



Les chutes de hauteur, chutes de hotteurs

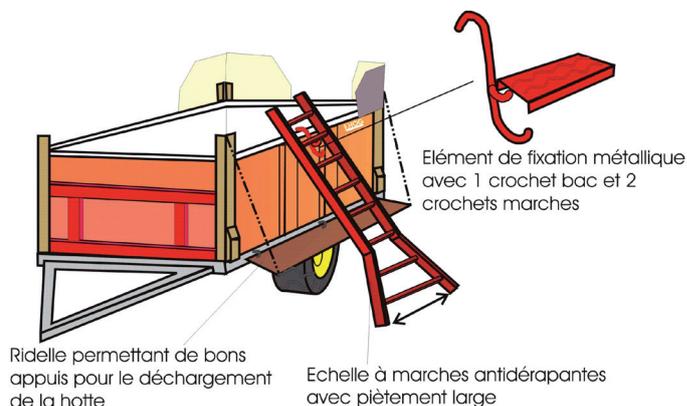
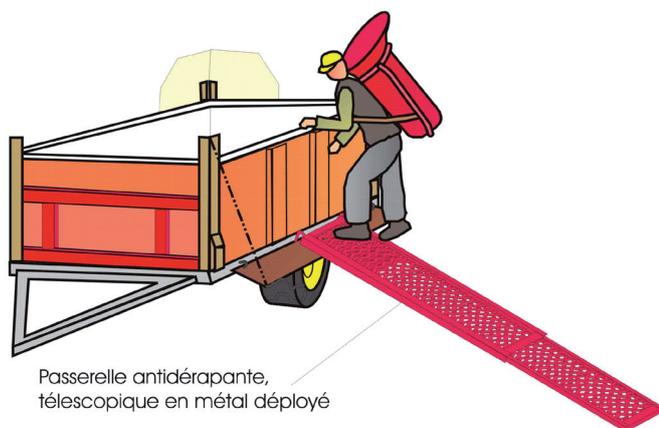
Sécuriser l'accès au bac de vendange

Chaque année, à l'occasion des vendanges, des porteurs sont victimes de chutes, souvent graves, lors de l'accès au bac à vendange et du déversement de la hotte.

Voici quelques exemples d'aménagements, réalisés par des viticulteurs de notre région, susceptibles de diminuer le risque de chute lié à cette tâche ; la priorité a été donnée :

- A la stabilité des moyens d'accès (échelle à marches antidérapantes à piétement large, mise en place d'une passerelle antidérapante lorsque l'utilisation de l'échelle n'est plus possible),

- A leur fixation au bac ou à la remorque (crochets, butées),
- A l'aménagement de bons appuis pour le déchargement de la hotte (ridelles, rallonge du plateau de la remorque).



IMPORTANT

Le porteur doit être équipé de bonnes chaussures montantes.
Attention à porter des hottes raisonnablement chargées.

Si vous avez réalisé d'autres aménagements permettant de limiter ce risque, contactez le Service Santé Sécurité au Travail Ain/Rhône au 04 74 45 99 90 (taper 2 puis 1).



Les chutes de hauteur dans les chais de vinification

Pendant les vinifications, prenez de la hauteur mais ...

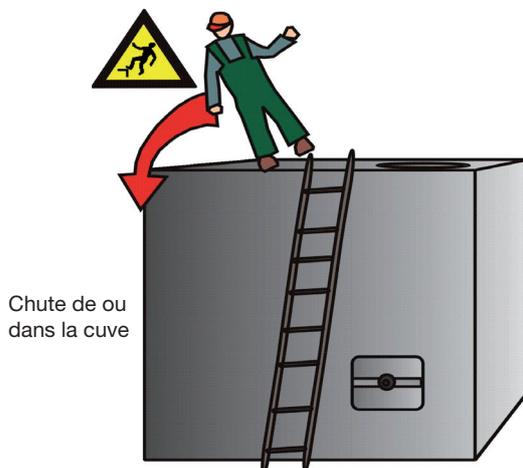
Les accidents les plus fréquents dans la filière viticole sont dus aux chutes de hauteur dans les chais de vinification. Les conséquences de ces chutes peuvent entraîner des dommages corporels graves voire des lésions irréversibles.

L'échelle souvent utilisée comme moyen d'accès pendant les opérations de vinification peut glisser, pivoter ou osciller.



Pivotement et/ou glissement de l'échelle

La chute dans une cuve partiellement remplie de jus en fermentation dont l'atmosphère est saturée en CO₂ est généralement fatale. Si elle se produit dans une cuve utilisée pour une « thermo » la température élevée du jus provoque de graves brûlures.



Chute de ou dans la cuve

Une prévention simple

Il faut utiliser des échelles à marche (pour conserver un bon appui), en bon état et munies de crochets à leur extrémité supérieure de façon à pouvoir les ancrer sur un support fixe. Des patins antidérapants doivent chausser les pieds de l'échelle. Il est important également d'installer des passerelles de travail équipées de garde-corps pour accéder aux cuves et au pressoir. Il est également essentiel de mettre en place des grilles inox sur les cuves de fermentation recevant les jus en fin de fermentation alcoolique pour pallier l'absence de couvercles pendant les périodes d'intense activité au cuvage.



Passerelles de travail équipées de garde corps



Grilles inox sur cuves