



Coopératives laitières

Faciliter le travail des hommes pour optimiser la production

■ Entreprise < 10 salariés

Risques : TMS / Chutes de hauteur et de plain-pied

CONTEXTE

Installée sur la commune d'Aromas dans le Jura depuis 1924, la fromagerie des Erythrônes est spécialisée dans la fabrication de Comté dont elle maîtrise chaque étape, depuis la production du lait jusqu'à la vente.

PROBLÉMATIQUE

Vieillissants et exigus, les bâtiments actuels de la fromagerie ne permettent pas de répondre aux besoins de développement de l'entreprise et d'amélioration des conditions de travail des salariés. Conscients de leurs difficultés, les responsables souhaitent construire un nouveau bâtiment, annexer le magasin et réaliser de nouvelles caves.



SOLUTIONS PROPOSÉES

- Création d'un prototype de table élévatrice pour aller chercher en sécurité les fromages dans les rayonnages de la cave et éviter les manipulations.
- Mise en place d'une centrale de nettoyage avec satellites pour réduire les vibrations liées à l'utilisation du nettoyeur haute pression.
- Installation d'une cuve basculante avec aspiration en bas pour vider le caillé et alimentation automatique des cuves en lait afin de limiter les TMS, les risques de chutes et diminuer les bruits.
- Acquisition d'un robot de retournement et de frottage des fromages.
- Mise en place d'un carrousel assurant l'entraînement motorisé des fromages (Comté), de la mise sur palette au pressage, du retournement et de la remise en convoi pour le stockage en cave.



santé
famille
retraite
services

L'essentiel & plus encore

IMPACTS DE LA MESURE

1 étant le résultat le moins impactant et 4 le plus impactant, selon l'entreprise.

Conditions de travail

1 2 3 4

Efficacité du travail

1 2 3 4

Sécurité au travail

1 2 3 4

Coût /Rentabilité

1 2 3 4

TÉMOIGNAGE

Michel Picard, président de la fromagerie des Erythrônes

« Les investissements réalisés nous ont permis de moderniser en profondeur notre atelier de fabrication du Comté. Surtout, ils nous ont aidés à nous doter d'équipements assurant de meilleures conditions de travail à nos salariés. Ainsi, l'installation d'une table élévatrice leur permet désormais de travailler en hauteur en toute sécurité pour aller retourner les fromages dans la cave. »

DÉMARCHE ENGAGÉE

Johanna Pannetier, conseillère en prévention



« C'est lors d'une visite que les responsables de l'entreprise ont fait part de leur ambition de construire un nouveau bâtiment. Cela répondait pour eux à la fois à un besoin d'augmenter leur production mais aussi de se doter d'équipements plus modernes. Un groupe de travail réunissant le fromager, le directeur et moi-même s'est mis en place pour étudier les meilleures solutions techniques et d'aménagement à mettre en œuvre pour assurer des conditions de travail optimales aux salariés. Partis de rien, on peut dire qu'aujourd'hui ils ont tout. La plupart des risques constatés dans l'ancien bâtiment ont beaucoup diminué, qu'il s'agisse du bruit, des manutentions de charges lourdes, des chutes de hauteur ou de plain-pied... »

EN IMAGE



BÉNÉFICES

- Moins de manipulation et de port de charges lourdes.
- Moins de stress.
- Moins de nuisances sonores.
- Une meilleure ventilation.

Les conseillers en prévention, médecins et infirmiers du travail vous accompagnent au quotidien.

Contactez le service Santé-Sécurité au Travail de votre MSA.

Retrouvez toute la documentation SST de la MSA à l'adresse suivante : <http://references-sante-securite.msa.fr>