

PRÉVENTION

S'ARMER POUR LA TAILLE

Alors qu'une nouvelle saison de taille s'annonce pour les viticulteurs, il est important de rappeler aux professionnels les risques de l'activité et comment se préserver soi et ses employés. Les troubles musculo-squelettiques et les coupures représentent les deux principaux risques d'accident et de maladie.



Des accessoires permettent de mieux répartir le poids sur l'ensemble du corps, comme le gilet de portage.

On estime qu'un viticulteur réalise entre 10 000 et 15 000 coupes par jour pendant la saison de la taille. Position inconfortable et matériel souvent inadapté sont alors à l'origine de troubles musculo-squelettiques (TMS), notamment au niveau des membres supérieurs et du dos.

L'avantage que représente l'évolution du matériel vers le sécateur électrique engendre un

danger particulièrement important de coupures. En effet, une simple pression sur la gâchette permet d'activer la fermeture de lame. Le geste étant plus simple et plus rapide, le tailleur peut être moins vigilant et ses mains sont plus exposées aux risques de coupures.

DES SOLUTIONS ADAPTÉES

Daniel Delmas, de l'entreprise Infaco, a inventé le sécateur

électrique en 1984 pour prévenir des douleurs TMS accrues des viticulteurs. Au fil des années et des évolutions, le sécateur est de plus en plus léger, compact, rapide et puissant : de quoi diminuer considérablement l'effort durant la taille et donc les troubles musculo-squelettiques. Des accessoires permettent également de mieux répartir le poids sur l'ensemble du corps comme le gilet de portage. Dès

2004, la marque est encore pionnière pour la prise en considération du risque de coupure et propose son premier système de sécurité avec un gant en côte de maille.

En 2022, après des années d'innovation, d'évolution des différents systèmes de sécurité optionnels et de brevets divers, l'entreprise propose

une solution de sécurité de série. Elle fonctionne sans calibration au contact direct de la peau avec réouverture immédiate, dès que la tête de coupe entre en contact avec la main opposée. Pour se protéger du froid, l'entreprise commercialise depuis 2012 un gant « conducteur », offrant confort et performance. ■



 **service de remplacement**
S'engager - consolider - cultiver

“ Nous recrutons !

VALORISEZ et RENFORCEZ vos compétences techniques

DÉVELOPPEZ vos qualités humaines

VIVEZ
des expériences enrichissantes

Service de remplacement Indre-et-Loire
9 bis rue Augustin Fresnel - CS 80329
37173 Chambray-lès-Tours cedex
indre-et-loire@servicederemplacement.fr

Tél. 02 47 25 21 79



www.servicederemplacement.fr

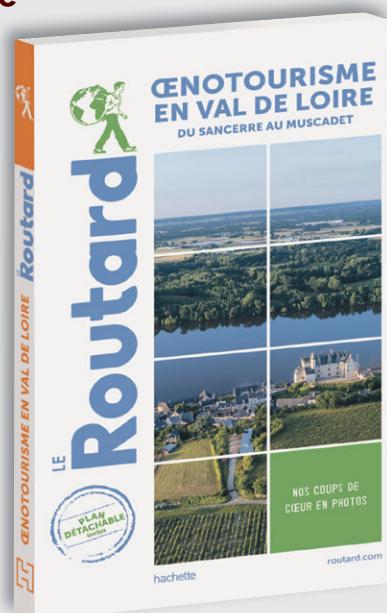
ŒNOTOURISME Un Guide du Routard en Val de Loire

Le Guide du Routard œnotourisme en Val de Loire, du sancerre au muscadet, vient de sortir !

Une façon pour les locaux et touristes de découvrir, par des parcours en voiture ou à pied, les 51 appellations d'origine protégée du Val de Loire. Les lecteurs découvriront les vignobles du Centre-Loire (Châteaumeillant, Giennois, Quincy, Reuilly, Sancerre...), de la Loire des châteaux (Bourgueil, Cheverny, Touraine, Valençay...), de la Vallée du Loir (Jasnières, Vendômois...), du Poitou (Haut-Poitou) et d'Anjou-Saumur (Savennières, Layon...), ainsi que le vignoble nantais (Muscadet...) et fiefs vendéens (Mareuil...).

Le guide présente aussi les cépages du Val de Loire et ses différentes appellations pour donner les clefs aux routards avant de se lancer dans des visites de caves, balades dans les vignes, rencontres avec des vigneron passionnés.

Pour contacter le Guide du routard en vue d'être référencé dans la prochaine édition, utiliser le formulaire de contact du site www.routard.com/contact.



CHOIX DE SÉCATEUR

DEUX CRITÈRES : FIABILITÉ ET QUALITÉ DE COUPE

A Limeray, Bernard Catroux a trouvé le sécateur électrique qui lui convient. Les qualités du modèle Infaco F3015 l'ont convaincu d'investir dans le nouveau modèle F3020.

Par Nadine Dumazet

A la tête d'un domaine de 20 hectares de vignes à Limeray en appellation touraine amboise, Bernard Catroux choisit ses équipements de travail sur des critères de fiabilité et de précision.

Pour la taille, il a équipé en 2018 son salarié d'un sécateur électrique Infaco F3015, acheté chez DMS 41. Ses parents, qui donnent un coup de main dans la vigne, utilisent des sécateurs plus anciens. « *J'ai changé de marque pour Infaco, car j'avais des problèmes de pannes récurrentes avec les sécateurs d'une autre marque que j'utilisais. Il y avait des problèmes électriques.* » Le vigneron ne regrette pas son choix. « *Avec l'Infaco F3015, je n'ai pas eu une seule panne depuis trois saisons de taille* », se réjouit-il.

Bernard Catroux apprécie la précision et la qualité de la coupe du bois, plus importante qu'avec ses anciens sécateurs. Une qualité qu'il constate autant sur les

bois durs que sur les bois plus doux, lui qui cultive différents cépages.

Son salarié utilise l'outil sans gant conducteur. « *J'avais choisi de prendre l'option du système de sécurité sans fil*, complète le vigneron. C'est une sécurité qui fonctionne très bien. Il faut l'activer chaque fois qu'on allume le sécateur, pour que la conductivité soit détectée. »

Ce dispositif supplémentaire électronique de sécurité wireless est composée d'une gâ-

chette électronique réalisant la liaison entre le corps de l'utilisateur et le système électronique du sécateur. Quand la tête de coupe entre en contact avec la main opposée, la lame se rouvre. Le fabricant préconise tout de même l'utilisation de gants conducteurs, qui amplifient le signal.

UNE ERGONOMIE PROPRE À LA MARQUE

Bernard Catroux s'est déjà renseigné sur le modèle F3020, qui succède au F3015, et sait que le système de sécurité wireless pourra désormais se désactiver. Un avantage selon lui : « *quand on voudra couper quelque chose en terre, on pourra le faire. Le système ne nous bloquera pas.* » Au niveau de l'autonomie du sécateur, le viticulteur l'estime adaptée. « *Le sécateur tient pendant toute une journée de travail. En saison de taille, on le recharge tous les soirs, mais il pourrait tenir une journée et demie, je pense.* »

En revanche, il a fallu s'adapter à l'ergonomie du modèle, chaque



Des accessoires permettent de mieux répartir le poids sur l'ensemble du corps, comme le gilet de portage.

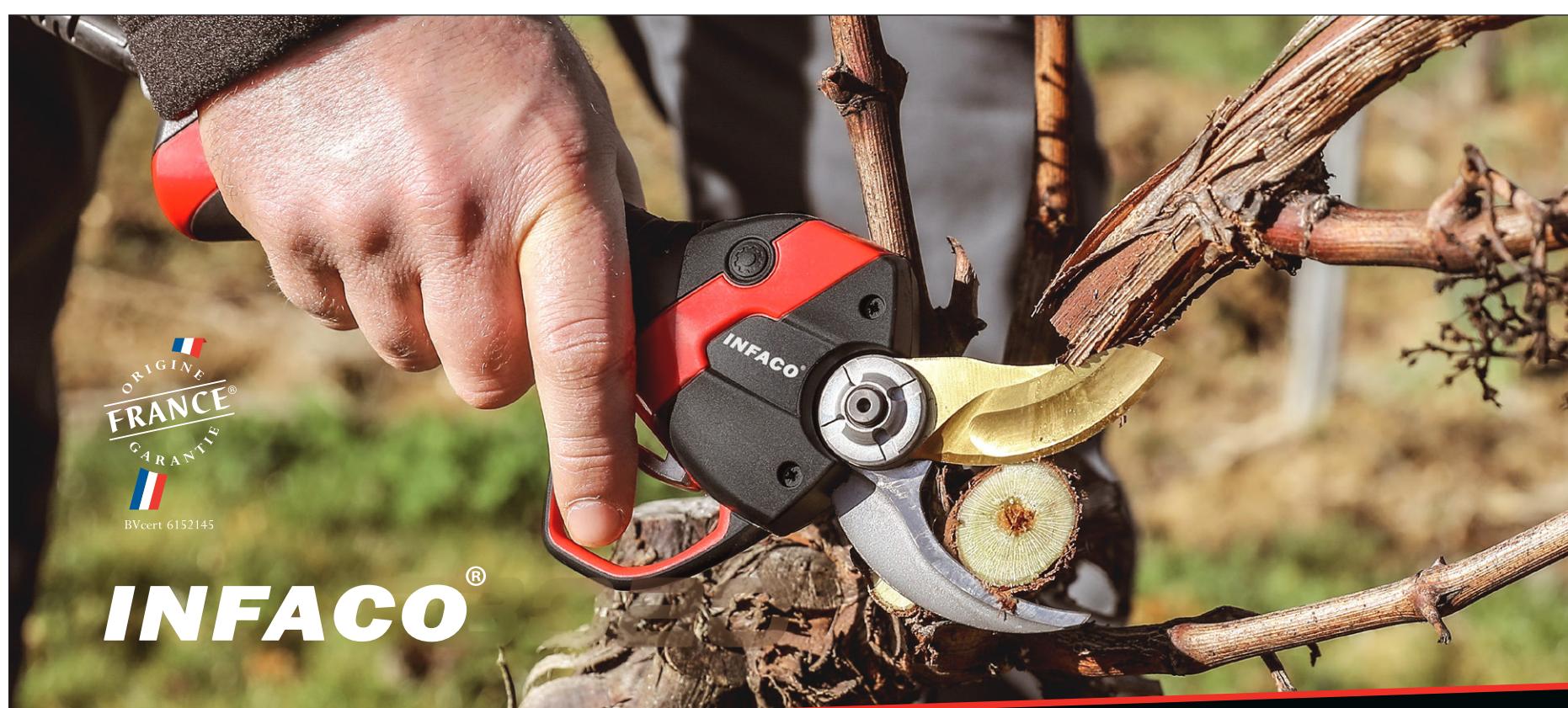
marque ayant ses caractéristiques. « *Par rapport à l'outil qu'on avait avant, la gâchette n'est pas au même endroit, la tête de coupe est plus grosse...* », décrit le vigneron. Ce n'est pas mieux ou moins bien, simplement il y a un temps d'adaptation. »

Bernard Catroux conserve en principe ses sécateurs quatre à cinq ans. L'un d'eux arrivant en fin de vie, il va prochainement investir dans le modèle Infaco F3020. « *Je n'hésite pas dans mon choix car je suis très satisfait* du F3015, donc le F3020 devrait être aussi bien, voire mieux. »

Au domaine, en saison de taille, le sécateur est démonté chaque soir pour graisser les pièces. « *On l'affute toutes les deux heures, avec une pierre à affuter. On le fait au besoin, et cela fait aussi parfois une pause au bout du rang !* », sourit-il. Et une fois par semaine, on l'affute à la meule à eau. Une lame dure en principe une campagne. » Nul doute que le prochain modèle acheté sera bichonné de la même manière. ■



Bernard Catroux,
vigneron à Limeray



INFACO®

• COPAC
Chinon (37)

02 47 93 16 20

• SARL BROUILLARD
St Nicolas de BOURGUEIL (37)

02 47 97 75 38

• LS SERVICE
Chançay (37)

02 47 52 91 22

• ETS ROUBALLAY Serge
Chemery (41)

02 54 71 82 19

• DMS 41
Pontlevoy (41)

02 54 71 26 82

• ONZAIN Agricole
Fougeres / Bievre (41)

02 54 20 24 34