

# La Carsat Bretagne remet 2 trophées à l'entreprise de conserverie de poisson : Jean-François Furic

Remise de prix le 26 octobre 2022 à Penmarc'h (29)



# Remise des prix Acanthe et Inn Situ à l'entreprise Jean-François Furic

#### le 26 octobre 2022



#### De gauche à droite :

Représentants Carsat Bretagne : Alexandra Pezim et Christine Fernandes, ergonomes, Marie-Laure De Bonneval, Directrice des Risques professionnels, Pierre-Yves Le Gall, chargée de prévention, Eric Balcon Président de la Commission régionale des accidents du travail et des maladies professionnelles,

Représentants de l'entreprise Jean-François Furic : Sten Furic, dirigeant, Marie-Christine Tanniou, salariée, Maria Furic, dirigeante, Véronique Le Roux salariée

Représentant de la société Builtis : Damien Le Bourdais.

#### **Avant-propos**

La Carsat Bretagne décerne les distinctions Acanthe Bâtir plus sûr et Inn Situ à la conserverie de poisson Jean-François Furic à Penmarc'h (29).

Acanthe récompense la prise en compte de la **prévention des risques professionnels** en amont de la construction de leur nouvelle usine.

Inn Situ récompense l'aménagement d'un poste de travail sur la ligne d'emboitage où une étude ergonomique a été menée pour améliorer le confort et pour prendre en compte la santé et la sécurité des opérateurs de la ligne.

#### **Sommaire**

4. Pourquoi la distinction Inn Situ ?.....page 7

# I - Des distinctions pour récompenser la prise en compte de la prévention des risques professionnels dès la conception des locaux

La santé au travail doit être une préoccupation essentielle des entreprises. Prévenir les accidents du travail et maladies professionnelles est un investissement. Comment diminuer les risques professionnels ? Comment engager une démarche durable ? Comment prévenir la pénibilité au travail ? La Carsat Bretagne accompagne les entreprises de la région dans leurs démarches et valorise-leurs réalisations qui intègrent la prévention des risques professionnels.

# Acanthe, bâtir plus sûr

La distinction « Acanthe, bâtir plus sûr » vise à promouvoir une réalisation qui fait de la prévention des risques professionnels l'un des piliers de la conception des lieux de travail. Les préventeurs de la Carsat assurent le suivi de nombreux projets qui leur permettent de capitaliser des bonnes pratiques en prévention



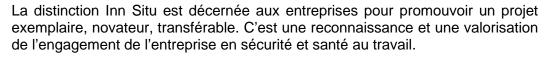
autour d'aménagements de situations de travail et de les déployer vers d'autres acteurs : les branches professionnelles, maîtres d'œuvre, maîtres d'ouvrage, architectes, collectivités territoriales, chambres consulaires...

Trois catégories de distinction sont possibles :

- La distinction « Bronze » est attribuée à l'entreprise qui a satisfait aux points clés de la démarche « conception des lieux et situations de travail ». Elle prend en compte la prévention des risques professionnels pour la phase chantier.
- Les distinctions « Argent » et « Or » reprennent les exigences socles de la distinction « bronze » à laquelle s'ajoute la particularité de faire appel à des mesures de prévention techniques et organisationnelles plus abouties, plus efficaces, voire innovantes pour un secteur d'activité considéré et qui, à ce titre, améliorent d'autant les conditions de travail.

#### Inn Situ - Concevoir pour prévenir

La distinction « Inn Situ, Concevoir pour prévenir » vise à faire connaître des aménagements de situations de travail réussis, des innovations ou évolutions technologiques en termes de prévention, transférables à d'autres entreprises.





Ces distinctions ont été créées dans l'objectif de capitalisation et de déploiement vers un maximum d'entreprises.

# II - La conserverie de poisson JEAN-FRANÇOIS FURIC

# 1. Une entreprise familiale tournée vers l'avenir

L'entreprise familiale Jean-François Furic, située en Bretagne, à Penmarc'h a été créée en décembre 1998 par Joëlle et Jean-François Furic. Elle est spécialisée dans la confection de produits de la mer appertisés élaborés en petits et gros boitages. Son ambition est de valoriser les produits de la mer dans le respect des matières premières et de son savoir-faire, en créant des recettes variées et équilibrées à la fois issues de l'histoire de la conserverie et de sa créativité. Elle veut le faire en respectant ses valeurs et en se tournant vers l'avenir pour faire vivre et évoluer son métier sur son territoire.

C'est pour répondre à son ambition de qualité de vie au travail et à ses projets de développement, qu'elle construit un nouveau bâtiment neuf, toujours à Penmarc'h, en février 2020. Elle déploie par ailleurs dans l'entreprise depuis plusieurs années des méthodes de management qui permettent d'impliquer directement les collaborateurs dans la prise de décisions qui les concernent.

# 2. Un projet accompagné par la Carsat Bretagne

La conserverie de poissons, JEAN FRANCOIS FURIC occupait les anciens locaux de Pêcheurs de France depuis 1998 sur le port de St Guénolé. Le site n'étant plus adapté à l'activité (locaux vétustes, process à moderniser, agrandissement impossible, conditions de travail à améliorer), la société JEAN FRANCOIS FURIC a engagé une réflexion sur un projet de construction neuve à Penmarc'h à l'entrée du bourg.

Depuis 2014, la Carsat Bretagne accompagne la société JEAN FRANÇOIS FURIC dans son projet de construction d'une nouvelle usine. Ayant été associée à toutes les phases de conception, la Carsat Bretagne a fait appel à ses unités spécialisées (ergonomes et Centre Interrégional de Mesures Physiques de l'Ouest) pour conseiller l'entreprise, à la fois sur les aspects méthodologiques et techniques du projet.



# 3. Pourquoi la récompense Acanthe?

La distinction Acanthe, catégorie « Or » récompense l'excellente prise en compte de la prévention des risques professionnels en amont de la construction de leur nouvelle usine.

#### UNE ANTICIPATION DES BESOINS BIEN EN AMONT DE LA CONSTRUCTION

L'entreprise a su revoir les process avant d'imaginer le futur bâtiment. L'accompagnement de la Carsat Bretagne a démarré en 2012, les premières rencontres avec l'architecte se sont déroulées dès 2014, alors que la construction a démarré fin 2018 et l'emménagement dans les locaux s'est fait en février 2020 : une bonne pratique pour tous les projets de construction neuve !

Parmi les points forts du projet, il faut noter :

- le confort acoustique adapté à l'activité avec un traitement acoustique des plafonds et la séparation des sources de bruit :
- un système d'aspiration dans le local épice avec captage des pulvérulents (photo 1);
- un sol anti dérapant / circulation bien pensée en amont de la construction ;
- l'encastrement du lave-bottes qui permet d'éviter les risques de chutes (photo 2);
- une salle de pause bien conçue en termes d'espace, de lumière...



1. Dosseret aspirant



2. Lave bottes encastré

#### L'IMPLICATION DES SALARIES AU PROJET

Les salariés ont été associés tout au long du projet en participant à des groupes de travail, des études ergonomiques, aux tests et aux essais qui ont engagé l'ensemble des équipes. A chaque fois que possible. les améliorations ont été mises en œuvre immédiatement ou intégrées au

de construction proiet

neuve.



#### Véronique Le Roux - salariée chez JEAN FRANCOIS FURIC :

« Les salariés et moi avons été cœur du projet : on nous a présenté les plans, on a pu donner notre avis et tester les nouveaux équipements. Nous avions même pu visiter l'usine en amont de l'installation ce qui a permis de réduire le temps d'adaptation des salariés qui savaient où ils allaient travailler. »

# Damien Le Bourdais - Société Builtis :

« Les deux clés de réussite du projet ont été : le temps d'étude à la conception qui a permis la réflexion et la critique [...] et la concertation des équipes de la maîtrise d'ouvrage : ce qui a permis d'améliorer les conditions de travail, la productivité et a orienté la maîtrise d'œuvre dans des choix de la conception. »

# 4. Pourquoi la récompense Inn Situ?

Inn Situ récompense l'aménagement d'un poste de travail sur la ligne d'emboitage où une étude ergonomique a été menée pour améliorer le confort et pour prendre en compte la santé et la sécurité des opérateurs de la ligne.

#### DES ÉQUIPEMENTS INNOVANTS POUR LE SECTEUR DE L'AGROALIMENTAIRE

L'ensemble du process de fabrication été pensé pour répondre aux besoins de l'activité et préserver la santé des salariés : encastrement des dispositifs pour éviter les chutes, des sièges réglables contre les troubles musculosquelettiques, un fonctionnement hydraulique qui n'a pas besoin d'électricité... l'entreprise a travaillé main dans la main avec le fabricant pour proposer des équipements innovants à ses salariés.

## Lionel Scanff - Serma Inox, le concepteur de la ligne :

« Nous avons fait des prototypes pour étudier et valider avec les opérateurs les agencements de postes. L'intégration des opérateurs et utilisateurs de nos lignes à toutes les étapes du projet ont été un gage de réussite. »



3. Siège "boudin" - réglable dans tous les sens grâce à un système hydraulique branché sur le réseau d'eau et avec une pédale réglable en hauteur.



4. Les boites de conditionnement arrivent automatiquement sur la ligne.

## Sten Furic – dirigeant de chez Jean-François Furic:

"La conception de cette ligne de production a été réalisée en groupe, en intégrant les salariés, cela nous a aidés à aller vers ce que l'on souhaite développer : une culture d'entreprise participative."

"Plusieurs confrères d'autres entreprises issues de l'agroalimentaire sont venus voir la nouvelle ligne, ils ont été attentifs et cela les a inspirés!"

#### A propos de la Carsat Bretagne

Entreprise privée exerçant une mission publique, la Carsat Bretagne (Caisse d'Assurance retraite et de la Santé au Travail) est un organisme de Sécurité sociale. Elle assure trois grandes missions pour être aux côtés des salariés, des indépendants et des entreprises tout au long de la vie professionnelle et au moment de la retraite : la préparation et le paiement de la retraite ; la prévention santé-sécurité au travail ; l'accompagnement des assurés fragilisés par leur état de santé et la prévention de la perte d'autonomie des retraités.

#### www.carsat-bretagne.fr





#### À propos De la conserverie de poissons Jean-François Furic

L'entreprise familiale Jean-François Furic, située en Bretagne, à Penmarc'h a été créée en décembre 1998 par Joëlle et Jean-François Furic. Elle est spécialisée dans la confection de produits de la mer appertisés, à destination du marché des collectivités et du marché de l'épicerie fine. Elle compte aujourd'hui 90 salariés.

#### **Contact Presse**

#### **CARSAT BRETAGNE:**

Suzana Siloret - communication@carsat-bretagne.fr - 07 60 63 85 35