

# Travail en hauteur en vinification

## Garde-vins et cuves à chapeau flottant



### L'ACTIVITE AUTOUR DES CUVES A CHAPEAUX FLOTTANTS

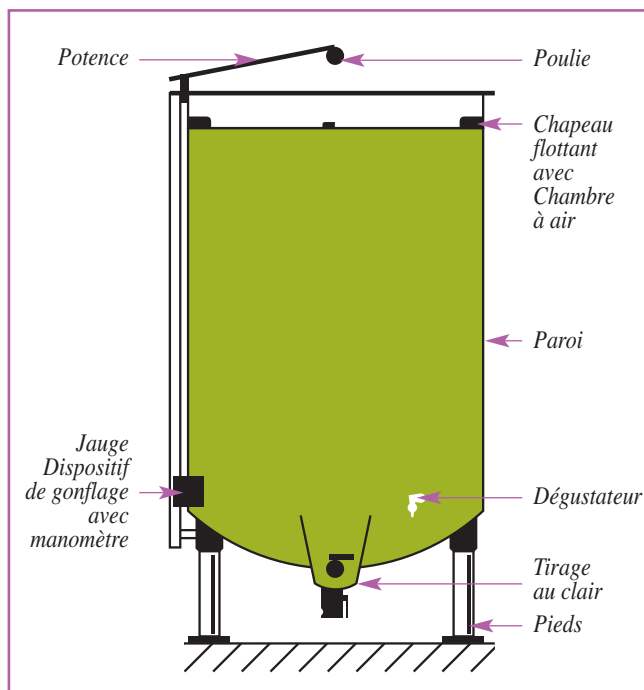
#### \* UNE ACTIVITE RECURRENTTE BANALISEE

Une cuve à chapeau flottant (CCF) permet de garder du vin à l'abri de l'air.

Un couvercle cylindrique, le chapeau flottant, est posé sur la surface du vin et s'adapte au volume en couissant le long des parois de la cuve.

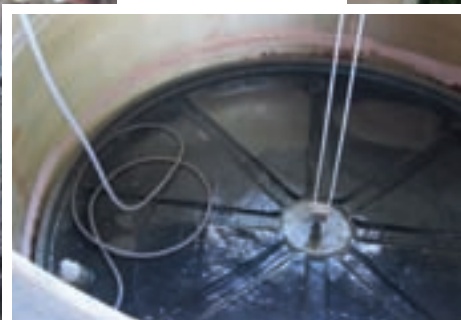
L'utilisation est privilégiée pour des stockages tampon de vins, assemblages, transferts... Mais parfois elles sont également utilisées pour la vinification en blanc et plus exceptionnellement en rouge.

**Les caractéristiques physiques très variables des CCF et leur nombre important déterminent en partie l'activité en hauteur des vignerons, cavistes, maîtres de chai, œnologues, saisonniers ...**



**Matériaux :** Inox ou fibres composites (Plus ou moins translucides selon qualité, usage, entretien, vétusté)

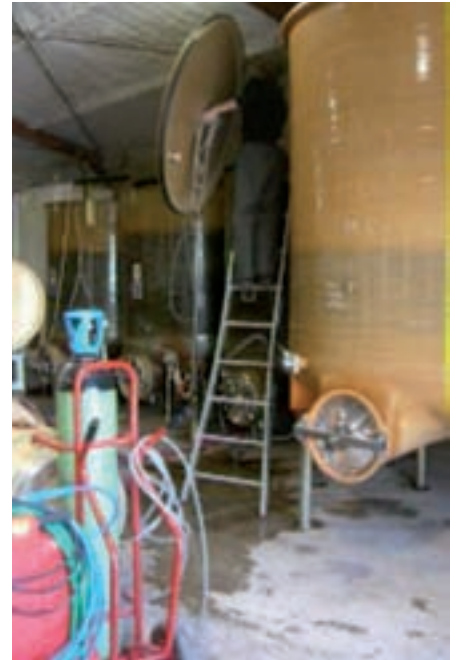
**Volume :** 10 à 500 hL : Soit des diamètres de 1 à 3 m et des hauteurs de 1,5 à 8 m.



## DE FREQUENTES INTERVENTIONS HUMAINES EN HAUTEUR

\* L'ACCÈS AU SOMMET D'UNE CCF (SOUVENT AVEC UN PORT DE CHARGE) PEUT ÊTRE TRÈS FRÉQUENT

« Ne jouez pas à l'acrobate »



Selon les caves de vinification, leurs organisations de travail, **les pratiques et interventions en hauteur sur les cuves sont extrêmement variables :**

- Changement et ajustement de la chambre à air
- Désinfection
- Apport de produits
- Surveillance visuelle
- Nettoyage du chapeau
- Ajustement des niveaux
- Assemblage, soutirage...
- Lavage et rinçage

En moyenne, dans une cuverie comportant 10 garde-vins (CCF), ceux-ci occasionnent près de 400 à 500 accès en hauteur dans l'année !

La fréquence et la très grande diversité des pratiques aussi bien en cave coopérative qu'en cave particulière, doivent interroger chacun sur sa possibilité de réduire le nombre de ses interventions en hauteur, et donc le risque de chute.

\* UN COMPROMIS A TROUVER, CAR LES CONTRAINTES SONT REELLES

### Environnement

- Accès en hauteur non prévu à la conception
- Accès par échelle (arrimage, taille adaptée, entretien...)
- Travail au sommet de l'échelle (interdit !)

### Cuve

- Grande variabilité des cuves (hauteur, volume, largeur, matériaux,..)
- Manque de stabilité (cuve vide, pieds détériorés, sols...)

### Travail

- Volonté ou nécessité de déplacer les cuves (tri produit, espace des locaux, historique...)
- Choix d'implantation limité par la configuration des locaux

# SUPPRIMER OU REDUIRE LE RISQUE DE CHUTE DE HAUTEUR

Différents choix suivant les principes généraux de prévention.

Comment faire autrement ?	Avantages	Inconvénients
<b>Suppression des CCF</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suppression du risque à la source</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nécessité de trouver une alternative</li> <li>• Rarement adapté aux besoins</li> </ul>
<b>Travailler depuis le sol</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suppression du risque à la source</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solution partielle, toutes les activités ne sont pas réalisables du sol.</li> <li>• Nécessite parfois quelques aménagements et adopter de nouvelles habitudes</li> </ul>
<b>Mise en place d'accès fixes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtrise du risque avec une protection collective</li> <li>• Possibles avantages dérivés (cf astuces de vignerons)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empêche la mobilité des CCF</li> <li>• Investissements</li> </ul>
		
<b>Nacelle élévatrice</b> (cf fiche équipement)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mobilité, multi fonction, performant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Onéreux pour cette seule utilisation, contraintes réglementaires</li> </ul>
<b>Utilisation d'équipements d'accès mobiles</b> (cf fiche équipement)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet d'éviter le risque en maintenant la configuration de la cave.</li> <li>• Choix diversifié sur le marché (PIR ou PIRL)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encombrement,</li> <li>• Peu adaptable</li> <li>• Déplacement de cuve en cuve</li> <li>• Rangement</li> </ul>
<b>Utilisation d'un harnais</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solution autorisée par la réglementation uniquement s'il n'existe pas de possibilité de protection collective.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nécessite de travailler à deux</li> <li>• Complicé à utiliser</li> <li>• Formation obligatoire</li> <li>• Vérifications périodiques obligatoires</li> <li>• Rarement adapté pour les CCF</li> </ul>

## QUELQUES ASTUCES DE VIGNERONS A PARTAGER...

De bonnes pratiques pour réduire sensiblement l'exposition des travailleurs au risque de chute.

### \* RÉDUCTION DIRECTE DU RISQUE

- Privilégier des équipements et accessoires utilisables depuis le sol (manomètre, jauge...)
- Veiller à la maniabilité de la potence avant achat et à son entretien régulier
- Favoriser les cuves de même hauteur et/ou les regrouper par hauteurs identiques



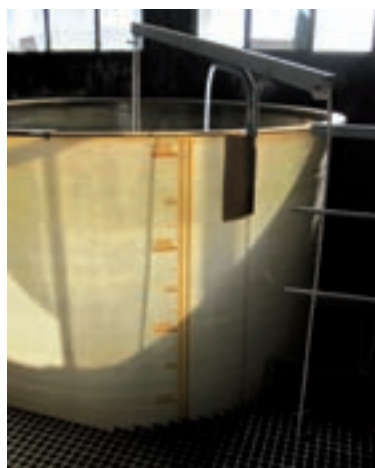
### \* RÉDUCTION INDIRECTE DU RISQUE

- Utiliser une télécommande pour des pompes péristaltiques
- Etre attentif à la maniabilité du gonfleur pour les chambres à air
- Ranger ou stocker à proximité du lieu d'intervention, le matériel ou produits nécessaires (chambre à air, EPI, outils)



### \* AUTRES AMÉLIORATIONS

- Installer un réseau d'eau intégré aux lisses des accès fixes en hauteur
- Prévoir des stockages tampons de produits de nettoyage intégrés aux accès fixes
- Faire épouser les contours des CCF par les passerelles et caillebotis



Moins de risques et plus de gains pour les entreprises : réactivité accrue, protection améliorée, pénibilité réduite, durée de vie du matériel prolongée, économies...

N'oubliez pas les autres types de cuves de vinification, et protégez les ouvertures :

