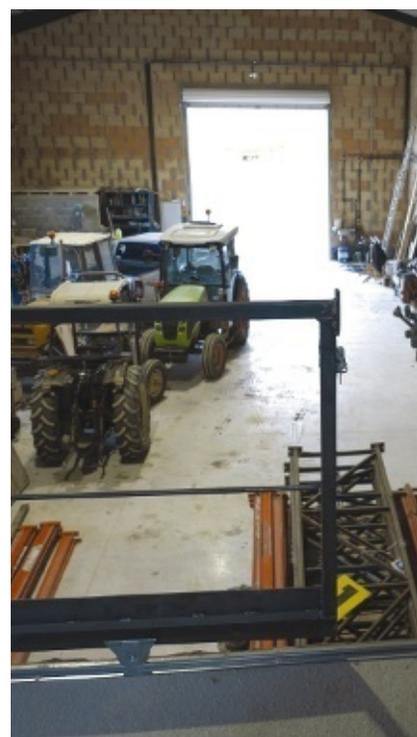


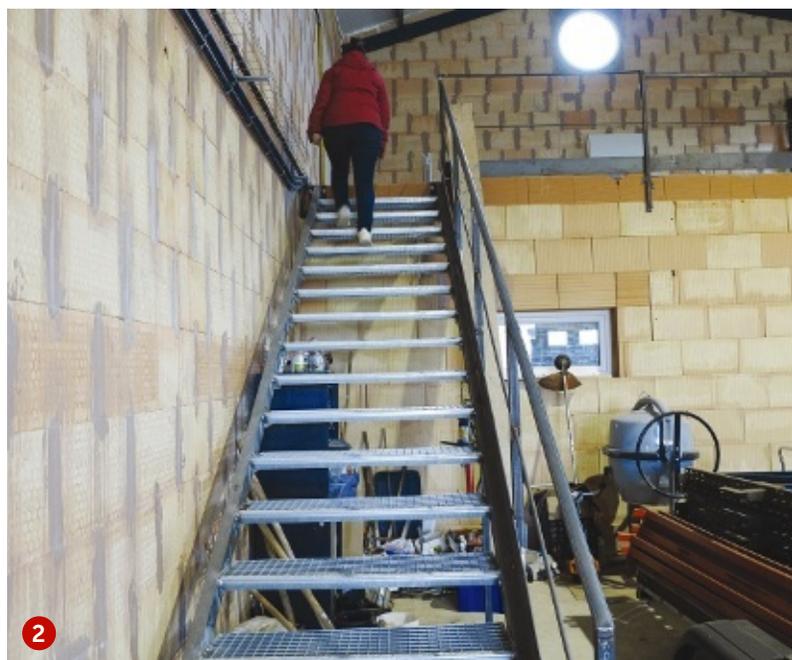
Un chai bien pensé

Dans l'Hérault, Pierre et Nathalie Diebolt ont fait appel à un conseiller en prévention de la MSA et à un ergonome pour agencer au mieux leur nouveau chai. Bien leur en a pris.

1 PIERRE ET NATHALIE DIEBOLT disposent d'un bel espace dans leur nouveau chai, entre leurs deux rangées de cuves. Le fruit d'une réflexion avec un conseiller de la MSA et un ergonome.



2 L'ESCALIER d'accès à la mezzanine, commune aux deux parties du bâtiment, a été placé dans la partie hangar pour ne pas réduire la place dans le chai.



En entrant dans le chai du Mas du Cayre, la bonne organisation des lieux saute aux yeux. Tout est bien rangé avec un bel

espace pour travailler entre les deux rangées de cuves. Pourtant, ce n'était pas gagné d'avance ! Pour arriver à ce résultat, Pierre et Nathalie Diebolt ont pris le temps de chercher le meilleur agencement avec Jean-Paul Pailhoux, un conseiller prévention de la MSA, et l'ergonome Jacques Escouteloup. « Ils nous ont bien aidés à optimiser l'espace tout en veillant à la sécurité et au confort de travail », apprécient les deux vignerons, qui ont inauguré leur chai avec la vendange 2023.

Installés en coopérative sur 36 ha à Lagamas, dans l'Hérault, Pierre et Nathalie voulaient vinifier eux-mêmes les raisins issus de 8 ha. Quand l'ergonome est intervenu début 2023, le bâtiment était déjà construit. Les vignerons avaient commandé le matériel de cave, mais il restait à l'agencer.

Lors de la première réunion, ils ont détaillé tout ce qu'ils voulaient mettre dans leur chai de 10 sur 34 mètres. « J'ai noté ces dimensions ainsi que celles de chaque équipement. Puis, lors de la réunion suivante, je suis revenu avec un plan à l'échelle et des découpes en papier représentant la surface au sol des différents matériels », explique Jacques Escouteloup. Au cours de cette réunion, les vignerons et leurs conseillers sont entrés dans le vif du sujet en plaçant les différents équipements afin de voir l'espace qui restait libre. « On s'est rendu compte que notre chai n'était pas si



À L'ARRIÈRE DES CUVES, ce passage de 70 cm, laissé sur les conseils de l'ergonome Jacques Escouteloup, facilite le nettoyage.

grand que cela ! Et que les piliers qui soutiennent la charpente ajoutaient une contrainte à laquelle nous n'avions pas pensé », relève Nathalie Diebolt.

Chaque chose à sa place

Les deux vignerons avaient envisagé de mettre la réception sous le hangar mitoyen du chai, mais c'était trop compliqué de déplacer le pressoir. Autre solution évoquée : placer la réception devant le chai, à l'extérieur. Auquel cas, il aurait fallu ajouter une dalle et un auvent, ce qui engendrait des frais supplémentaires. « Finalement, nous avons installé la réception à l'entrée du chai avec le pressoir d'un côté et l'égrappoir de l'autre, ce qui nous impose de rentrer la benne en marche arrière par le portail, en laissant le tracteur dehors », note Pierre Diebolt. « Afin qu'il y ait assez de place pour circuler dans cette partie, il a fallu renoncer à y mettre des cuves », ajoute Nathalie.

À l'autre bout du chai, au fond, un lieu était déjà prévu pour les bureaux, avec une mezzanine au-dessus pour stocker les matières sèches. Mais il a fallu ajouter un espace d'accueil et de dégustation devant le bureau, ainsi qu'une zone de stockage pour les bouteilles pleines et quelques barriques. « Nous avons dû renoncer là aussi à mettre des cuves », note-t-elle. Ne restait plus que 19 m de long au milieu du chai pour loger onze cuves en inox de 10 à 75 hl et quatre en acier revêtu de 100 et 160 hl. Un vrai défi. « Il a fallu jouer sur les différents formats pour mettre des petites cuves en face des grosses. Nous avons ainsi

PHOTOS : F. EHRHARD



3 LA MEZZANINE est équipée d'une rembarde de sécurité, avec une partie mobile qui permet de gerber les palettes de matières sèches en haut.

4 JEAN-PAUL PAILHOUX, conseiller en prévention à la MSA, a orienté Pierre et Nathalie Diebolt vers des équipements pour encuver et accéder en toute sécurité.

CINQ RÉUNIONS POUR TRANCHER

Il a fallu cinq réunions de deux à trois heures pour définir l'organisation du chai. « Cela a pris du temps. Mais seuls, nous aurions dû consacrer du temps à cette réflexion, sans être aussi efficaces. L'apport d'un œil extérieur est précieux. Au final, nous avons gagné du temps », estiment Pierre et

Nathalie Diebolt. Cet accompagnement entre dans le cadre des actions de prévention que toutes les MSA de France proposent. Seul le recours au service de l'ergonome est une spécificité de la MSA du Languedoc et de la MSA Grand Sud qui font appel à lui lorsqu'elles le jugent nécessaire. Dans tous les cas,

l'intervention est gratuite pour les exploitants. Les deux vignerons ont également bénéficié d'une aide de 2 000 € pour quatre équipements : la canne d'encuvage, la plateforme individuelle mobile ainsi que l'escalier et la rembarde qui viennent sécuriser la mezzanine.



► réussi à conserver une largeur suffisante entre les deux rangées pour bien travailler avec les pompes et les tuyaux », observe Jacques Escouteloup. Il a également conseillé aux vignerons de laisser un espace de 70 cm derrière les cuves qui s'est révélé très utile pour laver le sol et accéder aux vannes alimentant les drapeaux pour le contrôle des températures de fermentation.

La sécurité, une priorité

De son côté, Jean-Paul Pailhoux a aiguillé les vignerons vers des équipements qui facilitent le travail tout en améliorant la sécurité. « Il nous a parlé d'une canne en inox qui permet de remplir les cuves sans avoir à monter le manche à vendange jusqu'en haut. Nous l'avons adoptée sans hésiter. En 2022, nous avons vinifié dans une autre cave et bien vu le poids qu'il fallait soulever ! », relève Pierre Diebolt. « Cette canne se branche depuis le sol au manche de la pompe à vendange », apprécie sa femme. Pour la sécurité, plutôt que d'employer des échelles, ils se sont équipés d'une plateforme individuelle qu'ils déplacent facilement d'une cuve à l'autre. « En haut, je me sens stable et je peux me concentrer sur le remontage », soutient Nathalie. Au cours des premières vinifications, ils ont aussi apprécié la facilité d'entretien du sol. Partout, la pente conduit l'eau jusqu'au caniveau central. Jean-Paul Pailhoux leur a conseillé de prévoir une pente d'au moins 1 %. L'installateur de cuves, lui, estimait qu'il ne fallait pas dépasser 2 % pour préserver leur stabilité. « Nous avons tranché

6 CETTE PLATEFORME individuelle mobile donne accès à Nathalie Diebolt aux cinq cuves les plus hautes en toute sécurité.

à 1,5 %. Cela fonctionne très bien, l'eau s'évacue sans que nous ayons besoin de passer la raclette. Et nous ne risquons pas de glisser sur un sol mouillé », relate Pierre Diebolt.

Pour parfaire le confort de travail, il ne leur reste plus qu'à améliorer l'évacuation des marcs. « On n'a pas la place de passer un cuvon sous le pressoir. Nous faisons tomber les marcs au sol et nous devons les reprendre à la pelle. Il faudrait positionner le pressoir plus haut », constate le vigneron. Une amélioration pour l'avenir. ● **FRÉDÉRIQUE EHRHARD**

7 CETTE CANNE se branche depuis le sol au manche de la pompe à vendange. Plus besoin de grimper en haut des cuves pour encuver !



Il a aussi fait appel à un conseiller

PIERRE JACQUET, 9 HA AU DOMAINE BINET-JACQUET, À FAUGÈRES (HÉRAULT)

« DES PLATEFORMES POUR ACCÉDER AUX CUVES »

« **E**n 2021, nous avons créé un nouveau chai à l'extérieur du village et profité de l'occasion pour améliorer la sécurité. Pour cela, nous avons fait appel à Simon Fraisse, le conseiller prévention de la MSA de notre secteur. Il nous a confortés dans notre choix de remplacer les échelles par des plateformes. C'est ainsi

que nous avons installé une mezzanine en bois avec des rambarde au-dessus des trois cuves les plus hautes pour y accéder, et que nous avons choisi une plateforme individuelle mobile pour les autres. Cette plateforme est très stable, avec des marches larges de 15 cm, et son haut couvre 0,5 m². Il y a des rambarde sur les côtés

et une chaîne de sécurité qu'on peut fermer derrière soi lorsqu'on est en haut. On y travaille ainsi plus sereinement que sur une échelle. La plateforme mobile a coûté 2 000 € HT et la mezzanine 5 000 € HT. Sur ce montant, la MSA nous a versé 3 000 € d'aide financière simplifiée agricole (Afsa). Le dossier est simple et le paiement rapide. C'est appréciable. »