

## FICHE D'IDENTITÉ



- **NOM** : Bonnin frères
- **ACTIVITÉ** : boulangerie
- **LIEU** : La Tranche-sur-Mer, Angles (Vendée)
- **EFFECTIF** : 30 salariés, jusqu'à 55 l'été

*En février 2022, la boulangerie Bonnin frères a inauguré, à l'entrée de la Tranche-sur-Mer, l'extension de son site qui centralise la production pour ses cinq boutiques du secteur sud-vendéen. Un espace optimisé pour l'activité, où tout a été pensé pour simplifier les flux, réduire les contraintes physiques et faciliter le nettoyage.*

## L'essentiel

### > LES FRÈRES BONNIN

gèrent cinq boulangeries autour de la Tranche-sur-Mer, avec une production centralisée sur le site du Rond-point à Angles.

### > MARCHÉ EN AVANT

systematique, positionnement des activités et des espaces de stockage, travail sur la réduction des contraintes physiques : tout a été pensé pour améliorer les conditions de travail des équipes.

### > L'ACQUISITION

d'un système d'aspirateur centralisé innovant facilite les opérations de nettoyage.



© Patrick Delapierre pour l'INRS/2022

## AGROALIMENTAIRE

# Du pain sur la Tranche

### L'EMPLACEMENT est stratégique.

En passant le site du Rond-point, à Angles, en direction de la Tranche-sur-Mer, un nom, inscrit en lettres turquoises sur fond marron, doit capter l'attention des vacanciers. Ils reverront l'enseigne à plusieurs reprises au cours de leur séjour : Bonnin frères. Cinq boulangeries à proximité du littoral sud-vendéen, une maison fondée après-guerre par les grands-parents de David et Mathieu Bonnin, les actuels gérants. En février dernier, les deux frères ont inauguré la dernière extension du site, racheté en 2015. Celui-ci comprend une boulangerie traditionnelle, une sandwicherie,

un espace traiteur et propose un service de restauration sur place, en salle ou à l'extérieur.

C'est également ici qu'est centralisée la production pour l'ensemble des boutiques. Lors de notre visite, en juin, les équipes s'attelaient à la préparation en série des macarons d'un côté, et des quiches au saumon, de l'autre, afin de constituer des stocks pour la haute saison. La Tranche-sur-Mer compte un peu moins de 3000 habitants, mais peut accueillir plus de 100 000 personnes pendant la période estivale. Aussi, pour David Bonnin, quand les mets peuvent être surgelés, le travail en série garantit une meilleure productivité

et permet de gagner du temps quand arrive la période d'affluence. Lorsqu'il a pris possession du site de 1000 m<sup>2</sup>, des objectifs d'organisation lui sont très vite apparus : limiter les flux et les manutentions inutiles.

### Partir d'une page blanche

« Il n'y a aucune valeur ajoutée à déplacer la marchandise dans tous les sens : on se fatigue pour rien, explique-t-il. Pour optimiser les circuits, il faut garantir la marche en avant, penser les espaces de rangement et l'emplacement des stocks. Sur l'ancien site de production, dans le village de la Terrière,

nous avons des dénivelés, des dépendances, avec la zone froide à l'extérieur du bâtiment principal... Les locaux vieillissants ne permettaient pas de travailler dans des conditions adaptées aux contraintes de l'activité. Nous sommes repartis d'une page blanche, en réfléchissant à ce qui avait posé problème par le passé pour ne pas le reproduire. »

Rapidement, il achète 40 chariots à roulettes. La décision fait d'abord sourire certains salariés, mais aujourd'hui, ils ne s'en passent plus. « Il y a de la place, des espaces de stockage optimisés... Et personnellement, ce qui me change la vie, c'est le nouveau système d'aspiration centralisé. Avec ça, le laboratoire est toujours impeccable », affirme François Reveau, un boulanger. Pour cet investissement, l'entreprise a bénéficié des conseils de la Carsat Pays de la Loire, avec laquelle un contrat de prévention a été signé.

« En boulangerie, le nettoyage représente bien 10% du temps d'activité. Il était essentiel de réfléchir aux méthodes et outils existants pour que cette phase soit efficace et le moins pénible possible », reprend le gérant. Il s'agit

☑ La boulangerie s'est dotée d'un système d'aspiration centralisé qui permet de nettoyer les poussières sans les remettre en suspension et de retirer les éventuels dépôts de farine.

magasin ou même l'intérieur des fours. Il comprend un double système, sec pour les poussières et humide pour les eaux souillées. « Son entretien est très simple. Une fois par semaine, il faut nettoyer le filtre, sans bac à vidanger. Les poussières sèches traversent un brouillard qui les précipite et elles partent avec les eaux usées », complète Nicolas Pésigot, contrôleur de sécurité à la Carsat Pays-de-la-Loire. Côté manutentions, les boulangers n'ont quasiment plus de sacs à

C'est souvent synonyme de précision, de gain de temps, et de réduction de la pénibilité. »

« Tout n'est pas réglé, mais les réflexions sur l'amélioration de l'ergonomie sont réellement permanentes. C'est le cas au niveau des quais de livraison. Une rampe est mise à disposition, mais elle n'est pas facile à installer, constate Martial Abelard, responsable de fabrication. Elle est pourtant d'une grande utilité pour charger les caisses de pain. Il faudrait qu'elle soit à demeure et se soulève auto-



© Patrick Delapierre pour l'INRS/2022

#### LE CHIFFRE

**40** quintaux de farine sont transformés par jour sur le site pour assurer la production de pain en pleine saison touristique.

également de prévenir les asthmes professionnels provoqués par la poussière de farine. En outre, le dispositif permet de nettoyer sans mettre en suspension, de retirer les éventuels dépôts de farine et de lutter contre le risque de formation d'une éventuelle atmosphère explosive. L'aspirateur géant centralisé est utilisé au quotidien, par tous et partout.

#### Des équipements adaptés aux usages

Les bouches de raccordement du système d'aspiration sont présentes en nombre. Il suffit d'adapter l'embout, suivant que l'on nettoie les sols en cuisine, dans le

porter. La farine la plus consommée est stockée en silo. Un système de pesée et de convoyage a été en partie financé par la Carsat, grâce à un contrat de prévention<sup>1</sup>. La quantité nécessaire est acheminée automatiquement dans le pétrin, un capot plein permettant de supprimer tout risque de formation d'un nuage de poussières. De son côté, le boulanger commande l'arrivée d'eau, puis la cuve, sur roulettes, est amenée au brassage.

« Il reste encore quelques sacs de 25 kg pour la farine spécifique », commente François Reveau. L'entreprise a d'ailleurs fait récemment intervenir une ergonome pour réfléchir à des solutions de manutention. Plus loin, quand la pâte est prête à cuire, le boulanger utilise un tapis d'enfournement qui permet une alimentation du four sur quatre niveaux, sans contrainte physique. « Dès qu'une possibilité de mécanisation existe, je m'y intéresse, affirme David Bonnin.

matiquement. » La direction y réfléchit. En termes d'ambiance thermique de travail, une gaine de diffusion d'air frais passe là où ont été identifiés les points chauds. Durant le projet de conception, la Carsat a demandé à augmenter les ouvertures sur l'extérieur, afin d'assurer un apport de lumière suffisant aux postes de travail. « L'un des rares points qui a posé problème est le carrelage anti-dérapant, plus compliqué à nettoyer que ce que nous imaginions. Mais la solution a été trouvée », reprend le gérant. La première laveuse monobrosse s'étant révélée difficile à manipuler, notamment dans les angles, l'entreprise a investi dans une nouvelle laveuse double brosse. Elle est simple à utiliser et par conséquent, tout le monde s'en sert. ■

1. Le contrat de prévention est un dispositif de financement d'un projet en matière de prévention des risques professionnels (matériels, formations, conseil en organisation).

Grégory Brasseur