

Hygiène et sécurité du travail pendant les vendanges

Le producteur doit tout mettre en œuvre pour assurer la salubrité du produit qu'il propose mais aussi la sécurité du personnel qu'il emploie. Rappel sur la réglementation et les obligations du Code du Travail en la matière.

La qualité du produit et la sécurité alimentaire sont des éléments déterminants dans le choix du consommateur. Pour parvenir à satisfaire cette exigence, et dans un souci de protection de la santé, une réglementation a été mise en place. Elle tend à responsabiliser le producteur en encadrant sa démarche d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise, faisant de cette "démarche qualité" un élément du métier de viticulteur.

La méthode retenue consiste, pour l'entreprise, à établir des procédures de sécurité appropriées, à veiller à leur mise en œuvre et à leur mise à jour. Cette méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) est décrite dans ses grandes lignes dans la Directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (Journal officiel du 19/7/93) qui est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 1996. Les principes ont été repris, pour ce qui est de son application en droit français, dans un arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (Journal officiel du 1/6/97). Enfin, l'élaboration d'un Guide de bonnes pratiques d'hygiène doit désormais permettre aux entreprises du secteur viticole, qu'il s'agisse des caves particulières, caves coopératives ou encore des entreprises du négoce, de maîtriser au mieux la sécurité du produit offert au consommateur depuis le stade du raisin vendangé jusqu'au vin élaboré et conditionné.

Dans ce contexte, le producteur doit tout mettre en œuvre pour assurer à la fois la salubrité du



Chaque année, le gaz carbonique cause des accidents dans les caves.

produit qu'il propose et la sécurité du personnel qu'il emploie. La réglementation met donc à la charge de l'entreprise une obligation de formation du personnel à la sécurité tel que l'impose le Code du Travail afin de prévenir les accidents intra-entreprise (dangers opérateurs), mais aussi une obligation générale de prudence qui se traduit par différentes mesures, du quai de réception aux installations sanitaires.

1. Une bonne protection du quai de réception
Il est bon de prévoir des protections sur les trois côtés du quai et d'aménager le côté de déchargement du raisin suivant les systèmes de transport

(caisses, portes, bennes...). En cas d'incident, tels que la présence de corps étrangers (sécateurs, seaux, morceaux de ceps...), utiliser le système d'arrêt d'urgence. De plus, il est souhaitable de toujours laisser à la portée des opérateurs des instruments à manche long.

Dans le cas d'utilisation d'appareils de levage, il ne faut jamais dépasser la charge maximale autorisée. Au-delà du double contrôle annuel obligatoire par un organisme de contrôle technique accrédité, il est nécessaire de vérifier le bon fonctionnement des organes de sécurité, notamment lors du passage sur la chaussée publique.

Concernant l'état glissant des sols, la bonne conception des inclinaisons et la nature antidérapante des sols mérite un entretien tout particulier en période de vendange.

2. Prendre garde à la cuverie et aux matériels de vinification

a. Dans la conception générale des locaux

Afin de limiter les risques de chutes et de glissades, l'utilisation de matériaux antidérapants est recommandée. Il est indispensable de veiller à la mise en place et au bon entretien des passerelles, des garde-corps et des plinthes utiles à la sécurité des hommes. Dans le cas d'utilisation d'échelles mobiles, le service de prévention des risques de la Mutualité Sociale Agricole demande un système d'accroche en haut et des patins antidérapants à la base.

Pour ce qui est de la protection des ouvertures, la présence de cheminées et de trappes de protection sont obligatoires, surtout si la cave fait l'objet de visites. En cas d'absence de ce type de protections, des grilles peuvent les remplacer.

b. Protection contre les chutes

Les ouvertures des cuves, trappes, puits doivent être protégées ou clôturées. Les escaliers, comme les passerelles, doivent être munis de rampes de façon à ce que les opérateurs ne soient pas exposés aux chutes. (*L 233-3 / R233-42 du Code du Travail*).

Les bâtiments doivent comporter des issues sur l'extérieur en quantité suffisante suivant le nombre de salariés. Ainsi, la largeur des issues et escaliers sera déterminée suivant le nombre de salariés à évacuer soit 0,8 m (pour 20 salariés) et 1,5 m (de 21 à 150 salariés). (*R 233-25-33 Code du Travail*).

Un éclairage de sécurité doit signaler les issues de secours en cas d'interruption de courant. (*R 233-28 du Code du Travail*).

c. Éclairage

L'éclairage du poste de travail est essentiel et toute zone d'ombre peut être à l'origine d'un accident. Dans les cuves ou en dehors, les lampes baladeuses sont uniquement alimentaires (24 volts) et étanches. Des niveaux d'éclairage minimum sont fixés sur les lieux de travail. Par exemple, 60 lux dans les escaliers, 120 lux dans les locaux de travail...

d. Nuisances sonores

Si le niveau sonore est trop élevé (85/90 décibels), il est bon de réduire les bruits à la source d'émission : insonorisation des locaux, isolement des machines ou par une protection individuelle adaptée (casques ou "bouchons d'oreille"). (*R 232-8 du Code du Travail*).

e. Lutte contre les incendies

Pour une maîtrise efficace, des moyens de lutte contre l'incendie doivent être prévus dans toutes les caves. Un classement des matières ou produits stockés permettrait de déterminer les mesures de sécurité (*R233-14 Code du Travail*). Les premiers secours doivent être assurés par des extincteurs adaptés aux risques (classe A pour bois, papier, carton... Classe B pour alcool, essence... Classe C pour les gaz). Ces extincteurs doivent être en nombre suffisant avec au minimum un par étage et un par unité de 200 m². (*R 233-38 Code du Travail*).

f. Aération et risque CO₂

On ne répétera jamais assez que c'est le gaz carbonique qui cause le plus d'accidents, parfois même mortels suite à un coma ou une perte de connaissance. Il ne faut pas oublier que le CO₂, incolore et inodore, est plus lourd que l'air et se répand donc dans les parties basses de la cuverie comme les cuves enterrées ou les cuvons, sans que l'on puisse soupçonner sa présence. La mise en place d'un extracteur de CO₂ avec évacuation extérieure est alors à ne pas négliger.

L'opération de décuvage nécessite aussi la création d'une cheminée d'aération dans le marc à travers la mise en marche d'un ventilateur ou d'un aspirateur, jusqu'à l'obtention d'une atmosphère dont la teneur en oxygène est comprise entre 19 et 21 %.

La vigilance impose la surveillance permanente et obligatoire de la part d'une deuxième personne à l'extérieur de la cuve. Il est important qu'une échelle, une corde ou mieux encore un masque respiratoire (réserve d'air d'une autonomie de 8 minutes ou relié à une source d'air non pollué) se trouvent à proximité en cas de besoin. Le sauvetage doit s'effectuer en moins de 3 minutes.

Il est bon de procéder à une vérification annuelle des appareils respiratoires (contrôle de la pression des manomètres, pression de déclenchement du sifflet, étanchéité, changement des pièces périssables, révision du détendeur...).

Il faut maintenir le principe d'extraction du CO₂ au niveau des fosses, des quais de réception, des conquets et des points bas de la cave, en général par une ventilation soit naturelle soit mécanique. (*R. 234.5 du Code du Travail*).

A noter que pour les opérations de décuvage, le petit matériel de décuvage tel que les fourches dites de sécurité doivent être à bouts plastiques ou arrondis.

Il ne faut pas omettre aussi que de graves accidents sont intervenus suite à la production de gaz méthane (propriétés explosives), liée au stockage d'effluents viti-vinicoles. Cette production naturelle de gaz est souvent ignorée des praticiens. La vigilance impose d'éviter les tests à la bougie.

g. Conception générale et état des installations électriques

L'étanchéité générale du matériel s'impose pour la sécurité des opérateurs. De plus, tout court-circuit ou absence de masse (carcasse de moteurs, bâtis machines...) reliée à la terre doit rester l'objectif du contrôle annuel d'un organisme tel que l'Apave. Il est d'ailleurs à noter que toute modification ou réparation doit être réalisée par un personnel qualifié, ce qui n'est pas toujours le cas des "réparations de fortune" assumées en période de surcharge. Surveiller en permanence le bon état des fils conducteurs et les connections (notamment celles des fils déroulés au sol). Toute manipulation "les pieds dans l'eau" peut entraîner une électrocution.

Concernant les matériels électriques, les mécanismes en mouvement sont toujours dangereux et aucune intervention ne doit se faire sans avoir stoppé le moteur. Tout matériel doit avoir une ligne individuelle d'alimentation avec disjoncteur différentiel de sensibilité (30 milliampères). A proximité du

matériel en mouvement, un système d'arrêt d'urgence de type coup de poing doit être facilement utilisable par les opérateurs (par exemple presseur, pompe de décuvage des marcs...).

h. Les protections individuelles

Concernant la protection contre les chocs, il est bon de choisir des modèles de chaussures conformes à la norme EN 395, équipées d'embouts de sécurité et de semelles antidérapantes. On préconisera aussi, pour toute opération délicate (hygiène, détartrage...), le port de lunettes de protection antibuées et antirayures. Pour les opérations de sulfitage, intenses durant les vendanges, il est souhaitable de porter un masque panoramique doté d'une cartouche filtrante (Type E2) afin de protéger les voies respiratoires, les muqueuses et la peau. (*R. 235.5 du Code du Travail*).

On préconisera également, lors des filtrations dégrossissantes sur filtre rotatif et des filtrations par alluvionnage, le port d'un masque à poussière type P2 et P3 (rétention de près de 99 % des P3). (*R 232-8 du Code du Travail*).

3. Propreté, rangement et installations sanitaires

D'une manière générale, la propreté et l'état d'encombrement des caves sont aussi des facteurs de sécurité. Des précautions sont indispensables telles qu'éviter les embûches et nettoyer régulièrement les sols et caniveaux que les moûts rendent glissants.

Sont aussi réglementées les modalités d'installation, le nombre de cabinets d'aisance (*R 232-2-5*), les lavabos, vestiaires du personnel et les douches installées (individuelles).

Ajoutons en conclusion que bien que les vendanges soient une période d'activité intense, il ne faut en aucun cas négliger la sécurité du personnel. Tous les équipements de sécurité évoqués précédemment doivent être rangés dans un local et facilement accessibles. Pour le bon déroulement de la campagne, il est nécessaire de réaliser une journée de formation auprès des travailleurs saisonniers en leur détaillant respectivement les risques et les outils de sécurité de leurs postes respectifs. N'omettez pas alors les principes élémentaires de prudence et les "réflexions" préventives ●