



Concevoir pour prévenir 5 entreprises de l'agro-alimentaire distinguées au Cfia

Communiqué de presse	page 3
La conception ou le réaménagement d'une situation de travail	page 4
« Inn Situ - Concevoir pour prévenir » : une distinction	page 5
L'entreprise Farmor	page 6
L'entreprise Sveltic	page 7
L'entreprise Les ateliers du goût	page 8
L'entreprise Mademoiselle Desserts	page 9
L'entreprise Le Coz Marée	page 10



Une distinction

La conception ou le réaménagement d'une situation de travail : une démarche qui intègre la santé et la sécurité

Un projet de conception ou de réaménagement d'une situation de travail est une phase importante pour une entreprise. En effet, c'est l'opportunité d'impliquer ses collaborateurs en adoptant une démarche participative et itérative afin de concevoir des situations de travail adaptées.

Forts de leurs connaissances et compétences, les préventeurs de la Carsat Bretagne accompagnent les entreprises qui souhaitent s'investir dans la santé et la sécurité de leurs salariés. Concevoir ou réaménager un atelier ou une ligne de production, des situations de travail, des équipements de travail ou encore repenser l'organisation et le management peut nécessiter une approche projet et des appuis externes.

Lorsque le projet est réussi et répond aux attentes et besoins de l'entreprise, celle-ci gagne également en performance.

« Inn Situ - Concevoir pour prévenir » : une distinction

En 2018, la Carsat Bretagne lance une nouvelle distinction : « Inn Situ, Concevoir pour prévenir ». Cette distinction valorise les entreprises engagées dans la prévention des accidents et des maladies professionnelles. Ces récompenses visent à faire connaître des aménagements de situations de travail réussis, des innovations ou évolutions technologiques en termes de prévention, transférables à d'autres entreprises. Les distinctions ont été créées dans l'objectif de capitalisation et de déploiement vers un maximum d'entreprises.

Les cinq entreprises distinguées

L'entreprise Farmor est spécialiste de la préparation de produits élaborés, frais ou surgelés, principalement à base de volailles et de fromage. Dans le cadre de son projet d'amélioration des conditions de travail et de diminution de la pénibilité aux postes, l'entreprise a été distinguée pour son travail sur les postes de tri.

L'entreprise Sveltic élabore et produit des plats cuisinés frais ou surgelés à destination de la grande distribution pour l'enseigne Agromousquetaires. La structure est distinguée pour avoir repensé son activité de pesée et de dosage.

L'entreprise Les ateliers du goût est spécialiste de la transformation et de la conservation de la viande et du poisson. Celle-ci est investie depuis de nombreuses années dans la prévention des troubles musculo-squelettiques. La distinction concerne le poste « Lavage atelier cuit ».

Mademoiselle Desserts est un expert dans la préparation de desserts et de tartes, frais ou surgelés. La distinction est attribuée pour l'intégration de la prévention des risques pour le poste de travail « dépotage matières premières sas Biscuits ».

Le Coz Marée commercialise des produits de la mer. L'entreprise a repensé son poste de glaçage en l'automatisant. Les manutentions manuelles ont ainsi été supprimées.

La conception ou le réaménagement d'une situation de travail :

Une démarche qui intègre la santé et la sécurité

Un projet de conception ou de réaménagement d'une situation de travail est une phase importante pour une entreprise. En effet, c'est l'opportunité d'impliquer ses collaborateurs en adoptant une démarche participative et itérative afin de concevoir des situations de travail adaptées.

Forts de leurs connaissances et compétences, les préventeurs de la Carsat Bretagne accompagnent les entreprises qui souhaitent s'investir dans la santé et la sécurité de leurs salariés. Concevoir ou réaménager un atelier ou une ligne de production, des situations de travail, des équipements de travail ou encore repenser l'organisation et le management peut nécessiter une approche projet et des appuis externes.

Lorsque le projet est réussi et répond aux attentes et besoins de l'entreprise, celle-ci gagne également en performance.

La conception ou le réaménagement d'une situation de travail est une étape importante ...

Pour réussir le projet, la démarche doit être participative et pluridisciplinaire (chef d'entreprise, salariés, maître d'œuvre, coordonnateur, médecin du travail, préventeurs). La création d'un groupe projet pour identifier et comprendre le travail réel et futur, enrichir les attendus du projet, effectuer une analyse permettra d'orienter les choix.

Cette démarche est une approche itérative, qui s'autorise à revenir sur des choix antérieurs sans perdre de vue les objectifs initiaux. Enfin, elle apporte une vision globale qui permet à chaque étape de concilier le respect du budget et des délais, la santé et sécurité des salariés, la productivité, les performances et l'environnement de travail.

Les étapes du projet

La première phase consiste à réaliser une analyse exhaustive de l'existant et de l'activité de travail afin d'envisager les futurs changements techniques et organisationnels.

Ce temps de préparation est un investissement nécessaire, déterminant pour répondre aux objectifs de qualité et de productivité fixés par l'employeur. Mais pour les atteindre, il est indispensable d'y intégrer le critère de la sécurité et la santé au travail.

Ainsi, le travail réel, son intensité (rythmes et cadences) et l'organisation doivent également être intégrés dans le projet de conception ou de réaménagement de la situation de travail.



Une distinction

Prévenir les accidents du travail et maladies professionnelles est un investissement.

Inn Situ, pourquoi ?

En 2018, la Carsat Bretagne lance une nouvelle distinction : « Inn Situ, Concevoir pour prévenir ». Cette distinction valorise les entreprises engagées dans la prévention des accidents et des maladies professionnelles. Ces récompenses visent à faire connaître des aménagements de situations de travail réussis, des innovations ou évolutions technologiques en termes de prévention, transférables à d'autres entreprises. Les distinctions ont été créées dans l'objectif de capitalisation et de déploiement vers un maximum d'entreprises.

Inn Situ, une distinction

La distinction Inn Situ est décernée aux entreprises pour promouvoir un projet exemplaire, novateur, transférable, intégrant la prévention des risques professionnels. C'est une reconnaissance et une valorisation de l'engagement de l'entreprise en sécurité et santé au travail.

L'entreprise Farmor

L'entreprise Farmor, localisée à Saint-Agathon dans les Côtes-d'Armor, est spécialisée dans la préparation de produits élaborés, frais et surgelés, principalement à base de volailles et de fromage. La structure fournit les grandes chaînes de restauration rapide ainsi que les restaurants hors domicile.

En 2017, dans le cadre de son projet d'amélioration des conditions de travail et de diminution de la pénibilité des postes, l'entreprise a souhaité améliorer ses postes de tri.

La volonté du dirigeant était de placer la santé et la sécurité au cœur de la situation de travail.

Les préventeurs de la Carsat Bretagne ont accompagné techniquement et financièrement ce projet. Les salariés de l'entreprise ont été impliqués dans la conduite du projet et la démarche itérative avec le constructeur a été appréciée.

La prévention des troubles musculo-squelettiques et des manutentions manuelles a été intégrée. L'amélioration de ce poste de travail a permis le traitement du bruit, des vibrations et un meilleur confort thermique.

Avec cette nouvelle réalisation, les salariés de l'entreprise Farmor bénéficient de postes sécurisés et le confort au travail a été amélioré.

L'entreprise Sveltic

L'entreprise Sveltic élabore et produit des plats cuisinés frais ou surgelés pour la grande distribution pour l'enseigne Agromousquetaires à Laillé en Ille-et-Vilaine. En 2017, l'entreprise a repensé son activité de pesée et a intégré la prévention des risques professionnels dans ce projet.

En amont, un diagnostic d'entreprise impliquant la participation des salariés a été réalisé sur l'activité de pesée. Les compétences des équipes ainsi que l'expertise apportée par les acteurs du projet avec le soutien du Centre Interrégional de Mesures Physiques de l'Ouest (CIMPO) et du Pôle Ergonomie-Formation (PERF) ont permis de mener le projet de re-conception du local et des situations de travail.

L'installation de systèmes de pesée automatique pour les volumes des matières premières les plus importantes ainsi que le conditionnement en big-bag ont amélioré le confort de travail des collaborateurs. Ce nouvel espace comprend un chariot de transfert sur-mesure pour l'approvisionnement en matières premières, ainsi que d'un support mobile sur rail pour la pesée des huiles.

La modification de la gestion des stocks, avec notamment la création d'un stock tampon des produits entamés, a été réalisée pour permettre une meilleure traçabilité des produits. Le confort thermique a été amélioré pour cette activité.

La situation de travail sur le poste de pesée a été repensée dans les moindres détails et intègre la prévention des risques professionnels.

L'entreprise Les ateliers du goût

L'entreprise Les ateliers du goût, située à Noyal-Pontivy dans le Morbihan, s'est investie depuis de nombreuses années dans la prévention des troubles musculo-squelettiques. Spécialiste de la transformation et de la conservation de la viande et du poisson, la structure a mis en place une conduite de projet exemplaire pour la situation de travail « lavage atelier cuit ».

Le souhait du dirigeant, dont l'entreprise est ciblée « TMS pro »*, a été déployer une démarche d'analyse, d'élaboration et de mise en œuvre de cette situation de travail. Une forte implication de l'entreprise dans ce projet est à souligner : participation à des formations dans la conduite du projet de réduction de troubles musculo-squelettiques, mise en place d'un comité de pilotage, dépistage et priorisation à l'aide d'outils.

Au niveau organisationnel, des solutions en amont du projet ont été étudiées pour limiter les souillures et réduire les contraintes physiques. L'intensité au travail a également été prise en compte notamment avec la régulation de la charge de travail.

Pour ce poste, une nouvelle machine à laver les wagonnets et la mise en place de purges ont permis une plus grande efficacité et la sécurisation des salariés au travail. Le dispositif de lavage a été repensé avec de nouveaux équipements pour faciliter les manutentions et les transports à hauteur.

La réalisation du projet de réaménagement du poste de lavage a permis de prévenir les risques liés à la manutention manuelle.

*Programme national d'accompagnement individualisé des entreprises dans leur démarche de prévention des TMS.

L'entreprise Mademoiselle Desserts

L'entreprise Mademoiselle Desserts localisée à Broons dans les Côtes-d'Armor est spécialisée dans la préparation de desserts et de tartes, frais et surgelés.

Dans le cadre de son projet de prévention des troubles musculo-squelettiques et des manutentions manuelles, l'entreprise a souhaité améliorer son poste de travail : dépotage matières premières sas biscuits.

Les connaissances et compétences des salariés de l'entreprise ainsi que l'expertise des préventeurs de la Carsat ont permis de réaliser une analyse de l'activité et des flux. Cette première phase de construction du projet a été nécessaire pour explorer les changements techniques et opérationnels envisageables sur cette situation de travail.

Le dirigeant a entrepris une démarche innovante. Les salariés de l'entreprise Mademoiselle Dessert occupent des postes sécurisés et les opérateurs affichent leur satisfaction.

L'entreprise Le Coz Marée

L'entreprise Le Coz Marée, implantée à Concarneau dans le Finistère, est spécialisée dans la commercialisation de produits de la mer. La structure fait partie du groupe Océalliance basé au Guilvinec. En juillet 2015, un incendie ravageait l'intérieur des locaux de l'entreprise. L'activité a pu être maintenue dans des locaux en location.

Les préventeurs de la Carsat Bretagne ont accompagné l'entreprise par un contrat de prévention et le Service de Santé au Travail de Cornouaille (STC) ainsi que le Centre Interrégional de Mesures Physiques de l'Ouest (CIMPO) de la Carsat Bretagne ont été associés dès la phase projet.

Une démarche participative et itérative a été menée, complétée par une étude ergonomique impliquant les salariés pour le poste de glaçage.

Le choix des matériaux utilisés lors du réaménagement de ce poste de travail a permis un traitement du bruit et de l'air des locaux. Un système de glaçage automatisé par trémie doseuse des produits finis avec expédition a été installé pour pouvoir supprimer les manutentions manuelles.

Cette réalisation est exemplaire pour la filière du mareyage et permet la prévention des risques professionnels sur un poste de travail. Les salariés de l'entreprise occupent désormais un poste sécurisé et confortable.