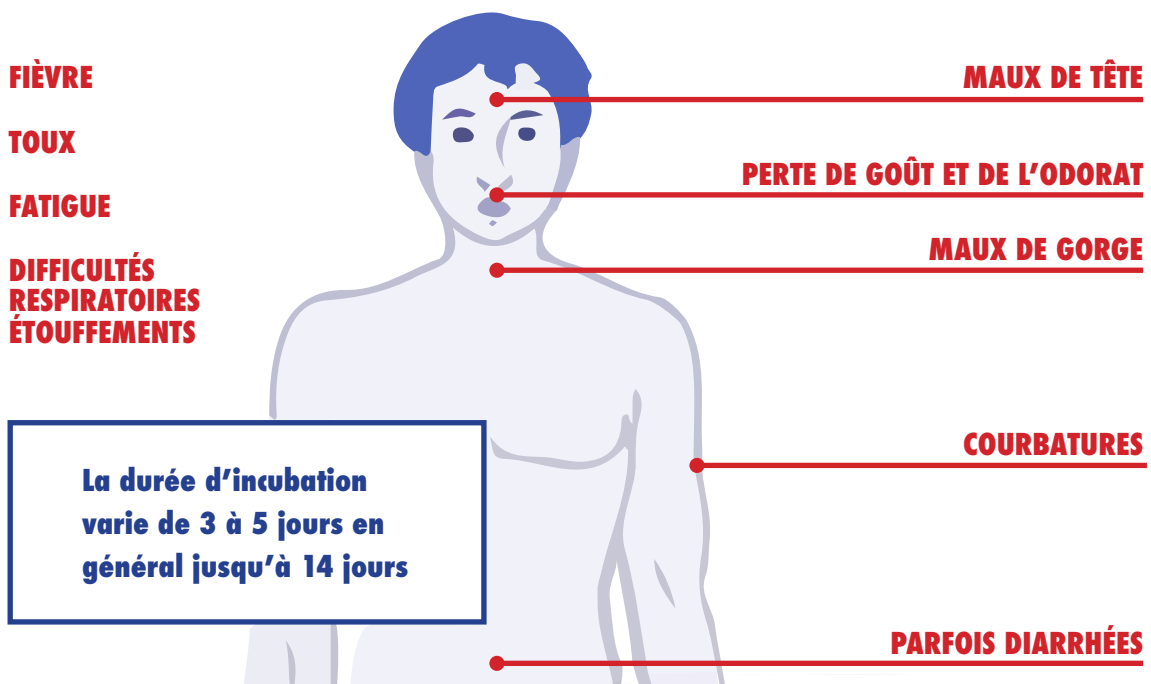
1.1 Consignes générales de prévention: ce que l'on sait sur le virus

La maladie à coronavirus 2019 (covid-19) se transmet par les gouttelettes, qui sont des sécrétions respiratoires émises par chacun en toussant, éternuant ou en parlant. Le virus ne circule pas dans l'air tout seul, mais peut atteindre une personne à proximité (distance minimale de 1 mètre à respecter) ou se fixer sur une surface souillée par les gouttelettes, comme les mains ou les mouchoirs, ou une surface ayant été contaminée. Selon les informations connues à ce jour, le virus pénètre dans le corps humain principalement par les yeux, le nez ou la bouche. Les principaux symptômes sont (figure 1):

- » la fièvre ou la sensation de fièvre et la toux;
- » la perte brutale de l'odorat, sans obstruction nasale, et la disparition totale du goût;
- » chez les personnes développant des formes plus graves, des difficultés respiratoires, pouvant mener jusqu'à une hospitalisation en réanimation et au décès.

FIGURE 1. Principaux symptômes de la covid-19

QUELS SONT LES SIGNES ?



Source: Organisation mondiale de la Santé



1.2 Concepts et définitions liés aux gestes barrières

Lavage des mains, friction par les produits hydro-alcoolisés, port des masques et distanciation physique sont des gestes barrières essentiels pour lutter contre la contamination par la covid-19 et la propagation de la pandémie.

1.2.1 Lavage des mains

Le lavage des mains est un geste barrière de base partie intégrante des BPH consistant tout simplement à se laver les mains avec de l'eau et du savon à une fréquence très régulière dans la journée (au minimum toutes les 2 heures) pour éliminer les micro-organismes qui se trouvent sur les mains. L'affiche publiée par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) (figure 2) illustre parfaitement la méthodologie complète de lavage des mains.

FIGURE 2. Instructions pour le lavage des mains

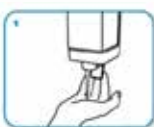
Le lavage des mains - Comment ?

LAVER LES MAINS AU SAVON ET À L'EAU LORSQU'ELLES SONT VISIBLEMENT SOUILLÉES
SINON, UTILISER LA FRICTION HYDRO-ALCOOLIQUE POUR L'HYGIÈNE DES MAINS!

 Durée de la procédure : **40-60 secondes**



1 Mouiller les mains abondamment.



2 Appliquer suffisamment de savon pour couvrir toutes les surfaces des mains et frictionner !



3 Paume contre paume par mouvement de rotation.



4 le dos de la main gauche avec un mouvement d'avant en arrière exercé par la paume droite, et vice et versa.



5 les espaces interdigitaux paume contre paume, doigts entrelacés, en exerçant un mouvement d'avant en arrière.



6 les dos des doigts en les tenant dans la paume des mains opposées avec un mouvement d'aller-retour latéral.



7 le pouce de la main gauche par rotation dans la paume refermée de la main droite, et vice et versa.



8 le pouce des doigts de la main droite par rotation contre la paume de la main gauche, et vice et versa.



9 Rincer les mains à l'eau.



10 sécher soigneusement les mains avec une serviette à usage unique.



11 fermer le robinet à l'aide de la serviette.



12 Les mains sont prêtes pour le soin.

Source: Organisation mondiale de la Santé



1.2.2 Les produits hydro-alcooliques

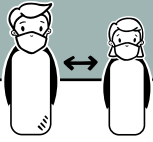
Agissant par contact direct (en friction) et s'utilisant sans eau, les produits hydro-alcooliques (PHA) (solution ou gel) constituent une alternative en l'absence d'une procédure classique de lavage des mains. Les PHA ont des propriétés bactéricides, virucides et fongicides, sans effet nettoyant. Ils doivent donc être appliqués sur des mains sèches et non souillées. Pratiquer l'hygiène des mains par friction hydro-alcoolique est devenu une procédure recommandée par l'OMS au même titre que le lavage classique des mains. La composition des PHA est standardisée, malgré quelques variations introduites par les sociétés pharmaceutiques. Les deux principes actifs sont un alcool et un agent antibactérien, auxquels peuvent être ajoutés un agent émoullissant, un agent moussant, un colorant ou du parfum. Il convient de rappeler ici qu'il est très important d'une part de vérifier l'authenticité et l'efficacité des PHA utilisés et d'autre part d'interdire l'échange de ces produits entre les membres du personnel (un PHA est un produit personnel à ne pas échanger avec autrui).

1.2.3 Le port de masque

Le port du masque est un geste barrière fortement recommandé dans la stratégie de lutte contre la covid-19 préconisée par l'OMS³. Quel que soit le type de masque utilisé (lavable ou à usage unique), une utilisation et une élimination adéquates sont essentielles pour assurer son efficacité. L'OMS donne les orientations suivantes sur le bon usage des masques, fondées sur les meilleures pratiques en vigueur en milieu médical:

- » Pratiquer l'hygiène des mains avant de mettre le masque.
- » Placer soigneusement le masque en veillant à ce qu'il couvre la bouche et le nez, qu'il épouse l'arête du nez et qu'il soit bien fixé pour réduire le plus possible les espaces éventuels entre le visage et le masque.
- » Éviter de toucher le masque en le portant.
- » Enlever le masque correctement, sans toucher l'avant du masque, en le détachant depuis l'arrière.
- » Après avoir ôté le masque, ou après avoir touché par inadvertance un masque usagé, se laver les mains ou frotter les mains avec un PHA si les mains sont visiblement propres.

³ Conseils sur le port du masque dans le cadre de la covid-19, Orientations provisoires, 5 juin 2020, OMS.



- » Remplacer un masque, dès qu'il devient humide, par un nouveau masque propre et sec.
- » Ne jamais réutiliser un masque à usage unique.
- » Jeter le masque à usage unique après l'utilisation et l'éliminer immédiatement après l'avoir enlevé.

1.2.4 La distanciation physique

Le 20 mars 2020, l'OMS a indiqué dans un bulletin d'information qu'il convenait de privilégier désormais l'expression «distanciation physique» à celle de «distanciation sociale» pour mieux décrire la nécessité de maintenir un espace entre les personnes pour contenir la propagation d'une épidémie comme celle de la covid-19. Pour lutter contre la contamination par la covid-19 et la propagation de la pandémie, une distanciation physique minimale d'un mètre est fortement recommandée.

1.3 Les mesures barrières générales (Fiche 1: Consignes générales et gestes barrières)

Les gestes barrières suivants doivent être appliqués **en permanence quelle que soit l'activité**:

- » Se mettre à l'isolement en cas de maladie ou en cas de soupçon.
- » Ne pas porter la main au visage et aux muqueuses sans s'être lavé les mains avant car il s'agit de la principale voie de transmission et de contamination.
- » Se laver les mains régulièrement.
- » Éternuer ou tousser dans le pli de son coude.
- » Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter après usage dans une poubelle fermée (contenant identifié et identifiable, avec un sac en plastique).
- » Saluer sans se serrer la main, sans embrassades.
- » Proscrire les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts.
- » Avec ou sans masque, garder la distanciation (minimum 1 m).



2. CONSIGNES SPÉCIFIQUES DE PRÉVENTION APPLICABLES POUR LES TRAVAILLEURS DANS LES OLIVERAIES

2.1 Transport des ouvriers (Fiche 2: Transport des ouvriers agricoles)

Le déplacement des ouvriers vers leur lieu de travail est considéré comme un point critique dans la stratégie de prévention contre la propagation de cette maladie virale. Les différentes tentatives de réglementer le transport des ouvriers agricoles suite à la multiplication des accidents n'ont pas abouti pour le moment. Parmi les recommandations sanitaires visant à protéger les ouvriers agricoles lors du transport, on peut citer:

- » Porter la masque lors du transport des ouvriers.
- » Inclure dans le cahier des charges relatif à l'acquisition et l'exploitation des véhicules conçus à des fins de transport d'ouvriers agricoles une rubrique mentionnant le dimensionnement intérieur et en conséquence le nombre maximal de passagers (y compris le conducteur) garantissant une distanciation physique adéquate entre les passagers. Le cas échéant, une séparation physique (panneaux, rideaux, etc.) permettant une isolation individuelle à l'intérieur du véhicule pourrait être adoptée.
- » Placer des autocollants relatifs aux mesures préventives à suivre à l'intérieur du véhicule.
- » Tout véhicule destiné au transport d'ouvriers agricoles devrait être désinfecté après chaque fin de journée. Répéter la désinfection plusieurs fois au cours de la même journée de travail si plusieurs équipes ou groupes d'ouvriers sont transportés.
- » Placer un distributeur de gel hydro-alcoolique à la porte d'entrée et dans un point intermédiaire du véhicule.
- » Au cas où le véhicule n'est pas équipé d'un thermomètre frontal infrarouge, le conducteur doit être en mesure d'interdire l'accès à tout passager présentant au moins un symptôme suspect de la maladie (toux sèche, difficultés respiratoires, etc.) et prévenir les autorités compétentes.



- » Dans la mesure du possible, maintenir les fenêtres ouvertes pour qu'il y ait suffisamment de ventilation à l'intérieur du véhicule.
- » Le regroupement et transport des ouvriers agricoles du même ménage ou famille à proximité des chantiers de récolte des olives est fortement recommandé, dans l'objectif d'assurer une meilleure traçabilité dans le cas où un cas d'infection serait détecté.

2.2 Contrôle de l'accès des ouvriers à l'oliveraie (Fiche 3: Travail dans les oliveraies)

En plus des recommandations générales et dans la mesure du possible, les consignes suivantes sont préconisées, par ordre de priorité:

- » Établir des groupes de travail pour minimiser les mouvements des ouvriers et faciliter ainsi la traçabilité et le contrôle dans le cas d'une possible contagion.
- » Veiller à l'actualisation de cette liste en cas de redistribution des tâches en réduisant au strict minimum les échanges d'ouvriers entre équipes.
- » Pour chaque équipe de travail, un ouvrier sensibilisé aux risques et suffisamment informé sur les mesures à adopter doit être désigné et responsabilisé à l'application rigoureuse des consignes établies et des mesures préventives à déployer pour faire face à l'émergence éventuelle d'un foyer covid-19 (contamination primaire) et empêcher sa dissémination horizontale.
- » Inspecter l'état de santé de chaque ouvrier à son admission au champ: rechercher un éventuel symptôme typique facilement décelable (toux sèche, difficultés respiratoires, état de fatigue, etc.), si possible mesurer la température corporelle (≤ 37.3 °C).
- » Dans les cas où il est nécessaire de travailler à une distance inférieure à 1 m les uns des autres, rendre obligatoire le port du masque.
- » Encourager les ouvriers à se laver les mains fréquemment, pendant au moins 20 secondes, et garantir un accès raisonnable et facile aux installations permanentes et/ou temporaires de désinfection équipées de savon, d'eau potable et de serviettes jetables ou individuelles.



- » Informer les ouvriers, en utilisant un langage simple, sur les risques liés à la covid-19.
- » Chaque ouvrier doit impérativement se munir de sa nourriture et boisson en quantités suffisantes pour toute une journée de travail et éviter l'échange avec les autres. S'assurer du respect de la distanciation sociale pendant le repos.

2.3 Organisation de la récolte

En plus des recommandations générales et dans la mesure du possible, les consignes suivantes sont préconisées, par ordre de priorité:

- » Ajuster les procédures pour intégrer les mesures de distanciation sociale: inclure des pauses courtes et échelonnées, réduire la taille des équipes, alterner les rangées de personnel suivant les lignes de plantation des oliviers, etc.
- » Prohiber l'échange des outils de travail entre les travailleurs: chacun doit utiliser son propre peigne préalablement désinfecté et assigné.
- » En cas de recours à la perche télescopique vibratoire, la personne chargée de cet outil ne doit en aucun cas l'échanger avec son coéquipier, sauf cas de force majeure et après désinfection minutieuse surtout au niveau des parties de l'appareil en contact direct avec l'utilisateur. L'outillage de récolte doit être désinfecté avant et après chaque usage.
- » Si la récolte est suivie par une opération de taille, les équipes spécialisées doivent garder les mêmes mesures de distanciation physique, en évitant le rapprochement et le regroupement pendant le travail ou durant les pauses. Une distance de 1 mètre au minimum doit être respectée.
- » De même, l'outillage de taille (scie) est strictement personnel et ne doit pas être échangé entre le personnel sauf en cas de besoin majeur et après désinfection minutieuse.



2.4 Mise en caisse des olives récoltées et acheminement à l'huilerie

En plus des recommandations générales et dans la mesure du possible, les consignes suivantes sont préconisées, par ordre de priorité:

- » Au cours de la collecte des olives, du remplissage et du déplacement des caisses pleines à travers les allées dans l'oliveraie, les ouvriers sont invités à respecter le protocole de distanciation physique en évitant de se rapprocher à moins de 1 mètre les uns des autres.
- » La manipulation récurrente des filets et des caisses par les ouvriers augmente le risque de contracter l'agent viral pathogène. Les ouvriers doivent être sensibilisés à la nécessité de se désinfecter fréquemment les mains avec une solution hydro-alcoolique et d'éviter de se toucher les parties buccales, nasales et oculaires considérées comme des portes d'entrée du virus.
- » Les outils de récolte (peignes, échelles, perches vibratoires) utilisés par les ouvriers (manipulations répétitives avec les mains) pour la récupération et le ramassage des olives doivent être, à leur tour, désinfectés fréquemment (à chaque fin de journée de travail).
- » Les hangars et patios de réception des olives doivent également être désinfectés quotidiennement durant la campagne; l'accès à ces installations doit être limité voire interdit à toute personne étrangère, comme dans toute industrie agroalimentaire obéissant à des normes et exigences hygiéniques et sanitaires spécifiques.



3. CONSIGNES SPÉCIFIQUES DE PRÉVENTION APPLICABLES POUR LES TRAVAILLEURS DANS LES HUILLERIES ET LES UNITÉS DE CONDITIONNEMENT

3.1 Consignes générales applicables à toutes les unités oléicoles

En plus des recommandations générales et dans la mesure du possible, les consignes suivantes sont préconisées, par ordre de priorité:

3.1.1 Consignes de management et d'organisation générale

- » Créer une cellule de crise ou identifier une mission référent covid-19.
- » Généraliser le télétravail autant que possible pour tous les postes qui le permettent (surtout dans les unités de conditionnement).
- » Dialoguer, sensibiliser et encadrer le personnel.
- » Repenser l'organisation de chaque opération et de chaque poste de travail pour garantir un éloignement minimum de 1 m entre les opérateurs.
- » Privilégier les espaces ouverts pour minimiser les surfaces de contact et faciliter la circulation et le renouvellement de l'air.
- » Formaliser et matérialiser des chemins de circulation afin d'assurer la distanciation physique.
- » Élaborer et mettre à jour les règles et les plans de nettoyage et de désinfection en tenant compte des sources potentielles de contamination.
- » Reporter les tâches quand les conditions de sécurité ne sont pas remplies.

3.1.2 Interaction avec l'extérieur et gestion des flux des personnes dans l'établissement

- » Contrôler l'état sanitaire de tout le personnel et des visiteurs lors de l'accès aux locaux de l'établissement (température corporelle, toux sèche, problèmes respiratoires, etc.).
- » Placer des tapis pédiluves désinfectants à chaque porte d'accès.



- » Identifier les postes d'accueil et de contact avec les visiteurs extérieurs par des marquages au sol et des zones de distanciation si besoin.
- » Si les visiteurs doivent entrer dans l'unité, les faire passer obligatoirement par le bloc sanitaire et les vestiaires pour revêtir des combinaisons propres et désinfectées et se laver les mains au savon.
- » En cas de réception de colis, éliminer rapidement les emballages et stocker le contenu pendant 24H dans une pièce désignée.
- » Faire précéder toute intervention extérieure par la communication du plan de circulation et des dispositions «covid-19» de l'entreprise.
- » Limiter autant que possible les interventions des entreprises extérieures et uniquement sur rendez-vous.
- » Adopter une procédure spécifique pour la réception des livraisons, du courrier, etc.
- » Revoir les protocoles de chargement et déchargement au regard du risque de contagion.

Il est en outre fortement recommandé de réorganiser les horaires, d'élaborer des plans de circulation et de maintenir les portes ouvertes autant que possible.

3.1.3 Espaces communs, vestiaires et locaux sociaux

- » Réorganiser les casiers de vestiaires pour faciliter la distanciation et prévoir un lavage des mains avant et après passage dans les vestiaires.
- » Pour les sanitaires, mettre à disposition des outils et des produits permettant la désinfection des surfaces de contact.
- » Supprimer l'utilisation de sèche-mains autre que le papier à usage unique.
- » Restreindre les douches au personnel de l'entreprise avec désinfection avant et après chaque douche.
- » Aménager les lieux de pause cigarette afin de respecter la distanciation.
- » Fermer les espaces de restauration ou y admettre un nombre de personnes en adéquation avec les mesures barrières: fixation et marquage des tables, fixation et espacements suffisants entre les chaises et prévoir un lavage des mains avant et après passage dans l'espace de restauration.
- » Assurer un nettoyage fréquent et au minimum une fois par poste des matériels partagés (poignée de réfrigérateur, micro-onde, table de cuisson, etc.).



- » Autant que possible, les horaires de pause seront échelonnés pour éviter les affluences.
- » Le parking faisant partie des lieux de travail pour les salariés, cette zone doit être intégrée dans les mesures de prévention (plan de circulation, gestion des emplacements et des flux, etc.).

3.2 Consignes spécifiques aux activités administratives et annexes (accueil-espaces de bureau-bascule-comptoir) (Fiche 4: Activités administratives)

En plus des recommandations générales et dans la mesure du possible, les consignes suivantes sont préconisées, par ordre de priorité:

- » Favoriser des schémas de fonctionnement sans faire entrer les personnes extérieures dans les bureaux et les espaces clos (passe document, vitre entrouverte, etc.).
- » Ne plus mettre à disposition de crayons/stylos pour signer des bons de livraison au comptoir.
- » Ne pas se prêter d'objets: stylos, téléphones, outils, ustensiles, etc.
- » Matérialiser les distances de courtoisie au sol pour rendre visuelle la distanciation.
- » Désencombrer les surfaces, aérer le plus souvent possible les locaux et les nettoyer/désinfecter régulièrement.
- » Assurer un nettoyage fréquent et au minimum quotidien de son poste de travail (espace bureautique, et plus particulièrement clavier d'ordinateur, souris et téléphone, poignées de tiroirs et de portes, etc.).
- » Limiter la réception des visiteurs à un par bureau au maximum.
- » Pour les bureaux partagés et les open-spaces, éviter le face à face, aérer régulièrement (15 minutes trois fois par jour), porter obligatoirement le masque, attribuer un poste fixe durant la pandémie, ranger un maximum d'objets personnels présents sur les bureaux.
- » Limiter les réunions physiques et les remplacer par des réunions téléphoniques ou visioconférences, ou les reporter. En cas de réunion physique, le port du masque est obligatoire, limiter le nombre de personnes et respecter les mesures-barrières, en particulier celles de distanciation et d'aération.



3.3 Consignes spécifiques aux activités de production, de contrôle qualité et de maintenance (Fiche 5: Activités industrielles (huilerie, conditionnement))

En plus des recommandations générales et dans la mesure du possible, les consignes suivantes sont préconisées, par ordre de priorité:

- » Inciter le personnel à se désinfecter les mains fréquemment par lavage et/ou friction avec un PHA.
- » Établir des plans de circulation permettant le respect de la distanciation et la minimisation des croisements.
- » Dans la mesure du possible, dématérialiser tous les documents servant à transmettre des consignes ou procéder par affichage.
- » Faire une désinfection en début et en fin de prise de poste sur les ordinateurs, les écrans, les tables de travail, etc.
- » Dans la mesure du possible, individualiser l'utilisation des outillages et accessoires collectifs.
- » Dans le cas d'opérations nécessitant la proximité de plusieurs intervenants et lorsque le principe de distanciation ne peut pas être garanti (distance inférieure à 1 mètre), faire une analyse de risque afin de prendre les mesures nécessaires.
- » Décaler les opérations non urgentes qui nécessitent des interventions à plusieurs et dont le report n'altère pas le maintien en sécurité des installations.
- » Pour chaque intervention de production et/ou de maintenance, analyser toutes les opportunités permettant de réduire le nombre d'intervenants.
- » Aucune intervention externalisée ne peut être réalisée sans demande préalable de rendez-vous.
- » Dans le cas des interventions externalisées, systématiser la mise en œuvre du Plan de Prévention pour les entreprises extérieures avec analyse du risque de co-activité et l'identification des actes nécessitant la proximité de plusieurs intervenants.
- » Dans la mesure du possible, désinfecter outillages et accessoires collectifs avant leur utilisation.



3.4 Consignes spécifiques aux interventions d'entreprises externes

Les interventions d'entreprises externes sur site (livraisons, travaux techniques, sociétés de lutte contre les nuisibles, laboratoires d'essais et d'étalonnage, visiteurs, etc.) doivent être encadrées par des règles précises de prévention:

- » Déclaration de toutes les informations nécessaires à la prévention des risques. Cela peut notamment concerner des informations sur une exposition potentielle au virus, par exemple si l'intervenant vient d'intervenir dans un hôpital ou dans une zone de risque.
- » Identifier les risques de contamination à l'occasion de la réception ou de la mise en œuvre des installations et matériels des différentes entreprises présentes sur un même lieu de travail.
- » Identifier les contacts interpersonnels avec précision et revoir le mode opératoire en conséquence.
- » Communiquer les consignes sanitaires et relatives aux mesures-barrières aux sous-traitants et notamment aux nouveaux sous-traitants qui interviennent en cours de travaux.

3.5 Consignes spécifiques aux activités de transport et de livraison (Fiche 6: Transport de marchandises)

En plus des recommandations générales et dans la mesure du possible, les consignes suivantes sont préconisées, par ordre de priorité:

- » Aucun enlèvement ni livraison ne doit être réalisé sans avoir reçu, au préalable, l'accord du site concerné.
- » Équiper les véhicules et les lieux de chargement et de déchargement de points de lavage des mains et/ou de distributeurs de PHA.
- » Les chauffeurs doivent rester dans leurs véhicules en l'absence de consigne spécifique.
- » Ne pas utiliser les crayons/stylos à disposition au comptoir.



- » Dans la mesure du possible, arrêter tout partage des postes de conduite (**un engin = un chauffeur**).
- » En cas de poste de conduite partagé et à chaque changement de conducteur, aérer l'engin ou le véhicule et s'assurer du nettoyage du poste de conduite et de tous les éléments de commande (boutons, vitres, tableau de bord, poignées, etc.).
- » Pour respecter la distanciation physique dans les camions et les engins, interdire l'utilisation du strapontin.

3.6 Consignes spécifiques à la gestion des déchets

- » Utiliser des poubelles avec couvercle automatique munies de sacs poubelles.
- » Jeter les mouchoirs, masques et gants usagés dans un sac plastique dédié, résistant et disposant d'un système de fermeture fonctionnel.
- » Se laver soigneusement les mains après avoir jeté ce type de déchets.
- » Ne pas toucher les déchets.
- » Ne pas transvaser les déchets.
- » Fermer les sacs avec les liens fournis et éliminer les sacs par le circuit habituel.



4. RECOMMANDATIONS PRIORITAIRES ET SURCÔÛS DIRECTS ENGENDRÉS

Il est évident que la mise en œuvre de l'ensemble des recommandations proposées dans ce guide nécessite une planification rigoureuse prenant en compte le risque de propagation de la pandémie, une réorganisation du travail et surtout des investissements spécifiques pour bien se protéger. Le surcoût pouvant être engendré par l'application de ces mesures dépend fortement de la taille et de l'activité de l'opérateur économique dans la filière oléicole (exploitation agricole, huilerie, unité de conditionnement, etc.). Une estimation du surcoût pouvant être engendré pour chaque type de mesure est donnée à titre indicatif dans les tableaux suivants:

TABLEAU 1. Surcoûts engendrés au niveau des oliveraies

TYPE D'ACTION	INVESTISSEMENTS	COÛTS ESTIMÉS EN DT (EUR)
Désinfection des outils de travail	Achat de pulvérisateurs	250 DT (75 EUR) par unité
	Achat des produits de désinfection des outils	60 DT (20 EUR) par mois
Équipements et pratiques de protection individuelle	Achat des produits hydro-alcoolisés	50 DT (15 EUR) /personne / mois
	Achat et fourniture des masques pour le personnel	
Maîtrise des accès	Achat de thermomètres infrarouges	250 DT (75 EUR)
Gestion des déchets	Achat des sachets de poubelle pour récupérer les déchets	10 DT (3 EUR) par mois



TABLEAU 2. Surcoûts engendrés au niveau des huileries et unités de conditionnement

TYPE D'ACTION	INVESTISSEMENTS	COÛTS ESTIMÉS EN DT (EUR)
Désinfection des locaux	Achat de pulvérisateurs	250 DT (75 EUR) par unité
	Achat des produits de désinfection des locaux	60 DT (20 EUR) par mois
Équipements et pratiques de protection individuelle	Achat des produits hydro-alcoolisés	50 DT (15 EUR) /personne / mois
	Achat et fourniture des masques pour le personnel	
Protection et organisation du travail	Achat de rubans, d'outils d'affichage, plexis de protection, etc.	750 DT (250 EUR)
Maîtrise des accès	Achat de thermomètres infrarouges	250 DT (75 EUR) par unité
	Achat de tapis pédiluves désinfectants	75 DT (25 EUR) par unité
Gestion des déchets	Achat de poubelles avec couvercle	Normalement cela doit exister déjà sinon 150 DT (50 EUR) / poubelle

TABLEAU 3. Surcoûts engendrés au niveau du transport (à la charge du transporteur)

TYPE D'ACTION	INVESTISSEMENTS	COÛTS ESTIMÉS EN DT (EUR)
Désinfection des outils de travail	Achat de pulvérisateurs ou si l'achat n'est pas faisable, utilisation du pulvérisateur de la ferme ou de la municipalité	250 DT (75 EUR) par unité
	Achat des produits de désinfection des véhicule	60 DT (20 EUR) par mois
Équipements et pratiques de protection individuelle	Achat des produits hydro-alcoolisés	50 DT (15 EUR) /personne / mois
	Achat et fourniture des masques pour le personnel	



5. ANNEXES

Ce guide a été conçu pour être synthétique, pragmatique et “prêt à l’emploi” par les différents opérateurs de la filière oléicole. Les principaux messages clés ont été déclinés en fiches signalétiques prêtes à être affichées sur les lieux de travail.

Une version A4 de ces fiches est fournie dans les pages suivantes.

- FICHE 1 Consignes générales et gestes barrières
- FICHE 2 Transport des ouvriers agricoles
- FICHE 3 Travail dans les oliveraies
- FICHE 4 Activités administratives
- FICHE 5 Activités industrielles (huilerie, conditionnement)
- FICHE 6 Transport de marchandises

Toutefois, pour une meilleure clarté et une meilleure qualité d’impression, les fiches sont également disponibles en format A3, en français et en arabe, sur sur les liens suivants:

Français

<http://www.fao.org/3/cb2495fr/cb2495fr.pdf>

<http://www.fao.org/3/cb2254fr/cb2254fr.pdf>

<http://www.fao.org/3/cb2255fr/cb2255fr.pdf>

<http://www.fao.org/3/cb2256fr/cb2256fr.pdf>

<http://www.fao.org/3/cb2406fr/cb2406fr.pdf>

<http://www.fao.org/3/cb2407fr/cb2407fr.pdf>

Arabe

<http://www.fao.org/3/cb2406ar/cb2406ar.pdf>

<http://www.fao.org/3/cb2495ar/cb2495ar.pdf>

<http://www.fao.org/3/cb2254ar/cb2254ar.pdf>

<http://www.fao.org/3/cb2255ar/cb2255ar.pdf>

<http://www.fao.org/3/cb2256ar/cb2256ar.pdf>

<http://www.fao.org/3/cb2407ar/cb2407ar.pdf>

PRÉCAUTIONS ANTI-COVID 19

Consignes générales et gestes barrières

À appliquer en toutes circonstances



Se mettre à l'isolement en cas
de maladie ou en cas de soupçon



Porter un masque
couvrant le nez et la bouche



Se laver les mains fréquemment
au savon/produit hydro-alcoolisé



Ne pas porter la main
au visage sans s'être lavé les mains



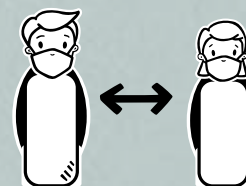
Éternuer ou
tousse dans le pli de son coude



Utiliser des mouchoirs à usage unique
et les jeter dans une poubelle fermée



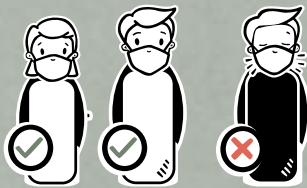
Saluer sans
se serrer la main, sans embrassades



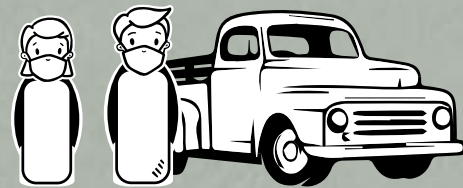
Respecter une distance de 1 mètre
minimum entre chaque personne

PRÉCAUTIONS ANTI-COVID 19

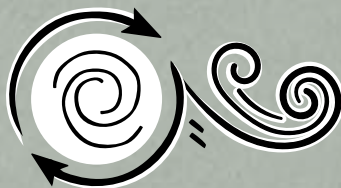
Le transport des ouvriers agricoles



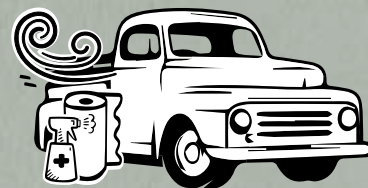
Aller au travail
avec les mêmes personnes



Limitier le nombre de personnes
selon la dimension du véhicule



Laisser entrer
l'air frais par les fenêtres



Nettoyer et désinfecter
fréquemment l'intérieur du véhicule

À appliquer en toutes circonstances



Se mettre à l'isolement en cas de
maladie ou en cas de soupçon



Éternuer ou tousser dans le pli de
son coude



Porter un masque couvrant le nez et
la bouche



Utiliser des mouchoirs à usage
unique et les jeter dans une
poubelle fermée



Se laver les mains fréquemment au
savon/produit hydro-alcoolisé



Saluer sans se serrer la main, sans
embrassades



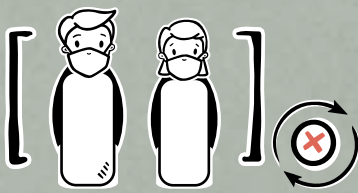
Ne pas porter la main au visage
sans s'être lavé les mains



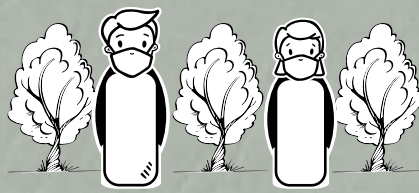
Respecter une distance de 1 mètre
minimum entre chaque personne

PRÉCAUTIONS ANTI-COVID 19

Travail dans les oliveraies



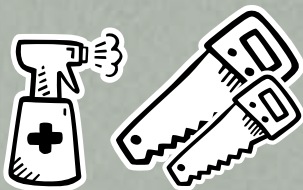
Organiser des groupes de travail réduits, en évitant les rotations



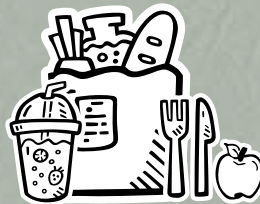
Alterner les rangées de personnel suivant les lignes de plantation des oliviers



Éviter l'échange du matériel agricole (peigne, scie, etc.)



Désinfecter le matériel à la fin de chaque journée



Se munir de sa propre nourriture et boisson



Éviter l'encombrement au moment des pauses

À appliquer en toutes circonstances



Se mettre à l'isolement en cas de maladie ou en cas de soupçon



Éternuer ou tousser dans le pli de son coude



Porter un masque couvrant le nez et la bouche



Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter dans une poubelle fermée



Se laver les mains fréquemment au savon/produit hydro-alcoolisé



Saluer sans se serrer la main, sans embrassades



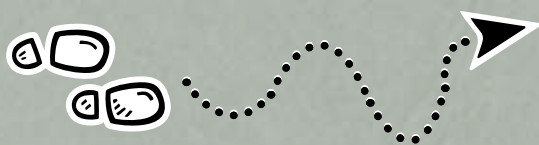
Ne pas porter la main au visage sans s'être lavé les mains



Respecter une distance de 1 mètre minimum entre chaque personne

PRÉCAUTIONS ANTI-COVID 19

Activités administratives



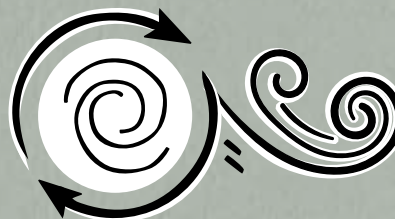
Favoriser des schémas de fonctionnement sans faire entrer de personnes extérieures dans les bureaux



Matérialiser les distances de courtoisie au sol pour rendre visuelle la distanciation



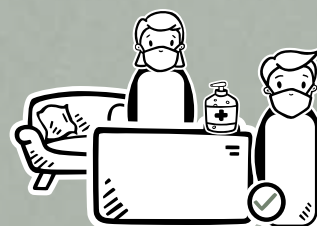
Désencombrer les surfaces, nettoyer et désinfecter régulièrement les locaux



Aérer le plus souvent possible les locaux



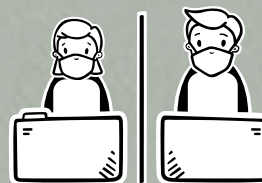
Ne plus mettre à disposition ni échanger de crayons/stylos ou d'objets personnels



Recevoir au maximum un visiteur par bureau



Limiter les réunions physiques et les remplacer par des réunions téléphoniques ou visio-conférences



Pour les bureaux partagés et les open-spaces, attribuer des postes fixes et éviter le face à face

PRÉCAUTIONS ANTI-COVID 19

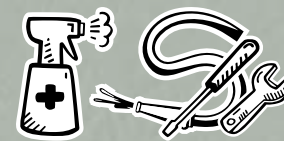
Activités industrielles (huilerie, conditionnement)



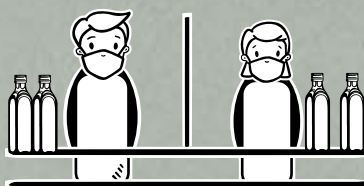
Établir des plans de circulation permettant le respect de la distanciation et la minimisation des croisements



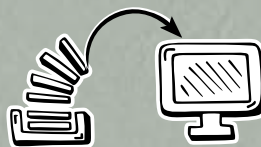
Faire une désinfection en début et en fin de prise de poste sur les téléphones, les ordinateurs, les tables, etc.



Individualiser l'utilisation des outillages et accessoires collectifs ou les désinfecter avant leur utilisation



En cas de proximité inévitable, respecter les gestes barrières



Dématérialiser les documents servant à la transmission des consignes ou procéder par affichage



Aérer le plus souvent possible les locaux

À appliquer en toutes circonstances



Se mettre à l'isolement en cas de maladie ou en cas de soupçon



Éternuer ou tousser dans le pli de son coude



Porter un masque couvrant le nez et la bouche



Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter dans une poubelle fermée



Se laver les mains fréquemment au savon/produit hydro-alcoolisé



Saluer sans se serrer la main, sans embrassades



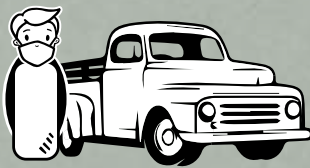
Ne pas porter la main au visage sans s'être lavé les mains



Respecter une distance de 1 mètre minimum entre chaque personne

PRÉCAUTIONS ANTI-COVID 19

Transport de marchandises



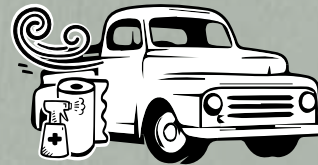
Dans la mesure du possible,
arrêter tout partage des postes
de conduite (un engin = un chauffeur)



Ne plus mettre à disposition
ni échanger de crayons/stylos pour
signer les documents/bons de livraison



Rester dans les véhicules en
l'absence de consigne spécifique



Aérer l'engin et s'assurer
du nettoyage du poste de conduite
et de tous les éléments de commande

À appliquer en toutes circonstances



Se mettre à l'isolement en cas de
maladie ou en cas de soupçon



Éternuer ou tousser dans le pli de
son coude



Porter un masque couvrant le nez et
la bouche



Utiliser des mouchoirs à usage
unique et les jeter dans une
poubelle fermée



Se laver les mains fréquemment au
savon/produit hydro-alcoolisé



Saluer sans se serrer la main, sans
embrassades



Ne pas porter la main au visage
sans s'être lavé les mains



Respecter une distance de 1 mètre
minimum entre chaque personne

+ CONTACTS

Veillez adresser vos commentaires et vos demandes à

Centre d'Investissement

investment-centre@fao.org

www.fao.org/investment/fr

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Rome, Italie