

FICHE D'IDENTITÉ



- **NOM** : Lou Gran Pair
- **ACTIVITÉ** : conserverie artisanale
- **LIEU** : Saint-Lon-les-Mines (Landes)
- **EFFECTIF** : 3 salariés
- **DATE DE CRÉATION** : 2013

ARTISANAT AGROALIMENTAIRE

L'ergonomie permet de conserver la qualité

À Saint-Lon-les-Mines, la conserverie landaise Lou Gran Pair s'est engagée dans une démarche ergonomique. Avec l'aide de la Carsat Aquitaine, la TPE a rapidement mis en place des actions de prévention des TMS.

L'essentiel

> **L'ENTREPRISE** familiale Lou Gran Pair s'est lancée en 2019 dans une démarche de prévention des TMS, avec l'aide de la Carsat Aquitaine, en s'appuyant sur une analyse ergonomique.

PÂTÉS, FOIE GRAS, plats cuisinés, confits... Ce sont une cinquantaine de recettes traditionnelles du Sud-Ouest qui sont préparées de manière artisanale, puis mises en conserves ou en bocaux, par l'entreprise Lou Gran Pair. Après avoir travaillé de nombreuses années comme chef cuisinier dans la restauration, Jean-Yves Lasserre a créé cette TPE, en 2013, avec sa compagne Ghislaine Juncar. Avant d'être rejoints en 2016 par sa fille Marine et son gendre Christophe Daurez.

La conserverie s'est installée en 2018 dans un local de plain-pied de 270 m², situé à Saint-Lon-les-Mines, au cœur de la campagne landaise. Tous s'occupent également de la vente des produits sur les marchés de la région. En été, un ou deux salariés viennent compléter l'effectif, pour tenir leur boutique de Soulac-sur-Mer, dans le Médoc.

La production, qui s'élève actuellement à plus de 30 tonnes, est assurée par le chef d'entreprise et les trois membres de la famille. Ces dernières années, elle a connu une petite révolution en s'inscrivant dans une démarche ergonomique. « Je le leur ai suggéré lors de ma pre-



 Un palan permet d'insérer le panier dans l'autoclave où les pâtés sont cuits et stérilisés et de l'en ressortir une fois l'ensemble refroidi.

mière rencontre avec l'équipe en 2018 », explique Laurent Brauner, contrôleur de sécurité à la Carsat Aquitaine. Certaines étapes de la préparation, comme la mise en conserve, impliquent en effet des ports de charges lourdes, des contraintes posturales et des gestes répétitifs pouvant potentiellement engendrer des troubles musculo-squelettiques (TMS). « Je n'avais pas la notion de prévention des risques professionnels, ni de document unique », se souvient Jean-Yves Lasserre. Les subventions TPE « TMS Pros diagnostic » et « TMS Pros action » ont respectivement permis de financer une partie de l'analyse ergonomique et des équipements d'automatisation ou d'aide à la manutention.

En 2019, l'entreprise fait donc appel à une ergonome référencée par la Carsat Aquitaine pour établir un diagnostic ergonomique de son activité. « L'ergonome a observé en détail nos modes de production et interrogé toute l'équipe sur ses façons de procéder », explique Jean-Yves Lasserre. « Nous ne nous étions jamais posé certaines questions : cela nous a fait prendre du recul par rapport à notre mode de fonctionnement », reconnaît Ghislaine Juncar. Le bilan qui en découle fait l'effet d'une douche froide au chef d'entreprise : « Je ne me rendais pas compte que notre mode de production représentait de tels risques pour notre santé à tous », explique-t-il.

Des changements s'imposent, « en

particulier pour les enfants qui souhaitent reprendre l'entreprise à mon départ à la retraite dans quelques années ». « Nous avons bâti un plan d'actions, avec le chef d'entreprise », explique l'ergonome, Anne Durocher. Il est déployé progressivement depuis 2019 pour en étaler les coûts. À la préparation des conserves de pâtés, la plupart des améliorations ont déjà vu le jour.

Simplicité et efficacité

Direction la salle de découpe, où la viande est découpée, hachée et mélangée à son assaisonnement, ces deux dernières opérations étant assurées par des machines spécifiques. La préparation est transférée dans une bassine, qui peut peser jusqu'à 70 kg, posée sur un chariot de manutention électrique sur roulettes. Acquis par l'entreprise en 2020, il permet un transfert sans effort de la matière dans la salle de préparation froide, adjacente, pour sa mise en boîte. « C'est grâce à l'ergonome que nous avons découvert l'existence

« Je ne me rendais pas compte que notre mode de production représentait de tels risques pour notre santé. »

fortable. D'ailleurs, seul Christophe Daurez arrivait encore à l'utiliser. « La nouvelle remplisseuse sert aussi à torsader automatiquement les saucisses qui font partie de certains plats que nous préparons, comme le cassoulet », ajoute-t-il. Cette opération se faisait manuellement auparavant, sollicitant les poignets de façon importante. Les boîtes sont fermées à l'aide d'une sertisseuse semi-automatique. Elles sont ensuite disposées dans le panier de l'autoclave, posé sur un chariot. Un treuil à câble permet de monter ou descendre le fond du panier, qui a été désolidarisé. Cet ingénieux système,

Les boîtes sont fermées à l'aide d'une sertisseuse semi-automatique. Elles sont ensuite disposées dans le panier de l'autoclave dont le fond amovible est actionnable par un système de treuil à câble réalisé sur mesure.

l'opération ne sont pas encore en place, l'équipe estime avoir déjà beaucoup gagné en confort de travail. Certains postes ne sont par exemple pas encore réglables en hauteur alors que tous les salariés n'ont pas la même taille. « En attendant, l'ergonome nous a fait part d'astuces assez simples : par exemple, retourner un bac pour surélever la plonge », explique Marine Lasserre. Au-delà de la production, la TPE a fait développer un nouveau site internet et un nouveau logiciel pour simplifier le travail de saisie des commandes, qui se fera directement sur tablettes. Tous vont également suivre une formation aux premiers secours en 2022 et Christophe Daurez a prévu de passer une habilitation électrique. ■

Katia Delaval

LE CHIFFRE

+ de 30 tonnes

de produits régionaux fabriqués en 2021.

de ce type de matériel », souligne Ghislaine Juncar. Autre avantage : en appuyant juste sur un bouton, l'opérateur peut ajuster le récipient à la hauteur qui lui convient afin d'en transférer le contenu dans la remplisseuse. Cette machine dose les quantités à mettre dans chaque boîte, selon le réglage défini par l'opérateur, et une simple pression avec la jambe permet de lancer une série.

« Avec l'ancienne machine, le réglage était manuel et il fallait exercer une pression avec la jambe sur la manivelle pour remplir chaque boîte, tout en maintenant le poussoir avec un bras », précise Jean-Yves Lasserre. Ce qui demandait un effort musculaire important dans une position incon-

réalisé sur mesure, permet d'éviter les contraintes posturales lors de la dépose ou reprise des boîtes. Une fois le panier rempli – il peut contenir jusqu'à un millier de conserves métalliques –, l'ensemble est transporté jusqu'à la pièce de préparation chaude.

Un palan permet d'insérer le panier dans l'autoclave, où les pâtés sont cuits et stérilisés, et de l'en ressortir une fois l'ensemble refroidi. Les boîtes sont alors essuyées une à une, puis la date de péremption et le numéro de lot sont tamponnés et l'étiquette du produit collée. « Nous étudions actuellement le matériel qui pourrait automatiser ces étapes », explique Ghislaine Juncar.

Même si toutes les mesures d'amé-



© Rodolphe Escher pour l'INRS/2022