

L'invité : Philippe Beaudoin, Responsable Sécurité-Environnement de Loste Grand Saloir

Le 23 octobre dernier, le fabricant et distributeur de produits frais Loste Grand Saloir a inauguré une nouvelle plateforme logistique à Saint-Florent-le-Vieil (49). D'une surface de 5500m², dont 4000m² de froid, elle a été conçue pour soutenir l'augmentation de la production avec une capacité de stockage de 2000 palettes et d'expédition de 70 000 colis par jour. Avec le passage d'une préparation principalement manuelle au tout automatique, le site a accompli une révolution technologique. Le volet humain n'a, cependant, pas été négligé. Durant les 24 mois du projet, la société a engagé, avec l'aide d'AGP Conseil, Groupe LowendalMasai, une réflexion durable pour améliorer l'ergonomie de la plateforme. M. Philippe Beaudoin, en charge de la sécurité et de l'environnement, ainsi que des travaux neufs pour le groupe répond à *Question de Résultat*.

>> **Question de Résultat : Vous avez intégré vos salariés dans une démarche de conception de votre nouvelle plateforme logistique. Plus d'une vingtaine de personnes de différents métiers ont pu contribuer à des décisions mêlant ergonomie, sécurité, organisation du travail... Comment s'est déroulé ce projet ?**

Philippe Beaudoin : Notre point de départ a été le souhait d'intégrer la sécurité et les enjeux d'ergonomie dès la phase de conception du site. En effet, il est toujours plus difficile et très coûteux d'opérer des modifications de l'installation après sa mise en route. Un comité de pilotage constitué, notamment, du responsable du site, du médecin du travail, d'un membre du CHSCT et d'un consultant d'AGP a piloté l'ensemble du projet de prévention.

Le projet s'est déroulé en 3 phases. La première où AGP a réalisé des observations terrain de l'existant, des habitudes de travail, etc. Avec l'aide de groupes de travail réunissant plusieurs types d'opérateurs, ils ont étudié différentes problématiques telles que la dimension des postes de travail, la communication entre les salariés, etc.

AGP a ensuite confronté ses observations au projet tel qu'il était prévu pour évaluer l'impact des nouveaux aménagements sur les pratiques de travail, les contraintes et risques qui pouvaient survenir, et a présenté un diagnostic et des préconisations au Comité de pilotage.

La dernière phase se déroule depuis la mise en production du site. Les groupes de travail sont de nouveau mobilisés pour évaluer les écarts entre les préconisations adoptées et la réalité terrain pour déterminer ce qu'il reste encore à améliorer en matière d'ergonomie et de prévention des risques psycho-sociaux.

>> **QdR : Quelles ont été les principales conclusions du diagnostic prévention ?**

P.B. : Les principales recommandations d'AGP ont porté à la fois sur les équipements : design et ergonomie du matériel informatique et des outils d'aide à la manutention (hauteur des écrans par exemple), mais également sur l'organisation humaine. Du fait de l'automatisation des procédés, certains métiers allaient changer et les compétences évoluer. Il fallait clarifier qui fait quoi et notamment redéfinir des fiches de fonction.

Ce diagnostic a détecté des dysfonctionnements bien en amont et a permis d'anticiper les contraintes avant d'y être confronté. Par exemple, le projet initial avait prévu 2 postes informatiques dans le couloir de préparation des commandes. Lors du diagnostic, nous nous sommes aperçus que ce n'était pas suffisant : les opérateurs auraient à parcourir continuellement de trop grandes distances pour saisir et valider les commandes. Nous avons donc fait le choix de 4 ordinateurs par couloir.

>> **QdR : Quels bénéfices voyez-vous à cette approche préventive ?**

P.B. : Cette approche de prévention nous a d'abord évité des erreurs de conception que nous aurions découvertes à l'usage et donc d'anticiper certains problèmes. Elle nous a surtout permis de structurer notre démarche autour de l'accompagnement des salariés. Finalement, toutes les actions d'information et de communication que nous avons faites auprès d'eux, telles que la visite du futur site par exemple, étaient en lien avec ce projet. La prévention nous a permis d'accompagner le changement et d'éviter un démarrage douloureux. L'accompagnement se poursuit et nous continuons à mettre en œuvre certaines recommandations d'AGP.

Le saviez-vous ?

Loste Grand Saloir est une filiale de CA Traiteur & Salaisons spécialisée dans la fabrication et la distribution de produits frais haut de gamme à destination des professionnels des métiers de bouche (charcuterie cuite, salades et entrées froides, plats cuisinés, etc.). Le groupe CA Traiteur & Salaisons emploie 1 600 salariés sur 7 sites de production et 5 plateformes de distribution. Il devrait réaliser cette année un CA de 270 millions d'euros, en progression de 6%.

