

Bridor expérimente les ergosquelettes

BVP ► Pour prévenir les troubles musculo-squelettiques, le fabricant de viennoiseries et pains surgelés teste ces dispositifs d'aide à la manutention ergonomique.

Bridor a lancé en janvier le projet Ergosquelettes sur son site de Servon-sur-Vilaine (35). Deux ergosquelettes sont testés à trois postes différents. Le but du projet est de faciliter le travail, diminuer la fatigue musculaire et minimiser les risques de TMS.

Franchir un palier de prévention

« Bridor a des lignes continues à haute cadence aussi bien que des lignes discontinues pour les petites séries. Nous avons seize lignes avec un nombre de TMS stable, mais nous souhaitons franchir un palier en terme de prévention », explique Benoît Logeais, directeur industriel de Bridor, filiale industrielle du groupe breton Le Duff. Chaque année, le site de Servon-sur-Vilaine dépense 300 000 euros pour la sécurité.

« Le maintien de l'emploi et l'amélioration des conditions de travail sont des axes forts fixés par Louis Le Duff, notre PDG », poursuit-il. En pleine croissance, Bridor a créé 250 CDI l'an dernier pour ses trois sites français. Une centaine sont prévus en 2019.

« Il y a un réel enjeu en terme d'emploi et donc de communication », reconnaît le directeur. Le projet Ergosquelettes est le fruit d'une réflexion commencée il y a dix-huit mois. « Nous étions à la recherche d'une solution pour adapter le poste d'un salarié devenu inapte. Et l'aider à soulager les ports de charge. C'est pourquoi nous préférons parler



L'ergosquelette pour le haut du corps apporte jusqu'à 4 kg d'assistance.



Le modèle d'ergosquelette pour les membres inférieurs (à droite) limite la fatigue liée à la position debout.

d'ergosquelette car il s'agit d'une aide ergonomique », explique le directeur. Après plusieurs mois de recherche, Bridor a retenu la start-up Gobio-Gebe2, située en Vendée.

Trois postes testés

Avant l'arrivée des équipements en décembre, une journée sécurité a été organisée. Des ateliers autour de la sécurité, des flux et de l'analyse ergonomique d'un poste de travail étaient assurés par le cabinet de conseil en ergonomie Solutions Productives. Une stagiaire en master 2 d'ergonomie suit le projet depuis janvier (lire l'encadré page suivante).

Trois postes de travail ont été choisis pour essayer les deux ergosquelettes. Une quinzaine d'équipiers participent, sélectionnés sur la base du volontariat. Le modèle IP12 pour le haut du corps se porte comme un sac à dos. Sur l'un des postes de travail, l'opérateur range des grilles de pâtons, de 8 kg, du tapis vers un chariot. La pénibilité résulte de la posture des bras en hauteur.

« En haut du chariot, quand les bras se trouvent au-dessus du cœur, c'est l'ergosquelette qui supporte la charge. Un système de câble soulage des tensions de 400 g à 4 kg. » Sa conception mécanique ne nécessite aucun apport >>>

Un accompagnement nécessaire

// Pour accompagner ce programme, Bridor s'appuie depuis janvier sur une stagiaire, Camille Besombes, en master 2 d'ergonomie à l'université de Rennes. Elle a analysé les postes de travail de l'usine, interrogé les salariés et identifié les postes les plus urgents.

// Le port de l'ergosquelette se fait au départ avec des fréquences courtes et des évaluations régulières tous les jours, puis tous les trois jours. « Il est nécessaire d'avoir une personne dédiée à cette expérimentation. Il faut mesurer le gain en terme d'ergonomie. Les salariés doivent être très accompagnés », souligne Julien Lelay, responsable sécurité.

« Il y a un temps de gestion à dédier à cette expérimentation. Les demandes de

port se font plutôt en fin de journée, où la fatigue se fait ressentir chez le salarié. Le maximum autorisé est de 4 h/jour », souligne Camille Besombes.

// L'évaluation se fait avec une fiche de suivi à chaque retrait en attendant l'autonomie complète de l'équipier. Le temps de mise en place et de retrait est de 1 minute et 40 secondes respectivement. L'utilisateur apprend à formuler la présence de douleur ou le manque de force apporté par l'ergosquelette. Pour l'instant, les équipiers apprécient le confort et la légèreté, la facilité d'utilisation, le ressenti immédiat du maintien des bras levés et le maintien lombaire pour le haut du corps. Pour le bas, il n'y a pas de difficulté à se déplacer et cela diminue la



Le projet fait l'objet d'un suivi et d'une évaluation régulière.

fatigue. Les aspects négatifs relevés sont, pour le haut du corps, un encombrement, une perception de l'espace modifiée et une veste peu adaptée. Pour le bas, un manque de rembourrage pour l'assise, un temps de déplacement plus long et une diminution de l'aide apportée à l'équipe.

REPÈRES

CA 2018 :

640 millions d'euros, dont 50 % à l'export.

Effectif :

1 350 salariés en CDI.

Trois sites de production en

France : Servon-sur-Vilaine (35) (capacité 120 000 tonnes par an, 10 lignes), Louverné (53) (105 000 tonnes par an, 6 lignes) et Pont-de-l'Isère (26).

Produits :

pains, viennoiseries et pâtisseries.

Clients :

restauration, hôtellerie, artisans boulangers, catering.

» d'énergie externe. Chaque modèle a une valeur d'environ 5 000 euros. L'autre modèle IP14, pour les membres inférieurs, remplace un siège assis-debout qui ne peut être installé sur le poste de travail. Le salarié est normalement debout derrière un convoyeur et ajoute des sacs papier dans un carton. Il est amené aussi à se déplacer de quelques mètres autour de son poste. L'ergosquelette lui permet de s'asseoir et de se relever facilement. « Pour l'instant, notre

démarche est volontaire, sans subventions. Nous avons un suivi par les élus du CHSCT (comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail), et deux personnes de la sécurité sont référentes et aptes à former avec la stagiaire en ergonomie », poursuit Benoît Logeais.

Le troisième poste en essai est un poste de mise en caisse, avec le modèle du haut du corps. Un quatrième poste de palettisation manuelle va être testé en juin, avec

des ports de carton de 4 à 8 kg. Un troisième type d'ergosquelette sera en développement avec Gobio, pour le maintien du dos. Il sera essayé à partir de juin, sur des postes de palettisation manuelle ou de port de matières premières.

« Avant d'acheter d'autres appareils, il faut que l'intégration soit bien faite. Le poste avec le siège assis-debout devrait être équipé en septembre de façon systématique. »

AGNÈS BOIRON

EN BREF

PARLEMENT EUROPÉEN ÉVALUATION DES RISQUES

Les députés ont approuvé de nouvelles règles visant à garantir que la procédure européenne d'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments soit « plus fiable, transparente et objective ». Ainsi, une base de données européenne commune des études commanditées sera créée, afin de « dissuader les entreprises qui demandent une autorisation de passer sous silence les études défavorables ». L'Efsa pourra ainsi rendre publiques les études soumises pour examen par des tiers, ce qui pourrait permettre de déterminer si d'autres données ou études scientifiques pertinentes existent.

ŒUFS DE FRANCE BIENTÔT VISIBLE SUR LES PRODUITS TRANSFORMÉS

Les produits utilisant des œufs parmi leurs ingrédients seront bientôt intégrés à la démarche « Œufs de France » et pourront faire figurer le logo sur leurs conditionnements. Le cahier des charges concernant ces produits est actuellement en cours d'élaboration. Avec ce logo, l'interprofession des œufs s'inscrit dans une démarche collective, portée par l'Association des produits agricoles de France.



RESTAURATION COLLECTIVE 50 % DE PRODUITS BIO, DE QUALITÉ ET DURABLES D'ICI À 2022

Selon le décret n° 2019-351, « au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public devront compter 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques ». Le décret précise les signes ou mentions pris en compte : label rouge, appellation d'origine, indication géographique protégées, spécialité traditionnelle garantie, mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale », mention « fermier » ou « produit de la ferme ».