



Avivaagri

L'assurance des exploitants agricoles

ÉDITO

Mettez vos récoltes vraiment à l'abri

Pour la plupart d'entre-vous, les récoltes sont terminées et stockées en sécurité. Pourtant, il ne faut pas pour autant relâcher votre vigilance. Le stockage est une période particulièrement sensible et importante, qui parfois vire à la catastrophe. Incendie, rongeurs, insectes, conditions climatiques, vols... Autant de causes qui peuvent être à l'origine de pertes considérables.

C'est pourquoi nous avons tenu à consacrer ce numéro à ce sujet délicat et trop souvent d'actualité. Dans cet ordre d'idée, notre invité du trimestre vous fait découvrir la thermonébulisation et vous en présente

les principaux avantages, ainsi que les précautions à prendre en cours d'utilisation. Quant au dossier, il vous offre un panorama des différentes formes de

stockage du vin, les accidents qui peuvent en découler mais aussi les solutions à mettre en place pour y faire face.

Fidèle à sa vocation, Aviva est là pour vous informer sur les risques encourus dans le cadre de vos activités et pour vous aider à vous protéger au mieux de vos intérêts. Car pour éviter que le fruit d'une année de travail ne parte en fumée, mieux vaut prévenir... que guérir !

Votre agent Aviva ■

www.aviva-assurances.com



DOSSIER

Viticulture

Bonifiez le fruit de votre travail

Les vendanges effectuées, il faut désormais se tourner vers la vinification, l'élevage et la mise en bouteille du vin. Des étapes où la plus grande prudence s'impose, pour ne pas anéantir, en quelques minutes, des mois voire des années d'efforts...

Jeudi 14 août, peu avant 20 heures... Un incendie se déclare dans les installations du château Haut-Canteloup à Saint-Christoly du Médoc (33). Les dégâts matériels sont importants (toiture du chai très endommagée, vendangeuse détruite, etc.) mais

les dix-huit cuves de vinification ne semblent pas avoir été touchées. Fort heureusement ! Sept d'entre elles contenaient 1 500 hectolitres de vin rouge du millésime 2002.

« *Qu'il soit stocké dans des cuves en inox ou en béton, thermo-régulées ou non, le vin n'est >>*

Sommaire

➤ Prévention

Des stages de conduite pour vos enfants.

➤ Stockage

La thermonébulisation pour les pommes de terre.

aujourd'hui
Abeille se dit

AVIVA



Pour les viticulteurs commercialisant directement leur vin, la garantie « bris accidentel de bouteille » est une sage précaution.

>>> jamais à l'abri d'un accident, de quelque nature qu'il soit, précise M. Bouquey, viticulteur à Saint-Emilion (33) *et ce, à tous les stades de son élaboration, de l'entrée du raisin en cave, jusqu'à la mise en bouteille. Le risque zéro n'existe pas !* »

Protégez-vous contre le coulage...

Il faut dire qu'entre ces deux étapes, de nombreuses opérations vont être effectuées et contrôlées par les cavistes et les maîtres de chai. À commencer, bien entendu, par la vinification (transformation du jus de raisin en vin). L'un des accidents les plus fréquents lors de ces opérations de transformation est le coulage. Une simple trappe à vendange mal serrée peut tout de suite avoir des conséquences dramatiques. C'est d'ailleurs pourquoi une garantie coulage est incluse dans le contrat de base proposé par Aviva. « Pour autant, il peut s'avérer très judicieux de renforcer sa protection contre ce type de sinistre, indique Joël Saint-Marc, agent Aviva à La Réole (33), en l'occurrence, en optant pour une

garantie coulage étendue à la manipulation ! » En effet, les opérations de filtration, remontage, soutirage ou encore clarification qui jalonnent la fabrication d'un vin, nécessitent un grand savoir-faire mais aussi de nombreuses manipulations. Il suffit parfois d'un rien, un tuyau mal branché, pour que le passage du vin d'une cuve à une autre se transforme en « marée rouge ». Un incident qui peut également se produire lorsque le vin est placé en fût de chêne pour vieillir et se bonifier.

...et la casse !

Autre opération à risque : la mise en bouteille et le stockage qui s'en suit ! Une bouteille qui se brise et c'est tout une pile qui peut s'effondrer comme un château de cartes. De la même façon, la chute d'une palette ou un incident lors de l'étiquetage des bouteilles peuvent être à l'origine de pertes financières importantes. D'où l'intérêt de la garantie bris accidentel de bouteille, « notamment pour les viticulteurs qui commercialisent directement leurs

La garantie vieillissement

Certains vins se bonifient avec le temps et prennent de plus en plus de valeur à mesure que les années passent. C'est pourquoi Aviva a mis en place une garantie vieillissement. Celle-ci vous permet d'être remboursé sur la base du prix qu'aurait eu votre vin lors de sa commercialisation. Un plus pour tous les viticulteurs qui font vieillir leur vin en fûts de chêne par exemple. À noter que le vieillissement est une donnée qu'Aviva a toujours prise en compte dans ses indemnisations. En effet, quoi qu'il arrive, celles-ci sont calculées sur la valeur catalogue du vin (prix de vente au détail).

vins », précise Joël Saint-Marc. À noter, d'ailleurs, que cette garantie est valable pour tous les petits contenants, tonnelets et cubis compris.

Sans oublier le vol

Un mot enfin sur un sinistre qui n'a plus rien d'accidentel mais qui s'avère tout aussi préjudiciable : le vol. Là encore, mieux vaut mettre toutes les garanties de votre côté. Chez Aviva, votre contrat de base vous protège déjà, mais vous pouvez aussi envisager de souscrire une extension de garantie qui vous mettra à l'abri des vols commis directement dans les cuves, à l'intérieur comme à l'extérieur du chai. Certes, aussi efficaces et indispensables soient-elles, ces précautions et garanties ne vous mettent pas à l'abri d'un accident. Car comme tout stockage, celui du vin présente des risques. Néanmoins, elles ont le mérite de vous permettre d'effectuer cette opération et les manipulations avec une certaine tranquillité d'esprit. ■

ZOOM

La marche à suivre

Que faire si un sinistre endommage votre chai et détruit une partie de votre production ? Tout d'abord, prévenir immédiatement le service des Douanes compétent. En effet, cette administration intervient à tous les stades de la filière vinicole, du contrôle des plantations à la circulation et à la commercialisation des vins. Elle est donc également chargée de contrôler les déclarations de récolte, de production et de stock, notamment par le biais du casier viticole, instrument de base pour suivre le potentiel foncier et de production des 170 000 entreprises viti et vinicoles. Ensuite, faites parvenir

vos déclarations de sinistre à votre assureur (au plus tard dans les 5 jours), par lettre recommandée. N'oubliez pas de joindre à votre courrier, la copie de votre déclaration aux Douanes. Aviva mandatera alors un expert pour constater l'étendue des dégâts. En attendant son passage, il est préférable de laisser les lieux « en l'état », dans la mesure du possible. Renseignements douaniers : 0 825 36 82 63 (0,15 €/mn)

Prélevement en cours de fermentation du vin pour en suivre et contrôler son évolution.



Aviva propose de nouveaux services pour votre sécurité



Appréciation des distances de freinage sur circuit.

• En test : des stages de conduite pour vos enfants !

En partenariat avec Sifa Prévention, des journées de conduite automobile sont proposées par certains agents aux jeunes conducteurs dont les parents sont assurés en flotte agricole auprès d'Aviva. Ces stages d'une journée, offrent au jeune conducteur une meilleure appréhension des risques tels que l'excès de vitesse ou le comportement au volant.

Au programme :

- un audit de conduite, avec analyse et commentaires de chaque stagiaire,
- un débat sur le thème : « avoir une culture sécurité routière ».

Coté pratique, les principes de conduite préventive sont mis en application par une démonstration à bord d'un monospace. Les stagiaires circulent ensuite sur circuit où ils peuvent apprécier les distances de freinage, l'éclairage et le rôle des pneumatiques.

Enfin, la projection d'un film « freinage et anticipation », suivie d'un débat clôture le stage.

Des avantages sur les cotisations des participants sont à l'étude pour qu'ils gagnent en assurance !

• Retrouvez la prévention en ligne

D'ici la fin de l'année, un espace dédié à la prévention flotte sera disponible sur le site <http://www.aviva-assurances.com>.

Vous pourrez y découvrir :

- des conseils pratiques allant de l'évaluation de vos risques aux conseils juridiques,
- des conseils pour mieux vous protéger, réduire vos coûts directs et indirects liés aux accidents et surtout, les prévenir...
- des simulations de cas d'accident et des tests pour déterminer sa responsabilité,
- des exemples pour bien remplir le document unique ou le constat amiable.

Révisions pour tous

Vous pouvez, dès à présent, réviser votre code de la route en ligne en vous connectant sur :

www.aviva-prevention.com

Contactez : pascale_fidji@aviva.fr si vous avez des suggestions pour étoffer la rubrique flotte agricole sur le site.

► Une assurance contre les pertes d'exploitation

Un incendie, une tempête peuvent désorganiser votre activité, voire l'interrompre provisoirement et provoquer un manque à gagner qui menace la pérennité de votre exploitation. Car pendant ce temps, vos charges fixes continuent à courir. Afin de vous aider à surmonter ces moments difficiles, Aviva propose une nouvelle garantie **Perte d'exploitation** dans son contrat multirisques exploitation Agriter. Après estimation du dommage et de ses conséquences économiques, Aviva, avec l'aide de ses experts, vous accompagne pour prendre les mesures nécessaires à la reprise de votre activité en finançant la perte de marge brute assurée et en remboursant les frais supplémentaires engagés. Objectif : vous permettre de retrouver une situation similaire à celle qui aurait été la vôtre s'il n'y avait pas eu ce sinistre le plus vite possible et dans les meilleures conditions.

Pour en savoir plus sur l'assurance « pertes d'exploitation », contactez votre agent Aviva.

► Rendez-vous au salon

Les agents vous donnent rendez-vous sur le stand Aviva lors du **Salon SITEVI**, du 25 au 27 novembre 2003 à Montpellier (34)

Assurer aussi bien votre exploitation que votre famille ?

Oui !

Nous assurons aussi bien les deux !

Des garanties toujours plus complètes
 Aviva couvre toute l'exploitation agricole. Et Aviva assure et couvre l'ensemble de vos risques, et tient compte des spécificités de votre activité. Avec l'offre globale "dommages & personnes" qui gère au qu'il vente... votre famille est à l'abri et votre exploitation assurée !

AVIVA

Pour en savoir plus sur l'offre globale « dommages & personnes », contactez votre agent Aviva.



Pommes de terre

Conservation et thermonébulisation

La conservation est une phase critique pour les pommes de terre. La thermonébulisation est une des solutions utilisées pour protéger les produits stockés. Explications avec Thierry Fourmet, Responsable qualité et service 3D à la Camda.

Qu'est-ce que la thermonébulisation ?

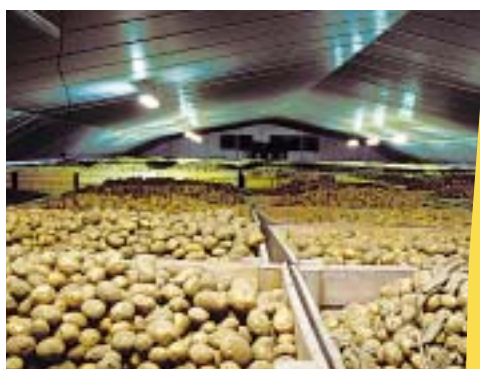
Thierry Fourmet : La thermonébulisation (ou nébulisation à chaud) consiste à mettre un produit – en l'occurrence des antigermes pour la pomme de terre – en suspension dans l'air d'un bâtiment de stockage, afin de maintenir le bon état sanitaire des tubercules et de limiter au maximum la germination.

Concrètement, comment pratique-t-on ?

T. F. : La thermonébulisation repose sur le principe d'une production de brouillard à partir de produits aérosols liquides. Ces générateurs de brouillard fonctionnent sur le principe de la turbine d'avion. Ainsi, l'antigermes est injecté sur un flux d'air chaud émis par le thermonébulisateur, afin d'obtenir un nuage de particules très fines de produit actif. Le brouillard se dépose et peut être recyclé par le système de ventilation.

Quels sont les principaux avantages de cette technique de traitement et de conservation ?

T. F. : L'intérêt principal est d'appliquer le traitement à la période choisie, en fonction des



Un brouillard antigermes déposé sur les tubercules permet leur conservation pendant la durée du stockage.

durées de stockage prévues (celles-ci pouvant dépasser les 8 mois pour les pommes de terre) et de manière progressive. De plus, cette technique s'utilise après séchage et cicatrisation des tubercules, contrairement au poudrage et à la pulvérisation qui se font immédiatement après la récolte et en une seule fois. Cela permet d'éviter les problèmes liés à une application trop précoce – notamment lorsque la cicatrisation n'est pas encore faite – et les risques de brûlures. Autant d'événements qui déprécient le produit !

Est-ce un procédé récent ?

T. F. : Cela fait une quinzaine d'années que la thermonébulisation est utilisée et aujourd'hui, c'est une technique parfaitement maîtrisée qui répond parfaitement aux exigences des acheteurs. Il faut savoir que pour limiter la germination, les pommes de terre sont également conservées à faible température (entre 4 et 8 °C). Mais la pomme de terre a un seuil de tolérance au froid. Ainsi, plus on descend la température (au-dessous de 4 °C), plus on déprécie la qualité et l'aptitude à la transformation du produit, en provoquant ce qu'on appelle « le sucrage à froid ». Résultat : la pomme de terre devient plus sucrée et prend une coloration noirâtre à la cuisson.

Quelles précautions faut-il prendre ?

Pour limiter les risques d'incendie, non négligeables lors de l'opération de thermonébulisation, il est préférable de tester au préalable le thermonébulisateur « à l'eau », pour détecter les éventuels dysfonctionnements de l'appareil. Il est également essentiel d'avoir un extincteur à portée de main en cas de problème et donc de rester près de l'appareil lors de l'opération. Il est donc fortement recommandé de faire appel à une société spécialisée dans ce procédé qui maîtrise le matériel et son utilisation et qui respecte les mesures d'hygiène et de sécurité liées aux produits de thermonébulisation.



La Camda contre les parasites

La Camda est spécialisée dans le domaine de l'hygiène 3D et plus particulièrement dans la dératisation (plus de 500 municipalités et près de 1 000 entreprises et particuliers lui font confiance). Certifiée ISO 9002 depuis septembre 2000, la Camda réalise également des opérations de désinfection et de désinsectisation. Elle désinfecte des bâtiments agricoles, soit en préventif (désinfection de poulaillers industriels ou stockage de pommes de terre), soit en curatif. La Camda fabrique 80 % des produits qu'elle utilise dont la totalité a été testée et homologuée par le ministère de l'Agriculture.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site www.la-camda.com



Société Anonyme d'Assurances Incendie et Risque Divers. Entreprise régie par le Code des Assurances
Capital social : 163 932 160 euros entièrement versés - 306 522 665 R.C.S. Paris
Siège social : 52, rue de la Victoire 75455 Paris Cedex 09
www.aviva-assurances.com

- Directeur de la publication : Serge Battistelli
- Rédactrice en chef : Marielle Gruau
 - Coordination : Pascale Fidji
 - Ont collaboré à ce numéro : Sophie Brabant, Barbara Lemonnier, Daniel Sauce, Marc Thisquen, Jean-Jacques Bouquey Philippe Kuntzmann
- Conception et réalisation : eurokapi
 - Crédits photos : Aviva, Getty images, Patrick Forget, REA, DR
 - ISSN en cours.