



ERGONOMIE

HOMMES ET TECHNOLOGIES : LE BON ÉQUILIBRE

L'ERGONOMIE DANS LES BÂTIMENTS VINICOLES : PERFORMANCE ET MOTIVATION

L'ergonomie consiste à adapter le travail, les outils et l'environnement à l'homme, et non l'inverse. Sa prise en compte dans la conception et l'aménagement des installations vinicoles permet des gains de confort, sécurité et efficacité...



Fluidité du site

À l'échelle d'un site ou d'une installation de vinification, l'ergonomie réside dans l'organisation des flux. Les questions à se poser sont les suivantes : Ai-je des croisements de flux ? Sont-ils saisonniers ou permanents ? Comment puis-je les éviter ? La réflexion portée sur cette thématique peut conduire à intervertir les fonctions de bâtiments existants, ou à repenser leur aménagement. Elle impacte directement la sécurité et la productivité du site.

Optimisation du bâti

On peut améliorer l'ergonomie d'un local en jouant sur différentes propriétés de celui-ci : éclairage - lumière naturelle/niveau d'éclairage, ambiance intérieure - température/hygrométrie/vitesse d'air, types de revêtements - nettoyabilité/glissance.

Quel que soit le local (cuvée, distillerie, chai, mise en bouteille...), l'optimisation de son ergonomie est capitale pour assurer le confort des opérateurs, et redonner du pep à vos équipes !

Ergonomie des équipements

La qualité d'un équipement est-elle seulement liée à ses propriétés techniques ? Que ce soit dans le positionnement des vannes, ou dans le côté intuitif de ses commandes, l'ergonomie d'un équipement doit être réfléchi et optimisé. Autant les marges de manœuvres sont réduites sur des équipements déjà installés, autant lors d'un investissement neuf il est essentiel de se faire accompagner. Nombre d'erreurs peuvent être évitées par un appel d'offre bien pensé.

Pour votre performance comme pour vos équipes, remplacez l'humain au cœur de la conception : pensez ergonomique !

En Bref :

L'ergonomie doit s'envisager à toutes les étapes de la construction ou de la rénovation d'un bâtiment vinicole.

Pour performer votre installation et offrir des conditions de travail optimales à vos équipes, trois échelles complémentaires sont à prendre en compte conjointement : flux / locaux / équipements.

LES CONTRIBUTEURS :



Pierre Vital
EDEIS

#ingénierie
#bureau d'étude
#maîtrise d'œuvre
#process

PIERRE.VITAL@EDEIS.COM



Thierry Archereau
DONI D

#conseil
#formation
#accompagnement distillation,
vieillesse, dégustation

T.ARCHEREAU@ORANGE.FR