

Année 2009

✚ Le Syndicat Interprofessionnel de Défense de l'AOC fromagère

- Cible : 4 fromageries fabriquant du fromage d'AOC
- Problématique : prévention des risques professionnels

Le syndicat interprofessionnel de Défense de l'AOC fromagère regroupe 4 fromageries, qui assurent une production annuelle d'environ 550 tonnes de fromage par an, au sein d'une zone d'appellation.

La fabrication de ce fromage est issue d'une tradition artisanale séculaire qui a légèrement évolué avec la modernisation du matériel. Les matériels servant à le fabriquer ont été améliorés en 1970 et n'ont pas connu d'évolution depuis bientôt 40 ans. La fabrication du fromage demande un effort physique tout au long du processus que ce soit pour décailler, pour brasser, pour réaliser les différents retournements : ceux du jour de fabrication lorsque les fromages sont dans les cuveaux, et ceux après la fabrication lorsque les fromages sont dans les saloirs.

La demande :

Actuellement la filière compte 12 fromagers dont 3 femmes.

Les ateliers de fromagerie font face à des difficultés de recrutement, les offres d'emploi publiées sont nombreuses à ne pas trouver de candidats. A ces problèmes se rajoutent des difficultés de stabilisation du personnel. Le turnover est particulièrement important. L'âge moyen des fromagers est plutôt jeune et la jeune génération éprouve des difficultés pour le travail pénible. Un des fromagers a dû quitter le métier à 53 ans pour cause de TMS. Par ailleurs les candidates pour le métier de fromagère sont plus nombreuses qu'auparavant ; L'arrivée de personnel féminin est une chance... à condition que ce travail soit moins physique et plus « attrayant ». La fatigue, mais aussi l'intérêt pour le travail sont des éléments clé.

L'ergonomie est ici sollicitée pour sa prise en compte des facteurs humains dans le travail au sein de l'entreprise. Les fromageries cherchent des solutions, développent individuellement des projets pour lever les contraintes de travail. Une étude ergonomique devrait permettre d'interroger la définition en cours des règles collectives qui garantissent l'AOC, en s'assurant que ces règles ne bloquent pas toute évolution future dans les pratiques. L'objectif d'une étude ergonomique au niveau de la filière est d'engager une réflexion collective, d'identifier les pratiques de métier et d'établir des recommandations dans le cadre d'une bonne coordination entre laiteries et dans le respect des caractéristiques du produit. Il s'agit d'établir un diagnostic favorisant la mise en commun entre les ateliers et la recherche de solutions techniques.

Il s'agit en effet d'accompagner le changement de l'évolution des situations de travail dans une perspective de confort, de sécurité et de santé des opérateurs, de qualité et d'efficacité du processus. En améliorant les conditions de travail physiques, on peut espérer améliorer la qualité de travail de fromager qui est avant tout un métier de précision et de concentration.

Les résultats :

Le projet a permis :

- d'enclencher une réelle dynamique d'échanges et de réflexion sur les questions de pénibilité entre les fromageries impliquées et sous l'égide du syndicat dans un milieu peu propice à l'échange pour protéger les savoir-faire spécifiques ;
- de lancer un projet avec les fabricants pour améliorer la conception des cuves et de matériels de retournement avec un financement de la MSA pour aider à la conception et à l'acquisition de ces matériels ;
- de revoir l'organisation du travail de retournement et de la répartition dans le temps au moyen d'une démarche de simulation ;
- de se préoccuper de la transmission des savoir au sein de chaque entreprise (rédaction d'une charte) et entre les entreprises adhérentes au syndicat (maintien de réunions régulières) ;
- engagement de projets spécifiques à chaque fromagerie en fonction de la réalité du travail effectué.

Subvention attribuée : 12 663,45 € (Coût global du projet : 14 352 €)