



Sécurité du travail - Édition 2014

Fiches synthétiques des risques principaux liés à l'activité agricole

8 Installation de transformation - Fiche 08.01 Le cellier



Fiche 08.01 Le cellier

LES RISQUES:

- La contamination* (causé par l'utilisation et le contact avec des substances chimiques)
- L'intoxication et l'asphyxie* (dues à l'inhalation des produits chimiques; au manque d'oxygène)
- Les dommages aux muscles et au dos* (causés par le déplacement manuel de chargement)
- Les coups de chaleur* (dus à l'humidité excessive)
- Les coupures, les coups et les écrasements* (dus au contact avec les parties exposées; à la chute dans le bac du déchargement/de réception)
- Les piqûres et le choc anaphylactique* (dus à la présence d'insectes pendant le déchargement)
- Le bruit* (à cause de l'utilisation de machines/équipements bruyants)
- L'électrocution* (dû au contact avec des parties électriques sans protection; aux courts-circuits; à une mauvaise entretien de l'installation; à un projet et une réalisation inapte).

Il faut se rappeler:

Un correct plan des locaux et l'adoption des mesures pour la gérance des équipements utilisés pour le cycle de transformation sont à la base de la prévention des accidents dans le cellier.

INDICATIONS PRATIQUES OPÉRATIONNELLES:

Il ne faut pas enlever les protections des vis dans le bac de réception du raisin. En cas d'obstruction, il faut arrêter la machine avant n'importe quelle intervention. Les protections ne peuvent être enlevées que pour l'entretien et quand la machine est complètement arrêtée.

Il faut tenir les équipements en ordre et vérifier et entretenir régulièrement les installations et les équipements.

Il faut utiliser les É.P.I. nécessaires pour chaque opération:

- les chaussures anti-dérapage;
- des vêtements adéquats aux conditions climatiques;
- adopter des mesures spécifiques pour la phase de détartrage avec la soude caustique ou d'autres produits chimiques (des chaussures hautes avec caoutchouc anti-dérapage et protection pour la cheville, des gants et des lunettes de sécurité);
- utiliser des masques adéquats à double filtre pendant toutes les phases de filtration.

En ce qui concerne l'utilisation des produits chimiques il faut:

- gérer avec attention les phases d'utilisation des produits chimiques par des travailleurs autorisés et spécialisés;
- garder isolées les substances chimiques et pulvérulentes dans une petite armoire appropriée;
- ne pas utiliser des confections qui ne sont pas les originelles pour garder les produits et les résidus des produits;
- mélanger les éventuels produits dehors les locaux de production.

Pour ce qui concerne la phase de nettoyage des cuves il faut:

- vérifier l'absence de gaz dangereux avant de nettoyer et entretenir les



- conteneurs, les bacs et les dépôts;
- utiliser toujours le masque de protection des voies respiratoires;
- utiliser des vêtements individuels pour se protéger des courants causés par le ventilateur;
- activer le ventilateur pour le changement d'air au moins 15 minutes avant d'opérer;
- interrompre le nettoyage si le ventilateur se désactive ou s'il y a une défaillance;
- travailleur au moins en deux.



Il faut éviter de déplacer manuellement des chargements trop lourds: hommes 25 kg; femmes 15 kg. Ces indications peuvent changer significativement à cause des résultats de l'Évaluation des Risques spécifique.

En cas de déplacement manuel qui expose les travailleurs à des grands efforts il faut travailler en deux ou avec des chariots élévateurs, des transpallettes et des chariots à main.



ULTÉRIEURES INDICATIONS ET RECOMMANDATIONS

- La fréquence et les autres paramètres qui caractérisent les phases d'évidage des paniers généralement ne présente pas des facteurs de risque; il faut de toute façon faire une évaluation spécifique sur le déplacement manuel des chargements.
- Il est interdite de transporter des personnes sur les chariots à fourches ou de se faire transporter sur eux. Si le bac où on décharge le raisin est enterré, doit être protégé sur ses côtés pour éviter toute chute.
- En général, le bac de déchargement du raisin doit être fermé et couvert quand il n'est pas utilisé (par exemple avec des tôles difficiles à déplacer).
- Le tableau électrique du vis qui envoie le raisin au fouloir-égrappoir doit être conforme aux lois en vigueur.
- La presse pour le pressage doux doit avoir un dispositif de blocage pour l'arrêt de la machine quand il y a les portes ouvertes (pendant le nettoyage les portes sont ouvertes et/ou le tableau électrique est déconnecté).
- Il faut relever le niveau d'émission sonore et la relative exposition au bruit des travailleurs, et éventuellement adopter des mesures de prévention et de précaution (par exemple par l'isolement acoustique ou l'utilisation des É.P.I.).
- Pendant la fermentation il faut y avoir des ouvertures suffisantes pour le changement de l'air.
- Il faut y avoir un ventilateur à activer au moins 15 minutes avant le nettoyage de la cuve
- Toutes les vis et les parties mobiles doivent être couvertes.
- Il faut y avoir à disposition un système de vinification en continu adéquat, conforme aux lois.
- Il faut y avoir un signal d'alarme pour le «débordement».
- Si on utilise de la perlite pendant la filtration, il faut utiliser des masques appropriés à double filtre pendant toutes les phases de possible contact (le danger est causé par la granulométrie très fine).
- Si on utilise de la farine à diatomée pour la filtration, il faut adopter des mesures pour en éviter l'inhalation et l'ingestion (dans la phase d'étude on constate le danger).
- Si pendant la vinification et la conservation du vin on utilise le dioxyde de soufre, il doit être utilisé en solution aqueuse concentrée; si on l'utilise sous forme de gaz (tout seul, avec l'anhydride sulfurique ou avec l'oxyde de carbone) il faudra pourvoir à obtenir les autorisations pour son utilisation et - si on dépasse le 75 kg - pour son stockage dans un dépôt ou un entrepôt.
- Les bouteilles de gaz comprimé et/ou liquéfié doivent être gardées bloquées par une chaînette et placées de façon à éviter tout coup.
- Il faut y avoir une échelle à crinoline pour monter sur les silos, équipée des éléments nécessaires (girons anti-dérapiage, montée régulière, etc).
- Le monte-charge (où présent) doit être régulièrement révisé et entretenu adéquatement.
- Si on utilise la soude caustique ou d'autres produits chimiques pour la phase de détartrage il faut adopter des mesures adéquates ou des É.P.I. (des chaussures hautes avec caoutchouc anti-dérapiage et protection pour la

cheville, des gants et des lunettes de sécurité).

- La chaîne de mise en bouteille doit avoir des systèmes de blocage régulièrement actifs.
- Les résidus liquides doivent être envoyés à la fosse Imhoff ou à une implantation de traitement conforme aux normes en vigueur.