LA SÉCURITÉ À LA VIGNE ET À LA CAVE

TEXTE: EDMÉE REMBAULT

Mercredi 30 août 2023, dans le cadre des Journées de prévention agricoles organisées par le SPAA (Service de prévention des accidents en agriculture), à Morat, différents thèmes ont été abordés au sujet de la sécurité au travail et protection de la santé dans la viticulture et l'œnologie.

DÈS LA CONCEPTION D'UNE PARCELLE DE VIGNE – PRÉVOIR LA SÉCURITÉ DE L'EX-PLOITANT

Multiplants est à la fois une pépinière viticole, un vignoble de 15 hectares et une entreprise de travaux agricoles. Cette entreprise a reçu du SPAA en 2023 «l'AgriSafetyAward», pour récompenser sa gestion exemplaire de la sécurité au travail et de la protection de la santé. Fort de cette expérience Matthieu Vergères, directeur, a relevé combien une bonne conception de plantation de vigne pouvait faire baisser les risques lors de l'exploitation de la future parcelle.

Parmi les difficultés rencontrées lors de la plantation d'une vigne, la topographie nécessite une étude de base, car elle implique entre autres les terrassements d'accès à la parcelle. Toute amélioration dans ce cadre-là a un impact positif pour toute la durée de la nouvelle culture.

Selon l'orientation et la pente de la parcelle, l'écartement souhaité et les machines utilisées, divers choix peuvent être faits pour la plantation. A noter que parfois ce sont même les machines des domaines voisins qui sont prises en compte, dans le cas de collaborations. La question peut se poser de la hauteur de la végétation : à quel niveau souhaitet-on avoir le fil porteur, ce qui peut avoir une incidence sur la santé des collaborateurs.

La présence de murets et d'autres obstacles construits (bouches de drainages, et autres) doit être considérée. Pour la sécurité de l'exploitant, il faut prévoir des tournières et des accès suffisamment larges pour ne pas risquer des dommages, mais également pour pouvoir effectuer les manœuvres sans être stressé. Le stress est un facteur de risque non négligeable.

On ne peut ignorer l'ensemble des corrélations entre la topographie, l'espacement des plants et des rangées, la mécanisation existante de l'entreprise, le personnel et la sécurité. Il faut aussi que la réflexion générale soit tournée vers l'avenir, car ces paramètres, bien coordonnés entre eux, augmentent l'attractivité de l'exploitation pour les générations futures.

Une bonne planification de plantation, en ayant un regard attentif sur la sécurité, est une démarche dont le vigneron tirera un important bénéfice sur sa sécurité, et pour de nombreuses années, conclut Matthieu Vergère.

EFFEUILLEUSES -ROGNEUSES-CISAILLEUSES

Collaborateur depuis longtemps au sein du SPAA, Claude-Alain Putallaz présente la sécurité autour d'une famille de machines indispensables en viticulture, et cependant hautement dangereuses: les effeuilleuses, rogneuses et cisailleuses. Ces



Chemin d'accès large et bonne visibilité sur la route. Photo: M. Vergères.

RÉSUMÉ



S

La bonne vieille cisaille (pour les petits propriétaires)

T

Grille de protection Protection des éléments de coupe hors travail

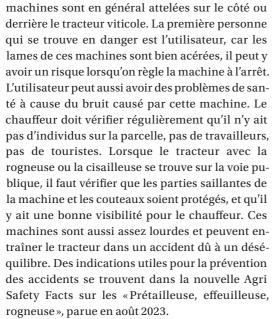
0

Lire le manuel d'utilisation Assurer la maintenance de la machine Appliquer les distances de sécurité Contrôler la machine avant l'utilisation (éléments stratégiques) Rouler prudemment (centre de gravité élevé)

P

Protection auditive (+ 85 dBA)

Pour analyser la prévention d'acccidents sur les effeuilleuses-rogneuses-cisailleuses: le principe du STOP. Source: SPAA.



Claude-Alain Putallaz préconise d'analyser la prévention d'accidents sur les effeuilleuses-rogneuses-cisailleuses au moyen du principe du STOP: S: Substitution, T: Technique, O: Organisation, P: Personnel (voir schéma ci-dessus).

ORGANISATION DES VENDANGES – COMMENT GÉRER LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPE DE VENDANGEURS

Les aspects de sécurité durant les vendanges sont importants. La présentation de Roman Ziegler, responsable de la viticulture des entreprises Rouvinez (2 entreprises, 160 hectares en propriété et 1000 fournisseurs) illustre bien ce propos. Durant les vendanges, les deux entreprises occupent 110 personnes dont 8 responsables. On compte une dizaine de langues parlées.

Durant la vendange, Roman Ziegler détermine 3 catégories de risques :

 À la vigne-risques d'ordre logistique: matériel
+ vendangeurs. Ils seraient dus notamment à des dysfonctionnement des véhicules, et au





mélange de personnes et de véhicules divers sur des surfaces qui sont souvent pentues.

- → On peut y remédier par une excellente maintenance des véhicules avant la vendange, et une formation des chefs d'équipe et des vendangeurs sur les questions de sécurité.
- À la vigne risques liés à l'activité de vendange : les coupures, les piqûres, etc.
 - → À côté des trousses de pharmacie, les chefs d'équipes sont informés et formés, et les vendangeurs sont instruits sur l'équipement qu'ils doivent porter (chaussures fermées, chapeaux, annonce des allergies aux piqûres, etc).
 - → L'organisation de la vendange apporte une solution: répartir les vendangeurs: 1 vendangeur unique par rang de vigne, et toujours le même chauffeur pour la même équipe.
- Sur la route risques liés au transport entre la parcelle et la cave: par ex. les questions d'arrimages, de surprises avec des véhicules peu utilisés durant l'année, de gestion des itinéraires.
 - → La formation des chauffeurs est essentielle, non seulement pour les aspects techniques, mais aussi sur les itinéraires.

Pour conclure, il considère qu'il y a plusieurs dangers transversaux, qui concernent toutes les étapes et tous les sites.

- Le stress, car beaucoup de travail est effectué sur une courte durée,
- La fatigue, qui entraîne un manque de concentration
- L'alcool
- Le manque de communication
 - → Pour éviter ou atténuer ces dangers, la réponse se trouve dans une bonne organisation, des équipes stables, une communication de qualité, un règlement clair en vigueur au sujet de la consommation de l'alcool, et une excellente transmission des informations.



Crochet à suspendre à une poignée de porte, pour avertir de la présence de CO_2 dans la cave. Photo : AMTRA.

Roman Ziegler rappelle l'importance des responsables (qui se trouvent en permanence avec les équipes), et la pertinence d'un debriefing de fin de saison (qui apporte des éléments précieux pour l'année suivante).

Il signale également que le site agritop.safely.swiss propose des modèles et formulaires intéressants pour le suivi des étapes de la vendange, et pour la formation des collaborateurs.

LE CO₂ DANS LES CAVES – SPAA ET SAFE @WORK

Si le SPAA est actif pour la prévention des accidents en agriculture, en revanche SAFE@work est la marque de prévention du SECO et des cantons pour plus de sécurité au travail. René Matter, le directeur de Safe@work (SAW) est venu présenter le fruit de la collaboration entre le SPAA et Safe@work au sujet du CO₂ dans les caves.

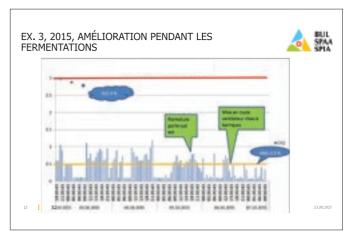
Depuis 2013, le SPAA et SAW font ensemble de la prévention contre les risques liés au CO₂ dans les caves. Cela a abouti sur la AgriSafety Facts sheet





A gauche, Etienne Junod, à droite Stéphane Seuret. Photo: SPAA.

Ces Journées de prévention 2023 représentent la dernière édition organisée par Monsieur Etienne Junod, responsable du SPAA pour la Suisse romande et remplaçant du directeur. En effet, il partira à la retraite à la fin de l'année. Son successeur est Monsieur Stéphane Seuret, actuellement chargé de sécurité et responsable de formation pour le secteur « Forêt, Horticulture et Municipalités ».



Exemple de l'évolution de la concentration du ${\rm CO_2}$ dans une cave. Augmentation lorsqu'une porte est fermée au sud, et diminution lorsque le ventilateur est mis en route. Source: SPAA.

publiée en 2022: Gaz de fermentation dans les caves à vin, et également sur la production de différents outils pour mettre en évidence la présence de fermentations en cours (voir ci-dessus le crochet à suspendre à une poignée de porte).

Depuis 2014, SAW effectue des mesures sur 32 exploitations situées principalement en Suisse romande, mais aussi en Argovie, dans les Grisons et le canton de Berne.

Les résultats ont révélé notamment que souvent, les entreprises avaient tendance à aspirer le CO_2 , mais pas nécessairement aérer, c'est-à-dire apporter de l' O_2 . Il était aussi visible que les architectes qui conçoivent ou restaurent des caves installent des systèmes de ventilation, extracteurs de CO_2 ou autres, mais ne mesurent pas ensuite les teneurs de CO_2 durant la vendange.

En prenant des mesures régulières, on peut voir combien certaines actions influencent immédiatement le taux de CO₂ (voir graphique ci-dessus: lorsqu'on ferme une porte, l'aération diminue, et le taux augmente; lorsqu'on allume un ventilateur, même dans le chai à barrique, cela fait baisser le taux).

Le SAW rappelle à ce sujet que lorsqu'une cave est aménagée ou ré-aménagée, il convient de faire approuver les plans par un expert ICT ou un spécialiste agriss.

En guise de conclusion, René Matter rapporte que d'autres collaborations sont en progression entre le SPAA et Safe@work, sur les risques liés à l'utilisation des échelles dans une cave, et également pour la rédaction d'un Kit de formation sécurité dans les caves viticoles (10 modules + guide pédagogique pour le formateur)

ATELIERS AU DOMAINE DE VILLAROSE

Accueillis par Alain Besse au Domaine de Villarose à Mur (Vully), les participants ont été répartis en quatre ateliers, sur le thème du CO₂ en cave, de l'utilisation des échelles, de la problématique des arrimages sur les remorques et des dangers lors de l'utilisation d'une vis sans fin.









Quatre ateliers organisés sur le Domaine de Villarose à Mur (Vully). Photos: AMTRA.

Avec l'utilisation d'une maquette interactive (photo 1 ci-dessus), Claude-Alain Putallaz a rendu concret la problématique du CO_2 dont la concentration augmente dans la cave durant la fermentation. L'utilisation d'un élévateur fonctionnant à gaz, ou de glaçons de CO_2 pour inerter la vendange augmente encore la concentration du gaz carbonique dans la cave. Monsieur Putallaz mentionne la possibilité de mettre une canalisation (captage à la source) sur le haut des cuves, qui permet au CO_2 de sortir de la cave par sa propre pression. La fiche Agri Facts «Gaz de fermentation dans les caves à vin » détaille les différentes mesures de protection.

Plus loin dans la cave, Francesco Zurzolo, de l'entreprise Zarges, a indiqué qu'il y a chaque année environ 6000 accidents sur des échelles, qui se produisent à une hauteur entre 1, 5 et 2 mètres de haut. Il a insisté sur l'importance d'avoir une échelle par taille de cuve, et d'installer sur chaque cuve un arceau (voir photo 2 ci-dessus) permettant de fixer stablement l'échelle. Une vérification de toutes les échelles est indispensable une fois par an, une checkliste est disponible à cet effet sur Agritop (Contrôle des échelles | Agrartechnik).

Dehors, Didier Banderet, du SPAA animait un atelier sur le chargement d'une remorque. Il a insisté sur le fait qu'il faut charger en premier l'essieux, quitte à poser un palox vide sur l'avant de la remorque pour que la charge se trouve au bon endroit (photo 3 ci-dessus). Il faut toujours utiliser au moins deux sangles, pour prévenir le cas où l'une d'entre elle céderait. Les sangles passent par des crochets situés sur les faces latérales. Il est important d'en vérifier la quantité et la position lorsqu'on achète une nouvelle remorque. Didier Banderet montre des tapis antidérapants qui permettent de stabiliser une charge, et de diminuer le nombre de sangles nécessaires. Il a aussi abordé les nombreuses possibilités de baliser une zone lorsque par exemple un chargement de vendange s'effectue en bord de route.

De retour sous un couvert, Philippe Cossy, inspecteur du travail au Canton du Valais a fait réfléchir les participants sur les façons de limiter l'occurrence d'accidents avec une pompe à vis hélicoïdale (photo 4 ci-dessus). Selon le principe STOP, il a insisté sur l'importance d'avoir un ou des boutons d'arrêt d'urgence atteignables facilement. Il y a aussi des barreaux disposés en quinconce sur 2 niveaux (remplaçant la grille de protection qui est régulièrement enlevée). Il a évoqué le fait que certaines machines comportent un tapis roulant avant la vis hélicoïdale, ce qui permet d'y déposer la charge (de raisin ou de marc) sans devoir le faire tomber sur la vis elle-même.

Cette partie de démonstrations a été très suivie et appréciée des participants, les enjeux étant abordés de manière très concrète, et donnant l'occasion de poser des questions et d'échanger.