

AGROALIMENTAIRE

TMS : pour ne pas être le dindon de la farce

Ciblée par le programme TMS Pros, SNV Volabraye, entreprise d'abattage et de découpe de dindes, a intégré la prévention à la conception de sa nouvelle ligne de découpe manuelle. Elle a profité de cette impulsion pour se lancer dans une démarche pérenne d'amélioration des conditions de travail de ses équipes.



© Gatil Kerbaol/INRS

SNV, POUR SOCIÉTÉ normande de volailles, est, comme son nom l'indique, spécialisée dans la volaille. Plus précisément dans l'abattage et la découpe de gallinacés et de lapins. SNV est filiale du groupe LDC et à l'instar d'autres entités du groupe, elle a vu certains de ses établissements désignés pour intégrer le programme TMS Pros. Et parmi eux SNV Volabraye un site spécialisé dans la dinde situé à Savigny-sur-Braye dans le Loir-et-Cher. Le dispositif TMS Pros, lancé par l'Assurance maladie en 2014, a pour objectif d'accompagner des entreprises dans la mise en place de démarches de prévention des troubles musculosquelettiques.

« Si nous n'étions pas entièrement convaincus dans un premier temps, nous avons vite vu l'intérêt de ce programme, raconte Jean-Christophe Lemarié, directeur du site. Il nous a fourni un cadre et des objectifs pour avancer en matière de santé et sécurité avec l'appui de la Carsat Centre-Val-de-Loire. » Ainsi, en novembre 2017, soit dix mois après s'être engagé dans TMS Pros, l'établissement met en fonction son nouvel atelier de découpe. La version précédente a en effet été diagnostiquée prioritaire pour bénéficier d'actions de prévention. « La modernisation de cette ligne était déjà envisagée avant même

☑ Pour ne pas avoir à forcer lors des opérations de découpe, les salariés doivent maintenir tout au long de la journée la qualité d'affûtage des couteaux. Ils disposent pour cela de dispositifs d'aiguillage accessibles pour toutes les morphologies.

les résultats des analyses de risques sur les postes, se remémore Kévin Leblanc, le coordonateur sécurité, qui a été nommé référent TMS et a suivi à ce titre une formation dédiée. Le timing était donc parfait pour intégrer un axe prévention à la conception de ce nouvel outil de production. Le groupe de travail que nous avons formé en interne a été épaulé par un cabinet d'ergonomes et un psychologue du travail. »

Le projet a également pu tirer parti de l'expérience des salariés concernés puisque ceux-ci ont été mis à contribution pour tester les solutions envisagées et valider leur pertinence. « Cette

FICHE D'IDENTITÉ



- **NOM :** SNV – site de Volabraye
- **GROUPE :** LDC
- **EFFECTIF :** 454 salariés en CDI ou CDD
- **ACTIVITÉ :** abattage et découpe de dindes, produits élaborés, conditionnement et expédition de volailles
- **CHIFFRE D'AFFAIRES :** 79 millions d'euros

L'essentiel



> **À LA SUITE** de son intégration dans le programme TMS Pros de l'Assurance maladie-risques professionnels, le site SNV de Volabraye a diagnostiqué comme prioritaire la ligne de découpe de cuisses de dindes. Celle-ci a été totalement revue, intégrant la prévention à sa conception.

> **UNE DÉMARCHÉ** qui a amené l'entreprise à agir sur d'autres postes et a permis d'instaurer une politique d'amélioration continue des conditions de travail.

approche participative est le plus souvent synonyme d'efficacité et d'appropriation des actions de prévention par les équipes », acquiesce Christophe Depogny, contrôleur à la Carsat Centre-Val-de-Loire.

Ainsi, tout le long de la ligne de découpe manuelle, les postes ont été élargis afin d'éviter que les opérateurs ne se gênent les uns les autres. Des caillebotis réglables en hauteur permettent à chacun, quelle que soit sa taille, de débiter la volaille sans avoir à adopter de positions contraignantes. Dans le même esprit, le convoyeur est aujourd'hui inclinable pour s'adapter à la découpe des différents morceaux de gallinacés. D'autre part, si deux employés sont chargés de l'affûtage des couteaux, les opérateurs doivent maintenir la capacité de tranchage de leurs lames tout au long de la journée. Des dispositifs d'affûtage mobiles, accessibles pour toutes les morphologies, ont donc été installés au-dessus de la ligne.

Et pour éviter les accidents de type piqûres, l'affûtage des couteaux a été modifié afin d'en arrondir les pointes. « Cette évolution illustre bien de quelle manière une solution de prévention peut déplacer le risque, souligne Kevin Leblanc. Elle est efficace pour éviter les blessures mais impose d'être encore plus vigilant sur l'aiguisage. Car si les bouts ronds ne coupent pas assez, les salariés doivent forcer et cela conduit rapidement à l'apparition de douleurs. »

Aller plus loin

Les parures (os, gras, tendons...) sont dorénavant évacuées dans les goulottes équipant chaque poste. Elles débouchent sur un convoyeur secondaire, positionné sous le premier. Auparavant, les salariés devaient se débarrasser des morceaux indésirables dans des caisses posées derrière eux, ce qui les contraignait à effectuer des torsions du tronc. « Ce nouvel atelier change tout ! On est moins fatigués en fin de journée », se réjouit Moussa Mohamed, un opérateur découpe. « En plus, nous sommes formés pour pouvoir travailler sur les trois types de postes de la chaîne, explique son collègue Farid El Kodra, en intérim.



☑ **L'entrée de l'entreprise dans la démarche TMS Pros a signifié le point de départ d'une vaste politique d'amélioration des conditions de travail.**

Nous effectuons des rotations toutes les deux heures pour varier nos mouvements. Moi, je n'ai mal nulle part ! En outre, la technique de désossage de la cuisse entière a été modifiée pour adopter une gestuelle qui réduise les sollicitations du poignet et de l'épaule.

Les réflexions sur les conditions de travail aux postes de découpe ont abouti à des évolutions plus larges. Les caillebotis réglables en hauteur ont ainsi été déployés sur celle de la mise en barquette des escalopes de dindes. Du côté de l'atelier emballage, le convoyeur de cartons suspendus a été abaissé afin que les opérateurs n'aient plus à lever les bras trop haut pour les saisir.

SNV a également revu certaines parties de son système de ventilation qui permet de conserver les ateliers à une température de 6°C. Des gaines de ventilation, grands tubes de tissus fixés sur les bouches

qui soufflent le froid, permettent une répartition homogène et évitent aux salariés qui travaillent en dessous de subir de plein fouet les courants d'air glacés. L'ambiance lumineuse n'est pas en reste puisque progressivement, des lampes à LED viennent remplacer les néons, garantissant un meilleur confort visuel pour tous. Enfin, dans l'atelier de préparation des mélanges d'épices, une aspiration installée récemment préserve les opérateurs de l'empoussiérement.

« Autant d'exemples qui illustrent bien la véritable démarche de prévention mise en place par SNV, note Christophe Depogny. Elle dépasse les objectifs établis par TMS Pros. »

« Si nous avons pu avancer rapidement sur l'amélioration des conditions de travail, c'est aussi grâce à la politique en santé sécurité facilitante de notre maison mère, LDC groupe, précise Jean-Christophe Lemarié. Elle nous a laissés toute latitude pour initier notre projet PEPSS, pour performance en prévention santé sécurité. Celui-ci fixe des orientations de travail comme la communication et la formation en SST ou l'intégration des nouveaux, notamment, qui contribuent à développer une culture pérenne de prévention. » ■

Damien Larroque

LE CHIFFRE

50 000

dindes sont découpées chaque semaine sur le site SNV Volabraye.