



Afin d'apporter une réponse aux agriculteurs sur l'organisation de la vente directe à la ferme. La FDSEA de la Réunion propose un guide de bonnes pratiques dans le cadre de la lutte contre la propagation du Covid19.

La FDSEA propose aux agriculteurs de s'inscrire sur la plateforme de Eloléo et d'organiser de la vente directe à la ferme en proposant le guide ci-après qui prend en compte toutes les considérations mises en place par l'Etat.

Ce guide de bonnes pratiques permet d'assurer le service public de l'approvisionnement des denrées alimentaires nécessaires à la bonne santé de la population.

GUIDE DE BONNES PRATIQUES DES PRODUCTEURS

Consignes	Modalités
Nombre de personne présente sur l'exploitation	Le producteur doit organiser les rendez vous pour la vente de manière à ce qu'une seule personne extérieure ne soit présente sur son exploitation.
Modalités d'organisation	<p>L'exploitant doit s'équiper d'un masque et de gants avant l'arrivée du client. Si les masques des pharmacies ne sont plus disponibles, les masques en tissu sont autorisés.</p> <p>Accueil des clients dans le périmètre avec un sens de circulation matérialisé</p>
Protection des produits	<p>Respect par tous les producteurs des mesures « barrières » sur tous les étalages et de panneaux du type « <i>Chers clients, ne pas toucher les produits, préparer l'appoint pour votre paiement</i> »</p> <p>Interdiction pour le client de servir lui-même. Seul le commerçant manipule les produits</p> <p>Installation de vitrines ou de protection transparentes (films ou bâches) afin que les produits non emballés soient protégés de la clientèle</p> <p>Proposer les produits emballés directement aux consommateurs (en sac ou en barquette)</p> <p>Mettre en place un panier type avec divers légumes fruits (10,15 et 20 euros) ou préparer en avance les produits pour qu'ils soient séparés en tas de 1 kilo ou 500 grammes (en fonction du produit) afin de limiter le temps de présence du client sur l'exploitation.</p>
Mesures concernant le rendu de monnaie	<p>Désinfecter la monnaie en la plaçant dans un contenant avec eau + désinfectant</p> <p>Application de gel hydroalcoolique par le producteur après chaque rendu monnaie</p>