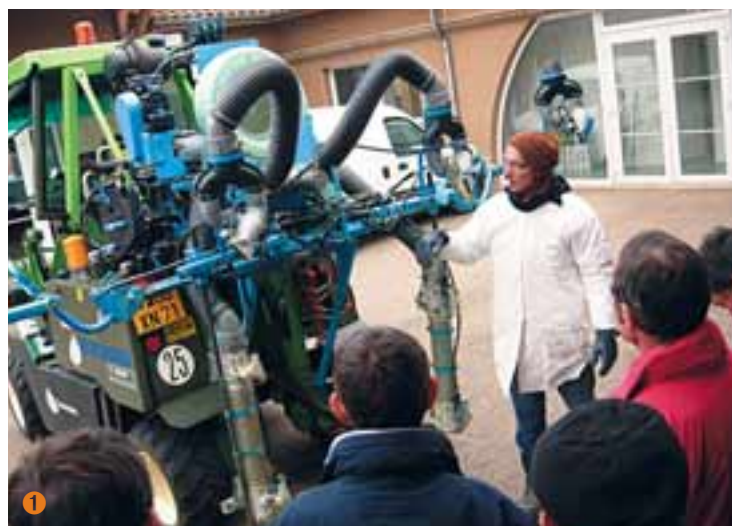


Prévention

Pour la MSA, être proche des préoccupations des adhérents, c'est aussi connaître les conditions d'exercice de leur métier. Démonstration avec une journée de prévention pour la viticulture, organisée par la MSA de Saône-et-Loire.



La prévention des risques, c'est un métier de terrain. Le terrain, ce matin, ce sont les vignes couvertes de givre qui entourent le pôle viticole de Mâcon-Davayé, sur le site d'un établissement d'enseignement agricole. La MSA de Saône-et-Loire y organise des ateliers et des conférences sur le thème de la prévention, à l'intention des professionnels de la viticulture. Ils sont une centaine, accompagnés par environ soixante-dix étudiants, à répondre à l'appel.

Au départ, une concertation entre de multiples partenaires. Citons pour commencer le service santé sécurité au travail de la MSA de Mâcon, investigateur de cette journée qui a demandé dix mois de préparation, afin de déterminer les thèmes les plus porteurs, de mobiliser les autres partenaires et de régler concrètement l'organisation. Avec lui, les délégués MSA et viticulteurs du Mâconnais, les médecins du travail et conseillers de la MSA Bourgogne et du Rhône, le lycée de Mâcon-Davayé, l'Institut français de la vigne et du vin, la Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire, la Sécurité routière, une société d'ergonomie et des fabricants de matériels. Tout ce beau monde autour d'une même préoccupation, donner aux professionnels de la viticulture des informations pour leur permettre d'exercer leur métier dans de meilleures conditions.

Conférences et ateliers

Au programme de la journée, deux conférences portant respectivement sur l'actualité de la prévention en matière de produits phytosanitaires d'une part, sur la tendinite et l'utilisation du sécateur électrique d'autre part. Cette deuxième conférence s'appuie sur une étude menée auprès

de viticulteurs de Saône-et-Loire et du Rhône, observés dans leurs gestes de travail quotidien. Outre ces conférences, six ateliers : santé et risques professionnels, risques en cave, sièges motorisés pour le travail de vigne, taille de la vigne, réglage et entretien du pulvérisateur, enjambeur. Les sécateurs électriques, c'est l'outil de travail quotidien des viticulteurs. Cécile Bisch, qui dirige un cabinet d'ergonomie basé à Amiens, présente une étude réalisée en lien avec la MSA de Mâcon sur les effets de son utilisation. Si un outil assisté comme celui-ci procure un gain indéniable sur le plan du confort, il reste que la taille est une activité contraignante. Elle nécessite par conséquent un effort de prévention. Cécile Bisch détaille les résultats de l'étude, donnant des indications pour une meilleure tenue de l'instrument, des postures plus adaptées, une organisation du travail qui permette la récupération après un effort répété. Une aide mécanique, c'est bien, affirme-t-elle, mais il ne faut pas pour autant laisser tomber « toutes les mesures de prévention prônées pour le sécateur mécanique. L'hygiène de vie, boire de l'eau et s'échauffer restent indispensables ». Par ailleurs, le sécateur électrique possède ses contraintes propres, comme le fait d'être plus lourd, plus long. Le poignet souffre moins, mais l'épaule davantage, et les tendinites qui affectent celles-ci parfois sont plus longues à soigner. Son propos suscite les questions d'une assistance attentive, demandant si cette étude peut être relayée auprès des constructeurs pour proposer des modèles de sécateurs qui en tiennent compte. Pour la MSA, Matthieu Danguin, conseiller en prévention, répond que cette concertation avec les constructeurs existe. Un salarié met en

sans modération



© Thomas Bousquet



© Thomas Bousquet

balance l'exigence de rentabilité et la nécessité de temps de pause, que recommande Cécile Bisch. « *Un salarié qui a une tendinite, il faut le remplacer et cela a un coût, observe cette dernière. « C'est aux employeurs de s'en rendre compte, et de veiller à ce que cela ne se produise pas.* »

Améliorer les conditions de travail

Les deux conférences achevées, l'assistance se répartit entre les ateliers. Le tracteur enjambeur, destiné au traitement de la vigne, est entièrement commandé à distance. Sa démonstration remporte un vif succès. L'atelier taille et prévention des troubles musculo-squelettiques et affilage du séca-teur tient presque du magasin, car y sont disposés des équipements recommandés par les spécialistes de la prévention, pour la protection du genou par exemple. On y trouve aussi une version moderniste du siège de vacher, reconverti en siège de taille, conçu par un viticulteur soucieux de son dos. Dans un autre bâtiment, les visiteurs de l'atelier consacré aux risques en cave partagent des observations sur l'aération et l'assainissement de l'air, le risque électrique, les chutes, ou encore le bruit. Un gérant de cave coopérative suit les explications de près: « *je suis intéressé par tout ce qui concerne les normes de sécurité* », déclare-t-il. « *Elles sont obligatoires pour nous, et devraient faire l'objet d'informations pour les particuliers qui possèdent une*



© Thomas Bousquet

Savoir protéger ses genoux avec le bon équipement.

cave. » Plus loin, au milieu des vignes, ce sont des sièges motorisés de vigne qui sont présentés, particulièrement utiles pour les personnes fragiles du dos ou des hanches. Là encore, les commentaires vont bon train, sur le coût de ces appareils, sur le changement qu'ils peuvent apporter dans la manière de travailler.

Sur le chemin vers l'atelier santé, c'est la pulvérisation qui fait l'objet des attentions des préventeurs, avec un engin à sulfatage, qu'un technicien recommande de bien régler. Pour réchauffer les visiteurs qui se sont attardés dans l'atmosphère fraîche de cette journée automnale, l'espace santé traite des risques liés au bruit, à l'alcool, à l'exposition au soleil, à la circulation routière. Laura, ouvrière, est très satisfaite des informations qu'elle y recueille: « *J'ai appris pas mal de choses, notamment pour la protection des oreilles et de la peau* », indique-t-elle. Aux beaux jours, elle compte bien ne pas s'exposer aux rayons du soleil sans crème ni chapeau. Une viticultrice des côtes châlonnaises estime que des journées d'information de ce type, ça a du bon, comme le rapporte une élue de la MSA, qui ravitaille en boissons chaudes les visiteurs. Cyril, employé d'une cave coopérative, partage cet avis. La prochaine fois, il amènera peut-être des collègues. Et puisqu'on est au milieu des vignes, les participants ne repartent pas sans avoir goûté au Saint-Véran que leur servent des élèves du lycée. À dose modérée, bien sûr. ■

Thomas Bousquet

- 1 Démonstration du bon réglage d'un pulvérisateur.
- 2 Un participant teste un siège motorisé de vigne.
- 3 Tracteur enjambeur commandé à distance.