



Site

[Accueil](#)
[Actualités du site](#)
[Actualités santé sécurité](#)
[Agenda](#)
[Plan du site](#)
[Mentions légales](#)

Association

[Espace adhérents](#)
[Présentation de l'association](#)
[Contact](#)
[Adhérer](#)

Fiches

[Fiches de métiers](#)
[Fiches de SMR](#)
[Fiches de risques](#)
[Fiches de postes](#)
[Fiches d'entreprises](#)
[Fiches médico-administratives](#)

Notes d'information

[Fiches conseils](#)
[Dépliants d'information](#)
[Rappels code du travail](#)

Législation

[Actualités juridiques](#)
[Documentation juridique](#)

Documentation

[Bibliographie - Documents](#)
[Evaluation des risques](#)
[Liens utiles](#)

Forum

[Forum](#)

Viniculteur

FICHE METIER BOSSONS FUTE N°144

ROME : [A1413](#) CITP-08 : 8160 INSEE : [215d](#) - [625e/f/g](#) - [674c](#)

1. INTITULES SYNONYMES OU APPARENTES

- ▶ Ouvrier de chai, caviste, maître de chai, exploitant vinicole.

2. DEFINITION

- ▶ Le viniculteur assure et/ou contrôle les opérations liées à la production de vin. Il en assure le conditionnement et aussi le plus souvent la commercialisation.

3. FORMATION - QUALIFICATION

- ▶ L'emploi est accessible avec une formation de niveau III dans le domaine de la vini/viticulture.

4. ACTIVITE PRINCIPALE

4.1. LIEUX D'ACTIVITE

- ▶ Caves, chais.

4.2. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

- ▶ **Assurer la vinification :**
 - Collecte et pressage :
 - Sélectionner les cépages et raisins.
 - Collecter le raisin et/ou contrôler la qualité du raisin vendangé.
 - Séparer les grains des queues au moyen de différentes machines en inox ou à la main, sous contrôle visuel.
 - Presser le raisin en machines pour en extraire le jus.
 - Transférer le jus dans des cuves en bois, en céramique ou en inox.
 - Eliminer les déchets.
 - Première fermentation ou fermentation alcoolique :
 - Remplir les cuves en les maintenant à 15 degrés, 2 ou 3 jours pour éviter le démarrage trop précoce de la fermentation jusqu'à ce qu'elles soient pleines.
 - Amorcer la fermentation par apport de gaz carbonique.
 - Apporter les levures spécifiques et remonter la température à 20 degrés.
 - Tous les jours récupérer le jus en bas de la cuve et le remettre dans la cuve pour qu'il puisse s'imprégner des tannins qui surnagent dans la cuve.
 - La fermentation entraîne une augmentation de la température et quand celle-ci atteint 34/35 degrés les levures sont mortes et la fermentation s'arrête.
 - La fermentation s'accompagne d'une forte production de CO2 dont les bulles sont audibles. La suppression du bruit traduit la fin de la fermentation. Cette phase dure environ une semaine.
 - Le jus est alors refroidi à 28 degrés et adressé au laboratoire pour analyse et dosage des tannins. Si ceux-ci sont trop bas le vin va macérer quelques jours de plus. Si le vin est puissant (riche en tannin) il se conservera bien.
 - Deuxième fermentation ou fermentation maléo-lactique :
 - A l'issue de cette première opération le vin est transféré dans une nouvelle cuve : c'est

le vin de goutte, et le moût est pressé (250 g au cm) pour donner le vin de presse qui est conservé à part.

- Cette fermentation a pour objectif de diminuer l'acidité du vin. Elle se fait à 20 degrés et dure entre 8 et 10 jours.
- A l'issue de cette deuxième fermentation le vin des différentes cuves est testé puis le contenu des cuves est mélangé afin d'obtenir un goût homogène.
- Le vin va reposer environ 10 jours.
- Le vieillissement :
 - Le viticulteur avec l'aide éventuelle d'un oenologue peut procéder à l'assemblage des cépages.
 - Une fois les mélanges terminés le vin est peut être sous-tiré dans des barriques de bois de chêne de 225 litres soit 300 bouteilles ou de tonneaux de 900 litres.
 - Le vin va s'imprégner des tannins du chêne.
 - Tous les 3 mois le vin est changé de barrique et le volume de celle-ci est complété car le vin s'évapore de 1,5 litres l'hiver à 3 litres l'été (on estime à 14% la perte entre la sortie de la cuve et la mise en bouteilles). Le transfert se fait par air comprimé.
 - Les barriques vidées sont lavées et on y fait brûler une mèche de soufre de 2,5g en hiver à 5 g en été pour lutter contre les micro-organismes.
 - Au dernier passage en barrique on peut pratiquer le collage à l'aide de 6 blancs d'oeufs par barrique. Ce collage permet d'éliminer les déchets de peaux de raisins, de levures mortes et autres micro-organismes et de piéger les ions négatifs. Le vin peut aussi être filtré. C'est la clarification du vin qui se fait en 40 jours environ.
 - Après 1 an de vieillissement (4 transferts de barriques) le vin est remis en cuve pendant 3 mois d'où il sera mis en bouteilles.
- La mise en bouteilles et en cave :
 - Elle s'effectue vers le 10 décembre pour le vin de l'année précédente.
 - Le vin est soutiré à l'aide d'un flexible.
 - Les bouteilles sont fermées par un bouchon de liège.
 - Puis on pose une capsule.
 - Les bouteilles sont ensuite entreposées en cave à température stable autour de 16 degrés.
- L'expédition :
 - Au moment de l'expédition les étiquettes sont posées selon les normes demandées par le client et le pays destinataire.

▶ Régler et entretenir les machines

▶ Nettoyer, désinfecter le matériel et les locaux de travail :

- Les cuves sont nettoyées au Karcher avec éventuellement décapage à l'acide à chaque vidange.
- Les barriques sont soufrées et lavées au jet.
- Les sols sont nettoyés au Karcher.

4.3. MACHINES ET OUTILS UTILISES

- ▶ La profession s'équipe de plus en plus de machines et les cuves et pressoirs en bois laissent la place à des équipements plus lourds : centrale informatique de gestion des températures, remorque élévatrice et vibrante, vendangeuse, cylindre batteuse, fouloir-égrappoir, cuve en inox (Z6 riche en molybdène) de 230 hectolitres, presse pneumatique, tonneaux, soutireuse, embouchonneuse.

4.4. PRODUITS ET MATERIAUX UTILISES

- ▶ CO2, levures, bouteilles, bouchons, blancs d'oeuf en poudre

4.5. PUBLIC ET RELATIONS SOCIALES

- ▶ Travail isolé en caves ou en chais dans les petites exploitations

4.6. EXIGENCES PARTICULIERES

- ▶ Connaître et respecter les règles techniques d'utilisation des machines
- ▶ Connaître et respecter les procédures de sécurité du métier
- ▶ Connaître et respecter les mesures d'hygiène concernant la manipulation des denrées alimentaires
- ▶ Etre bien organisé
- ▶ Avoir une vision correcte, un bon odorat, une bonne santé (contraintes posturales, travail au froid et/ou au chaud avec humidité)

4.7. TRAVAILLEURS HANDICAPES

- ▶ Sous réserve d'en avoir les capacités professionnelles l'emploi peut être accessible à des travailleurs présentant certains types de handicaps moyennant des adaptations : surdi-mutité, certains troubles visuels, certaines maladies chroniques et cancers
- ▶ Emploi peu compatible avec de gros troubles ostéo-articulaires, des troubles de l'équilibre, des troubles intellectuels importants

5. ACTIVITES POUVANT ETRE ASSOCIEES

- ▶ Viticulteur.

6. DANGERS

6.1. ACCIDENTS DU TRAVAIL

- ▶ Chute de plain pied sur sol humide
- ▶ Chute de hauteur (cuves, plate-formes, échelles...)
- ▶ Blessures, coupures
- ▶ Lumbago
- ▶ Intoxication au dioxyde de carbone, intoxication alcoolique

6.2. AMBIANCES ET CONTRAINTES PHYSIQUES

- ▶ Travail en cave ou chai
- ▶ Encombrement au sol
- ▶ Travail en hauteur pour la pose et dépose des tuyaux en haut des cuves
- ▶ Montées et descentes permanentes des échelles pour placer les tuyaux
- ▶ Atmosphère fraîche en cave, chaleur humide pendant la fermentation (jusqu'à 40°)
- ▶ Vapeurs d'alcool
- ▶ Bruit de la fermentation
- ▶ Odeurs
- ▶ Lumière artificielle permanente
- ▶ **Port de charges lourdes** : lourdes +++ : installation des tuyaux nécessaires au remplissage, au transvasement du vin à chaque étape (1ère et 2 ème fermentation, changement de cuve, mise en barrique...)

6.3. AGENTS CHIMIQUES

- ▶ Dioxyde de carbone+++ , soufre
- ▶ Risque CMR :
 - Résidus de pesticides
 - Silice cristalline en cas de filtration sur terres de diatomées

6.4. AGENTS BIOLOGIQUES

- ▶ Surinfection de blessures

6.5. CONTRAINTES ORGANISATIONNELLES ET RELATIONNELLES

- ▶ Apprécier correctement les conditions de vinification

- ▶ Travail en continu y compris de nuit à la période des fermentations
- ▶ Périodes de calme alternant avec des périodes de très grande activité
- ▶ Stress concernant la quantité et la qualité de la production

7. RISQUES POUR LA SANTE

7.1. MALADIES PROFESSIONNELLES

- ▶ [Tableau n°57](#) RG : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail
- ▶ [Tableau n°98](#) RG : Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes

7.2. AUTRES MALADIES LIEES A L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE

- ▶ Irritations cutané-muqueuses (soufre...)

8. SURVEILLANCE MEDICALE

8.1. VISITE MEDICALE

- ▶ Pas de visite obligatoire prévue pour les travailleurs indépendants
- ▶ Obligation d'une visite médicale d'aptitude à l'embauche puis visites tous les deux ans pour les salariés
- ▶ Contrôle visuel, audition, surveillance cutanée, cardio-respiratoire, veineuse et ostéo-articulaire

8.2. EXAMENS COMPLEMENTAIRES

- ▶ Examen de la vue, audiométrie de base

8.3. VACCINATIONS

- ▶ DTPolio tous les 10 ans conseillé

8.4. SUIVI POST PROFESSIONNEL

- ▶ Une attestation d'exposition aux agents chimiques dangereux et/ou aux agents cancérogènes doit être remplie par l'employeur et le médecin du travail et remise au travailleur à son départ de l'établissement.
- ▶ Suivi post professionnel en cas d'exposition à la silice

8.5. DOSSIER MEDICAL

- ▶ Selon l'évaluation des risques, la conservation du dossier médical sera d'au moins 50 ans en cas d'exposition à des agents chimiques dangereux et/ou cancérogènes.

9. NUISANCES POUR L'ENVIRONNEMENT EXTERIEUR

- ▶ Pollution par les gaz de fermentation

10. ACTIONS PREVENTIVES

10.1. INDICATEURS D'AMBIANCE ET METROLOGIE

- ▶ Ambiance thermique (température, hygrométrie) : mesurages à l'aide d'un thermomètre, d'un thermohygromètre...
- ▶ Manutention : analyse de la manutention manuelle au poste de travail

10.2. PREVENTION COLLECTIVE

- ▶ Ventilation des locaux
- ▶ Installation de passerelles et de plate-formes au niveau de la partie supérieure des cuves
- ▶ Intégration des tuyauteries dès la conception des chais
- ▶ Pilotage informatisé des procédures

10.3. PREVENTION INDIVIDUELLE

- ▶ Vêtements adaptés : chaussures de sécurité anti-dérapantes, cottes, gants...
- ▶ Masque

10.4. FORMATION - INFORMATION - SENSIBILISATION

- ▶ Formation PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique)
- ▶ Formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire

11. REGLEMENTATION

11.1. TEXTES LEGISLATIFS ET REGLEMENTAIRES

- ▶ [Décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001](#) portant création d'un document relatif à l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, prévue par l'article L.230-2 du code du travail et modifiant le code du travail (deuxième partie : Décrets en Conseil d'Etat).
- ▶ [Circulaire DRT n°6 du 18 avril 2002 prise pour l'application du décret n°2001-1016](#) portant création d'un document relatif à l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, prévue par l'article L.230-2 du code du travail et modifiant le code du travail. (*fichier pdf 119 Ko*)

11.2. RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATIONS DE LA [CNAMTS](#)

- ▶ R185 Protection de la main dans l'emploi de certains outils et appareils destinés à la préparation des produits alimentaires
- ▶ R195 Machines à conditionner
- ▶ R276 Cuves et réservoirs
- ▶ R281 Installations et équipements électriques. Travaux et interventions des entreprises non spécialisées
- ▶ R288 Déchets industriels. Manutention, stockage, transport et traitement
- ▶ R355 Interventions sur machines

11.3. NORMES

- ▶ Néant

11.4. CONVENTIONS COLLECTIVES

- ▶ [Convention collective nationale concernant les caves coopératives vinicoles et leurs unions](#). Fascicule n°3604 du J.O.

12. BIBLIOGRAPHIE

- ▶ ROME Les fiches métiers. A1413 Fermentation de boissons alcoolisées. (2009)
- ▶ Classification Internationale Type des professions (CITP-08) : 8160 Conducteurs de machines pour la fabrication de denrées alimentaires et de produits connexes. ([O.I.T.](#)) (2008)
- ▶ Classification INSEE des professions (PCS 2003) : 215d Autres artisans de l'alimentation - 625e/f/g Autres opérateurs et ouvriers qualifiés - 674c Autres ouvriers de production non qualifiés. ([INSEE](#)) (2003)
- ▶ Caves vinicoles. Conception de l'installation électrique. Comment assurer la sécurité ? ([PROMOTELEC](#)) (1998)

- ▶ Exposition professionnelle à l'anhydride sulfureux en cave de vinification. Archives des maladies professionnelles, volume 59, n°5, septembre 1998. ([Masson](#)) (1998)
- ▶ Alvéolite allergique extrinsèque dans une entreprise de négoce de vins : subérose ?. Archives des maladies professionnelles, volume 59, n°2, avril 1998. ([Masson](#)) (1998)
- ▶ Vinification, intoxication et prévention du risque CO2. ([Masson](#)) (1998)

AUTEURS : Pierrette Trilhe (médecin du travail) et Danièle Thuairé (médecins du travail) ([CMIE](#)) (75), Jean-Pierre Tessiereau (directeur général) ([CMIE](#)) (75)

DATE DE CREATION : Août 2004

DERNIERE MISE A JOUR : Décembre 2009

Commentaires

[Réagir à cette fiche](#)