

GUIDE D'AIDE POUR L'AUTOCUEILLETTE DANS LES VERGERS DU QUÉBEC



Table des matières

Mise en contexte	1
Activités complémentaires à l'autocueillette autorisées.....	2
Documents de référence à consulter	2
Affiches à télécharger	3
Affiche pour l'autocueillette.....	4
Explication de l'affiche pour l'autocueillette	5
Éléments importants à prendre en considération	8
Conclusion.....	10

Mise en contexte

L'autocueillette est une activité familiale ancrée dans les traditions québécoises depuis longtemps. Les Producteurs de pommes du Québec sont heureux et soulagés qu'elle soit autorisée et que les normes sanitaires en vigueur permettent la pratique de celle-ci en cellule familiale, c'est-à-dire en groupe de personnes vivant à la même adresse, et non de façon individuelle.

Bien que l'activité soit permise, vos entreprises doivent s'adapter afin de mettre en place les mesures d'hygiène recommandées. **Nous ne le dirons jamais assez, mais le respect des mesures est primordial pour assurer la sécurité de vos visiteurs, clients, fournisseurs, employés, votre famille et vous-même.**

Actuellement, l'autocueillette des fraises et des framboises se déroule très bien et les Québécois sont au rendez-vous. Espérons que cet engouement pour l'achat local et l'agriculture se poursuive dans les vergers à travers la province cet automne.

Afin de vous aider dans ce processus, voici un petit guide contenant des conseils et informations utiles.

Nous n'abordons pas les éléments que votre entreprise, en tant qu'employeur, doit mettre en place. L'information se retrouve cependant dans les documents de référence listés en page 3.

En aucun cas ce guide ne remplace ceux émis par l'Institut nationale de santé publique du Québec (INSPQ), le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS), le gouvernement du Québec et la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST).

Les recommandations et consignes des autorités de la santé publique auront toujours préséance sur ce qui est indiqué dans ce guide. De plus, les autorités sont chargées de faire appliquer ces mesures. Ainsi, si vous avez des questions sur des normes à respecter, notamment si elles concernent des activités complémentaires à la commercialisation des produits, nous vous invitons à contacter la direction de santé publique de votre région.

Activités complémentaires à l'autocueillette autorisées

Depuis le 25 juin, les entreprises qui offrent des activités d'autocueillette peuvent dorénavant :

- proposer des dégustations aux consommateurs;
- offrir des services de restauration pour consommation sur place;
- rendre accessibles ou aménager des aires de restauration intérieures ou extérieures;
- rendre accessibles ou aménager des aires de jeux pour enfants.

Ces activités doivent être réalisées dans le respect des mesures et des consignes d'hygiène et de santé publique.

Documents de référence à consulter

Gouvernement du Québec – Guides INSPQ

Voici les guides d'application des mesures de prévention selon le type d'activités offertes sur votre site.

1. [Information générale – Vente directe en marché public, kiosque, boutique, autocueillette à la ferme et points de livraison \(COVID-19\)](#)
2. [Autocueillette à la ferme : Guide d'application des mesures de prévention recommandées dans le contexte de la COVID-19 – Version du 8 juillet 2020](#)
3. [Vente directe en kiosque et boutique : Guide d'application des mesures de prévention recommandées – Version du 8 juillet 2020](#)

Agrotourisme et tourisme gourmand

Ce plan de sécurité sanitaire est adressé aux producteurs agrotouristiques et aux artisans transformateurs qui offrent des activités et des services à la clientèle touristique.

4. [Plan de sécurité sanitaire COVID-19 de l'industrie touristique \(version du 16 juillet\)](#)

Alliance de l'industrie touristique du Québec

Ce document édicte l'ensemble des règles de base applicables à toutes les entreprises touristiques du Québec, peu importe leur secteur spécifique d'activité. Il doit impérativement être utilisé en complément aux fiches sectorielles, lesquelles précisent les particularités propres à chaque secteur de l'industrie.

5. [Mesures communes de l'industrie touristique \(version du 8 juillet\)](#)

Ce document contient l'ensemble des consignes générales de la santé publique que la population et les entreprises doivent respecter.

6. [Rappel des consignes générales de santé publique à respecter en tout temps et en tous lieux](#)

Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST)

Un guide de normes sanitaires en milieu de travail pour le secteur de l'agriculture – COVID-19 vous est présenté, accompagné d'une liste de vérifications quotidiennes et d'une affiche présentant les mesures de prévention pour la santé des travailleurs et des travailleuses du secteur de l'agriculture.

7. [Trousse d'outils pour le secteur de l'agriculture](#)

Affiches à télécharger

1. [Mesures d'hygiène pour tous](#)

2. [Port du masque et du couvre-visage](#)



Affiche pour l'autocueillette

L'autocueillette de la pomme – Règles à respecter en contexte de la COVID-19

1. Aucun symptôme

Aucun visiteur ayant des symptômes, étant en attente d'un résultat de dépistage ou ayant côtoyé une personne en attente d'un résultat ou ayant eu un résultat positif à la COVID-19 ne peut venir sur le site.

2. Laver ses mains

Le lavage ou la désinfection des mains est obligatoire avant la cueillette, après la cueillette et/ou lorsque des affiches l'indiquent sur le site.

3. Respecter la distanciation sociale de 2 mètres

*Vous devez garder deux mètres de distance en tout temps avec les autres visiteurs extérieurs à votre cellule familiale. **La distanciation s'applique également à vos enfants lors de la cueillette.***

4. Respecter la zone de cueillette et les indications de circulation

La zone de cueillette vous sera indiquée par un employé. Suivez les affiches pour les indications de circulation.

5. Ne pas consommer des pommes ou toute autre nourriture dans le verger lors de la cueillette

Soyez patient ☺ Il faut éviter le contact main-bouche lors de la cueillette. Vous devez attendre d'être dans une aire de repas ou à la maison pour manger les pommes.



Explication de l'affiche pour l'autocueillette

1. Symptômes

À l'accueil, le préposé doit demander au visiteur:

- a) s'il a des symptômes (fièvres, toux, maux de tête, perte d'odorat, etc.);
- b) s'il a été en contact avec une personne ayant reçu un résultat positif à la COVID-19;
- c) s'il est ou a côtoyé quelqu'un (pas nécessairement présent dans le véhicule) qui est en attente d'un résultat de test de la COVID-19.

Dans le cas d'une réponse positive à l'une des trois questions, le visiteur et les occupants du véhicule doivent reporter leur visite. Pour plus d'information, veuillez les inviter à consulter le [site internet quebec.ca](https://www.internet.quebec.ca) dans [la section coronavirus](#). Internet Coronavirus

2. Lavage des mains

Parmi les mesures importantes à mettre en place dans les vergers, il y a le lavage ou la désinfection des mains. Vous référer aux guides indiqués à la page 3 pour connaître la réglementation complète à ce sujet selon les activités que vous offrez sur votre site (cueillette, kiosque, restauration, dégustation, etc.).

La logique est que les mains soient lavées ou désinfectées avant et après une activité. Si les mains touchent à plusieurs surfaces autant à l'intérieur qu'à l'extérieur, cela augmente les risques de propagation du virus.

Sur le site du gouvernement du Canada, vous trouverez une [liste des désinfectants dont l'utilisation contre la COVID-19 a été prouvée](#) et une [liste des désinfectants pour les mains autorisés par Santé Canada](#).

3. Garder 2 mètres de distance

La distanciation de 2 mètres doit être respectée entre les différentes cellules familiales et entre les visiteurs et les employés.

- a) Informez les visiteurs que les enfants doivent respecter aussi la distanciation avec les autres cellules familiales lors de la cueillette et toutes les activités sur le site. Les visiteurs seront heureux de voir le

respect de la bulle de distanciation par tous, même si cela est plus exigeant pour quelques parents d'enfants aventureux. Évidemment, cette distanciation ne s'applique pas entre les enfants dans une aire de jeux.

- b) Lorsque la distanciation est impossible entre les clients et les employés, il faut prévoir les équipements recommandés. Vous avez une responsabilité envers votre personnel et devez leur fournir le matériel nécessaire. La CNESST a mis en ligne une [trousse d'outils pour le secteur de l'agriculture](#) à cet effet.

4. Zone de cueillette et circulation

Afin de permettre le respect du point 3 sur la distanciation, vous devez définir clairement aux clients des zones de cueillette par cellule familiale. Celles-ci seront modifiées quotidiennement selon les variétés et les volumes disponibles. L'INSPQ suggère d'indiquer, dans la mesure du possible, le nombre de personnes que vous pouvez accueillir dans le verger.

La circulation dans le verger et sur votre site doit aussi être analysée.

- a) Elle doit permettre le respect en tout temps de la distanciation sociale.
- b) Prévoir des affiches et/ou flèches pour indiquer le sens de la circulation.
- c) Aménager un point de sortie et un point d'entrée dans le verger.
- d) Un circuit ainsi qu'un nombre de personnes permises dans le kiosque sont à définir.
- e) Mettre des indications au sol pour la file d'attente aux caisses.

- ➔ Cette mesure est inscrite dans la version du 8 juillet du guide sur l'autocueillette à la ferme. **Cependant, depuis le 18 juillet le port du masque ou du couvre-visage dans les lieux publics fermés et partiellement couverts est obligatoire pour les personnes de 12 ans et plus. Le port du masque est fortement recommandé pour les enfants de 2 à 12 ans.** Lors du port du masque ou du couvre-visage, la distance de 2 mètres n'est plus exigée. Cependant, elle est tout de même recommandée lorsque possible pour assurer une sécurité accrue et mettre vos visiteurs à l'aise et en confiance. Les gens



apprécient le respect de cette distanciation, même avec le port du masque.

- ➡ Voir parmi les affiches à télécharger à la page 4 celle conçue par le gouvernement du Québec à propos du port du masque.

5. Aucune consommation lors de la cueillette

Même si la tentation est forte, il est important d'informer vos clients de ne pas consommer de pommes ou toute autre nourriture dans le verger. **Le contact main-bouche est à éviter pour des raisons évidentes de propagation du virus.** Si vous avez une aire de repas respectant les normes, vous pouvez autoriser les clients à manger à cet endroit. Il faudra faire preuve de patience et prendre le temps de bien expliquer la raison de cette interdiction.

Éléments importants à prendre en considération

Ceci est un court résumé des différents guides concernant spécifiquement les activités reliées à la cueillette. Vous devez consulter les guides mis en référence au début du document selon l'ensemble des activités offertes sur votre site.

- Prévoir des espaces de stationnement plus grands pour assurer une distanciation à la sortie des occupants des véhicules ou à tout le moins une circulation afin de respecter la distanciation entre les cellules familiales.
- Bien informer vos employés quant aux mesures d'hygiène que les clients doivent respecter sur votre site. Vous référer à l'affiche disponible.
- Si le respect de la distanciation n'est pas possible entre les clients et les employés, vous devez soit :
 - a) Aménager une cloison transparente ou une barrière physique.
 - b) Faire porter un masque de procédure et une protection oculaire (lunettes fermées sur les côtés ou visière couvrant le visage, du front au menton) à vos employés.
- Si vous permettez les sacs réutilisables, vous devez respecter les mesures de distanciation et sanitaires entre les employés et les visiteurs à l'espace de pesée (voir le point précédent).
- L'utilisation de transport (tracteur) sur le site requiert :
 - a) Une utilisation des voitures à 50 % de leur capacité et les mesures de distanciation entre les cellules familiales.
 - b) Une désinfection entre les transports.
- Toute méthode de paiement est possible. Cependant, l'INSPQ recommande l'utilisation d'un terminal de paiement puisque cela évite la manipulation d'argent. Le terminal n'est pas obligatoire. Par contre, il est impératif de respecter les normes d'hygiène relatives à la manipulation d'argent.
- Selon les recommandations de l'INSPQ, les aires de jeux pour enfants doivent être à distance des files, des aires d'accueil ou de pesée afin de mieux contrôler la distanciation physique entre les personnes.

- Les aires de restauration ou de repos :
 - a) Elles doivent être aménagées pour que la distance minimale recommandée par les autorités de santé publique soit maintenue entre les tables, à moins qu'une barrière physique permettant de limiter la contagion ne les sépare. Cela pourrait impliquer de réduire la capacité d'accueil, selon l'espace disponible.
 - b) Maximum de 10 personnes par table.
 - c) Interdire les zones de libre-service.
 - d) Retirer des tables les assaisonnements et condiments ou tout autre objets. Les offrir sur demande seulement.

- Aucun flânage n'est permis dans le verger et sur votre site en général.

- Les toilettes des employés **ne peuvent pas** être partagées avec les clients. Prévoir des affiches réservées au personnel.

Conclusion

L'application des mesures amène son lot de défis pour les entreprises, et certains éléments des recommandations de l'INSPQ sont difficilement applicables, soit pour une question de logistique, par manque de personnel ou parce que cela représente un investissement financier trop important.

Le cas échéant, il faut trouver une solution, une alternative qui vous permettra de respecter les mesures demandées. Si cela n'est pas possible, **la communication avec vos clients est un élément clé à ne pas négliger**. Par exemple, si cette année vous ne pouvez offrir la possibilité aux gens d'apporter leurs sacs réutilisables dus à la gestion de la pesée en temps de pandémie ou encore vous ne souhaitez pas ouvrir l'aire de jeux, indiquez-le sur votre site Internet, votre page Facebook, votre compte Instagram, dans votre Infolettre et même dans votre message de boîte vocale. Il n'y aura donc aucune surprise et mécontentement de la part du client qui aura été préalablement averti. La situation est exceptionnelle et tous s'adaptent. **Ce conseil s'applique à tous vos mesures et changements importants**. À cet effet, les PPQ ont ajouté un encadré rouge mettant ces mesures en évidence dans votre fiche de producteur de la section Verger sur le site Internet lapommeduquebec.ca. Nous vous encourageons à la mettre à jour dès maintenant en communiquant avec le personnel des PPQ.

Bien que les mesures peuvent sembler fastidieuses, certaines sont répétitives comme la distanciation, le lavage des mains et le port du couvre-visage. L'affiche conçue par les PPQ met en lumière les principaux éléments. Celle-ci peut être imprimée et présentée sur vos plateformes numériques afin d'informer les consommateurs. De plus, les mesures et recommandations changent au fil du temps. Restez à l'affût!

Les Producteurs de pommes du Québec vous souhaitent une belle saison et sont confiants que les entreprises pomicoles sauront bien s'adapter.