

LA DÉMARCHE TMS PROS a été l'occasion, pour l'équipe dirigeante de l'entreprise martiniquaise Simbi, de prendre conscience de la problématique des TMS dans son activité. Les premières actions ont été mises en œuvre et plusieurs projets d'aménagements visent les différents ateliers.

Une prise de conscience constructive

Avec plusieurs maladies professionnelles reconnues depuis 2010, l'entreprise Simbi (société industrielle martiniquaise de boissons aux fruits) est l'une des 44 entreprises que la CGSS de la Martinique a approchées pour être intégrées au programme TMS Pros. Basée à Ducos, cette entreprise de 46 salariés, dont une vingtaine à l'atelier de production, fabrique des plats cuisinés, des brochettes et des jus de fruits destinés aux points de vente de la marque Snack Élizé. Beaucoup d'opérations sont manuelles, avec des gestes répétitifs et des cadences élevées. Les ports de charges demeurent à certains postes et les postures de travail en cuisine restent sollicitantes. « *La situation et la pyramide des âges avaient une incidence sur la santé de nos salariés, ce qui générerait une augmentation des restrictions aux postes de travail avec un impact sur notre organisation et une augmentation de nos taux de cotisation* », explique Linda Pénisson, la directrice qualité hygiène sécurité environnement. L'entreprise est aujourd'hui à l'étape 3 du dispositif TMS Pros.

L'atelier brochettes a été identifié comme prioritaire dans la démarche, du fait de la répétitivité, du travail au froid et des postures debout prolongées. Il y a en effet autant de gestes que de morceaux (poisson, oignons) présents sur la brochette. Des pistes d'amélioration des conditions de travail ont rapidement été définies : choix de couteaux ergonomiques, initiation aux gestes professionnels d'affûtage des couteaux, acquisition de sièges assis-debout, essais de tapis antifatigue. La polyvalence a aussi été encouragée.

Amélioration continue

L'une des premières avancées a été l'acquisition d'une machine à brochettes, il y a huit mois. Il s'agit de remplir un moule divisé en cases avec les morceaux de poissons et d'oignons prédécoupés. Une fois ce moule positionné dans la machine, un rouleau entraîne les pics en bois pour constituer huit brochettes à la fois. « *On a l'impression d'aller moins vite, le temps pour remplir le moule est plus long par rapport au rythme manuel*, présente Béatrice Desmontils, polyvalente. *Mais c'est une habitude à prendre, ça viendra avec*

la pratique. » La constitution de binômes favorise les essais d'organisation, l'une remplissant les moules, l'autre positionnant les pics sur la machine.

« *Cette machine est intéressante pour les salariés qui ne peuvent plus tenir des cadences trop rapides* », remarque Régine Acelor, contrôleur de sécurité à la



© Gaël Kerbaol/INRS

Simbi a travaillé étroitement avec le fournisseur de la machine pour adapter le cahier des charges à ses besoins.

CGSS de la Martinique. « *L'engagement de l'entreprise résulte d'une prise de conscience de la direction. On ne peut pas encore parler d'action réussie, c'est trop tôt pour avoir des retours, mais la démarche s'inscrit aujourd'hui dans une politique d'amélioration continue* », conclut-elle. ■

C. R.

INTERVIEW

FRÉDÉRIC HENRY, directeur de production chez Simbi

« La démarche TMS Pros a permis une étude ergonomique de l'ensemble des postes de travail à la production. Après l'atelier brochettes, où une refonte des modes de production est prévue pour diviser par deux les quantités manipulées, l'atelier mix milkshake va faire l'objet d'améliorations. Trente seaux de 4 l de préparations laitières sont à manutentionner chaque jour à la sortie de chacun des trois pasteurisateurs. L'idée est de brancher des doseuses pour que les opérateurs manipulent les seaux à hauteur, sur des tables élévatoires.

Les seaux seront remplacés par des poches stériles à usage unique, supprimant les opérations de nettoyage et les manutentions associées en bout de ligne. À l'atelier jus de fruits, le projet est d'automatiser un maximum d'étapes pour transformer les fruits en purée. Cela supprimera notamment les gestes lors des opérations de mélange. À la préparation de la pâte à accras, est prévue l'acquisition d'une pompe aspirante semi-automatisée pour éviter les gestes répétitifs. »