



Mesures sanitaires

« Fête du Lait Bio »

Septembre 2020

Coordonnées de l'organisateur :

AGROBIO35 – 12 avenue des peupliers 35510 Cesson-Sévigné
SIRET : 401 483 821 000 47
02 57 87 26 49 – a.guyotmontet@agrobio-bretagne.org

Bonjour,

Nous vous contactons afin de vous informer de la tenue d'événements ouverts au grand public dans le cadre de la Fête du Lait Bio en septembre 2020. Nous vous soumettons cette proposition de protocole sanitaire à votre avis.

Les événements concernés

Ferme de Bel Air *Vaches laitières*

Pascal Vallée
Bel Air - 35580 Goven **Accueil de 9h à 17h**

Animations : Petit déjeuner à partir de 9h jusqu'à 12h (9h, 10h, 11h) • Restauration le midi : pizzas • Visites de ferme dans la matinée • Un atelier boulangerie autour des farines avec dégustation de pains faits sur place • Un atelier cuisine (parents-enfants) • Atelier assemblage de nichoirs • Une visite du bocage • Des activités pour les enfants (balades à poneys, piscine de paille, à préciser) • Table ronde autour de l'agriculture

6 € : Plein tarif **5 €** : Étudiants/demandeurs d'emploi
4 € : Enfants jusqu'à 12 ans (gratuit moins de 3 ans).

Ce tarif comprend un petit déjeuner gourmand composé de produits biologiques locaux. En fonction des animations, le prix sera libre ou fixe.

INFORMATIONS ET RÉSERVATION :
agrobio35@agrobio-bretagne.org
ou 02 99 77 09 46



Agrobio 35
12 Avenue des peupliers
35510 Cesson-Sévigné
Tél. 02 99 77 09 46

Mèl. agrobio35@agrobio-bretagne.org



Réseau Gab & Frab
Les Agriculteurs Bio de Bretagne

Les Agriculteurs Bio d'Ille et Vilaine

Page 2 sur 2

Conception, création : www.atelierdopplio.fr Illustration : Breizthorm

Description des événements

Lors de cet événement, une ferme bio ouvre ses portes aux visiteurs qui viennent visiter la ferme et déguster des produits de la ferme. L'objectif de cet événement est de promouvoir l'agriculture biologique locale, les paysans bio et leurs produits.

Jauge sanitaire

La réservation à l'avance est fortement conseillée sur nos supports de communication et nous demandons à ce que les visiteurs fournissent une heure d'arrivée afin de pouvoir gérer les flux. Pour l'accès au hangar ou barnum sous lequel aura lieu la dégustation, une régulation des flux aura lieu dès le stand d'accueil afin de limiter le nombre de personnes au nombre de places assises et de fluidifier l'accès au buffet/stand de dégustation. Deux bénévoles seront pour cela chargés de compter le nombre de personnes à l'entrée et à la sortie du hangar/barnum.

Mesures barrières mises en place

- **Distanciation physique d'un mètre entre toute personne non issue du même groupe :**

Lieux à risque particulier de propagation du virus (stand d'accueil, visites de fermes, points de restauration/dégustation etc.) : Mesures prises pour interdire les espaces permettant des regroupements, ou à défaut mesures prises pour aménager ces espaces afin de garantir les mesures barrières : distanciation physique, régulation des flux, règles d'hygiène, etc :

- Dans la file d'attente pour le paiement
 - Dans la file d'attente pour le buffet
 - Pour le placement sur les tables
(Prévoir des marquages au sol et des croix sur les bancs)
 - Un sens unique de circulation et une entrée et sortie sous le hangar/barnum où sera tenu l'événement (prévoir des flèches au sol et/ou sur les murs et des panneaux « entrée » et « sortie »)
 - Réservation à l'avance fortement conseillée et incitation des visiteurs à donner une heure d'arrivée afin de garantir une fluidité dans la partie « restauration » ou « dégustation » sous le hangar ou le barnum, décompte des flux entrants et sortants, mise en attente des participants si besoin
 - Visite de ferme : Port du masque obligatoire pour les visiteurs, les bénévoles, et le producteur
 - Dégustation de produits ou buffet pour les petits déjeuners ou gouters à la ferme : Service par les bénévoles, les visiteurs ne se servent pas directement. Les visiteurs ne touchent que ce qu'ils prennent. Les bénévoles porteront des masques et des gants.
 - Une jauge de personnes maximale sous le hangar/barnum pour chaque événement en fonction de leur disposition
-
- **Hygiène des mains :**
 - Mise à disposition de point d'eau ou gel hydro alcoolique à l'entrée, à la sortie et aux principaux points de passage :

- Les bénévoles se laveront régulièrement les mains
- Les visiteurs se laveront les mains en arrivant sur le stand d'accueil et au buffet
- Lorsqu'un règlement est nécessaire, celui-ci s'effectuera par chèque ou espèces dans le respect des mesures sanitaires.

- **Port du masque :**

- Port du masque obligatoire par les visiteurs et les bénévoles sur le stand d'accueil, devant le buffet et durant la visite de ferme. Il pourra être retiré par les visiteurs une fois assis à table
- Des masques seront mis à disposition des visiteurs qui n'en auraient pas sur le stand d'accueil

- **Hygiène des lieux :**

- Dispositions prises pour l'aération, le nettoyage et la désinfection des lieux (surfaces et objets touchés, y compris les sanitaires s'il y a lieu), selon une fréquence proportionnée au risque.
- Mise à disposition de poubelles à l'entrée, à la sortie et aux principaux points de passage, pour recueillir les déchets susceptibles d'être contaminés (mouchoirs, masques usagés, lingettes désinfectantes, restes alimentaires, etc.), puis élimination des déchets

Un bénévole responsable Covid sera chargé du bon respect des mesures susmentionnées.

L'évènement a intégralement lieu en pleine air ou dans des hangars très aérés, ce qui permet une meilleure gestion du risque sanitaire.

En complément, veuillez trouver ci-dessous en annexe les **protocoles sanitaires associés à afficher le jour de l'évènement :**

- Pour les visiteurs
- Pour les bénévoles (à leur transmettre en amont de l'évènement)

ANNEXES A AFFICHER

PROTOCOLE SANITAIRE A L'ATTENTION DES VISITEURS

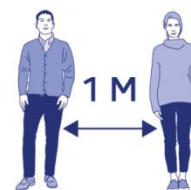
Les bons réflexes :

→ **Recommandations générales :**

- Éviter de se toucher le visage en particulier le nez et la bouche ;
- Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher, tousser, éternuer ou cracher, et le jeter aussitôt ;
- Tousser et éternuer dans son coude ou dans un mouchoir en papier jetable ;
- Des poubelles sont à votre disposition pour jeter vos papiers, mouchoirs, masques... à la sortie du barnum/hangar

→ **Distanciation physique :**

- Ne pas se serrer les mains ou embrasser pour se saluer, pas d'accolade ;
- Distance physique d'au moins 1 mètre entre les différents groupes :
 - Dans la file d'attente pour le paiement au stand d'accueil
 - Dans la file d'attente pour le buffet / la dégustation
 - Pour le placement sur les tables
(Voir marquages au sol et des croix sur les bancs)
- Respecter le sens unique de circulation : une entrée et sortie sous le hangar/barnum où sera tenu l'événement (suivre les flèches au sol et/ou sur les murs et des panneaux « entrée » et « sortie »)
- Service au buffet et dans l'espace dégustation de produits exclusivement effectué par les bénévoles :
 - Ne pas se servir directement
 - Ne toucher que ce qu'on prend
- Visite de ferme : Masque obligatoire durant toute la durée de la visite



→ **Hygiène des mains :**

- Se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (solution hydroalcoolique disponible au stand d'accueil, au buffet et sur les tables)
- Se sécher les mains avec du papier/tissu à usage unique ;



→ **Port du masque :**

- Obligatoire durant toute la durée de l'événement (stand d'accueil, buffet, visite de ferme), excepté à table et lors de la dégustation
- Des masques sont à disposition des visiteurs qui n'en auraient pas à l'entrée du hangar/barnum

PROTCOLE SANITAIRE A L'ATTENTION DES BENEVOLES



Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du protocole national de déconfinement pour un événement avec un espace de restauration/dégustation.

Les bons réflexes :

→ **Recommandations générales :**

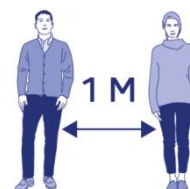
- Éviter de se toucher le visage en particulier le nez et la bouche ;
- Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher, tousser, éternuer ou cracher, et le jeter aussitôt ;
- Tousser et éternuer dans son coude ou dans un mouchoir en papier jetable ;
- Hygiène des mains
 - Se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique
 - Se sécher les mains avec du papier/tissu à usage unique ;
- Port du masque obligatoire durant toute la durée de l'événement
- Respecter les mesures de distanciation physique :
 - ne pas se serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
 - distance physique d'au moins 1 mètre.
- Hygiène des lieux : Nettoyer régulièrement les objets manipulés et les surfaces touchées.



→ **Mise en pratique :**

1. PRÉPARER

- Hygiène dans les zones à risque (buffet, stand d'accueil et tables) : périodicité à déterminer en fonction du volume d'activité (lavage de mains, nettoyage des plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage des matières premières, nettoyage des tables après chaque départ de groupe de visiteur...).
- Limiter le nombre de personnes au service du buffet ou de la dégustation (en gérant les flux d'arrivée sur l'événement dans la file d'attente)
- Respecter la distance minimale d'1m entre les bénévoles : attribuer une tâche précise à chaque bénévole pour éviter les interactions (responsable « boissons chaudes », « tartines »...)
- Attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels propres à chaque bénévole (ustensiles, couteaux ...).
- Faire respecter la distance entre les participants :
 - Dans la file d'attente pour le paiement
 - Dans la file d'attente pour le buffet
 - Pour le placement sur les tables



- (prévoir des marquages au sol et des croix sur les bancs)
- Un sens unique de circulation et une entrée et sortie sous le hangar/barnum où sera tenu l'événement (prévoir des flèches au sol et/ou sur les murs et des panneaux « entrée » et « sortie »)
- Prévoir des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant
 - A la fin de l'événement, isoler ses vêtements et les mettre à laver

2. RÉALISER

- Arrivée des produits pour les fermes sur lesquelles seront livrés des produits venant de l'extérieur :
 - Prévoir une zone de dépose en extérieur (évitée la coactivité et le contact avec le livreur lors de la livraison),
 - Retirer et jeter les emballages dans les zones dédiées,
 - Idem pour les produits qui seront récupérés par les producteurs chez d'autres producteurs ou magasins locaux (éviter la coactivité et le contact)
 - A l'issue, se laver les mains.
- Effectuer régulièrement un nettoyage désinfectant de toute surface ou équipement en contact avec les mains au niveau du buffet et des tables.

3. VÉRIFIER

- Un bénévole responsable Covid assurera le respect de ces mesures :
 - Distanciation physique
 - Port du masque
 - Hygiène des mains
 - Hygiène des lieux (nettoyage régulier des plans de travail sur le buffet et des tables)
 - Approvisionnement permanent des consommables (savons, gel, lingettes, sacs-poubelle...).
 - Nettoyage régulier des sanitaires s'il y en a et présence de savon et de moyens de séchage.
 - Evacuation régulière des déchets