

PLAN DE PROTECTION SOUS COVID-19 POUR LES FERMES DU BRUNCH

Version 2 : 19 juillet 2021, remplace la version 1 du 6 juillet 2021

INTRODUCTION

Pour prévenir la propagation du coronavirus, un plan de protection doit être élaboré pour des manifestations tels que le Brunch du 1^{er} août. À l'heure actuelle, l'OFSP définit les mesures à prendre pour des manifestations essentiellement sur la base de deux critères :

1) Certificat COVID : l'OFSP distingue les manifestations accessibles au public sans obligation de certificat COVID de celles où la présentation d'un certificat COVID est obligatoire. L'USP recommande d'organiser le Brunch sans obligation de certificat COVID. Sauf mention contraire, le présent plan de protection porte sur une manifestation sans certificat COVID. Les mesures figurent au point 3.

2) Distinction intérieur/extérieur : la réglementation est moins stricte pour les manifestations qui ont lieu à l'extérieur que celles qui ont lieu à l'intérieur. La distinction exacte est indiquée au point 3.

Le présent plan de protection s'applique à toutes les fermes accueillant le Brunch à la ferme du 1^{er} août. Toutes les fermes doivent satisfaire aux exigences décrites ci-après. Il se peut que les autorités cantonales effectuent des contrôles. Les fermes peuvent mettre en place des mesures supplémentaires spécifiques à l'entreprise. Les règles d'hygiène et de conduite déjà en vigueur devront être respectées à l'avenir aussi (p. ex. pour la protection de la santé en général des visiteurs et des aides).

Le plan de l'Union suisse des paysans (USP) pour les [exploitations agricoles avec des employés et des apprentis](#) sert de complément au présent plan de protection.

Ce plan de protection est valable jusqu'à sa révocation ou jusqu'à la publication d'une nouvelle version. Des dispositions cantonales contraires prévalent. Le respect du plan de protection relève de la responsabilité propre du chef d'exploitation.

RÈGLES DE BASE

Toute ferme accueillant un Brunch doit veiller au respect des directives ci-dessous. Des mesures suffisantes et appropriées doivent être prévues pour chacune d'elles. La ferme est chargée de choisir et d'appliquer ces mesures.

1. Toutes les aides se nettoient régulièrement les mains.
2. Un masque facial est porté dans les espaces intérieurs.
3. Les différents groupes de clients ne doivent pas se mélanger.
4. Les employés et les autres personnes gardent en principe une distance de 1,5 m entre eux. Dans le cadre des tâches pour lesquelles la distance doit être de moins de 1,5 m, les personnes doivent être exposées le moins possible pendant le travail en réduisant la durée du contact et/ou en prenant des mesures de protection appropriées.
5. Nettoyage régulier des surfaces conformément aux besoins.
6. Les employés malades sont renvoyés chez eux et doivent suivre les consignes d'isolement de l'OFSP.
7. Les aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles sont pris en compte.
8. Les employés et les autres personnes concernées sont informés sur les prescriptions et les mesures prises, et impliqués dans la mise en œuvre de ces mesures.

9. Mettre en œuvre les prescriptions du chef d'exploitation destinées à permettre une application et une adaptation efficaces des mesures.
10. Les coordonnées des clients sont recueillies conformément au point 10.

1. HYGIÈNE DES MAINS

Toutes les personnes se nettoient régulièrement les mains. Éviter le plus possible de toucher les objets et les surfaces.

Mesures
Mettre en place des postes destinés à l'hygiène des mains : les clients ont la possibilité de se laver les mains à l'eau et au savon ou d'utiliser un désinfectant lorsqu'ils arrivent à la ferme.
Toutes les personnes présentes se lavent régulièrement les mains avec de l'eau et du savon, en particulier avant et après des pauses. Lorsque cela n'est pas possible, les mains sont désinfectées.
Les employés doivent dans la mesure du possible se laver ou se désinfecter les mains avant les tâches suivantes : dressage des tables, prise en main de couverts propres, pliage des serviettes et polissage des couverts.

2. MASQUES FACIAUX

Port d'un masque facial dans les espaces clos accessibles au public.

Mesures
En principe, le port du masque est obligatoire dans les espaces intérieurs des installations et établissements ouverts au public. Les clients sont exemptés de l'obligation de porter un masque dès lors et pendant qu'ils sont assis à table. À l'extérieur, le port du masque n'est pas obligatoire.
Si l'accès aux établissements et manifestations est limité, pour les personnes de 16 ans et plus, aux seules personnes disposant d'un certificat, l'obligation, pour les clients, de porter un masque dans les espaces intérieurs est levée.
Voici la règle pour les collaborateurs directement en contact avec la clientèle : <ul style="list-style-type: none"> • Port du masque obligatoire à l'intérieur lorsque l'établissement ou la manifestation est accessible aux personnes avec ou sans certificat COVID • Port du masque non obligatoire à l'intérieur lorsque l'accès à l'établissement ou à la manifestation est limité, pour les personnes de 16 ans et plus, aux seules personnes disposant d'un certificat COVID et que tous les collaborateurs disposent d'un certificat COVID. • Port du masque obligatoire à l'intérieur lorsque l'accès à l'établissement ou à la manifestation est limité, pour les personnes de 16 ans et plus, aux seules personnes disposant d'un certificat COVID, mais que les collaborateurs ne disposent pas tous d'un certificat COVID.
Le port d'un masque facial ne change en rien les autres mesures de protection prévues. En particulier, la distance requise doit être maintenue autant que possible même lorsque l'on porte un masque.
Sont réputés masques faciaux, les masques de protection respiratoire, les masques d'hygiène et les masques en tissu qui offrent une protection adéquate.
Les enfants de moins de 12 ans ne sont pas obligés de porter un masque. L'obligation ne s'applique pas non plus aux personnes qui ne peuvent pas porter de masque pour des raisons spécifiques, notamment médicales.
Les personnes qui, malgré les consignes et les avertissements, ne respectent pas l'obligation de porter un masque doivent être refoulées.

3. SÉPARER LES GROUPES DE CLIENTS

Les différents groupes de clients ne doivent pas se mélanger.

Mesures

Les personnes d'un groupe de clients peuvent arriver à différents moments. L'inscription est nécessaire.

Dans les zones accessibles aux clients, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur :

- a. les groupes de clients doivent être installés aux différentes tables de manière à assurer la distance minimale nécessaire de 1,5 m entre chaque groupe. À titre d'exemple, il est possible de disposer les chaises de manière à éloigner les différents groupes d'invités les uns des autres ou d'installer des éléments décoratifs tels que des fleurs ou des balles de foin

ou

- b. Si la distance est inférieure à 1,5 m, des séparations valables doivent être placées entre les groupes d'invités, comme une vitre de protection.

Dans les espaces intérieurs, la nourriture et les boissons ne peuvent être consommées qu'assis. Les clients sont autorisés à se servir eux-mêmes au buffet (en portant un masque), mais ils doivent ensuite retourner directement à la table et s'asseoir pour manger.

Si certaines zones de l'exploitation comme l'entrée, la sortie ou la grange sont utilisées par les clients de tous les secteurs, les règles de distances doivent être respectées ou alors des mesures de protection doivent être prises et appliquées.

Les coins de jeux pour enfants et les places de jeux sont autorisés. Le nombre d'enfants n'est pas limité. Aucune distance minimale ne s'applique pour les enfants. Les jouets éventuels doivent être facilement nettoyables. Les parents ou les personnes chargées de la surveillance respectent les règles de distanciation sociale avec les autres enfants et adultes.

Voici ce qui s'applique aux manifestations comme le Brunch du 1^{er} août, dont l'accès n'est pas limité aux seules personnes disposant d'un certificat COVID :

À l'extérieur :

- au maximum les deux tiers de la capacité des lieux peuvent être occupés ;
- **une limite de 500 personnes. Le nombre maximal de 500 personnes comprend tous les clients, c'est-à-dire les adultes ainsi que les enfants de tous âges. Il ne comprend pas les aides et les organisateurs.**
- les manifestations dansantes ne sont pas autorisées.

À l'intérieur :

Lorsque la manifestation a lieu à l'intérieur, les dispositions suivantes s'appliquent également :

- au maximum les deux tiers de la capacité des lieux peuvent être occupés ;
- **une limite de 250 personnes. Le nombre maximal de 250 personnes comprend tous les clients, c'est-à-dire les adultes ainsi que les enfants de tous âges. Il ne comprend pas les aides et les organisateurs.**
- le port du masque est obligatoire et les distances doivent être respectées dans la mesure du possible ;
- consommation autorisée uniquement aux places assises ou dans les établissements de restauration ;
- l'obligation de recueillir les coordonnées de contact lorsque la consommation a lieu aux places assises (lorsqu'il ne s'agit pas d'établissements de restauration).

Manifestations en intérieur et en extérieur

Si la manifestation se déroule à la fois à l'intérieur et à l'extérieur, p. ex. un brunch dans la grange et dans la cour, elle est considérée comme deux manifestations distinctes et auxquelles s'appliquent les règles respectives. La condition préalable est que les groupes de clients ne puissent pas se mélanger, et que les deux manifestations soient clairement séparées l'une de l'autre.

Distinction extérieur / intérieur : Les espaces couverts dont plus de la moitié des côtés et / ou plus de la moitié de la longueur de tous les côtés sont fermés sont considérés comme espaces intérieurs. Un espace est considéré comme extérieur si la moitié au moins de tous les côtés (c.-à-d. au moins la moitié du nombre de côtés + au moins la moitié de la longueur de tous les côtés) n'a pas de parois (mur, béton, bois) ou de séparations assimilables à des parois (toile, bâche transparente).

Exemples : Si un brunch a lieu dans un verger ou dans la cour d'une exploitation, il s'agit d'un espace à l'extérieur. Une remise ou un chapiteau de fête sont considérés comme des espaces intérieurs si un seul côté est ouvert. Toutefois, si au moins un côté long et un côté court de la remise ou du chapiteau sont ouverts, ces espaces sont considérés comme extérieurs.

Dans le cas des manifestations dont l'accès est limité, pour les personnes de 16 ans et plus, aux seules personnes disposant d'un certificat COVID, la seule obligation est d'élaborer et de mettre en œuvre un plan de protection. Celui-ci doit prévoir des mesures portant sur l'hygiène et la mise en œuvre de la restriction d'accès. Les événements de plus de 1000 personnes sont considérés comme des manifestations de grande ampleur. Celles-ci sont soumises à autorisation.

4. GARDER SES DISTANCES

Les employés et les autres personnes gardent une distance de 1,5 m entre eux. Dans le cadre des tâches pour lesquelles la distance doit être de moins de 1,5 m, les employés doivent être exposés le moins possible pendant le travail en réduisant la durée du contact et/ou en prenant des mesures de protection appropriées.

Mesures

Il n'y a pas de contact physique entre le client et le personnel. Les urgences médicales en sont exclues. La poignée de main doit absolument être évitée.

Il existe un risque de contamination très élevé lorsque la distance de 1,5 m n'est pas respectée pendant plus de quinze minutes.

Il n'est pas nécessaire de respecter les distances minimales au sein d'un groupe de clients. Le chef d'exploitation et ses aides s'assurent que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.

Les groupes de clients doivent être séparés de 1,5 m à l'avant et sur les côtés des tables ainsi que de 1,5 m à l'arrière, d'un bord de table à l'autre. Si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale ne doit plus être respectée.

Les fermes disposant de très longues tables (tables et bancs de fête) peuvent placer plus d'un groupe de clients par table, à condition de garder 1,5 m de distance entre chaque groupe. Là aussi, si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale ne doit plus être respectée.

L'exploitation s'assure que les groupes de clients dans la file d'attente puissent garder une distance de 1,5 m entre eux.

Pour ce faire, la ferme applique des marquages au sol dans les zones d'attente pour garantir le respect de la distance de 1,5 m entre les groupes de clients et pour contrôler le flux de personnes si nécessaire.

En principe, la distance minimale ne doit pas être respectée par les clients ou les employés lorsqu'ils passent d'une salle à l'autre ou se déplacent dans l'espace extérieur.

L'exploitation s'assure que la distance minimale de 1,5 m est respectée dans les toilettes (p. ex. en condamnant certains urinoirs), dans les salles de séjour et les vestiaires ainsi que dans les autres locaux réservés au personnel.

L'établissement informe les clients des règles d'hygiène et de protection. Le respect de celles-ci incombe au client.

Lorsque les clients ne passent pas leur commande à table mais au comptoir (p. ex. libre-service), ils doivent être informés des règles de distanciation par des affiches et des marquages de distance doivent être mis en place.

Un **buffet** est autorisé : le brunch peut être proposé sous forme de buffet. Les exploitations avec une formule buffet informent leurs clients des règles de distanciation entre les groupes à l'aide d'affiches et de marquages au sol. Il faut réserver suffisamment de place devant le buffet.

Mesures facultatives :

- Dans le cas d'un buffet très fréquenté, un employé peut se charger du contrôle.
- Il y a la possibilité de servir les clients derrière une vitre de protection/un plexiglas.
- L'exploitation peut convertir les buffets en libre-service en buffets avec service.

5. NETTOYAGE

Nettoyer régulièrement et de manière adéquate les surfaces et les objets après leur utilisation, en particulier si plusieurs personnes les touchent.

Mesures

Toutes les surfaces sont régulièrement nettoyées de manière adéquate.

Des poubelles en nombre suffisant sont mises à disposition, notamment pour jeter les mouchoirs et les masques.
Les poubelles ouvertes sont régulièrement vidées.

L'exploitation assure une aération régulière et suffisante des espaces intérieurs (par exemple, aérer toutes les heures pendant 5 à 10 minutes). Dans les pièces équipées d'installation de climatisation et d'aération, éviter le plus possible d'activer la recirculation d'air (uniquement apport d'air frais).

En cas d'utilisation de napperons de table ou d'autres textiles similaires couvrant toute la surface de la nappe, cette dernière ne doit pas être changée après chaque client.

Les aides utilisent des vêtements de travail personnels. Les tabliers et les toques de cuisine, par exemple, ne sont pas échangés entre employés.

6. PERSONNES VULNÉRABLES

Mesures

En cas de symptômes de maladie, les employés sont renvoyés chez eux et priés de suivre les consignes d'isolement de l'OFSP (cf. www.ofsp.admin.ch/isolement-et-quarantaine). D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux.

Sont exemptées de la quarantaine-contact les personnes :

- qui peuvent prouver qu'elles ont été vaccinées contre le Covid-19 ;
- qui peuvent prouver qu'elles ont contracté le SARS-CoV-2 et qu'elles sont considérées comme guéries.

7. SITUATIONS DE TRAVAIL PARTICULIÈRES

Prendre en compte les aspects spécifiques du travail et des situations de travail afin d'assurer la protection.

Mesures

Les masques faciaux sont changés et/ou nettoyés après chaque utilisation. Il faut se laver les mains avant la mise et après le retrait du masque, ainsi qu'après l'élimination de celui-ci. Les masques jetables doivent être éliminés dans des poubelles fermées.

Les gants jetables doivent être changés toutes les heures et éliminés dans des poubelles fermées.

Les mesures de protection (en particulier la distance minimale de 1,5 m) doivent aussi être respectées lors de la livraison de marchandises et du retrait de marchandises ou de déchets.

8. INFORMATION

Les aides et les membres de la famille de l'exploitant sont informés des directives et des mesures. Renvoyer à la maison les personnes malades en leur précisant de suivre les consignes de l'OFSP sur l'(auto-)isolement.

Mesures
Le chef d'exploitation informe les employés de leurs droits et des mesures de protection au sein de l'exploitation. Cela implique en particulier l'information des collaborateurs vulnérables.
L'exploitation affiche les mesures de protection selon les consignes de l'OFSP dans l'entrée. Il convient d'attirer en particulier l'attention des clients sur les règles de distanciation, le port du masque et la prévention du mélange des groupes de clients.
L'exploitation instruit régulièrement les aides sur les mesures d'hygiène et la sécurité dans le contact avec les clients.
Le personnel est formé à l'utilisation des équipements de protection individuelle (p. ex. masques d'hygiène, visières de protection, gants, tabliers), dans le port correct et l'élimination appropriée du matériel. La formation peut être attestée.
La clientèle est informée à la réception ou à l'entrée, de vive voix ou par écrit, que les clients présentant des symptômes indiquant une infection respiratoire sont priés de renoncer au Brunch, p. ex. au moyen de la version actuelle de l'affiche «Voici comment nous protéger» de l'OFSP.
La ferme informe les employés de manière transparente sur la situation sanitaire dans l'exploitation. Dans ce contexte, il est important de savoir que les données relatives à la santé font partie des données personnelles sensibles.

9. PERSONNEL DIRIGEANT

Mettre en œuvre les directives au niveau du personnel dirigeant pour appliquer et adapter efficacement les mesures de protection. Pourvoir à une protection appropriée des personnes vulnérables.

Mesures
L'exploitation met à disposition des articles d'hygiène tels que savon, désinfectant, essuie-mains à usage unique et produits de nettoyages en quantité suffisante. Elle vérifie et renouvelle régulièrement le stock.
La responsabilité de l'application du plan de protection incombe au chef d'exploitation. Le chef d'exploitation doit adapter le plan de protection à la situation spécifique du personnel dans l'entreprise (employés vivant sous le même toit que la famille / apprentis, employés ne vivant pas sous le même toit que la famille, deux types d'employés, avec ou sans aides agricoles), de même qu'aux autres circonstances, comme la vente directe.
La ferme doit informer les autorités cantonales compétentes de son plan de protection sur demande de celles-ci, et leur garantir l'accès aux installations, établissements et manifestations.
Dans la mesure du possible, attribuer les tâches présentant un faible risque d'infection aux aides vulnérables.
Si les autorités cantonales compétentes déterminent que le plan de protection est insuffisant ou qu'il n'est pas mis en œuvre, elles prendront les mesures appropriées.

10. COLLECTE DES COORDONNÉES PERSONNELLES

Recueillir les coordonnées des clients pour pouvoir remonter une éventuelle chaîne d'infection.

Mesures
Les exploitants doivent recueillir les coordonnées de contact d'un client de chaque groupe lorsque ledit groupe de clients consomme à l'intérieur. L'USP recommande que chaque exploitation enregistre les coordonnées d'au moins une personne par groupe, peu importe que le brunch ait lieu à l'intérieur ou à l'extérieur.
Les exploitants attirent explicitement l'attention des clients sur l'obligation de recueillir les coordonnées de contact.
Dans un tel cas, la ferme du Brunch doit informer les personnes présentes des points suivants : <ol style="list-style-type: none">la façon dont les coordonnées de contact sont recueillies auprès des clients (système établissement, procédure client)la possibilité d'une prise de contact par le service cantonal compétent et son autorité pour ordonner une quarantaine s'il y a eu des contacts avec des personnes atteintes de Covid-19.
Ces coordonnées peuvent être relevées à l'aide de systèmes de réservation ou du <u>formulaire de contact</u> .
Les données suivantes doivent être relevées : <ul style="list-style-type: none">nom, prénom, lieu de domicile, numéro de téléphone et numéro de table
Les coordonnées de contact doivent être transmises au service cantonal compétent, sur demande de celui-ci, dans un but d'identification et d'information des personnes susceptibles d'avoir été contaminées.
La ferme du Brunch utilise exclusivement les données dans le but indiqué. Elle doit assurer la confidentialité des coordonnées lors de leur collecte et la sécurité des données, notamment lors de leur conservation. Elle les conserve quatorze jours et les détruit ensuite intégralement, à moins que la personne concernée n'ait explicitement consenti à un traitement ultérieur de ses données.

DIVERS

Mesures
D'autres mesures et informations en rapport avec le nouveau coronavirus sont disponibles sur le site web de l'Union suisse des paysans ou sur le site web de l'Office fédéral de l'agriculture.
Plan de protection pour la vente directe
Plan de protection pour les marchés
Plan de protection pour la restauration
Plan de protection pour les exploitations agricoles avec des employés et des apprentis
Infoline Coronavirus SECO : tél. +41 58 462 00 66 (lundi-vendredi de 8 à 18h), e-mail : coronavirus@seco.admin.ch ; consulter le site web de l'Office fédéral de la santé publique OFSP ou appeler son Infoline +41 58 463 00 00 (tous les jours de 6 à 23h).
Toutes les affiches, vidéos et instructions sont disponibles en téléchargement .
Vous trouverez des fiches d'information supplémentaires, une rubrique Questions et réponses fréquentes, des aides et les coordonnées de personnes de contact en cas de questions sur le site web du Brunch du 1 ^{er} août.

ANNEXE

Annexe	But

CONCLUSION

Le présent document a été établi sur la base des plans de protection de l'USP et de GastroSuisse.

Le présent document a été remis et expliqué à tous les employés.

La personne responsable doit s'assurer de la mise en œuvre du plan et est l'interlocutrice des autorités compétentes.

Personne responsable, signature et date : _____