

# LE CO<sub>2</sub>, IDÉES REÇUES

1

« Le CO<sub>2</sub>, on le sent, ça pique les yeux et le nez »

Réponse : **FAUX**

Le CO<sub>2</sub> est imperceptible, c'est une gaz inodore et incolore. Ce que l'on ressent, ce sont les produits issus de la fermentation du vin

2

« Je vais sentir les premiers signes de malaise, j'aurai le temps de quitter la zone de danger »

Réponse : **FAUX**

A partir d'un certain seuil de CO<sub>2</sub>, la perte de connaissance est instantanée

3

« Le test de la bougie ou du briquet est infallible. Si la flamme reste allumée c'est qu'il y a assez d'oxygène pour respirer »

Réponse : **FAUX**

Ce n'est pas le manque d'oxygène qui tue, c'est l'excès de CO<sub>2</sub> !

## Il n'a ni couleur, ni odeur, mais il peut tuer en quelques minutes.

Ce gaz, c'est le CO<sub>2</sub>, coproduit de la fermentation alcoolique. On compte plusieurs décès et intoxications ces dernières années dus au CO<sub>2</sub>. Aucune région n'est épargnée. Les phases à risque majeur d'intoxication dans les caves sont : **la vinification, le décuvage et le nettoyage des cuves.**

Pour ces motifs, la Fédération des Associations Viticoles, la MSA Berry-Touraine et la DREETS Centre-Val de Loire souhaitent attirer votre attention sur vos moyens d'actions, en tant qu'employeur, pour prévenir ce risque mortel.



**La méthode de la bougie ou du briquet, utilisée par de nombreux vignerons est à proscrire !** En effet, la flamme peut continuer à brûler malgré un taux toxique ou mortel de CO<sub>2</sub>.

**Seuls les détecteurs vous permettront de mesurer la présence fiable de CO<sub>2</sub>.**

Les mesures préventives (captage à la source, ventilation, détection) restent les plus efficaces pour lutter contre ce risque. Il vous revient de veiller à leur mise en place et de former vos salariés.

Pour vous aider dans cette démarche, nous vous proposons :

- une **affiche** à exposer dans vos locaux
- un **dépliant** à communiquer à vos salariés

Pour aller plus loin, consultez le livret « **les mots clés du CO<sub>2</sub>** » et visionnez les films « **Viti-vini chimie** » qui abordent les principaux risques chimiques en cave et le court métrage de sensibilisation « **CO<sub>2</sub> : le tabou des vignerons** », en cliquant sur [ce lien](#).

Nous restons à votre disposition pour tout besoin de précision à ce sujet.

Fédération des Associations Viticoles d'Indre-et-Loire et de la Sarthe : fav3772@gmail.com

MSA Berry-Touraine : contactprp.blf@berry-touraine.msa.fr

DREETS Centre-Val de Loire : dreets-cvl.polet-agriculture@dreets.gouv.fr