

Prévention des risques liés au gaz carbonique

En vinification, la fermentation du moût engendre la formation de dioxyde de carbone (CO₂). Ce gaz étant plus lourd que l'air, il a tendance à s'accumuler dans les parties basses et dans les espaces confinés. Le CO₂ est dangereux car il peut remplacer l'oxygène de l'air, ce qui crée des grands risques d'asphyxie.

Un taux de CO₂ inférieur à 3%

Dans tous les cas il est nécessaire de vérifier l'absence de risque d'intoxication avant de pénétrer dans les locaux et au cours du travail en s'assurant que la concentration en CO₂ est inférieure à 3% et que la concentration en oxygène est supérieure à 19%, ce à l'aide de détecteurs fixes ou portables.

La ventilation

La ventilation généralisée peut se décomposer en deux grandes catégories :

- **la captation du CO₂ à chaque point de production**
- **la ventilation générale de dilution**

À défaut de mise en place d'une ventilation par captage ou en complément de celle-ci, il est nécessaire de recourir à la ventilation générale qui opère par dilution du CO₂.

La ventilation naturelle ne suffit jamais



La ventilation naturelle n'est pas maîtrisable. Selon le temps (temps bas, direction du vent, température...), les mouvements d'air à l'intérieur de la cave peuvent totalement s'inverser ou s'annuler. C'est pour cela que même si elle joue un rôle de dépollution, il n'est pas question de lui accorder toute confiance.

N'oubliez pas la ventilation des espaces confinés lors des opérations de pigeage, décuvage, nettoyage des cuves

La prévention du risque CO₂ en vinification passe par :

- une évaluation du risque selon les différentes phases de travail
- la mise en place de mesures techniques de ventilation et de détection adaptées à chaque configuration
- la formation et l'information du personnel : procédures d'interventions, consignes de sécurité, affichage
- l'organisation des secours
-

Contacts : CRMSA Bourgogne – Santé sécurité au travail
Tél. : 03.80.63.23.50