

# Vente directe, livraisons alimentaires Magasins à la ferme, Marchés, Points de vente collectifs, Agritourisme

Cette note s'adresse aux agriculteurs.trices avec une activité de commercialisation de produits alimentaires et/ou d'agritourisme. Les points de vente à la ferme habituels sont reconnus à ce jour comme commerces de détail alimentaires et font par conséquent partie de ceux qui peuvent rester ouverts et continuer à recevoir du public. ([Arrêté du 14 mars 2020 portant diverses mesures relatives à la lutte contre la propagation du virus covid-19 et arrêté complémentaire](#)).

## CONSIGNES DE PROTECTION A METTRE EN PLACE SUR VOS LIEUX DE VENTE

Afin d'éviter la propagation des virus tout en vous permettant de répondre aux besoins alimentaires et commercialiser vos productions, les précautions suivantes sont à respecter pour vous protéger et protéger les autres. Objectif : limiter au maximum les risques de transmission du virus directement d'individu à individu ou indirectement via le matériel.

### [Site gouvernemental d'alerte sur le Covid-19](#)

#### 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

**En cas de symptômes (toux, fièvre) me concernant ou concernant le personnel, qui font penser au Covid-19 : rester à domicile, éviter les contacts, appeler un médecin avant de se rendre au cabinet ou appeler le numéro de permanence de soins de ma région. Je peux également bénéficier d'une téléconsultation.**

Si les symptômes s'aggravent avec des difficultés respiratoires et signes d'étouffement, j'appelle le SAMU- Centre 15.



## Sur le point de vente (magasins à la ferme, marchés...)

- Limiter impérativement le nombre de personnes dans les points de vente et l'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 viande ou en caisse...) - Prévoyez une affiche sur la porte d'entrée ( cf doc ci-joint)
- 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, mise en rayon, service), il doit se nettoyer les mains entre chaque tâche (savon ou du gel hydroalcoolique) et après chaque manipulation d'argent en espèces.
- Gestion des rayons traditionnels (viande, charcuterie, fromage...)– 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, 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. Prévoyez une affiche sur la porte d'entrée

A NOTER :

- Sur les marchés et en magasin, il est conseillé d'interdire aux clients de toucher les produits, dans ce cas c'est le vendeur qui sert. Un autre vendeur assure alors l'encaissement.
- Pour les points de vente sur un élevage : bien dissocier les activités des personnes en élevage et celles à la vente et réduire autant que possible les contacts entre les personnes en élevage et à la vente.
- Des consommateurs font part de contrôle de gendarmerie avec des interdictions d'aller acheter des produits alimentaires à la ferme. Seuls les points de vente avec une activité habituelle et reconnue sont concernés par ces possibilités de vente à la ferme. Celle-ci s'adresse bien à une clientèle locale.

## CONSIGNES ET RECOMMANDATIONS POUR LE TRANSPORT ET LES LIVRAISONS

### Transport des produits alimentaires par des agriculteurs

Pour les agriculteurs qui transportent des animaux vivants à l'abattoir ou des produits alimentaires de leur exploitation, des dérogations sur attestation seront possibles (déplacements professionnels ne pouvant être différés). L'attestation de déplacement dérogatoire est téléchargeable ou peut être rédigée sur papier libre:

<https://www.interieur.gouv.fr/Actualites/L-actu-du-Ministere/Attestation-de-deplacement-derogatoire>

Par ailleurs, il faudrait que les producteurs emportent avec eux une preuve justifiant leur déplacement. Ils sont invités à se munir de leur attestation MSA et/ou kbis (Siret) pour justifier de leur activité professionnelle, du bon de livraison, si possible d'une trace de la commande avec les horaires, jours et lieux de livraison, pour les marchés d'un emplacement de stand délivré par la mairie, ....

### Distribution de produits alimentaires

Dans tous les cas de distribution alimentaire, les règles de "distanciation sociale" doivent être assurées (cf note magasin).

- Pour les colis de viande, les remises de colis viande ne pourraient se faire que sur un point de vente déjà reconnu ; assurez-vous que vos clients sont toujours d'accord à venir, informez les de la procédure par SMS. En cas de contrôle qu'ils expliquent bien qu'ils vont dans une ferme assimilée à un commerce de détail.

Le producteur doit mettre en place les mesures barrières par exemple celles qui sont prévues en grande distribution : **Ouvrez votre coffre, on se charge du reste**". Dans une vidéo publiée sur Twitter, Auchan rappelle comment réaliser ses courses en drive "sans contact", pour "respecter scrupuleusement les mesures d'hygiène et de santé". La démarche, excessivement simple et de bon sens, se décompose en trois étapes. Une fois garé, ouvrez votre coffre, préparez vos sacs et posez votre ticket à côté. Rentrez dans votre véhicule et n'en sortez plus, un livreur prend le relais et s'occupe de tout. Il ferme votre coffre et vous êtes déjà reparti.

<https://www.lsa-conso.fr/coronavirus-auchan-rappelle-les-regles-d-hygiene-du-passage-au-drive-sans-contact,343120>

- Les agriculteurs sont en droit d'approvisionner les distributeurs automatiques. Si possible, mettre à disposition des usagers des lingettes désinfectantes à côté des zones de saisie.

Pour ce qui est du maintien des marchés, nous n'avons pas pour l'instant de consigne nationale. Comme les autres lieux de vente, ils ne pourront être autorisés/ maintenus que si les consignes de sécurité peuvent réellement y être appliquées.

## Consignes - contenants - Vrac

L'utilisation des contenants des clients et la récupération des consignes constituent des facteurs de contamination. En réponse à ces questions d'hygiène et pour éviter des contaminations lors de la récupération et du nettoyage des contenants, il peut être suggéré :

- De reporter la récupération de ces contenants,
- De ne plus récupérer ces contenants et consignes pour une période donnée,
- D'utiliser des équipements de nettoyage adaptés de type lave-batterie.

## En matière d'hygiène pour la 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](#)

<https://www.restauration21.fr/restauration21/2020/03/covid-19-quelles-sont-les-pr%C3%A9cautions-sanitaires-%C3%A0-respecter-dans-le-cadre-de-la-livraison-de-repas-%C3%A0-domicile.html>

## AGRITOURISME

Aucune structure d'agritourisme ne peut pas accueillir de nouveaux clients pendant cette période : Gîtes et chambre d'hôtes, Campings à la ferme, Ferme équestre, pédagogique, de découverte, Ferme auberge. Les fermes ouvertes pourraient assurées de la distribution de repas ou des activités de types "drive" sous réserve du respect des règles d'hygiène. Aucune porte-ouverte ne peut être organisée sur une ferme.

Concernant l'annulation d'un contrat de location, Il faudrait se référer aux conditions générales de vente du contrat. La force majeure n'est pas forcément reconnue dans le cas d'épidémies (même si l'Etat reconnaît cette notion pour les marchés publics). Il est souhaitable de pouvoir trouver un accord entre le vendeur et l'acheteur. L'idéal est de pouvoir s'accorder sur un report du séjour.

## Soutien aux entreprises - mesures sociale et économique

Pour ce qui est des mesures économiques, l'Etat a mis en place des mesures de report de charges, de chômage partiel. Il est annoncé une intervention du fonds de solidarité pour les entreprises qui auraient perdu entre mars 2019 et mars 2020 70 % de leur chiffre d'affaires. Cette aide à la trésorerie serait de 1500 €.

Contact Direccte Bretagne : [bretag.continuite-eco@direccte.gouv.fr](mailto:bretag.continuite-eco@direccte.gouv.fr) 02 99 12 21 44

En cas d'annulation de marché, et dans la perspective d'une éventuelle indemnisation, il est conseillé de garder des traces de ces annulations : message de la mairie, article de presse.

## Les mesures de soutien et les contacts utiles pour vous accompagner

Voir les informations concernant l'ensemble des agriculteurs.trices diffusées par la Chambre d'agriculture.

[https://www.economie.gouv.fr/files/files/PDF/2020/Coronavirus-MIN\\_EFI-10032020.pdf](https://www.economie.gouv.fr/files/files/PDF/2020/Coronavirus-MIN_EFI-10032020.pdf)

## Mesures à prendre lorsqu'on a des salariés

Voir note Chambre d'agriculture sur l'emploi salarié

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