

25/03/2020

## **Protocole de livraison de la farine en boulangerie artisanale pendant la pandémie de Coronavirus**

### **Mesures préventives pour les chauffeurs-livreurs et le personnel de boulangerie**

---

La meunerie et la boulangerie ont souhaité écrire ensemble des conseils afin de faciliter les livraisons de farine dans les fournils dans le respect des consignes du gouvernement pendant la pandémie du coronavirus. Ce document a pour but de donner des conseils mais n'engage pas la responsabilité de l'ANMF ni de la CNBPF.

Vous y trouverez ci-joint des conseils de mesures préventives pour les chauffeurs livreurs en meunerie, les entreprises de transport spécifiques à la farine et le personnel des boulangeries.

Il est essentiel que chaque acteur de la filière se mobilise pour faire ensemble face au coronavirus.

#### **En amont de la livraison**

Le meunier a pris toutes les mesures de prévention pour assurer la sécurité du chauffeur-livreur (voir conseil de mesures préventives ANMF -19/03 joint).

Le boulanger a pris toutes les mesures de prévention pour assurer la sécurité de son personnel (voir le Guide de Bonnes pratiques en Boulangerie/Pâtisserie – pandémie coronavirus du 22/03/20).

De façon générale, le boulanger aura la responsabilité de s'organiser pour réceptionner la marchandise dans les meilleures conditions et garantir le niveau de sécurité maximum aux livreurs.

#### **Un contact préalable entre le meunier et le boulanger a eu lieu pour définir les modalités de livraison dans le cadre de cette pandémie, afin de limiter au maximum le risque d'exposition des livreurs :**

Cas n°1 : la **dépose des sacs de farine ou de la palette dans un local indépendant du fournil** permet d'éviter tout contact entre les salariés de la meunerie et de la boulangerie. Les accès sont ouverts au préalable par le boulanger.

Si le cas n°1 est impossible

Cas n°2 : pendant la **dépose des sacs dans le fournil** le boulanger éloignera ses équipes le temps du déchargement afin d'éviter tout contact. L'espace dédié sera propre et libre.

- En l'absence de mesures suffisantes de prévention constatées au niveau du fournil (voir ci-dessous), le livreur prévient immédiatement sa hiérarchie.

## Mesures de prévention nécessaires pour permettre la livraison

1. **Règles de circulation établies** afin d'éviter au maximum les croisements et les contacts entre les livreurs et le personnel de boulangerie. Par exemple :
  - accès à une partie restreinte des locaux pour les livreurs (dépose des sacs à l'entrée du fournil au lieu de l'emplacement habituel)
  - le personnel de la boulangerie quitte les couloirs et escaliers empruntés par les livreurs ainsi que le local de stockage.
2. **Circuit de déchargement passant dans le magasin.**

Dans le cas où ce circuit ne peut pas être modifié, des horaires de livraisons spécifiques seront définies d'un commun accord entre le meunier et le boulanger, en tenant compte des contraintes de transport. À défaut le magasin sera libéré de toute clientèle dans un délai raisonnable dès l'arrivée du livreur.

3. **Désinfection (à l'alcool ou autre désinfectant bactéricide type alcool ménager à 70°C) réalisée avant la livraison : des poignées de portes, rampe et tout matériel qui sera utilisé par les livreurs**
4. **Rappel et respect de l'application des gestes barrières et mesure de prévention :**
  - Circuler à plus d'un mètre des personnes extérieures, livreurs, fournisseurs
  - Se laver très régulièrement les mains
  - Pas de poignées de mains
  - Eviter les conversations prolongées
  - Utilisation de mouchoirs à usage unique pour : toux, éternuement...
  - Utiliser son propre stylo pour signer les bons de livraison
  - Ne rien transmettre de main à la main directement, pour maintenir la distance nécessaire entre les personnes.
5. **Possibilité de mise à disposition d'un lavabo** avec de l'eau et du savon pour le lavage des mains des livreurs

### Pour les livraisons en vrac :

6. Le boulanger s'assurera que le silo peut contenir la farine commandée, que la porte du silo est fermée et que les manches sont correctement suspendues et fermées (ce qui évite aux livreurs d'aller voir le silo).
7. Le boulanger aura préalablement décontaminé la bouche de branchement du tuyau.

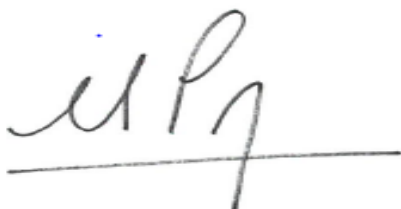
## Mesures de prévention complémentaires pouvant être mises en place

Le boulanger et le livreur pourront éventuellement se questionner sur l'absence de symptôme. Le livreur devra se conformer aux règles d'hygiène mises en place par la boulangerie.

**Ce protocole pourra être amené à évoluer selon d'éventuelles recommandations gouvernementales.**

Jean-François LOISEAU  
Président ANMF

Dominique ANRACT  
Président CNBPF



## ANNEXE 1- mesures préventives en meunerie



# Conseils de mesures préventives pour les chauffeurs livreurs en meunerie

19/03/2020

La meunerie est un secteur prioritaire : les ministres Bruno Lemaire et Didier Guillaume ont affirmé que *"la sécurisation du processus de fabrication et l'approvisionnement de denrées alimentaires est un enjeu crucial et stratégique"*.

Pour limiter la propagation du virus, et vous permettre de livrer la farine en sécurité jusqu'aux boulangeries et industries, la prévention absolue par des mesures d'hygiène en permanence est nécessaire.

### Rappel Plan de continuité de l'entreprise et Document unique

Chaque entreprise, quelle que soit sa taille, a :

1. Mis en place une **cellule de crise**

2. Etabli un **plan de continuité d'activité (PCA)**

**afin d'assurer la protection de son personnel et le maintien de l'activité de l'entreprise.**

Les mesures comprises dans le PCA permettent de garantir la sécurité et la protection de la santé du personnel.

3 . Actualisé son **document unique d'évaluation des risques pour tenir compte de l'épidémie actuelle liée au virus COVID-19.**

Il permet de prévoir les mesures de prévention et de protection adéquates pour **réduire au maximum les risques de contagion sur le lieu de travail ou à l'occasion du travail.**

Les mesures de prévention qui en découlent sont portées à la connaissance des salariés (affichage ....) afin de permettre leur pleine application.

### Rappel des gestes barrière



**En cas de température et/ou symptômes (toux) :**

Je reste à domicile, j'appelle mon médecin et je préviens mon employeur.



## Conseils de mesures préventives pour les chauffeurs livreurs en meunerie

### A la prise de poste et au chargement

- **Aérer la cabine**
- **Ne pas circuler dans les zones du moulin non utiles** à votre activité et respecter les consignes mises en place par le moulin
- **Respecter de la distance minimale de 1 m entre les personnes** : lors des croisements, dans les bureaux, dans les salles de repos, cantine...
- Vérifier que vous disposez des **documents pour circuler** :
  - Attestation de déplacement
  - Justificatif de déplacement professionnel de l'employeur

### En livraison

- **Respecter de la distance minimale de 1 m entre les personnes** :  
L'entreprise s'est renseignée auprès de chaque client sur les possibilités de livraison : non croisement du personnel de boulangerie, dépose des sacs à l'extérieur, ...
- **Après chaque livraison, un lavage des mains est recommandé** :
  - avec du **gel hydro-alcoolique**
  - ou
  - à l'aide **d'eau et de savon**, en veillant à bien sécher les mains. Une bonbonne d'eau, du savon et du papier essuie-tout à usage unique peuvent être embarqués dans le camion.
- Dans le cas de livraison en vrac, rester au maximum dans la cabine
- Pour les bons de livraison, **chacun doit utiliser son propre stylo**
- Rassembler les déchets (mouchoirs à usage unique, essuie-tout ...) dans un sac.

### NB concernant les demandes de certains clients :

- Les **masques ne sont pas recommandés sans présence de symptômes**.  
Les alternatives en tissus (masques en tissus, tissus type bandana, cagoules) doivent être lavés très régulièrement.
- Le port de **gants ne fait pas partie des gestes barrières recommandés** : privilégier le lavage régulier des mains.

### Au retour au moulin

- **Aérer la cabine**
- **Sortir et jeter les déchets** (mouchoir à usage unique, essuie-tout ...)
- **Nettoyer / Désinfecter le volant et les poignées**.

## **ANNEXE 2 – mesures préventives en boulangerie**

(extrait du Guide Bonnes pratiques en Boulangerie/Pâtisserie – pandémie coronavirus du 22/03/20)



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie  
Française

### ***Contagiosité via les contacts extérieurs (clients, fournisseurs, livreurs)***

#### **1) Aménager les locaux**

La clientèle ou les fournisseurs étant à statut inconnu vis-à-vis de la contagiosité, elle devra faire l'objet de restrictions de circulation dans les locaux de fabrication.

Dans la mesure du possible, l'aménagement des locaux devrait permettre d'envisager des règles de circulation.

- Installer des « points clientèle » avec des dispositifs de protection de type hygiaphone (en plexiglas et démontables) (annexe 2)
- Limiter au maximum l'accès des visiteurs (accès à une partie restreinte des locaux ; vente sur le trottoir par la porte d'entrée) (annexe 3)

En cas d'impossibilité d'aménagement des locaux, envisager d'effectuer un dépôt de pain ou des livraisons en respectant les gestes barrières, en particulier le lavage des mains et les mesures de distanciation

#### **2) Limiter les contacts**

Le responsable devra établir les règles de circulation en limitant au minimum les contacts et croisements entre le personnel et les clients ou les contacts extérieurs (fournisseurs, livreurs).

Respecter au mieux les mesures suivantes :

- Circuler à plus d'un mètre des personnes extérieures, livreurs, fournisseurs et de la clientèle
- Pas de poignées de mains
- Eviter les conversations prolongées
- Utilisation de mouchoirs à usage unique pour : toux, éternuement...
- Eviter les regroupements dans et autour des locaux (Espacer les personnes d'un mètre dans une file et ne faire rentrer qu'une à trois personnes à la fois fonction de la taille de la boutique dans l'espace de vente)
- Privilégier le mode de paiement sans contact
- Ne plus procéder à l'ensachage en caisse (le personnel ne touche plus le cabas du client)