

## SOCIAL

# Vinifier en sécurité

## PRÉVENTION

**! Mieux vaut prévenir que guérir. La MSA rappelle les stratégies qui peuvent être mises en place pour limiter les risques en période de vendanges.**

Le temps des vendanges et des vinifications constitue une période dense, nécessitant une organisation optimale et la mise en place de mesures de prévention efficaces. L'objectif est de faciliter le travail et de maîtriser au mieux les nombreux risques issus du processus de fabrication, de la configuration des locaux, de la conception du matériel, etc. Plusieurs axes d'amélioration peuvent ainsi être étudiés dans les exploitations, à différents niveaux.

### Les déplacements et circulations

La coactivité et les nombreux flux concomitants de piétons et engins amènent à réfléchir aux sens de circulation dans la propriété, à la signalétique, au rangement du matériel et à l'identification des espaces de stockage pour éviter l'encombrement. Caractéristiques des sols, des surfaces et des EPI (Équipements de Protection Individuelle) sont aussi à prendre en compte pour limiter les glissades... tout comme l'agencement des locaux et les différents dispositifs pour éviter des déplacements inutiles (implantation stratégique des prises électriques pour supprimer des rallonges, ou radiocommande pour pompe par exemple).

### Le travail en hauteur

L'échelle est un moyen d'accès et non un poste de travail. Il faut donc privilégier des installations permanentes pour l'accès et le travail

en hauteur s'il ne peut être évité (escaliers, passerelles, etc.), et veiller à ce qu'il n'y ait pas d'intervention au-delà des garde-corps. En cas d'impossibilité, des équipements de travail temporaires peuvent être envisagés (échafaudage, plateforme individuelle, nacelle, etc.). Le dernier recours est d'équiper le travailleur d'une protection individuelle (harnais, système antichute, longe), impliquant certaines obligations (points d'ancrage, vérifications périodiques, formation, etc.).

### La gestion du CO<sub>2</sub> fermentaire

Gaz incolore, inodore, plus lourd que l'air, le CO<sub>2</sub> issu des fermentations peut s'avérer mortel par asphyxie ou en raison de sa toxicité. Différentes mesures sont à mettre en œuvre pour le maîtriser : captage à la source, ventilation mécanique des locaux et des cuves, détection fixe (couplée à l'extraction) et portable, organisation du travail et procédures, formations des collaborateurs, organisation des secours en cas d'incident/accident.

### Les machines et les équipements

Les machines et équipements constituent des sources de danger à considérer avec sérieux. Ils engendrent souvent des accidents graves voire mortels. La prévention passe par différents stades, à commencer par le choix d'une machine appropriée au travail à réaliser (cahier des charges



© MSA Gironde - Guillaume Bonnaud

à définir en amont selon les besoins, compréhension du fonctionnement grâce à une notice d'instructions claire et une formation précise). Il faut ensuite s'assurer de la conformité (et du maintien en conformité) de la machine, tout comme celle de l'installation électrique, et formaliser des procédures d'utilisation (consignation de l'appareil avant toute intervention de maintenance et de nettoyage par exemple). Enfin, la formation des opérateurs à l'utilisation de la machine, aux risques inhérents, et aux tâches à réaliser est indispensable, tout comme la mise à disposition d'EPI adaptés si nécessaire.

### L'utilisation de produits chimiques

Différents produits chimiques sont utilisés dans les chais pour le processus œnologique ou pour le nettoyage et la désinfection par exemple. Ces produits peuvent être dangereux pour la santé et la sécurité des utilisateurs. C'est notamment le cas du mélange d'hydroxyde de sodium (NaOH) et de peroxyde d'hydrogène (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>), souvent contenu dans un pulvérisateur manuel. Il a provoqué plusieurs accidents graves ces dernières années par éclatement du pulvérisateur sous pression, du fait de la réaction chimique. Une rigoureuse évaluation du risque chimique est nécessaire, avec la mise en place de mesures telles que le remplacement de certains produits dangereux, l'installation d'un local de stockage dédié, l'utilisation de matériel adéquat, la formalisation de procédures claires et partagées, la formation des utilisateurs, le choix d'EPI adaptés, la proximité avec un point d'eau, un rince-œil et une douche d'urgence, etc.

### Les manutentions manuelles et le port de charges

Certaines situations de travail peuvent occasionner des efforts importants et des manutentions sollicitantes pour les membres supérieurs et le rachis, sources de TMS (Troubles Musculo-Squelettiques) : manipulations de tuyaux, déplacements de pompes, port de seaux et bidons, décuivage manuel, encarrassage de barriques, nettoyage des sols, etc. Les différentes composantes du travail (techniques, organisationnelles et humaines) doivent être prises en compte pour trouver des solutions pérennes (aménagement fonctionnel et sécurisé des installations, espaces de travail et de stockage suffisants, équipements d'aide à la manutention, éclairage adéquat, dispositifs permettant de réduire les manutentions comme la tuyauterie fixe, main-d'œuvre formée et en nombre suffisant, etc.). Cette liste n'étant pas exhaustive, il convient de passer au crible l'ensemble des risques (liés au bruit, à l'électricité, aux vibrations, aux conditions météo, etc.) et les moyens pour les maîtriser en amont des vendanges.

Pour ce faire, les exploitants peuvent s'appuyer sur le DUERP, en impliquant leur équipe à l'occasion d'un temps d'échanges par exemple, pour identifier les mesures de prévention qu'il reste à mettre en œuvre au sein de l'entreprise (<https://cphsct33.fr/duerp/>). L'équipe Prévention des Risques professionnels de la MSA Gironde est là pour accompagner dans l'amélioration des conditions de travail.

**! Contact : tél. 05 56 01 97 71  
prp.blf@msa33.msa.fr**



© MSA Gironde - Guillaume Bonnaud