



## SUCCÈS DE LA PRÉVENTION

# Réduction des risques professionnels et de la pénibilité en laboratoire de pâtisserie

Comment le travail en partenariat du salon de thé Dame Cakes et de son SPSTI, le service AMSN de Rouen, a permis la création d'un nouveau laboratoire de pâtisserie et une amélioration des conditions de travail des salariés.



Logo de l'établissement  
« Dame Cakes ».

Créé en 2002 dans un ancien atelier de ferronnerie de Rouen, l'établissement « Dame Cakes » est un salon de thé servant cuisine et pâtisserie sur place où à emporter, et qui compte actuellement une vingtaine de salariés, répartis entre l'équipe de service, l'équipe cuisine et l'équipe pâtisserie.

Avec le succès du salon et le développement de son activité, l'espace cuisine est devenu peu à peu trop petit pour le personnel et le travail réalisé, au risque de dégradation des conditions de travail.

Suite à ce constat, la propriétaire Mme Carol Criquioche prend la décision d'agrandir l'espace de travail et de faire évoluer le matériel à disposition pour améliorer ces conditions, notamment en créant un nouvel espace dédié à



l'activité « pâtisserie » pour la séparer de l'activité cuisine et la doter de son propre laboratoire. Une réflexion collective s'est faite sur les possibilités d'aménagement du futur laboratoire, et lors d'en entretien avec le Service de Santé et Prévention au Travail AMSN de Rouen, le projet est soumis au SPSTI pour conseils et accompagnement.

Pauline Desaphy, technicienne Hygiène Sécurité et Environnement de l'AMSN propose alors de monter un dossier « TMS Pro Action », visant à diminuer le risque de troubles musculo-squelettiques pour les salariés, et permettant également d'obtenir une aide financière à la mise en place auprès de la Carsat locale.

Ainsi accompagné par les préventeurs de l'AMSN, le salon installe de nouveaux équipements : on citera par exemple un chariot à fond variable, limitant les postures contraignantes des pâtisseries, notamment dans l'acheminement de lourds sacs de farine (qui ne sont désormais plus à soulever depuis le sol, le sac remontant seul en fonction de son poids), ou un diable spécifique pour monter les escaliers sans subir le port de charges.



Chariot à fond variable : le fond s'adapte au poids des sacs de farine, qui ne sont donc plus « au fond » et demeurent à portée de main dans le chariot.

Au-delà du matériel, le SPSTI a conseillé le salon de thé sur l'aménagement même du laboratoire pâtisserie, pour un espace le plus ergonomique possible (jouer sur les différentes hauteurs de stockage, par exemple).

Avec cette nouvelle conception de l'espace, de la place s'est libérée pour des équipements supplémentaires évitant les gestes répétitifs : un lave-vaisselle à capot, à niveau du plan de travail donc sans nécessité de se baisser, un four auto-nettoyant, un robot plus grand pour manipuler les cuves lourdes... Le laboratoire permet aussi tout simplement à plus de salariés de travailler en même temps sans se gêner les uns les autres, et ce partage possible de l'espace entraîne donc une baisse des contraintes horaires (moins d'horaires décalés tôt le matin, et une autonomie totale du laboratoire pâtisserie sur la partie cuisine). Dix mois après les travaux, la propriétaire constate une absence de plainte ou d'arrêts maladies chez les salariés du laboratoire.

Pauline Desaphy souligne ainsi qu'au-delà de la baisse notable du risque TMS (et de certains accidents de travail, le nouveau système de stockage de couteaux diminuant le risque d'entaille par exemple) ces travaux ont aussi amené une baisse du risque psychosocial, en améliorant l'organisation du travail, que ce soient les horaires ou la charge de travail, allégée par le nouvel équipement du laboratoire.

Et outre le retour positif des salariés eux-mêmes, Carole Criquioche constate que cette amélioration se traduit dans



**Lave-vaisselle à capot : plus de nécessité de se baisser pour remplir ou vider l'appareil**

l'activité : le temps dégagé par la facilitation de gestes techniques a été réinvesti en termes de créativité, avec la création de nouvelles recettes pour le salon de thé, et un investissement personnel supérieur.

Une coopération Entreprise-SPSTI vécue par les deux partis comme « une grande réussite », et que l'AMSN attribue à 3 facteurs : une grande disponibilité de la propriétaire du salon de thé, pour répondre aux différentes sollicitations qui permettait de réaliser l'étude et d'établir le plan d'action, de la transparence sur l'existant et les constats à faire, et le partage avec les équipes : « *C'est un dossier qui a été monté aussi avec les pâtisseries.* ». Une implication de tous qui a permis aussi que la transformation du salon se fasse en confiance, pour un résultat satisfaisant chacun. ■