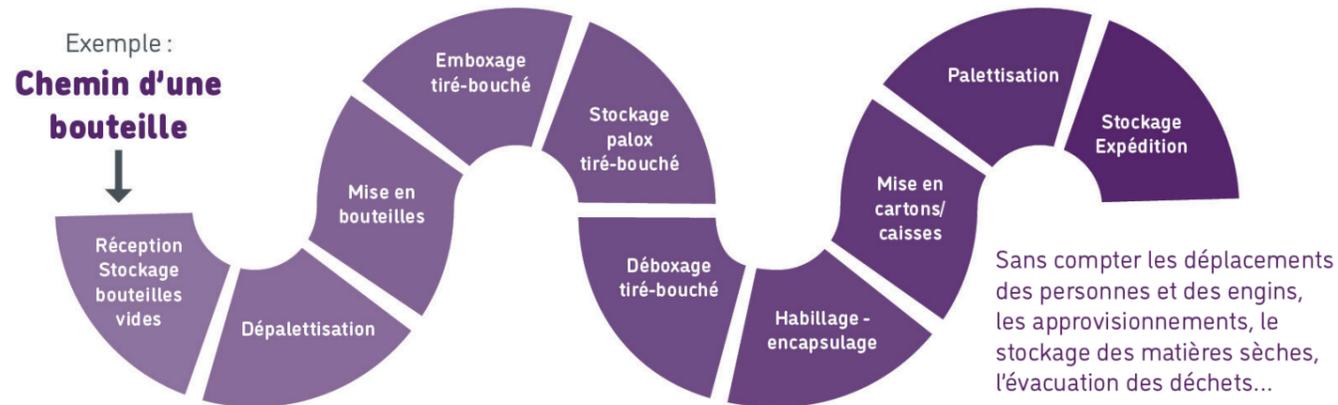


## Mise en bouteille et conditionnement

Dans une exploitation, l'accumulation des sollicitations physiques et cognitives dans la multitude des tâches quotidiennes participe à l'altération de la santé. Chercher à améliorer les conditions de travail est donc indispensable, même pour les activités liées au conditionnement, parfois reléguées au second plan, comparé aux tâches à la vigne et au chai. Pourtant, le port répété de charges lourdes (cartons, caisses), les contraintes posturales occasionnées par les équipements et l'agencement des locaux, les

nombreux déplacements et transferts, ainsi que les manutentions sous-estimées (approvisionnement de matières sèches, préhension des bouteilles pour le déboilage, etc.) peuvent participer à l'apparition de troubles musculo-squelettiques (TMS). Après un état des lieux dans son exploitation, il est possible d'agir en mettant en place des mesures concrètes et pérennes, ne serait-ce que dans l'agencement des espaces, l'organisation ou encore grâce à des moyens techniques.



### État des lieux dans mon exploitation

- Mes circuits de commercialisation (Grande Distribution, cavistes, particuliers...), avec :
  - mes contraintes commerciales (commandes en flux tendu, commandes récurrentes...)
  - mes différents formats d'expéditions (camions complets, messageries, échantillons...)
- La diversité de mes produits finis (bouteilles, BIB, vrac, nombre de références...)
- La diversité de conditionnement (palox, cartons, caisses bois, palettisation, messagerie...)
- Mes équipements (chaîne d'habillage, laveuse, scotcheuse, filmeuse, transpalette, gerbeur...), leur fonctionnement (formation, réglages...) et leur maintenance (compétences internes, SAV réactif...)
- Mon organisation (gestion des approvisionnements en matières sèches, tiré-bouché, 4 opérations, prestation de service...)
- La gestion des aléas (pannes, relations SAV fournisseurs...)
- La main-d'œuvre mobilisable et mobilisée (salariés, prestataires...)
- Mes possibilités d'anticipation (gestion des commandes, disponibilité et approvisionnement des matières sèches...)
- La périodicité/fréquence des tâches
- La durée des tâches liées au conditionnement

### Témoignage - Filmeuse de palette

« Avant, le filmage des palettes était fait à la main, en tournant autour de bas en haut avec le rouleau. Cette opération impliquait de se pencher à 90° en avant pour filmer le bas de la palette, ce qui pouvait occasionner des douleurs au niveau du dos et des brûlures aux doigts. Pour faciliter le travail, j'avais connaissance de l'usage de filmeuse à palette. J'ai contacté le service prévention de la MSA qui m'a accompagné dans l'achat et l'implantation de cet outil.

Aujourd'hui, elle présente de nombreux avantages :

- limiter les postures contraignantes, surtout lorsqu'il y a beaucoup de palettes à faire ;
- limiter la consommation de film plastique ;
- améliorer la qualité de filmage pour tout type de palette et quelle que soit sa hauteur.
- sensibiliser les élèves du lycée viticole à ce type d'aide à la manutention.

Concernant son implantation, il faut prévoir un espace de dégagement assez large pour que la palette puisse tourner sur elle-même, et avoir un endroit à proximité pour stocker les rouleaux de film plastique. Nous avons également fait le choix de la mettre près de la zone d'expédition des palettes pour limiter les déplacements en chariot élévateur ou transpalette. Sa prise en main avec le fournisseur a été indispensable et rapide (1 heure), et pour rien au monde nous ne reviendrions en arrière ! »

Mathieu LALET – Maître de chai au Château Grand Baril (Montagne)



### Quelques exemples de questions à se poser

- Quelles sont mes caractéristiques foncières (agencement/implantation des bâtiments et des différentes zones) et l'aménagement actuel des différentes zones (implantation chaîne d'habillage, accessibilité, stockage tampon...) ? Est-il possible d'y apporter des modifications pour gagner en efficacité et faciliter le travail ?
- Quels sont les flux et les circulations ? Comment puis-je les optimiser ?
- Comment mon stockage est-il organisé ? Mes zones de stockage sont-elles suffisamment dimensionnées ? Comment puis-je les organiser de manières fonctionnelles et accessibles ?
- Quelles manutentions sont nécessaires (indicateurs : fréquence, cadence, poids, gestes...) ? Comment puis-je les réduire et les faciliter (réglages en hauteur, moyens d'aide au déplacement et à la manutention, proximité des zones entre elles, etc.) ?
- Quels aménagements dois-je opérer pour adapter mes équipements aux travailleurs ?
- Comment est gérée l'information et comment est assurée la communication (prise de commandes, transmission des messages...) ?
- Dans quel environnement les tâches sont-elles réalisées (éclairage, température, bruit, état des sols...) ? Comment est-il possible d'améliorer ces conditions de travail ?



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

