



SUCCÈS DE LA PRÉVENTION

RÉDUCTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET DE LA PÉNIBILITÉ EN ATELIER
DE PRODUCTION

Le travail en partenariat de long terme des Calissons du Roy René et de son SPSTI, le ST Provence

Comment le Dr Remy, médecin du travail à St Provence, et Mme Laure Pierrisnard, cheffe d'entreprise, ont mis en place une série d'actions de prévention et d'adaptation des postes au sein de l'usine « Les Calissons du Roy René ».



DOUCEURS DE PROVENCE



C'est un partenariat dans la durée, basé sur la collaboration et l'échange constant, qui a permis à la fabrique de calissons « du Roy René » d'améliorer les conditions de travail de ses salariés au sein des ateliers. Entreprise imprégnée d'une forte culture de transmission des savoirs et des pratiques (certains salariés y ont 40 ans de métier, et forment leurs successeurs), elle constitue un des fleurons de la ville et manufacture un produit traditionnel et typique d'Aix-en-Provence. *Les Calissons du Roy René* a fait du bien-être de ses salariés un enjeu majeur et avait en effet à cœur de transformer les pratiques pour réduire au maximum la pénibilité.

La collaboration démarre en 2019, année où le Dr Remy, médecin du travail du ST Provence, est sollicitée par des salariés qui présentent des pathologies de l'épaule, du dos, avec une difficulté sur les postes de travail. Une augmentation des troubles-musculo-squelettiques, avec risque de désinsertion professionnelle, est notée.

La volonté de la direction d'améliorer ces conditions de travail très nettement exprimée, le Dr Rémy propose à Mme Laure Pierrisnard, directrice, d'engager une étude ergonomique, en particulier

sur la partie « fabrication des calissons » et sur les aspects de possible pénibilité, notamment le port de charges.

Ainsi, l'ergonome du Service et le Dr Remy sont allés observer le travail au quotidien au sein des ateliers de calissons, et ont ensuite initié une démarche collaborative, en créant des groupes de travail au sein des salariés et en coconstruisant avec eux les solutions techniques aujourd'hui en place.

Mme Pierrisnard confirme que cet aspect co-construit, en lieu et place de changements amenés par un chef d'équipe, a contribué à la réussite et aux effets positifs mesurés de ces solutions techniques. Les salariés se sont sentis moteurs de la démarche, et impliqués de bout en bout.

On citera en exemple, dans l'atelier, la mise en place d'un manipulateur de sac avec prise « par le vide », pour manutentionner les sacs de sucre pour soulager les manutentionnaires, ou d'un gerbeur élévateur léger pour le transport.

En 2022, l'entreprise fait l'achat d'un appareil à ultrasons pour la découpe du nougat pour substituer à la coupe



Prise « par le vide »
pour manipulation des sacs.



Atelier de découpage du nougat.

manuelle à la scie et aux TMS associés. Il s'est avéré que ces ultrasons constituaient une exposition professionnelle au bruit notamment pour les apprentis et les salariés les plus jeunes. L'ingénieur du SPSTI est alors venu prendre des mesures, pour constater que ces sons sortaient du spectre que captait le sonomètre. Le ST Provence a alors contacté l'INRS (Institut National de Recherche et Sécurité) venu faire de nouvelles mesures et constaté une fréquence effectivement perceptible par l'oreille humaine. Cette nouvelle étude conjointe a permis de nouvelles solutions techniques et une formation des opérateurs sur la façon dont l'entretien de la découpeuse influe sur le bruit.

Des ateliers d'accompagnement au Document Unique ont aussi été proposés, et le responsable maintenance et sécurité de l'entreprise est venu se former. Un véritable mouvement collectif de l'entreprise vers la prévention primaire s'est fait ressentir, avec la volonté d'amener le maximum d'ergonomie aux postes et de mettre en place des actions correctives dans les ateliers.

Le DUERP est ainsi devenu un outil d'amélioration continue, et les effets de ce travail conjoint entre les Calissons du Roy René et le ST Provence perdurent dans le temps. ■