

10 ACTIONS POUR...



Le secteur viti-vinicole des exploitations indépendantes

10

ACTIONS POUR ...

« Le Fonds de dotation de la Mutuelle de la Corse, conscient des problématiques que peuvent rencontrer les entreprises insulaires en termes de prévention et de santé au travail, a fait appel à l'Aract Corse (Agence Régionale pour l'Amélioration des Conditions de Travail) pour réaliser un état des lieux du secteur vini-viticole. L'objectif est de proposer une boîte à outils d'astuces facilement applicables par les professionnels.»

Dominique GIOVANNANGELI
Président du Fonds de dotation de la Mutuelle de la Corse

Cette boîte à outils a été créée à partir d'entretiens et de visites de terrain auprès de viticultrices, engagées dans des démarches agri-environnementales, raisonnées, biologiques. Elle vise à partager des avis, astuces et points de vigilance sur les transitions en cours en viticulture dans l'objectif de soutenir la santé des professionnels et la performance de leurs organisations.

Ces propositions intègrent les évolutions attendues par la société tant sur la santé que sur la qualité des produits et le respect de l'environnement.

Ce guide, produit par l'Aract, avec le soutien du fond de dotation de la Mutuelle de la Corse, propose des améliorations sous la forme de 10 fiches actions.

Nous espérons que vous y trouverez un intérêt pour questionner vos pratiques et améliorer votre organisation, favoriser votre santé et celle de vos proches et de vos salarié.es.

Vous trouverez également en fin de document, une liste d'organismes ressources pour vous accompagner dans vos démarches de prévention et d'amélioration des conditions de travail.

Les 10 actions s'appuient sur l'expression directe des viticultrices ainsi que sur l'expertise de l'Aract.

La viticulture est l'étude et la culture de la vigne, soit pour la production de vin, soit pour la consommation brute (raisins de table). Elle comprend toutes les étapes de culture jusqu'au jour de la récolte.

L'oenologie fait référence à l'étude et à la culture du raisin en particulier pour la production du vin, mais aussi au processus de fabrication du vin après la vendange.

(Source CIVC)

Ainsi, depuis de nombreuses années, le secteur intègre les enjeux environnementaux et conduit différentes transformations pour renforcer ses itinéraires techniques et ses pratiques professionnelles. Qu'il s'agisse d'agriculture raisonnée, de biodynamie, de culture biologique ou encore majoritairement de conduites conventionnelles, le secteur viticole se questionne pour limiter l'exposition aux risques. Il se féminise et s'accorde pour soutenir une image de qualité de sa diversité.

Ces différentes démarches, intègrent des évolutions dans l'organisation du travail, dans les compétences attendues, dans les enjeux de préservation de la santé des travailleurs, viticulteurs et viticultrices et bien entendu, salarié.es.

Par exemple, la suppression de certains produits phytosanitaires engendre des évolutions dans l'organisation du travail, qui conduisent parfois au recours à des opérations manuelles ou d'autres opérations culturelles (désherbage mécanique...) qui développent d'autres risques.

Afin d'éclairer ces questions, l'Aract Corse, soutenue par le Fond de dotation de la Mutuelle de la Corse, a conduit une exploration des pratiques professionnelles auprès de cinq viticultrices de la région. Ce document propose des recommandations pour mieux agir sur l'organisation du travail et la prévention des risques professionnels.

SOMMAIRE

Le lien entre « Performance et Santé»

- | | | |
|----|--|----|
| 1 | Prendre en compte les conditions de travail réelles pour identifier et réduire les risques | 5 |
| 2 | Préserver la santé : prévention intégrée et nocivité des produits | 6 |
| 3 | Maintenir une vigilance permanente face au dioxyde de carbone | 7 |
| 4 | Etre vigilant lors de l'utilisation de pulvérisateurs | 8 |
| 5 | Etre vigilant dans les usages des machines et notamment des tracteurs | 9 |
| 6 | Améliorer l'organisation du travail | 10 |
| 7 | Mettre en place une maintenance préventive | 11 |
| 8 | S'adapter face aux changements climatique et écologique | 12 |
| 9 | Préserver la santé des femmes et des hommes pour une égalité intégrée | 13 |
| 10 | Maintenir et développer les compétences | 14 |

Annexes :

Organismes ressources & remerciements

Agir en prévention permet également de pouvoir maintenir et développer la performance de mon entreprise et rendre mon travail soutenable !

Agir en prévention, c'est s'assurer de ne pas exclure ou s'exclure du métier pour cause de santé !

Le lien entre Performance et santé

Dans le milieu viticole, le travail, la performance et la santé sont étroitement liés. Les vignerons et vigneronnes, les travailleurs agricoles qui s'occupent des vignes et du chai doivent faire face à des tâches physiquement exigeantes, telles que la taille, la récolte, l'entretien des vignobles et toutes les tâches requises en cave. Ces activités requièrent une bonne condition physique et une certaine organisation pour prévenir les blessures et maintenir chacune et chacun en activité.

La santé des viticulteurs et viticultrices, des salarié.e.s du secteur viticole est d'une importance primordiale, car elle peut avoir un impact significatif sur l'équilibre économique du domaine. S'il n'est plus à démontrer que les travailleurs qui sont en bonne santé ont tendance à être plus productifs et à maintenir un niveau élevé de performance tout au long de la saison viticole, en revanche, des travailleurs qui souffrent de problèmes de santé, tels que les contraintes musculo-squelettiques, le stress ou l'épuisement professionnel, peuvent voir leur productivité diminuée et leur qualité de travail se détériorer.

Il est donc essentiel que les employeurs du secteur viticole veillent à promouvoir un environnement de travail sain et sûr pour eux-mêmes et leurs travailleurs.

Cette volonté peut inclure une démarche pour la qualité de vie et les conditions de travail, la mise en place de programmes de santé et de sécurité au travail, la formation des travailleurs sur les bonnes pratiques en matière de sécurité, ainsi que la fourniture d'équipements de protection individuelle appropriés.

Mais ces actions ne suffisent pas, dans un monde où les questions d'adaptation face aux transitions climatiques et aux enjeux écologiques nécessitent de revoir les cadres habituels de référence pour assurer l'activité et préserver santé et performance de l'organisation.

Travail, performance et santé sont des éléments interdépendants dans le secteur viticole. Avec l'appui du Fond de dotation, nous mettons l'accent sur la promotion de la santé au travail, par de bonnes conditions d'exercice de l'activité.

Les employeurs peuvent non seulement améliorer la productivité et la performance au travail, mais aussi contribuer à leur bien-être général, ainsi que celui de leur personnel. Il est donc crucial de reconnaître l'importance de ces liens et de prendre des mesures pour les préserver dans les exploitations vitivinicoles.

Prendre en compte les conditions de travail réelles pour identifier et réduire les risques

ACTION 1

Les activités agricoles demeurent fortement accidentogènes avec une exposition importante des personnes au travail (exploitantes et travailleurs).

Dans de nombreuses exploitations, un virage a été pris en matière de conduite technico-économique avec l'introduction de pratiques plus respectueuses de l'environnement, répondant aux attentes des vigneronnes, mais également des consommateurs et de la société.

Ce qui apparaît comme un retour à des pratiques moins impactantes porte paradoxalement une part de risque pour les exploitant.es : risque physique que la mécanisation pallie moins, risque psychologique du fait de la multiplicité des tâches et de l'intensification de l'activité, des contraintes diverses.

Pourquoi mettre en place cette action ?

- > Pour limiter les expositions aux risques par l'analyse de l'activité.
- > Pour analyser la pénibilité des tâches et prévenir l'usure professionnelle.
- > Pour réaliser l'activité en toute sérenité et en maintenir l'attractivité.
- > Pour prévenir les risques de dégradation des conditions de travail en anticipant sur les évolutions actuelles.



Parole de viticultrice

« Mon travail en bio est éreintant et exigeant. Je tente de me faciliter le travail avec l'achat de certains matériels comme les sécateurs électriques mais je prends de plus en plus de risques pour assurer toutes les tâches de mon exploitation en assumant aussi toute la vie de famille. En passant au bio, j'ai voulu abandonner les pratiques liées aux produits de traitement et les risques qui y sont associés. »



Comment la mettre en place ?

1

Identifier les risques pour chaque poste de travail et échanger avec les salariés et/ou intervenants extérieurs sur les risques et situations de presqu'accident qu'ils ont identifié.

2

Inscrire les risques dans le Document Unique d'Evaluation des Risques : évaluer le niveau, proposer des corrections, réfléchir collectivement.

3

Mettre en place des solutions par unité de travail (risques en cave, à la vigne, en livraison...) et évaluer chaque année leur portée pour une démarche de prévention efficace.

4

Proposer des équipements de protection individuelle (EPI), adaptés aux risques en associant les salariés dans le choix - Stocker et vérifier les EPI.

5

Informier et former tous les acteurs, notamment aux gestes de premier secours au travail.

PrésERVER la santé : préVENTION intéGRÉE et nocIVITé des produits

ACTION 2

Comme toutes les activités alimentaires, la vinification nécessite une hygénisation de la cave afin de préserver la qualité du produit et le respect du consommateur. L'usage de produits spécifiques est donc requis et avec lui, la nécessité de se préserver de leur nocivité.

Pourquoi mettre en place cette action ?

- > Pour assurer l'hygiène et la qualité du vin, prévenir des contaminations, se conformer réglementairement, il convient de préparer le matériel et utiliser correctement les produits de nettoyage.
- > Pour protéger les intervenants en cave principalement, salarié.es, soit même et sa famille et ainsi limiter les risques d'altération de la santé.
- > Pour limiter les risques de contamination de l'environnement.

Parole de viticultrice

« Avec mon activité en vente directe et pour respecter la santé des consommateurs, j'utilise des produits de nettoyage et de désinfection auxquels je dois être attentive en termes de dosage et de rinçage.»

Comment la mettre en place ?

1

Préparer le nettoyage général : élimination des poussières, toiles d'araignées, saletés des sols, murs et plafonds (organisation du travail), stockage des produits en sécurité (vérifier les autorisations de mise en marché et dates de péremption) et **informer les salariés** sur les différentes tâches à réaliser, préparation des EPI (gants, bottes, masques...).

2

Anticiper le nettoyage du matériel (cuves, tuyaux, pompes...), **adapter et mettre à disposition** les moyens de prévention collectifs et individuels.

3

Etre vigilant aux glissades, chutes de hauteur et de plain pied notamment lors des rinçages abondants et lors des vérifications des surfaces. Disposer au besoin des panneaux d'information au sol.

4

Déstocker et utiliser les produits de désinfection en prenant appui sur leurs fiches techniques.

5

Rappeler les consignes de protection chaque jour aux intervenants (salariés, prestataires, famille...) et **s'assurer de la bonne compréhension** de ces consignes.

Maintenir une vigilance permanente face au dioxyde de carbone

ACTION 3

La fermentation intervient dans la même séquence que les vendanges, engeandrant une charge de travail qui peut faire « oublier » les gestes et précautions.

Ainsi, toute activité dans la cave doit obligatoirement mettre en avant le risque du CO2 car il s'agit d'un gaz lourd qui s'accumule en partie basse comme la cave, les cuves...

Face à ce risque, l'organisation du travail est nécessaire et doit intégrer des temps d'analyse de situation afin d'éviter toute exposition individuelle ou collective.

Comment la mettre en place ?

Pourquoi mettre en place cette action ?

- > Pour réaliser la vinification en toute sécurité. En effet, la fermentation alcoolique des moûts libère jusqu'à 44 l de gaz.
- > Pour rappeler la dangerosité de l'activité car le CO2 peut être mortel.
- > Pour rappeler les autres risques chimiques qui accompagnent les phases de vinification : le dioxyde de soufre (SO2) lors du sulfitage ou l'éthanol...

Parole de viticultrice

« Un début de mal de tête ou de nausée doit vous faire prendre conscience du risque que vous courrez. Il faut donc être vigilante, pour soi et les autres. Il faut en permanence former les salariés, vérifier les matériels de détection et de protection et s'assurer de la mise en oeuvre des mesures de prévention. »

Faire des rappels réguliers aux principes de base :

- Vérifier le taux de CO2 et la concentration en oxygène est indispensable. (Cf normes actualisées)
- Vérifier que les détecteurs sont disponibles, adaptés et en fonction lors de ces phases de travail.
- Ne pas se fier à la ventilation naturelle qui n'est jamais suffisante pour éliminer tout risque.
- Ne pas descendre en cuve avant d'avoir bien ventilé et vérifié le taux de CO2.

2

Evaluer le risque selon les espaces et phases de travail, en mettant en place les mesures de ventilation et détection adaptées – ventilation généralisée et des espaces confinés.

3

Former les personnels intervenants en cave à porter secours et disposer du matériel adapté tels des équipements de protection respiratoire.

4

Prévoir l'organisation de secours en cas de besoin, par l'affichage et par le rappel des procédures à tous : salariés, oenologue, famille...

ACTION 4

En viticulture, l'utilisation de la pulvérisation est une pratique courante comme moyen rapide de diffusion de produits qu'il s'agisse de traitements en agriculture conventionnelle ou de minéraux autorisés comme le cuivre, le soufre ou des préparations, décoctions de plantes en agriculture biologique.

Hormis le port obligatoire des EPI (masque, gants...), lors de certains usages et la maîtrise de risques liés à l'utilisation du tracteur, le pulvérisateur est un outil particulier qu'il convient d'entretenir et de régler correctement.



Pourquoi mettre en place cette action ?

- > Pour utiliser les moyens de traitement en connaissance, sur les questions de sécurité (attelage, dételage, entretien des pièces en mouvement...), sur la gestion des reliquats (zone sécurisée de vidange), sur le remplissage de cuve, sur le réglage spécifique du matériel...
- > Pour sécuriser l'environnement et les utilisateurs de matériel.
- > Pour permettre une bonne protection du végétal, et limiter l'impact sur le milieu naturel. Le réglage optimisé des matériels permet une maîtrise des traitements, évite un surdosage.

Parole de viticultrice

« J'utilise le pulvérisateur pour couvrir le feuillage d'un mélange eau et sucre afin de le protéger lors des risques de gel. »

Comment la mettre en place ?

1

Vérifier le bon état du pulvérisateur avant tout traitement

- Contrôler en statique et en dynamique le débit des buses.
- Contrôler la répartition des produits en utilisant par exemple des papiers hydro sensibles.

2

Vérifier le bon état du pulvérisateur en sortie d'hivernage

- Contrôler les pièces en mouvement et notamment le régime de la prise de force (ne pas porter de vêtements amples et découpler la prise de force avant toute intervention)
- Calculer la vitesse d'avancement qui peut être très variable en fonction de la configuration du terrain (devers, tournières...).
- Calculer les débits théoriques.
- Reporter ces éléments sur les carnets de suivi et s'assurer auprès des salariés de la bonne compréhension des consignes.

3

Etablir le même protocole avant chaque traitement en vous assurant du nettoyage de la cuve avant d'y intégrer tout produit.

Etre vigilant dans les usages des machines et notamment des tracteurs

ACTION 5

Le risque lié à l'usage des machines est toujours aussi important malgré une sécurisation accrue des matériels avec l'obligation d'arceaux de sécurité. Ce risque représente un accident du travail sur cinq et demeure particulièrement traumatisant. Les conséquences sont souvent lourdes pour la santé des personnes, viticultrices, viticulteurs, salarié.es, membres de la famille ou ancien salarié qui donnaient « un coup de main ».

Pourquoi mettre en place cette action ?

- > Pour ne pas être confronté à un accident de retournement de tracteur dans son exploitation, cause de plusieurs accidents graves ces dernières années en Corse.
- > Pour rappeler que c'est un risque réel, très largement invisibilisé par les professionnels qui misent sur une confiance permanente dans leurs capacité de conduite.
- > Pour remettre de la vigilance dans l'utilisation des tracteurs. Leur conduite est différente en fonction de leur hauteur, des matériels tractés ou tirés...
- > Pour anticiper les dangers liés à la charge de travail et aux multiples tâches qui peuvent diminuer la vigilance et conduire à «oublier» les règles en matière de prévention et de sécurité.

Parole de viticultrice

« Même si je n'ai pas de gros matériels, j'ai failli renverser mon tracteur en débroussaillant les abords avec le gyrobroyeur... depuis je redouble de vigilance »

Comment la mettre en place ?

1

Analyser la situation de travail avant

- Regarder quelle est la configuration du terrain, le matériel porté ou attelé, son poids et l'effet qu'il aura sur le point de gravité de la machine en devers.
- Faire un tour de champ avant toute intervention, pour identifier trous et ornières afin de les signaler aux chauffeurs.
- Réserver des espaces de manœuvre suffisants en bout de champ notamment les tournières, stabiliser si besoin les talus.

2

Prendre en compte les risques

- Analyser les risques de report de charge, tels que connus lors de l'usage de pré-tailleuse, rogneuse, lors des vendanges.
- Conduire prudemment pour éviter toute force centrifuge associée au devers qui peut conduire à faire basculer le matériel.
- S'assurer de l'existence d'un arceau ou d'un système de protection fixé correctement sur le tracteur afin de protéger son conducteur ou sa conductrice.

3

Appliquer les mêmes règles aux intervenants extérieurs

extérieurs : dans le cas d'utilisation ou de prestations de travaux à façon, les règles de précaution s'appliquent aux prestataires d'autant plus si le matériel utilisé dispose d'une garde au sol élevée telles les machines à vendanger et les outils à voie étroite.

ACTION 6

L'environnement de travail est source de qualité de vie et de qualité du travail.

Au fil du temps, l'organisation de l'activité se fait par accumulation et superposition des tâches, sans revoir l'organisation dans son ensemble au moins lors d'investissements ou de renouvellement de matériels.

Pourquoi mettre en place cette action ?

- > Pour prendre du recul sur mon organisation.
- > Pour identifier les espaces de travail et les optimiser.
- > Pour répartir le matériel en fonction de son usage.
- > Pour délimiter les zones de travail et de stockage pour éviter les chutes notamment en cave.
- > Pour évaluer les temps de déplacement invisibles (entre parcelles, entre vigne et chai, voir domicile) pour essayer de les diminuer ou de mieux les articuler.
- > Pour identifier les matériels vétustes pouvant présenter des risques et envisager leur renouvellement si besoin.
- > Pour améliorer sa propre activité et celle des salariés par l'intégration de l'analyse et du dialogue sur la qualité du travail, du produit, la qualité des conditions de travail.



Parole de viticultrice

« Entre le prix du matériel et la désorganisation face à certaines tâches d'entretien, il fallait que je réfléchisse à m'organiser autrement. J'ai refais les plans sur un bout de table, et réfléchis à mon fonctionnement. Au final j'ai mieux réparti mes travaux, mon travail est moins pénible et plus efficace. »

Comment mettre en place cette démarche ?

1

Réaliser un état des lieux des espaces de travail :

- Identifier les zones de mon activité (chai, vigne, livraisons, activités administratives...).
- Evaluer les difficultés de chaque zone pour réaliser un travail de qualité.
- Disposer du matériel adapté pour optimiser les tâches dans chaque zone de travail.

2

Identifier les contraintes de chaque zone d'activité :

- Postes de travail et activités intérieures/extérieures.
- Déplacements contraints et subis.
- Zones de stockage des matières sèches, des produits divers et les flux entre zones.

3

Organiser chaque zone d'activité pour mieux travailler

- Organiser les différents espaces de travail.
- Eliminer les risques (enlèvement des matériels au sol par exemple... tuyaux, vannes...).
- Favoriser les complémentarités dans les activités et éviter la dispersion.

Mettre en place une maintenance préventive

ACTION 7

La maintenance préventive est une stratégie essentielle pour garantir la fiabilité, la sécurité et la durabilité des équipements et favoriser l'usage des matériels en limitant l'impact sur la santé des utilisateurs.

Pourquoi mettre en place cette action ?

- > Pour anticiper et gérer et ainsi faire face aux aléas pour gagner en sérénité dans l'activité.
- > Pour réaliser son activité en sécurité pour soi et toute personne intervenant sur la vigne ou dans le chai.
- > Pour gagner en tranquillité et en productivité par la diminution des risques de pannes et réduire les coûts : moins de réparations urgentes et moins de pertes de temps en pleine saison.
- > Pour éviter de revenir à des activités subies et physiquement pénibles faute de matériel entretenu car les vendanges, la taille sont des périodes où chaque jour compte.
- > Pour préserver la qualité du vin car un dysfonctionnement peut compromettre la qualité des raisins ou des opérations de cave (pressurage, fermentation, etc...).
- > Enfin, assurer la sécurité des utilisateurs car les machines agricoles peuvent être dangereuses si mal entretenues.

Parole de viticultrice

« Quand un matériel tombe en panne comme une pompe en pleine vendange, ou un tracteur lors des travaux à la vigne, c'est à la fois un coup de stress et aussi le risque de revenir à des activités qui prennent plus de temps et sont pénibles »



Comment la mettre en place ?

1

Élaborer un plan de maintenance :

- Identifier tous les équipements : tracteurs et tout équipement porté, outils de taille mécanique ou de travail du sol, matériels de cave (pompes, pressoirs, cuves...).
- Consulter les manuels constructeurs et les recommandations.
- Définir la fréquence des interventions et ainsi éviter les pannes pendant les périodes critiques.

2

Suivre un calendrier régulier avant saison

- Inspection (visuelle, technique).
- Hivernage (Nettoyage, graissage...).
- Remplacement préventif de pièces.

3

Utiliser des outils de suivi

comme les fiches de maintenance ou carnets d'entretien (papier ou informatisées).

4

Former tous les utilisateurs

- Pour qu'ils soient capables de repérer des signes d'usure ou de dysfonctionnement par la détection précoce de bruits anormaux, fuites, surchauffes...
- Pour manipulation correctement des outils et leur éviter une usure prématuée.

S'adapter face aux changement climatique et écolo-gique

ACTION 8

Comme toutes les activités agricoles, la viticulture dépend fortement des conditions climatiques et écologiques. De l'augmentation des températures aux épisodes climatiques variables, canicules, sécheresses, inondations, c'est l'ensemble de l'organisation de travail qui est impactée et à laquelle l'anticipation et l'adaptation tentent de répondre. Pour s'adapter à ce nouvel environnement, les viticultrices et viticulteurs explorent et testent différentes stratégies à mettre en place et des adaptations à plus ou moins longue échéance.

Pourquoi mettre en place cette action

- > Pour répondre aux difficultés et défis de la transition écologique avec le risque d'intensification du travail, de pressions psychologiques liées à la gestion des maladies et des adventices.
- > Pour répondre à la sensibilité accrue des viticultrices à la pérennité de la terre et à la transmission du capital naturel.
- > Pour soutenir la prise de conscience générale de l'impact des enjeux climatiques et de la nécessité d'adapter les pratiques.
- > Pour anticiper et réfléchir aux effets sur le travail (retour aux gestes manuels pénibles face à une limitation de la mécanisation par exemple) pour limiter leur pénibilité et anticiper un risque d'usure professionnelle, de troubles musculo squelettiques.
- > Pour maintenir la qualité de la production face aux adaptations à envisager.

Parole de viticultrice

« *M'adapter au changement climatique a entraîné une augmentation des coûts avec de la main d'œuvre supplémentaire pour gérer la période de taille et le paiement d'un prestataire de service pour assurer une prévendanges afin d'assurer la qualité de la récolte, ce qui a engendré un grand stress et une charge de travail supplémentaire.* »

Comment la mettre en place ?

1

Réinterroger l'organisation du travail
sur l'année pour adapter ses pratiques culturelles (avancer les vendanges en fonction des cépages, freiner le débourement...).

2

- Adapter son organisation de travail**
- **dans le chai** en prévision de la vinification (rafraîchissement des raisins, travail de nuit...).
 - **dans les vignes** face à la chaleur extérieure, par des vendanges matinales, des pauses plus fréquentes en cas de fortes chaleurs, une attention à disposer d'eau et à la vigilance sur les malaises des personnes participants aux travaux (famille, salarié.es).
 - **Anticiper et organiser ses livraisons** tôt le matin pour éviter de subir les chaleurs.

3

Se documenter et se former
aux impacts agronomiques (gestion de l'eau, conduite de nouveaux cépages, conduites culturelles...).

4

Rompre l'isolement du métier
dans un secteur concurrentiel et bâtir des solidarités pour parler du travail, des contraintes et satisfactions
Partager les bonnes pratiques, les « petits trucs » qui facilitent le métier avec d'autres viticultrices
Renforcer la coopération et l'innovation technique.

Préserver la santé des femmes et des hommes pour une égalité intégrée

ACTION 9

Les femmes sont de plus en plus nombreuses au poste de cheffes d'exploitation, mais elles sont aussi très présentes lors des vendanges ou des activités techniques de la vinification. .

Ainsi, le travail des femmes en agriculture doit s'accompagner de mesures d'équité pour prendre en compte les différences avec les hommes pour lesquels la plupart des outils et des organisations sont conçus.

Il nous apparaît nécessaire de disposer d'organisation, d'environnements de travail et d'outils plus adaptés afin de leur permettre de s'accomplir dans leurs activités, de faire un travail soutenable, de qualité, dans de bonnes conditions.

Pourquoi mettre en place cette action ?

- > Pour rendre visible le travail des femmes dans le secteur viticole.
- > Pour mettre en avant les risques de certaines activités portées par des femmes.
- > Pour lutter contre la répartition des activités souvent sexuée : les femmes sont encore majoritairement cantonnées à des activités annexes (la minutie aux femmes, l'utilisation du matériel par les hommes... par exemple).
- > Pour faire attention à la charge de travail et à la charge mentale qu'elles assument encore majoritairement car elles gèrent aussi les tâches liées à la famille.

Parole de viticultrice

« Cela peut paraître anodin, mais moi qui ne fait pas 1.80 m, j'ai souvent des difficultés avec les outils. Ils sont conçus pour les hommes et m'obligent à des postures pénibles. J'ai tout réaménagé pour enfin avoir moins mal au dos. »

Comment la mettre en place ?

1

Réaliser à la fois un diagnostic de l'organisation et des conditions de travail : cette étape est importante notamment lors d'une reprise d'activité afin d'identifier tous les fonctionnements qui peuvent être modifiés.

2

Evaluer les activités en s'appuyant sur le document unique des risques professionnels et y intégrer les impacts différenciés en fonction du sexe.

3

Identifier

- **les facteurs de pénibilité** (port de charges, conceptions inadaptées des outils ...) et y remédier par des solutions simples.
- **les risques liés aux situations physiologiques** que vivent les femmes en lien avec la grossesse, les phases de la vie (ménopause...) et les maladies spécifiques (endométriose...).

4

Améliorer l'organisation du temps de travail au bénéfice des femmes... et des hommes.
Etre attentifs à garder une certaine souplesse à l'organisation du temps de travail durant l'année, même lors des phases intenses (vendanges, vinification...).

Maintenir et développer les compétences

ACTION 10

Sans maintien et amélioration des compétences, sans transmission, chaque nouvelle génération de viticultrices, de viticulteurs, chaque nouveau ou nouvelle salarié.e, devra fournir un effort conséquent pour capitaliser de l'expérience et de l'expertise pour faire face aux transformations permanentes d'un secteur professionnel exigeant mais aussi pour intégrer de nouvelles attentes à la fois des consommateurs et de la société.

Pourquoi mettre en place cette action ?

- > Pour capitaliser sur l'expérience et l'expertise et transmettre à ceux et celles qui intègrent le métier.
- > Pour maintenir des compétences robustes et actualisées.
- > Pour assurer le maintien et la montée en compétences des salariés.
- > Pour maintenir la motivation des salariés et leur engagement envers la qualité de leur travail.
- > Pour être en cohérence avec les attentes de standardisation par exemple sur les enjeux de qualité des vins bio d'une appellation.
- > Pour limiter les risques d'erreurs et de variation d'un vin et ainsi répondre aux attentes d'un client.
- > Pour soutenir l'innovation en comprenant et intégrant les évolutions actuelles qui nécessitent une capacité d'adaptation.

Comment la mettre en place ?

1

Réaliser un état de lieux
des besoins en connaissances et compétences.
Dialoguer avec les salariés
sur leurs besoins en compétences.

2

Proposer des actions de formation
aux salariés et se former soit même
aux différents enjeux.

3

Elaborer et mettre en place une intégration réussie
des salariés mêmes temporaires, notamment pour
assurer une sensibilisation voire une formation sur la
prévention des risques.

4

Promouvoir la coopération entre viticulteurs et
soutenir des initiatives de partages de connaissance,
d'échanges d'expériences.

Parole de viticultrice

« Pour moi, il a été aussi important d'intégrer les connaissances ancestrales dans mes pratiques agricoles que de me former aux nouvelles conditions de production »

A qui s'adresser ?



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



aract
agence régionale
pour l'amélioration
des conditions de travail
Corse

corse.aract.fr



Mutuelle
de la Corse
IN PRIMA, A SALUTE

mutuelledelacorse.com



Retraite & Santé
au travail

Sud-Est

carsat-sudest.fr



santé
famille
retraite
services

corse.msa.fr

REMERCIEMENTS

Ce document a été réalisé grâce à la participation de viticultrices qui nous ont ouvert les portes de leur domaine. Nous les remercions pour leur participation et la richesse des échanges.

Nous remercions également le fonds de dotation de la Mutuelle de la Corse qui a assuré le financement de ce travail et a fait pleinement confiance à l'Aract pour cette action.

Crédit photos : pixabay-Matthiasboeckel-vineyards(couverture), pexels-energepic-com (p5), pixabay_ade-ge_grapes (p8), pixabay_WenPhotos_vines (p10)

10 ACTIONS POUR...

Le secteur viti-vinicole
des exploitations
indépendantes