

Travail au cuvier et au chai

Les travaux au cuvier et au chai ne sont pas aussi répétitifs que ceux de la vigne. Cependant, certaines situations de travail peuvent occasionner des efforts importants et des manutentions sollicitantes pour les membres supérieurs et le rachis : manipulations de tuyaux, déplacements de pompes, port de seaux et bidons, décuvement manuel, encarrassage de barriques, nettoyage des sols, etc. Une réflexion doit donc être menée pour faciliter le travail des collaborateurs.



Quelques exemples de questions à se poser

- Comment puis-je faciliter les tâches et réduire les manutentions et les déplacements (aménagement fonctionnel et sécurisé des installations, espaces de travail suffisants, tuyauterie fixe, cuve à fond incliné et portes basses pour le décuvement, aide à la manutention de barriques, proximité avec le stockage des divers équipements, accès sécurisé et confortable aux zones de travail et de maintenance, etc.) ?
- Les espaces de stockage (engins, machines, équipements vinicoles divers, etc.) sont-ils suffisamment dimensionnés ?
- L'éclairage (naturel et artificiel) est-il suffisant dans les bâtiments et adapté aux tâches à réaliser ?
- Les installations permettent-elles un nettoyage facilité (pentes d'évacuation suffisantes, emplacement des caniveaux, etc.) ? Quel niveau d'exigence de nettoyage est-il demandé ?
- Combien de personnes sont nécessaires pour les différentes tâches ?
- Les collaborateurs disposent-ils de temps suffisant pour les tâches telles que le nettoyage et l'entretien des équipements ?
- Comment les collaborateurs sont-ils impliqués dans le choix des outils et équipements ?
- Comment les collaborateurs sont-ils formés aux tâches confiées, aux risques, et à l'entretien du matériel ?



Témoignage

« Dans le chai, selon la récolte, nous pouvons avoir jusqu'à 3 niveaux de barriques en tout (sol + 2). Pour réduire les TMS, nous avons auparavant une potence de manutention qui présentait un risque de chute de la barrique, ce qui était insatisfaisant. Nous avons donc opté pour l'achat d'une « pince à barrique » intégrée au chariot élévateur. Cet équipement est composé d'un châssis latéral supportant des fourches oscillant à 180 degrés et munies de rouleaux pour faciliter la rotation manuelle de la barrique et positionner l'esquive selon le besoin. Les collaborateurs en sont satisfaits puisqu'ils s'économisent, et que le système est simple et fiable.

Quelques points de vigilance sont néanmoins à prendre en compte :

- Les allées entre barriques doivent être suffisamment larges pour le passage du chariot équipé de la pince. L'espace restant est donc très restreint pour circuler à pied.
- On doit être au minimum deux : un conducteur et un salarié à pied (voire deux, pour plus de confort) afin de guider et d'accompagner la barrique lors de son installation. Attention à la coactivité et à la présence d'un engin proche de piétons.
- La prise en main de l'équipement nécessite un temps d'adaptation et des habitudes à prendre.

En tout cas aujourd'hui, nous avons gagné en sécurité et en facilité de travail pour encarrasser et aligner les barriques. »

Didier THOMANN – Maître de chai
Château Léoville Poyferré – Saint-Julien-Beycheville

Témoignage

« Certaines exploitations viticoles se dotent d'équipements pour faciliter le travail des collaborateurs. Dans un château, j'ai pu voir l'équipe du chai utiliser une girafe mobile en inox pour limiter les manutentions du tuyau de vendange lors de l'encuvage.

Toutes les cuves sont également dotées d'une canne de remontage fixe, et d'un fond légèrement incliné donnant sur la porte afin de décuver une grande partie du marc depuis l'extérieur.

Pour les remontages, l'entreprise a acquis des cuvons sur roues, à fond incliné et vidange totale pour éviter d'avoir à soulever le bac.

Je peux citer aussi les passerelles communicantes, avec deux escaliers pour limiter les déplacements et les montées/descentes ; ou encore les caniveaux d'évacuation des eaux placés devant chaque rangée de cuves, avec des pentes suffisantes pour réduire le temps de nettoyage. »

Alexis PAGNAC – Conseiller en prévention
MSA Gironde



Concevoir et aménager des espaces de travail



Les mesures correctives pour améliorer les conditions de travail d'une situation existante sont toujours plus coûteuses et chronophages que si la réflexion avait intégré la fonctionnalité, la sécurité et l'ergonomie des installations lors de leur conception. D'où l'importance de mener un véritable projet en incluant la prise en compte de toutes les interventions humaines nécessaires au bon fonctionnement du process, et ce le plus précocement possible lors du souhait de réaménager un espace de travail (cuvier, chai, aire de réception vendange, achat d'un pressoir ou autre équipement, etc.).

Pour vous accompagner, la MSA a mis en ligne le site web monprojetdechai.fr, qui pourra vous guider dans votre questionnement. Vous pouvez également faire appel à l'équipe Prévention des Risques Professionnels de la MSA Gironde pour un accompagnement personnalisé (cf. contact ci-dessous).

Si l'importance de la conception et l'aménagement en amont paraît incontournable, il reste néanmoins que les vendanges et les vinifications constituent une période propice à l'analyse de ce qui dysfonctionne et qui pourrait être amélioré en faveur de conditions de travail plus sécurisées et confortables. Les conseillers en prévention de la MSA Gironde peuvent ainsi vous aider dans cette démarche, en se déplaçant sur le terrain pour venir observer les situations de travail réellement vécues et construire avec vous des solutions adaptées.



monprojetdechai.fr



Contactez l'équipe Prévention des Risques Professionnels de la MSA Gironde
au 05 56 01 97 71 ou prp.blf@msa33.msa.fr
Plus d'infos : cphsct33.fr



L'essentiel & plus encore