



GUIDE DE BONNES PRATIQUES VENDANGES





PRÉAMBULE

Les vendanges sont une période charnière entre la concrétisation du travail à la vigne et l'inauguration de celui des vins.

Cruciales, elles conditionnent très largement la qualité des produits finis. L'enchaînement des étapes est à l'image des solides maillons d'une chaîne.

Prendre soin de chacun d'entre eux, c'est se donner la chance de préserver toutes les qualités intrinsèques du raisin afin d'élaborer des cuvées à la hauteur de nos exigences.

Ce guide vous donnera les éléments et conseils en matière de qualité, de sécurité, d'hygiène, et d'environnement nécessaires pour atteindre notre objectif commun : disposer de mouûs d'exception pour élaborer des cuvées de renommée internationale.

Bonnes vendanges à tous !



Guillaume ROFFIAEN
Directeur Groupe Vignes et Vins
Chef de Caves



SOMMAIRE

05	Formation des opérateurs
06	Récolte
07	Stockage des raisins
08	Orientation qualitative sur le quai
09	Chargement du pressoir
10	Sulfitage
11	Enzymage
12	Protocole de relevé du degré
13	Débourbage
14	Annonces et transport
17	Validation à réception
19	Gestion d'une vendange chaude
20	Hygiène
22	Sécurité des aliments
25	Sécurité et conditions de travail
26	Environnement



FORMATION DES OPÉRATEURS

Objectifs :

- Former les opérateurs impliqués dans chaque étape de la vendange.
- **Chaque année**, leur transmettre des supports ne suffit pas ; il faut s'assurer de l'assimilation de leur contenu par les équipes.
- Impliquer une main d'œuvre saisonnière dans la réussite d'un projet qualitatif global.
- Doter chaque opérateur des EPI (Équipements de Protection Individuelle) nécessaires à sa tâche.

Présentation :

- Expliquer à l'accueil des saisonniers l'enchaînement des étapes de la récolte à l'enlèvement des moûts.
- Valoriser les demandes de progrès et les solutions apportées par les opérateurs.
- S'appuyer sur le cahier des charges de l'appellation pour mettre en avant le besoin de maîtrise et les responsabiliser sur les points de vigilance.

Recommandations :

Utiliser les supports visuels, ludiques, pédagogiques :

- ✓ Des « fiches techniques » sur l'hygiène du pressoir, le débourbage, le sulfitage... sont consultables sur l'extranet du CIVC, dans l'onglet « vendange » à l'adresse internet suivante :
<https://extranet.comitechampagne.fr/>
- ✓ Le SGV édite chaque année un guide nommé « Vendange : les bonnes pratiques » joint à la revue La Champagne Viticole, ou consultable sur l'extranet du SGV à l'adresse internet suivante :
<http://www.sgv-champagne.com/extranet>



Aidez-vous des motion designs
prévus à cet effet en flashant
ce QR Code



Les bonnes pratiques doivent être perçues comme
une réussite, une fierté de travail bien réalisé et
non comme une contrainte.

RÉCOLTE

Objectifs :

- Préserver les qualités organoleptiques des raisins sains, mûrs, loyaux et marchands (état sanitaire irréprochable).
- Maintenir l'intégrité des baies.
- Éviter l'écrasement (tassement) de la vendange et la libération de jus facilement oxydables pendant le stockage.

Préconisations :

- Poids des caisses limité à 45 kilogrammes.
- Ne pas superposer les caisses au-dessus de trois de hauteur.
- Ne pas superposer les palettes.
- Limiter le temps de stockage des raisins à la vigne.
- Limiter les distances, les durées de transport et les chocs.
- En cas de temps fortement ensoleillé, protéger les palettes du soleil **tout en laissant une bonne aération** permettra de limiter l'échauffement des raisins.
- Les caisses de couleur claire (blanches, jaunes) sont moins sensibles à l'échauffement que celles de couleur foncée (rouges, grises).
- En cas de vendanges pluvieuses, privilégier la distribution des caisses sur les rangs enherbés.



STOCKAGE DES RAISINS

Objectifs :

- Empêcher la macération en caisse.
- Éviter la prolifération de microorganismes indésirables.

Préconisations :

- Limiter les temps d'attente et effectuer les pesées au fur et à mesure de l'arrivée des raisins pour directement constituer les marcs (pas de zone tampon, chaque palette pesée doit être affectée immédiatement).
- Tous les raisins en attente de pressurage doivent être entreposés dans un local couvert et ventilé (auvents, chapiteaux ou tentes), idéalement à température dirigée.
- Préserver la propreté des zones de travail par un nettoyage à la raclette et un rinçage régulier après chaque chargement.
- Une monobrosse permet d'être efficace en abaissant les consommations d'eau.

Recommandations :



À éviter :



ORIENTATION QUALITATIVE SUR LE QUAI

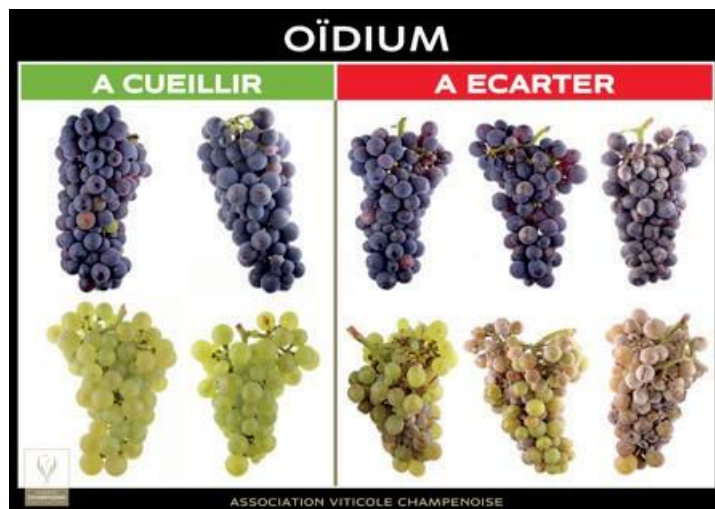
Objectifs :

- Dans la mesure du possible, réaliser et pressurer des marcs homogènes en qualité (selon l'état sanitaire, le niveau de maturité, etc.) en s'appuyant sur le bon de livraison CIVC.

Préconisations :

- Il est important de prioriser dès que possible l'état sanitaire.
- Si l'état sanitaire est **sain**, voire **faiblement altéré**, l'orientation pourra se faire en fonction du degré. Nous préconisons les 3 catégories suivantes :
 - En-dessous de 9,5%v.
 - Entre 9,5 et 10,5%v.
 - Au-dessus de 10,5%v.
- Si l'état sanitaire est **altéré**, l'isolement des lots est fermement préconisé, afin d'éviter toute contamination et donc, une diminution du potentiel qualitatif initial du lot.

Rappel du Comité Champagne :



CHARGEMENT DU PRESOIR

Préconisations :

- Charger impérativement les raisins le jour de la cueillette.
- Limiter la hauteur de chute des raisins afin de maintenir l'intégrité des baies et de limiter l'auto-pressurage.
- Le chargement du pressoir doit s'effectuer en une seule fois avec, au maximum, la quantité correspondante à sa capacité agréée.
- Séparer les moûts d'auto-pressurage (en fonction des conditions de l'année). Par défaut, 1hL maximum à mettre en tailles pour un pressoir de 4000kg.
- Minimiser le nombre de retrousses (obtenir la cuvée en trois serres).
- Rincer à l'eau (chaude idéalement) le pressoir après chaque déchargement en s'étant assuré au préalable de ne pas avoir de résidus d'aigues à l'intérieur.
- Faire contrôler la propreté après le rinçage par un responsable.
- Dans certains cas, il est préférable de faire tourner un pressoir en dessous de son chargement maximal plutôt que d'attendre de pouvoir compléter le marc.
- En cas de sous chargement, la charge ne devra jamais être inférieure à la moitié de la capacité du pressoir » (exemple : toujours plus de 2000 kg pour un pressoir de 4000 kg).



Exemples de cas de chargement incomplet possible :

- > Fin de vendange
- > Fin de cépage
- > Fin de journée
- > Attente prolongée
- > Vendange altérée
- > Certifications ou sélections spécifiques : raisins biologiques, vieilles vignes, ...
- > Revendication particulière 1^{er} Cru, Grand Cru

- Laver obligatoirement les caisses après chaque déchargement.
- Rincer des palettes à chaque tour.



SULFITAGE

Objectifs :

- Protéger les moûts de la prolifération des microorganismes indésirables.
- Protéger les moûts de l'oxydation.

Préconisations :

- Si vous disposez de solution de SO_2 livrées à l'occasion de la vendange précédente dont la DDM (Date de Durabilité Minimale) est toujours valable, merci de nous les soumettre pour avis.
- Utiliser uniquement, pour les moûts destinés à TEVC, une solution de bisulfite d'ammonium (en vinification conventionnelle exclusivement) ou de potassium (en vinification conventionnelle et biologique) titrant à 150g/L de SO_2 sans adjonction d'intrants autres.
- À ce titre et d'un point de vue réglementaire, vous êtes les garants de la traçabilité du produit utilisé, de son numéro de lot et de sa conformité vis-à-vis du codex œnologique.
- Cas particulier du Voltis : Prévenir les œnologues de TEVC en amont de la vendange et privilégier un sulfitage différé.

Pour un sulfitage manuel :

- Apporter 1/3 de la dose dès le début de l'écoulement (merci de vous référer aux Consignes Œnologiques Vendanges de l'année).
- Incorporer le restant en plusieurs fois (2 ou 3) tout au long de l'écoulement. Ne pas oublier de sulfiter vos rebêches IG !
- Homogénéiser à chaque apport de SO_2 avec un ustensile dédié apte au contact alimentaire (ex. : photo ci-contre).



Pour un sulfitage en continu :

- Remplir les réservoirs avant chaque début de cycle.
- Contrôler visuellement la vidange régulière des réservoirs au cours du pressurage.

Sulfitage différé des tailles de noirs :

Ajouter manuellement l'ensemble de la dose de SO_2 (bisulfite) à la fin de l'écoulement de la fraction et bien homogénéiser avant transfert.

Les solutions concentrées de bisulfite ont un caractère irritant, veillez à ne pas respirer directement leurs vapeurs ou émanations. Le port d'EPI adaptés est recommandé.



ENZYMAGE

Objectifs :

- Améliorer la finesse du débourbage.

Présentation :

- Utiliser **uniquement** la solution d'enzymes distribuée par TEVC pour le débourbage de moûts destinés à TEVC. Sa concentration est spécifique.
- Les enzymes sont à ajouter systématiquement sur toutes les fractions et pour tous les cépages. L'ajout se fait au belon (jamais simultanément avec le SO₂), au cours du premier quart de l'écoulement de chaque fraction et doit être bien homogénéisé avec un ustensile dédié apte au contact alimentaire.
- Afin de maximiser leur efficacité, les enzymes doivent être conservées selon les modalités indiquées sur la consigne distribuée lors de leur livraison.
- La dose prescrite pour chaque fraction figure sur le document « Consignes Œnologiques Vendanges de l'année » qui vous est fourni.

-  • Ne pas ajouter la solution d'enzyme via le sulfidoseur.

Cas de l'utilisation de bentonite (prescription) :

- Ne pas utiliser de bentonite en même temps que les enzymes. La performance des enzymes serait amoindrie. Bentoniter si besoin environ 1 heure après l'enzymage.

» Les produits datant des vendanges précédentes ayant une DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) toujours valable devront être soumis à un représentant du Comité d'Œnologie de TEVC pour juger de leur conformité.

» Les produits en dépassement de DLUO sont à éliminer systématiquement.



Rappel :

- Ne pas mélanger le SO₂ et la solution d'enzymes.
- TEVC ne récupère pas les soldes de solution en fin de vendange.



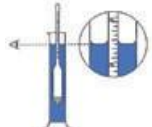
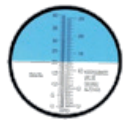
PROTOCOLE DE MISE EN ŒUVRE MESURE DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE POTENTIEL (TAVP)

QUAND

ENVOI EN BELON	ENVOI DIRECT EN CUVE DE DÉBOURBAGE
Après homogénéisation	Après homogénéisation (si possible)
Au 2/3 de l'écoulement de la cuvée	À la fin de l'écoulement de la cuvée

QUELQUES CONSEILS

- ✓ Une **vérification avant vendange** de la calibration des appareils est indispensable. Des solutions d'étalonnage existent dans le commerce.
- ✓ Idéalement, dédier **une seule et même personne** tout au long de la vendange pour cette opération.
- ✓ Travailler de préférence **à hauteur**, sur une table, sous une **lumière suffisante** pour favoriser la lecture des résultats.
- ✓ Rangement et stockage des outils de mesure dans leur **étui d'origine, propre et sec**.

APPAREIL	LECTURE	CORRECTION DE TEMPÉRATURE (A →)	ENTRETIEN
 Mustimètre avec thermomètre intégré (À manipuler avec précaution. Maintenir par l'extrémité la plus fine.)	 Graduation au niveau de la ligne de flottaison, sous le ménisque	Oui (se référer à l'abaque de correction)	Rinçage à l'eau et séchage du mustimètre, sans oublier l'éprouvette utilisée
 Réfractomètre manuel	 Délimitation nette Table de conversion du Brix à Baumé nécessaire	Selon modèle (consulter les notices d'utilisation)	Nettoyage du prisme à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux (type papier Joseph) humidifié à l'eau tiède et séchage avec un chiffon identique sec
 Réfractomètre numérique	Lecture directe		 Ne jamais nettoyer ces appareils sous l'eau courante du robinet
 Densimètre électronique		Selon le modèle de densimètre électronique, il se peut qu'une correction soit nécessaire	Rinçage par pipetage d'eau (idéalement distillée garantissant une évaporation sans traces). Répéter l'opération 3 à 4 fois par pipetage d'eau.

DÉBOURBAGE

Objectifs :

- Séparer le jus clair de ses bourbes avant tout départ en fermentation alcoolique.
- Le taux de bourbes autorisé est de 2 à 4%. L'écoulage des moûts sur la base de 4% de bourbes permet de limiter le risque d'aspiration des bourbes en fin de pompage.

Préconisations :

- Choisir une cuve de capacité adaptée au volume de moût à débourber.
- Laisser reposer les moûts 12 à 15 heures après la fin du pressurage à une température proche de 16 °C pour obtenir une coupure nette entre les phases de jus clair et de bourbes.

(EN HL)	DÉBOURBÉ	+ 4% DE BOURBES
Cuvée	20,5	21,32
Tailles	5	5,20
Appellation	25,5	26,52
Rebêches IG	1,16	1,20

- Ne pas superposer un moût frais sur un moût en cours de débourbage.
- En cas de relevé de bourbes avant chargement des citernes, s'assurer par dégustation de l'intégrité qualitative de chaque lot de moût (pas de déviation de type moisi-terreux, poussière etc...).
- Éviter les regroupements préalables au chargement des citernes.



Le cas échéant, signaler dès que possible, le(s) moût(s) à isoler dans la citerne (causes possibles : état sanitaire impactant, incident prolongé au cours du pressurage ou lors des transferts des moûts, degré faible, etc.).

- Procéder au relevé de bourbes avec précaution pour éviter toute remise en suspension des bourbes (pas de retour de flux non maîtrisé).
- Effectuer une levée rapide des tuyaux pour minimiser le barbotage et donc l'oxydation.
- Ne pas laisser de moût dans les tuyaux.

ANNONCES ET TRANSPORT

Objectifs :

- Disposer de toutes les informations nécessaires au bon enlèvement des moûts débourbés.

Préconisations :

- Préciser les informations lors de l'appel téléphonique (date et heure de chargement de pressoir, degré potentiel du marc, état sanitaire, spécificités éventuelles, fraction...).
- Pour les rebêches, merci de préciser le cépage afin de lever toute ambiguïté sur le terme « rebêches blanches » soit Chardonnay et « rebêches noires » soit cépages noirs.
- Prévenir lors de l'annonce si vous avez un problème sur une partie du chargement pour isolement (mauvais débourbage, Chardonnay impur (mélange avec des raisins noirs au stade pressurage ou mise en contact avec des moûts de noirs au transfert), mauvais goût, fermentation alcoolique spontanée, moût taché, degré faible, contact anormal même fortuit avec un produit type détergent, huile, graisse non alimentaire, etc...).
- Faire enlever les moûts au fur et à mesure. **Ne pas stocker de volume plus de 24h.** Ne pas attendre de disposer d'une citerne complète.
- Anticiper les appels pour faciliter l'élaboration du planning d'enlèvement.



Si vous appelez :



- avant 13h : enlèvement garanti le lendemain matin 1^{er} ou 2^{ème} tour



- avant 18h : enlèvement garanti le lendemain



- entre 18h à 20h : enlèvement le lendemain sous réserve de place disponible



Avant chargement de la citerne :

- Vérifier que le document d'accompagnement (DCA) émis par TEVC correspond à votre annonce (Référence du lieu d'enlèvement, volume, cru, cépage, moût conforme...), **dès l'arrivée du chauffeur**. Si modification : mentionner la/les modification(s) et signer le document.
- Indiquer au chauffeur un lieu de stationnement lui permettant d'effectuer le chargement de la citerne **en toute sécurité**.
- Vérifier l'intégrité de la citerne dès son arrivée (propreté, fermeture des vannes y compris vanne de fond, etc...).
- Indiquer au chauffeur un lieu de stationnement lui permettant d'effectuer le chargement de la citerne **en sécurité**.
- S'assurer de l'intégrité du (des) circuit(s) vinaire(s) avant le chargement et au cours de celui-ci.
- Vérifier le sens de rotation de la pompe.
- Placer le tuyau de refoulement et l'attacher.
- En cas de groupage, s'assurer que le chauffeur réalise un échantillon de la cuve avant le chargement.

Chargement des citernes :

- Respecter le plan de chargement.
- Accompagner et aider le chauffeur (compartiment, sulfitage, épalement, pompage...).

Après le chargement :

- Mentionner l'heure de départ de la citerne.





Opération de pompage :

- Respecter le fractionnement, les revendications ainsi que le re-sulfitage éventuel des cépages à l'enlèvement (opéré sur demande de TEVC par le chauffeur).
- Commencer par le chargement des cuvées.
- S'il y a différents cépages, commencer par le chargement des blancs. De même, en cas de chargement bio et conventionnel, commencer par le bio.
- Si cela n'est pas possible, rincer les tuyaux entre le pompage des différents cépages afin d'éviter de mettre des jus de cépage noir dans les blancs (préservation de la pureté des Chardonnay).
- Ne jamais refouler vers la cuve de débourbage. Prendre soin de fermer les vannes de cuve avant toute opération de décompression de la pompe.

Cas particulier d'un réajustement en SO₂ :

- Réajuster ou faire réajuster par le chauffeur, au cours du chargement de la citerne, et selon les préconisations du bon de chargement.
- Ne pas hésiter à s'assurer auprès du chauffeur que le réajustement a été fait si telle est la consigne.



Deux informations qualitatives, chacune déclinées en 4 catégories (A, B, C, D), apparaissent sur les bulletins d'analyse qui vous sont adressés.

1. **Appréciation de l'état sanitaire en lien avec son analyse chimique (mesure de l'acide acétique, l'acide gluconique et du glycérol)**

2. **Appréciation de la qualité du débouillage en lien avec sa turbidité**

Nous avons par la suite défini une catégorisation en fonction des différents niveaux d'impact pour chacune de ces informations :

	CATÉGORIE
Pas de risque d'impact à terme sur le vin	A
Impact faiblement perceptible sur moût - sans risque sur le vin	B
Risque d'impact organoleptique transmissible au vin	C
Risque fort d'impact organoleptique sur le vin	D

Le suivi de ces paramètres va permettre d'établir un lien entre les informations qualitatives collectées sur les moûts et la qualité des vins qui en résulte. À moyen terme, cette démarche s'inscrit dans l'intérêt de la qualité finale de l'ensemble des cuvées que nous élaborons tant pour les adhérents que pour les marques, nous permettant de progresser collectivement par une meilleure maîtrise partagée des savoirs.

Cette démarche ne vise pas à porter un jugement sur la qualité de votre travail mais à bien anticiper le risque d'impact sur les vins, et donc à orienter correctement les moûts à réception pour préserver et valoriser la qualité. Elle permet également d'alimenter notre banque de données pour accroître notre adaptabilité et être plus performant dans nos conseils à l'avenir.

Retour analytique :

- Le bilan analytique est envoyé sous 24 heures, sauf au cas où un paramètre ou un élément du bilan soit hors cible.

Dans ce cas : vous recevrez un appel téléphonique pour éclaircir le sujet en procédant ensemble à l'analyse des causes. Des préconisations et solutions d'améliorations pourront être suggérées. Les résultats analytiques et leur interprétation vous seront ensuite envoyés par mail.

Un lexique pour vous accompagner à la compréhension de ce document est disponible dans vos documents vendanges.



GESTION D'UNE VENDANGE CHAUDE

- En cas de petite récolte, ne pas attendre des chargements complets en bout de parcelles pour déclencher les rotations vers le centre de pressurage.
- Adapter les horaires de cueillette pour minimiser les hautes températures (Plus tôt = Plus frais, tant pour les raisins que pour les opérateurs).
- Privilégier l'utilisation de caisses à vendange de couleur claire (blanche, jaune,...) afin de limiter l'échauffement lors de l'attente au soleil. Dans la mesure du possible, couvrir les caisses ou palettes, et/ou stocker à l'ombre en cas d'attente.
- Au cours du stockage, préserver au maximum les raisins et moûts de l'exposition aux températures élevées et/ou du soleil.
- Pressurer les raisins au fur et à mesure. Ne jamais en conserver sur les quais en fin de journée.
- Si nécessaire, ne pas attendre d'avoir des citernes entières pour procéder aux annonces.
- Rester à l'écoute des messages en cours de vendanges (politique de sulfitage, etc...), pour prévenir, par exemple, des départs en fermentation alcoolique spontanée.
- Optimiser l'hygiène des équipements de coupe (sécateurs, paniers), de conditionnement (caisses, palettes) vinaires (presseurs, tuyaux, pompes, etc.) et de l'environnement (quai au brise jet ou autolaveuse), c'est minimiser d'autant les risques de départ en fermentation alcoolique spontanée et donc de déviation organoleptique. Penser à accentuer les rinçages et nettoyages.



Une solution acidifiée de bisulfite diluée au 1/4 peut s'avérer utile pour limiter les développements de flore sur les équipements en attente (presseurs, circuits et pompes vinaires etc).

- Si votre site est équipé en thermorégulation, vous pouvez cibler une descente en température aux environs de 15°C.



HYGIÈNE

Objectifs :

- Préserver la qualité des jus extraits.
- Éviter la prolifération des microorganismes indésirables, donc améliorer l'efficacité des ensemencements avec des levures et bactéries sélectionnées.
- Maintenir l'outil de production en bon état d'hygiène tout en évitant les gaspillages et en économisant l'eau.
- Prévenir TEVC en cas de dérive organoleptique.

Nettoyage du pressoir :

- Rincer à l'eau (chaude dans l'idéal) entre chaque marc.
- Pressoirs à drains : rincer au furet avant et après chaque chargement (si nettoyable), sinon penser à faire un lavage avec une solution alcaline à mi-vendange. Dans ce cas, s'assurer de la qualité du rinçage (bandelette pH).
- Vérifier visuellement l'efficacité des nettoyages automatiques.
- Démonter des drains en cours de vendange s'ils sont non nettoyables par l'extérieur.

Nettoyage du matériel vinaire :

- Lors des transferts, bien rincer le matériel vinaire (pompes, tuyaux, cuves...) lorsqu'il s'agit de faire un changement de cépage (cépage noir, cépage blanc).
- Bien rincer le matériel vinaire à intervalle régulier selon l'activité (par exemple : après chaque opération de pompage, si le rythme est faible, chaque demi-journée si le rythme est soutenu), et en cas de changement de cépage (noir à blanc).
- Rincer systématiquement à l'eau chaude puis à l'eau froide, tous les soirs.

Rappel :
La présence de jus noir (même en faible quantité),
risque de remettre en question la pureté des
Chardonnay.



Lavage des caisses et des palettes :

- Lavage obligatoire des caisses après chaque chargement de pressoir.
- Privilégier les laveuses automatiques.
- Penser à vérifier la qualité du nettoyage et l'efficacité (buses bouchées).
- Renouveler l'eau recyclée aussi souvent que nécessaire, si une baisse d'efficacité du nettoyage est constatée.
- Veiller à nettoyer régulièrement la laveuse pour assurer le rinçage efficace des caisses (plusieurs fois par jour si nécessaire).
- Laver les palettes à chaque rotation.

Nettoyage des locaux :

- Nettoyage des locaux (sol, siphons, regards) sans excès de consommation d'eau.
- Privilégier la raclette et les autos-laveuses plutôt que la « poussette » au jet d'eau.
- Sensibiliser le personnel.



SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Dangers physiques :

- Attention aux éléments/particules d'équipements usés ou dégradés (bris de verre, de plastique...), insectes, petites pièces type visserie...
- Veiller au bon état du matériel utilisé.
- Limiter les objets (stylos, outils, téléphone ...) dans les poches supérieures.
- Ne pas consommer d'aliments dans la zone de travail afin de ne pas attirer de rongeurs.



Malveillance :

- Fermeture du site.
- Surveillance des accès et personnes présentes sur le site.

Dangers chimiques :

- Les produits œnologiques doivent être exempts d'allergènes (autres que SO₂).
- Les équipements vinaires, tuyaux, caisses doivent être aptes au contact alimentaire.



Dangers chimiques (Produits œnologiques, de nettoyage et de maintenance)



*Pour votre
sécurité
lisez
l'étiquette*

Utilisation :

- Seuls les produits de nettoyage et lubrifiants aptes au contact alimentaire sont autorisés.
- Disposer sur le site de toutes les Fiches de Données de Sécurité.
- Connaître la signification des pictogrammes de sécurité.
- Les produits chimiques (nettoyage, maintenance et œnologiques) doivent être correctement étiquetés et les pictogrammes de sécurité bien visibles.
- Éviter de transvaser (fût en bidon) pour éviter les erreurs d'étiquetage et donc d'utilisation.
- Respecter le port des Equipements de Protection Individuelle (EPI).
- Respecter les doses prescrites.
- Contrôler et enregistrer les opérations de lavage et de rinçage.



- En matière de sécurité, la prévention reste l'outil essentiel. Cela passe par :
 - > le respect du port d'Équipements de Protection Individuelle adaptés
 - > la sensibilisation régulière du personnel, voir à l'affichage de consignes simples

Stockage :

- Après utilisation, les produits chimiques doivent être rangés.
- Stocker les produits œnologiques et les produits de nettoyage dans des locaux de maintenance différents.
- Placer les produits de nettoyage sur un bac de rétention de capacité adaptée pour prévenir toute fuite. Son volume doit être au minimum de 50% du volume total des produits qui sont stockés dessus.
- Ne pas mélanger les acides et les bases sur le même bac de rétention. Le mélange acide/base peut être à l'origine d'une réaction exothermique violente et/ou de projections.
- Un déversement important dans le réseau d'eaux usées, ou dans le milieu naturel est une pollution.

SÉCURITÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL

Le responsable de l'exploitation peut voir sa responsabilité engagée en cas d'accident du travail, en raison de « délit non intentionnel ». Cela implique sa responsabilité, non seulement morale, mais aussi civile, voire pénale selon le degré de faute.

La prévention des risques est donc indispensable. La période de vendanges suivie de la vinification correspond au pic de risque sur les exploitations, notamment par l'emploi de personnel saisonnier.

Risque d'intoxication au CO₂ :

- C'est le risque majeur dans les chais. L'utilisation de détecteur de CO₂ et le

respect de la réglementation en termes d'aération et de ventilation des locaux permet de s'en prémunir.

- Dans les espaces confinés, le travail en équipe est indispensable, un opérateur assurant la surveillance de l'autre. Envisager l'acquisition de masque respiratoire autonome.



Attention : Le test à la bougie (flamme) bien connu, est dangereux à double titre : il ne détecte pas une présence de CO₂ faible mais



Risque lié au matériel :

- Pressoirs munis, dans la mesure du possible, de protections contre les chutes ou le coincement et obligatoirement munis de dispositifs d'arrêt d'urgence.
- Vérification de l'intégrité de tout le matériel vendange avant utilisation. Tout matériel défectueux doit être écarté et réparé avant sa prochaine utilisation.

Risque électrique :

- Les installations doivent être vérifiées annuellement par un professionnel. C'est le meilleur moyen de s'assurer de leur conformité.



Risque de chute :

- Pour le travail en hauteur, mettre en place des moyens de protection adaptés : garde-corps et plinthes. En pratique, cela se traduit par des passerelles et des échelles à crinolines.
- Mettre en place un harnais de protection avec système stop chute si la mise en place d'une protection collective est impossible.
- Les échelles doivent être munies d'embouts antidérapants et de système d'ancrage en partie supérieure.

Chute au sol :

- Le rangement du matériel non utilisé (tuyau, raccord, outillage ...) limite l'encombrement au sol.
- Le nettoyage régulier des sols évite le risque de glissade.
- Le port des chaussures de sécurité est indispensable.

Risque lié aux flux de circulation :

- Sur les quais, les flux entre les véhicules et les piétons sont à risque.
- Le port des Équipements de Protection Individuelle (EPI) est indispensable notamment pour une bonne visibilité des piétons (gilet de sécurité ou casquette fluorescents pour les Hommes de quai voire pour les livreurs).

ENVIRONNEMENT

Transport et stockage des aignes :

- S'assurer de l'étanchéité du contenant (container, benne...).
- En cas de stockage intermédiaire, l'aire doit être aménagée de manière à récupérer les jus s'écoulant du tas d'aignes.
- Possibilité de mélanger les jus d'aignes avec les eaux de lavage en vue de les épandre. Les doses d'effluents épandues par hectare devront être réduites.

Réduction des déchets à la source :

- Par réutilisation interne (sauf conditionnement produits chimiques).
- Adapter la taille des contenants aux besoins de l'entreprise.
- Privilégier l'approvisionnement en vrac ou dans des contenants réutilisables.
- Limiter au maximum les suremballages...

Tri et valorisation :

- Volume de déchets < 1.100 litres hebdomadaire : les déchets banals (papiers, cartons, plastiques ...) peuvent être éliminés par le système de collecte des ordures ménagères de votre commune.
- Volume de déchets > 1.100 litres hebdomadaire : obligation de trier les déchets en PAPIER, MÉTAL, PLASTIQUE, VERRE et BOIS du reste des déchets en vue de leur réutilisation ou valorisation.
- Les actions collectives de collecte existent, pensez-y ! Les bidons vides œnologiques/d'entretien doivent être rincés et égouttés, ils sont repris par vos structures d'approvisionnement en vue de leur valorisation.
- Obligation de tenue d'un registre de suivi des déchets, dangereux et non dangereux, pour toute activité professionnelle (à conserver pendant 3 ans). Sont exonérées, les entreprises ayant recours au service public de gestion des déchets.
- L'accès aux déchetteries permet la valorisation d'un certain nombre de ces déchets. Renseignez-vous à l'avance sur les limitations de quantités hebdomadaires !



Préserver les ressources en eau :

- Connaître ses consommations d'eau (compteur d'eau muni d'un clapet anti-retour) par un relevé régulier permet de cibler les axes d'économie d'eau.
- **Faire attention aux fuites (sanitaires, tuyaux...) et aux gaspillages.**
- Mettre en place des systèmes d'arrêt automatique sur les tuyaux de distribution.
- L'utilisation d'un surpresseur permet de réduire la consommation d'eau tout en augmentant l'efficacité du nettoyage par l'effet mécanique.
- Le pré-nettoyage à sec (enlever les grosses souillures à la brosse) est un moyen d'économiser de l'eau.
- **Interdiction de tout rejet dans la nature.**
- Recycler (collecte et traitement des eaux usées par épandage, réseau d'assainissement collectif).

Pensez à réduire la consommation énergétique à la source :

- Éteindre les lumières dans les zones non utilisées.
- Utiliser la thermorégulation de façon raisonnée.



TERROIRS ET VIGNERONS DE CHAMPAGNE
CD 40A - Plumecoq - 51530 CHOUILLY
Tél. +33 (0)3 26 59 55 50

Union de coopératives agricoles à capital variable
775 611 924 RCS Reims - Agrément N° 14450

