

Simplifier le travail pour être plus efficace

Les activités liées au conditionnement apparaissent souvent en second plan dans les exploitations viticoles, pour différentes raisons (tâches ponctuelles, peu chronophages au regard de l'année, dépendantes de nombreux facteurs tels que les commandes, les calendriers de prestation, etc.). Pourtant...

Des activités à programmer toute l'année dans un planning déjà bien chargé

Dans l'exploitation, l'accumulation des sollicitations physiques et cognitives (à la vigne, au chai, mais aussi dans la multitude des tâches parfois sous-estimée au quotidien) participe à l'altération de la santé.

Ainsi, une entreprise désireuse d'alterner les tâches entre « taille de la vigne » et « habillage de bouteilles » par exemple, devra créer des conditions limitant les contraintes.



Nombreuses manutentions et contraintes physiques



1 bouteille
=
1,2 kg



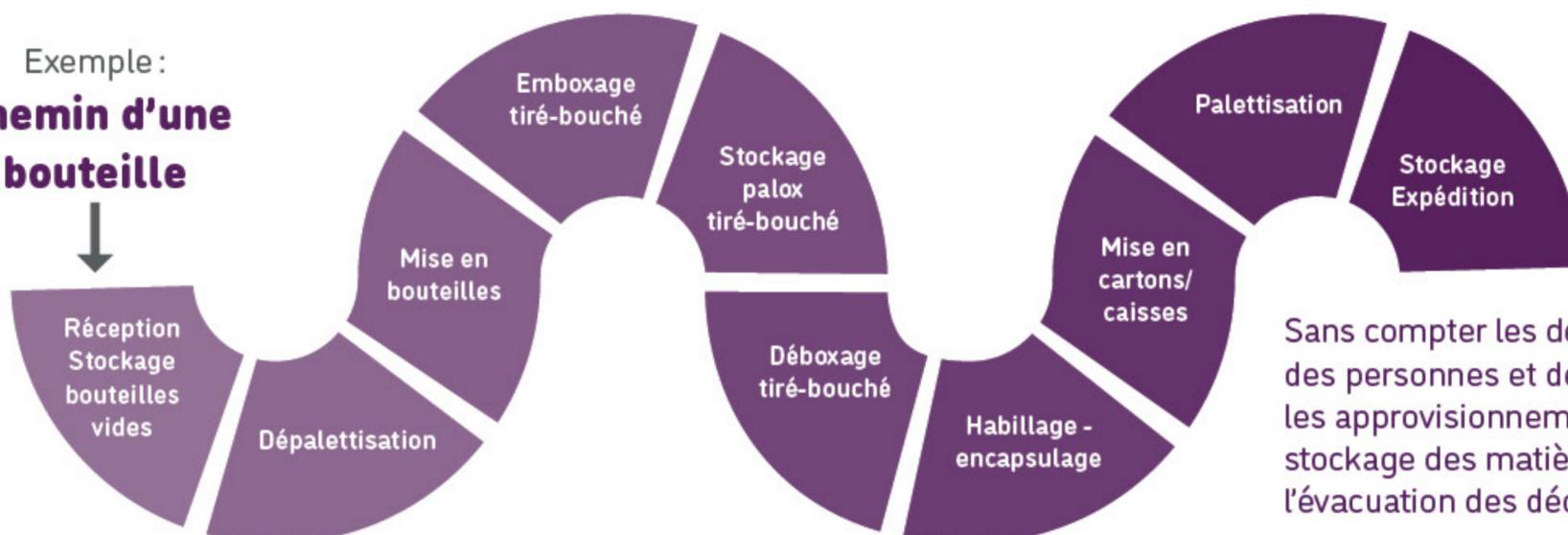
12 bouteilles
=
15 kg



100 000 bouteilles
= 167 palettes
=
480 T (Soit + de 160h de travail)

Nombreux déplacements, transferts et transports

Exemple :
Chemin d'une bouteille



Sans compter les déplacements des personnes et des engins, les approvisionnements, le stockage des matières sèches, l'évacuation des déchets...

Les activités liées au conditionnement souffrent d'un manque de considération, au profit des tâches à la vigne ou au chai. Cependant, il est possible d'agir simplement, en mettant en place des mesures concrètes et pérennes, ne serait-ce que dans l'agencement des espaces et l'organisation.

Faire un état des lieux

Main-d'œuvre



pour chaque opération

Gestion des commandes



Stockage



Vin



Matières sèches



Tiré bouché



Stocks



Commandes en cours

Organisation / Équipements

Mise en bouteille - Habillage



Prestation



Sur place

Conditionnement



Bouteilles



BIB



Palox



Caisses bois



Cartons



Palettes

Expédition



Vrac



Transporteur



Messagerie Livraison

Commercialisation



Export



À la propriété



Négociant
Caviste - Restaurants
Grande Distribution

- Mes circuits de commercialisation (Grande Distribution, cavistes, particuliers...), avec :
 - mes contraintes commerciales (commandes en flux tendu, commandes récurrentes...)
 - mes différents formats d'expéditions (camions complets, messageries, échantillons...)
- La diversité de mes produits finis (bouteilles, BIB, vrac, nombre de références...)
- La diversité de conditionnement (palox, cartons, caisses bois, palettisation, messagerie...)
- Mes équipements (chaîne d'habillage, laveuse, scotcheuse, filmeuse, transpalette, gerbeur...), leur fonctionnement (formation, réglages...) et leur maintenance (compétences internes, SAV réactif...)
- Mon organisation (gestion des approvisionnements matières sèches, tiré-bouché, 4 opérations, prestation de service...)
- La gestion des aléas (pannes, relations SAV fournisseurs...)
- La main-d'œuvre mobilisable et mobilisée (salariés, prestataires...)
- Mes possibilités d'anticipation (gestion des commandes, disponibilité et approvisionnement des matières sèches...)
- La périodicité/fréquence des tâches
- La durée des tâches liées au conditionnement



La durée d'une tâche inclut également le temps « masqué » comme les temps de contrôle qualité, les temps de déplacements et de transports, la gestion des aléas...

Etat des lieux :
Où j'en suis ?

Mes besoins,
mes projets

Simuler
les flux dans
l'exploitation

Les questions que je peux me poser

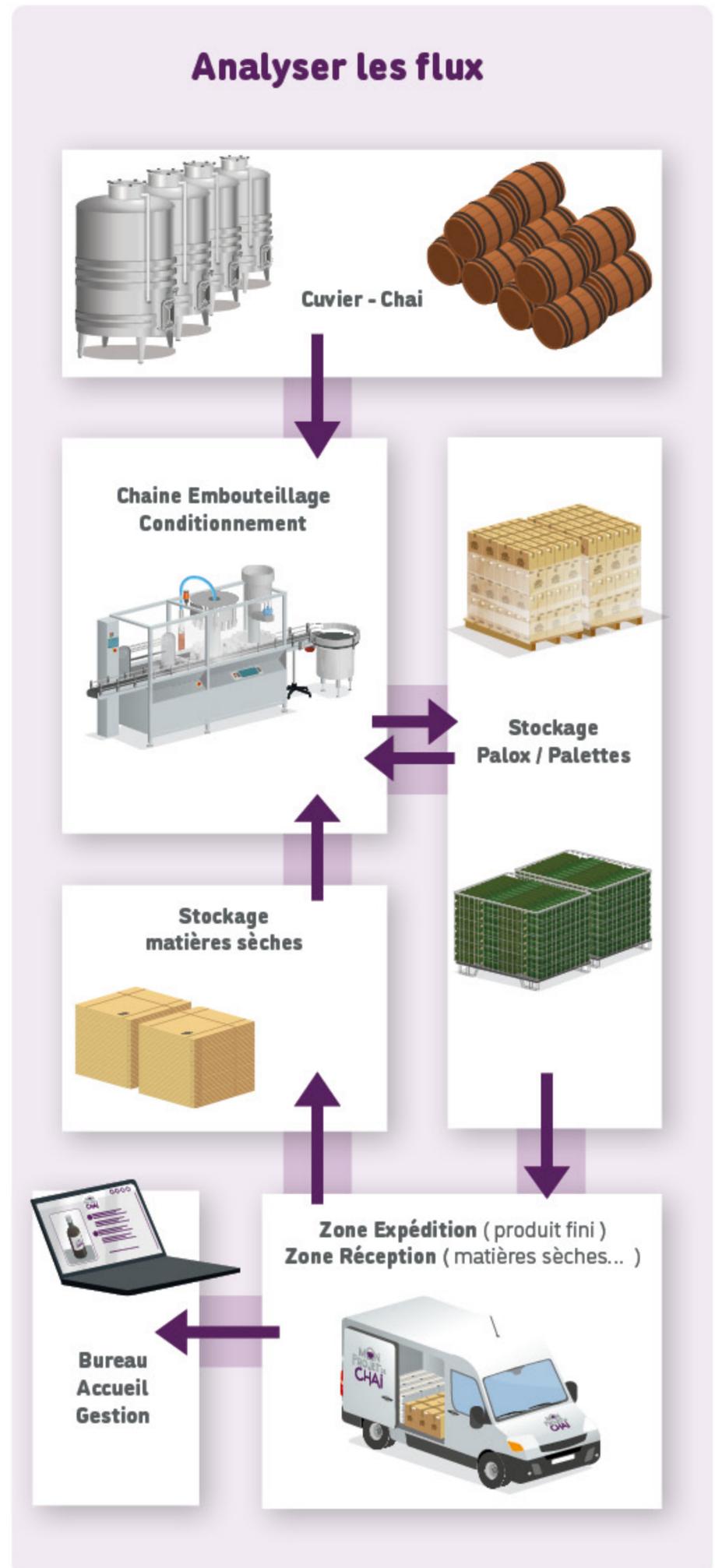
- Quelles sont mes caractéristiques foncières (agencement/implantation des bâtiments et des différentes zones) et l'aménagement actuel des différentes zones (implantation chaîne d'habillage, accessibilité, stockage tampon...)? Est-il possible d'y apporter des modifications pour gagner en efficacité et faciliter le travail?
- Quels sont les flux et les circulations? Comment puis-je les optimiser?
- Comment mon stockage est-il organisé? Mes zones de stockage sont-elles suffisamment dimensionnées? Comment puis-je les organiser de manières fonctionnelles et accessibles?
- Quelles manutentions sont nécessaires (indicateurs: fréquence, cadence, poids, gestes...)? Comment puis-je les réduire et les faciliter?
- Quels aménagements dois-je opérer pour adapter mes équipements aux travailleurs?
- Comment est gérée l'information et comment est assurée la communication (prise de commandes, transmission des messages...)?
- Dans quel environnement les tâches sont-elles réalisées (éclairage, température, bruit, état des sols...)? Comment est-il possible d'améliorer ces conditions de travail?



Créer des situations de travail simples et accessibles à tous!

Si une seule personne avec sa propre logique organise ces activités, il pourra être difficile de les gérer en son absence.

Analyser les flux



Réfléchir à l'agencement des différentes zones

Optimiser l'organisation: de la commande jusqu'à l'expédition

Aménager le travail: outils, équipements, manutentions...

Penser aux conditions de travail: éclairage, température, bruit...

Prendre en compte le travail réalisé par les futurs utilisateurs dès la conception des locaux ou l'implantation d'équipements



Exemple :

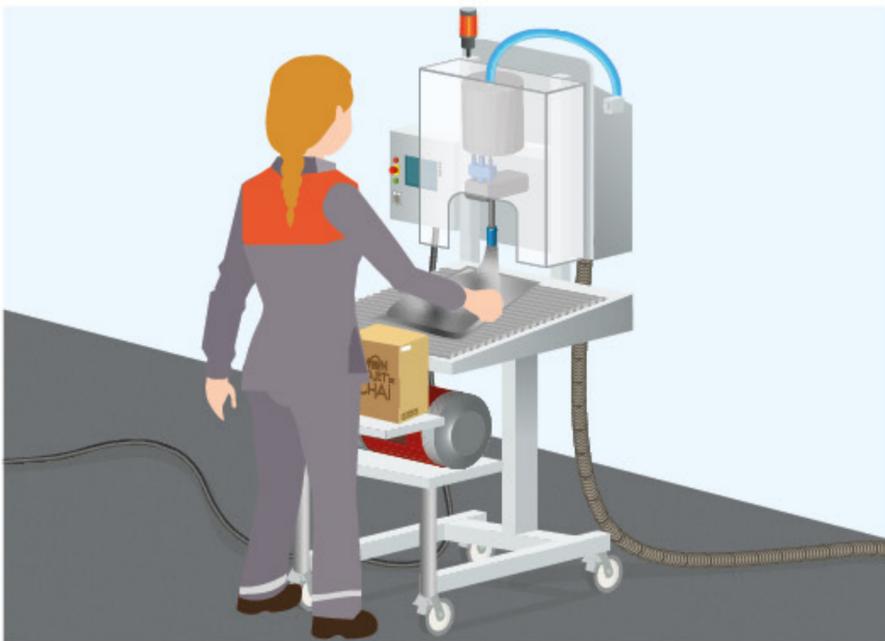
J'achète une étiqueteuse ou une filmeuse de palettes. Je dois me poser les questions liées à son implantation, à l'accessibilité des organes d'approvisionnement, à l'espace nécessaire pour les différentes tâches, aux flux, aux activités en amont et en aval, à la maintenance, à sa conformité...



Exemple :

Je souhaite faire appel à la prestation de services pour la mise en bouteilles. Je dois me poser les questions liées au dimensionnement des accès sur ma propriété, aux espaces nécessaires aux manœuvres des engins, aux activités simultanées, aux flux, aux actions à réaliser (branchements de tuyaux)...

Prendre le temps d'appréhender toutes les conséquences d'un choix



Exemple :

Je choisis de développer le mode de commercialisation en BIB. Je dois alors anticiper ce que cela implique en termes de matériel, de maintenance, de manutentions, de temps de travail, de main-d'oeuvre...



Exemple :

La demande « clients » évolue vers des cartons de 12 bouteilles. Je dois intégrer les impacts sur le travail et les manutentions (poids, encombrement), sur la palettisation, sur le stockage, sur les capacités de mes équipements comme la scotcheuse...

MON
PROJET DE
CHAI

Pour aller plus loin

N'hésitez pas à contacter l'équipe SST de votre MSA pour un accompagnement personnalisé. Vous pouvez également vous rendre sur le site

monprojetdechai.fr



santé
famille
retraite
services

L'essentiel & plus encore