



vous guider

Récolte et conditionnement du raisin de table

■ Saisonniers



Présentation de l'activité

Vous venez d'être embauché(e) pour la récolte du raisin de table. La qualité finale de la récolte dépendra de votre capacité à manipuler les grappes, à les ciseler et à les positionner dans les plateaux, en valorisant au mieux le produit.

Ce guide a pour but de vous aider dans votre travail et à préserver votre capital santé.

A qui s'adresser ?

- Pour les démarches administratives

Mme / M.

- Sur le terrain

Chef d'équipe :

- Adresse entreprise :

.....

.....

- Téléphone :

- Mail :



Préparer sa journée de travail, s'alimenter

Pour maintenir l'effort physique tout au long de la journée, il est nécessaire de bien s'alimenter (petit déjeuner, pique nique, encas...)



Se garer, se déplacer

En arrivant sur le chantier, garer son véhicule sur la zone indiquée par le responsable afin ne pas gêner la circulation des engins agricoles et des usagers de la route.

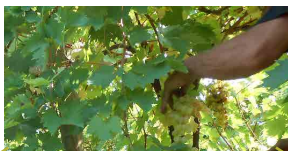
Lors des déplacements, prévoir un temps suffisant pour effectuer le trajet.



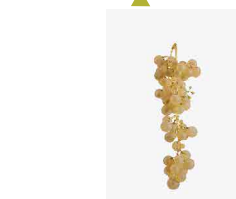
Récolter les grappes de raisins

1

Si demandé, trier selon la qualité : coloration et structure des grappes



Grappe de premier choix
(cat. Extra chasselas ou I)
(1 caisse)



Grappe second choix
(cat.II)
(1 autre caisse)

ATTENTION : il est important de préserver la pruine (poudre cireuse) car c'est un caractère de fraîcheur

2

Déposer le raisin dans la caisse ou le plateau



Coucher la grappe dans le contenant en laissant apparaître le pédoncule



3

Déposer les plateaux à l'ombre



4

Respecter les règles pour préserver santé et votre sécurité

a/ penser à vous protéger de la chaleur et à vous hydrater (jusqu'à 4 litres par jour)



b/ porter des chaussures fermées et stables (20% des accidents sont liés à des chutes)



c/ limiter les gestes qui font mal, les déplacements et se faciliter le travail



- Utiliser une brouette (en vignes traditionnelles) ou une luge (en T Bord). Pour cela :

- positionner correctement les luges ou brouettes, les mettre près de soi pour éviter les rotations et inclinaisons du dos

- lors de la dépose des plateaux remplis, plier les jambes pour maintenir le dos droit



d/ effectuer, de temps en temps, des mouvements d'étirement et de relaxation



e/ se tenir éloigné des engins roulants



Trier et conditionner le raisin en atelier

1 Trier selon la qualité



Grappe premier choix :
cat. AOP extra ou I

Grappe second choix :
cat. II (hors AOP)

Cela se définit selon :

a/ la structure de la grappe

► exemple sur chasselas



Cat. AOP extra



Cat. I AOP



Cat. II (hors AOP)

► exemple sur muscat



Cat. AOP extra



Cat. I



Cat. II

b/ la coloration



Cat. AOP extra



Cat. I AOP

c/ les défauts à enlever



Grappe décharnée



Grappe verte et serrée



1/2 grappe



Grain abîmé par maladie ou autre :

- Fente
- Frottement



Grains non colorés ou pourris



Absence de pruine à éviter



Grains desséchés à enlever

2

Adopter le bon geste pour tenir la grappe et maintenir sa qualité



a) Tenir la grappe par la queue avec le pouce et l'index



b) Maintenir la grappe en ouvrant les doigts



c) Au besoin, la maintenir sur l'avant bras

ATTENTION : il est important de préserver la pruine (poudre cireuse) car c'est un caractère de fraîcheur

3

Respecter les règles pour préserver votre santé et votre sécurité

a/ ciseler le raisin sans se couper



ATTENTION aux coupures !!!

un coup de ciseau à la main ou au doigt est vite arrivé

b/ limiter les gestes qui font mal, faciliter son travail et limiter les déplacements

- aménager son poste de travail (plan de travail à hauteur et incliné, siège assis debout, tapis anti-fatigue),
- alterner les postures assises et debout ainsi que les côtés qui travaillent,
- disposer à portée le bac à déchet et les fournitures d'emballage,
- disposer à proximité les caisses et palettes.



Vous pouvez être force de propositions pour des évolutions,
parlez-en à votre responsable.

c/ se tenir éloigné des engins roulants (transpalette électrique ou chariot élévateur). Utiliser ces matériels uniquement si vous avez **une autorisation de conduite écrite et délivrée par votre employeur.**



d/ se protéger si conservation par sulfitage :

Le sulfitage est un procédé de conservation du raisin pour une mise en marché tardive. Il consiste à placer des générateurs de soufre dans les caisses pleines de raisin puis de bâcher la palette avant de l'introduire dans la chambre froide. Ce procédé génère du E223 (conservateur dans le raisin) et du SO₂ (en émanation et sur le raisin) qui, selon la concentration, peut être dangereux par inhalation et corrosif pour la peau.



Quelques conseils de bonnes pratiques :

- positionner ou enlever le générateur avec des **gants enduits nitrile**
- si < 20 jours de conservation :
 - débâcher, dans un **endroit ventilé, avec un masque à cartouches de type E et des gants enduits nitrile**
 - laisser la palette s'aérer (hors atelier) avant de trier
- si > 20 jours de conservation :
 - débâcher, dans un **endroit ventilé, avec des gants enduits nitrile. Si l'opérateur a une affection respiratoire pré-existante, porter un masque à cartouches de type E**
 - laisser la palette s'aérer (hors atelier) avant de trier
- ne pas consommer les raisins débâchés de **moins de 24h**

Ces EPI sont à demander à votre employeur

En cas d'accident, d'allergie

En cas d'accident, alerter immédiatement le responsable du chantier ou le Sauveteur Secouriste du Travail. Ne pas transporter la victime

Numéro d'urgence : 112



En cas d'allergie aux piqûres d'insectes, prévoir ses médicaments et informer à l'avance le responsable

Vérifier que sa vaccination anti-tétanique est à jour

1 Ne pas fumer dans les parcelles ou lors des manipulations du raisin (ciselage, récupération des plateaux,...)



2 Se laver les mains avant chaque prise de poste et après chaque passage aux toilettes. Demander au responsable un bidon d'eau pour se rincer les mains

3 Avoir les ongles courts et propres

4 Se protéger les blessures avec un pansement et/ou des gants

5 Respecter la propreté du plateau : ne pas le souiller avec de la terre ou de la poussière

Bonne saison !!



Pour nous contacter :

Contact du Syndicat du Chasselas :

Syndicat de Défense AOP Chasselas de Moissac
1 promenade Sancert
82200 Moissac

Tél : 05 63 04 01 78

animation.chasselas@wanadoo.fr
www.chasselas-de-moissac.com

Contact de la MSA MPN :

MSA Midi-Pyrénées Nord
Département Santé-Sécurité au Travail
180 avenue Marcel Unal
82014 MONTAUBAN Cedex

Secrétariat médical :

Tarn :	05.63.48.40.29
Aveyron :	05.65.75.39.08
Lot :	05.65.35.85.30
Tarn-et-Garonne :	05.63.21.61.98

Assistants Prévention des Risques Professionnels :

Aveyron & Tarn :	05.63.48.40.01
Lot & Tarn-et-Garonne :	05.63.21.61.99

contactprp.blf@mpn.msa.fr