



# Travail au couteau

## Comment prévenir les TMS ?

PréventiCoupe



Bien couper pour mieux travailler

01

Travail au couteau : comment prévenir les TMS ?

03

La démarche

04

Les étapes

# TRAVAIL AU COUTEAU : COMMENT PRÉVENIR LES TMS ?



Le travail au couteau est au cœur des métiers de l'agroalimentaire. Malgré une évolution des process et des outils de production, le couteau reste néanmoins l'outil de travail le plus répandu. Il sert à de nombreuses opérations : désosser, parer, piécer, éviscérer, saigner... Il assure l'efficacité même du travail. Pour qu'un couteau assure sa fonction essentielle - couper - il faut l'entretenir et faire en sorte de conserver une bonne qualité de coupe tout au long de la journée de travail.

Travailler avec un couteau, qui **coupe mal** ou **ne coupe plus**, peut favoriser l'apparition des TMS (le salarié force, fatigue, s'énerve), mais également avoir un impact sur la **qualité de coupe** et sur la qualité du **produit** (précision du geste, aspect de la viande, poisson) et de la productivité (rendement matière) au poste de travail.

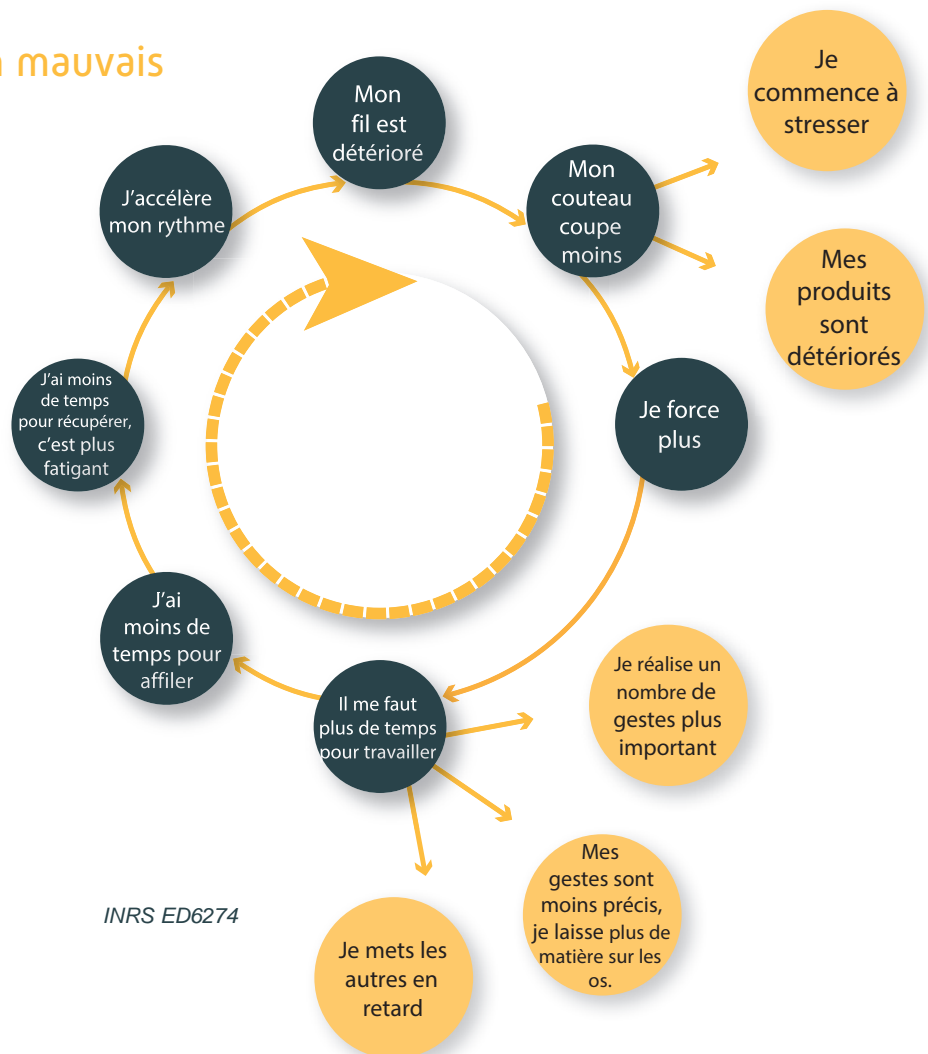
Afin d'appréhender le pouvoir de coupe dans sa globalité, cette démarche doit associer tous les acteurs de l'entreprise.

## Les conséquences d'un mauvais Affûtage / Affilage :

### Qu'est-ce que l'affûtage et l'affilage ?

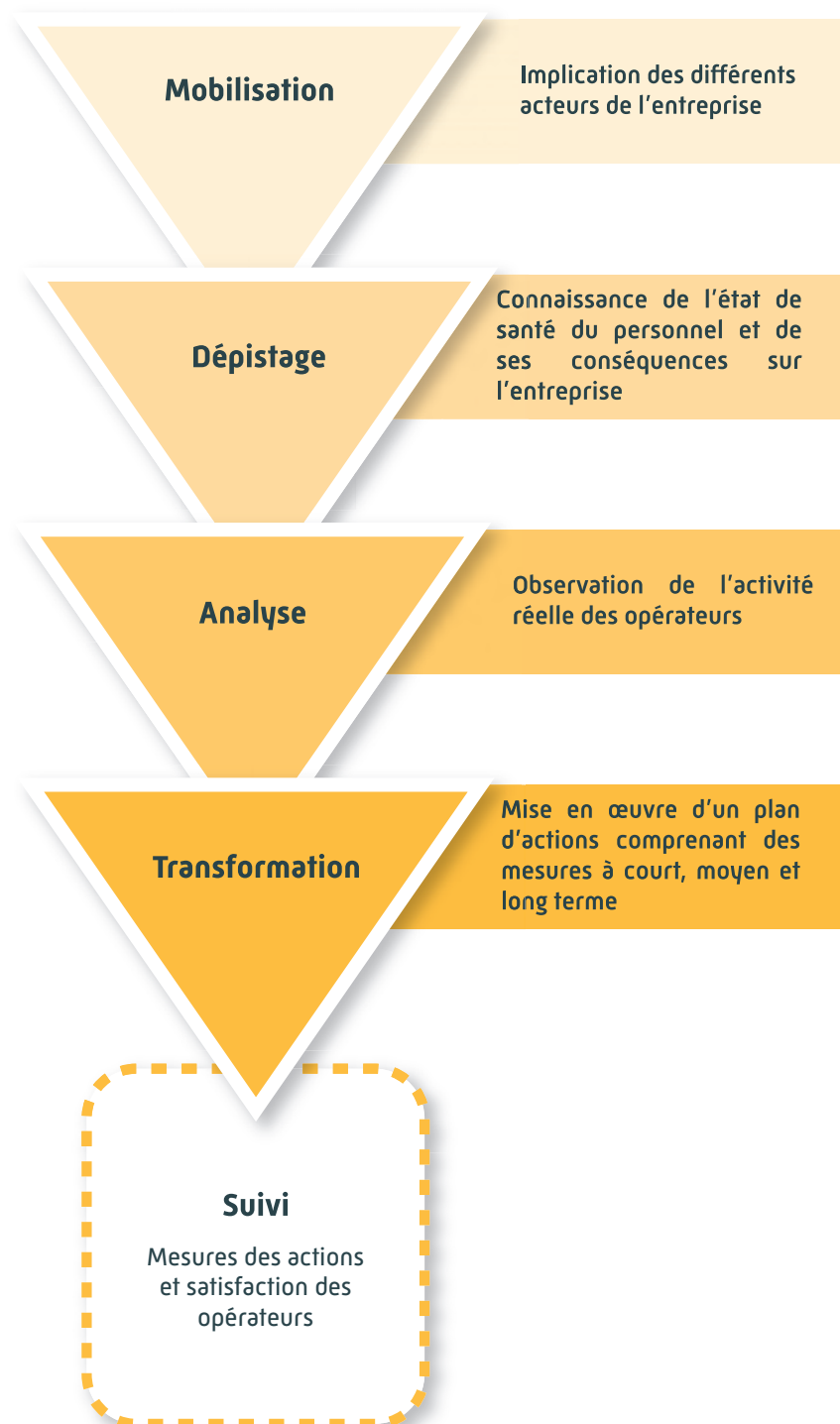
**Affûter** c'est rénover la lame. C'est-à-dire, amincir la lame, réaliser le taillant, éliminer le morfil, polir, former le fil et donc au final, donner l'angle du taillant.

**Affiler** c'est entretenir son fil, c'est-à-dire restituer le pouvoir de coupe à l'aide d'un fusil ou d'un affileur à broches croisées.



INRS ED6274

**Prévenir les TMS**, c'est identifier, connaître et maîtriser les risques pour transformer durablement les conditions de travail.



## LA DÉMARCHE

Intégrée à la démarche de prévention des TMS, PréventiCoupe se focalise sur l'outil de travail... le couteau et son pouvoir de coupe.

PréventiCoupe est une solution clé en main pour optimiser le pouvoir de coupe du couteau dans votre entreprise.

L'entreprise doit accompagner l'ensemble du processus, notamment en portant un regard critique sur :

- ▶ Les aménagements
- ▶ L'organisation du travail
- ▶ La gestion du circuit des couteaux
- ▶ Les règles déterminant le choix et l'achat du matériel
- ▶ Les méthodes de nettoyage et de désinfection du matériel



**Une attention particulière  
devra être portée  
sur :**

■ La conduite de la démarche : pilote, groupe de travail...

■ La méthodologie mise en œuvre

■ La communication interne

■ Les moyens alloués : temps, outils utilisés...

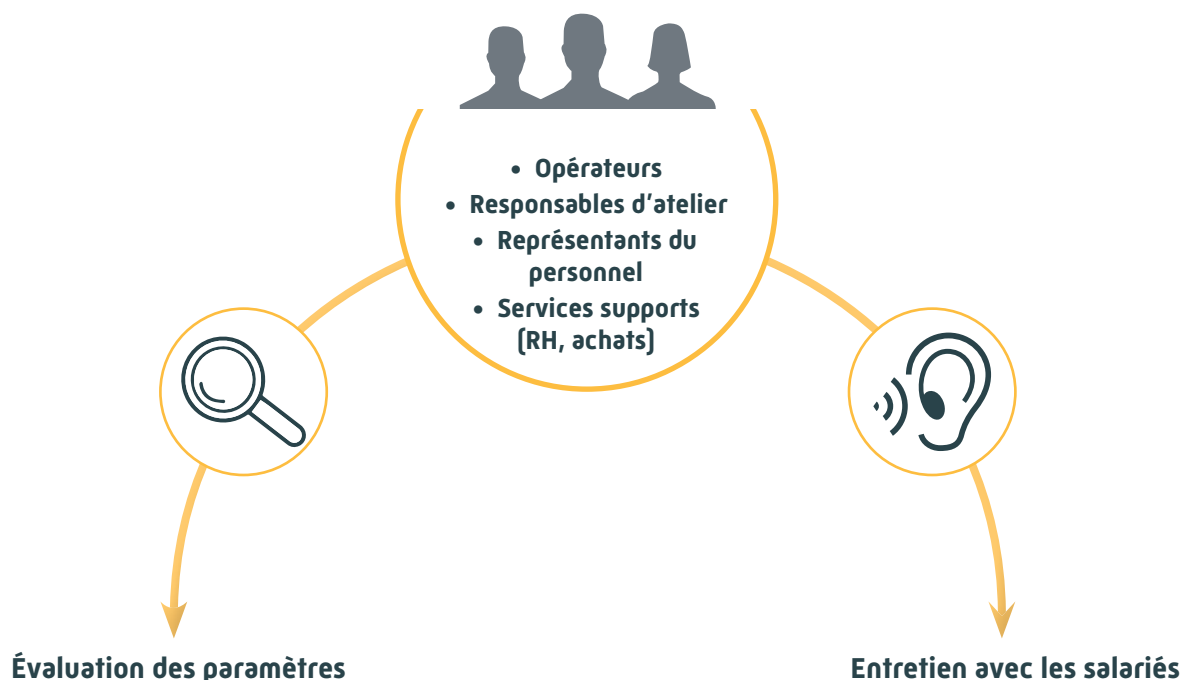
■ La formation des différents acteurs

■ L'évaluation au poste de travail

# LES ÉTAPES

## 1. Le diagnostic

### Création d'un groupe de travail



Il s'agit de réaliser un état des lieux comprenant une étude de la globalité des paramètres influençant le pouvoir de coupe du couteau. Ceci, en y associant tous les acteurs de l'entreprise. Cette étape permet de comprendre la situation initiale pour ensuite dégager des solutions.

#### ► Entretien avec les salariés, animation de groupe de travail

#### ► Différents domaines d'évaluation :

- Achat des couteaux et des équipements d'affilage et d'affûtage
- Rénovation et entretien du pouvoir de coupe
- Maintenance et suivi des équipements
- Nettoyage, transport et stockage des couteaux
- Savoir-faire des salariés

#### ► Grille d'autodiagnostic :

La grille d'autodiagnostic vous permet d'évaluer les différents paramètres influençant le pouvoir de coupe dans votre entreprise.

Retrouvez-la dans ce pack ou connectez-vous afin de remplir la version interactive :

Recherchez «PréventiCoupe»  
dans votre moteur de  
recherche

Cliquez sur  
« Grille d'auto-diagnostic »

Sélectionnez vos réponses

Consultez vos résultats

## 2. La formation Affûtage / Affilage



2 à 6 stagiaires



Durée : 7 heures

Cette formation est animée par des organismes référencés par le réseau Assurance Maladie (retrouvez la liste complète dans ce pack).

**Ce dispositif est proposé à toutes les entreprises agroalimentaires, quelle que soit leur taille et répond à plusieurs objectifs :**



• **Former des salariés et/ou des référents** capables d'accompagner la démarche PréventiCoupe dans l'entreprise en questionnant les dimensions techniques, organisationnelles et humaines.



• **Participer à l'efficience de production** en améliorant les conditions et l'organisation du travail au couteau, notamment les opérations d'affûtage et d'affilage.

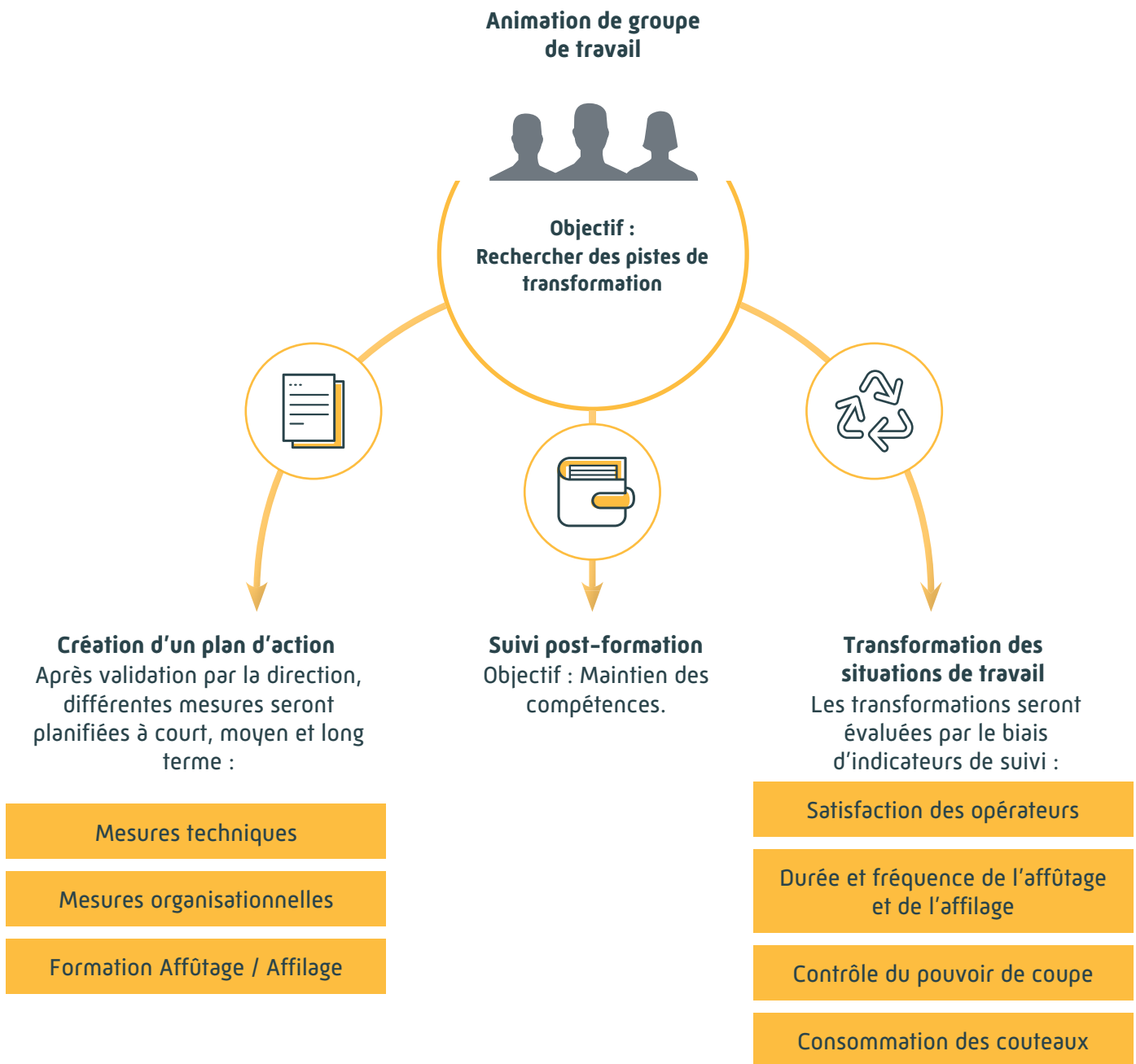


• **Professionaliser les salariés** en charge de ces opérations.



• **Garantir et harmoniser les messages et méthodes** transmises lors de ces formations.

### 3. L'accompagnement



Contact :  
drpformation@carsat-bretagne.fr



Découvrez notre démarche en vidéo : <https://vimeo.com/248456300>