

CONCEVOIR LA BOULANGERIE DE DEMAIN

Aménagement des locaux et organisation du travail

Guide pour les artisans boulangers et boulangers-pâtisseries





L'objet de ce document est de proposer aux artisans boulangers et boulangers-pâtisseries une méthode pour conduire les projets de transformation de leurs locaux.

Il pourra aussi être utile aux fournisseurs d'équipements et aux architectes pour mieux adapter leurs prestations aux besoins des boulangers et boulangers-pâtisseries.

Ce guide s'appuie sur les acquis d'une action collective portée par la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie du Languedoc-Roussillon (FBP LR), l'Association Régionale pour l'Amélioration des Conditions de Travail du Languedoc-Roussillon (ARACT LR), financée par la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi du Languedoc-Roussillon (DIRECCTE LR) et le Fonds pour l'Amélioration des Conditions de Travail (FACT) en 2012.

10 boulangeries-pâtisseries ont été impliquées. Elles ont été accompagnées par 3 cabinets de consultants qui ont apporté leur expertise aux différents projets :

ERGOGENESE, SOLUTIONS PRODUCTIVES, PASCALE FREIGNEAUX CONSULTANTS.

Cette action a été suivie par un Comité de Pilotage composé de la FBP LR, l'ARACT LR, la DIRECCTE LR, la CPRIA LR (Commission Paritaire Régionale Interprofessionnelle de l'Artisanat), la CARSAT LR (Caisse d'Assurance Retraite et de Santé au Travail), le SST (Service de Santé au Travail) de la branche et la participation du Pôle d'Innovation Technologique de l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie (INBP).

SOMMAIRE

- 1 Vous avez un projet..... 4
- 2 Définir les besoins..... 5
- 3 Réaliser un diagnostic..... 6
- 4 Trouver des solutions..... 13
- 5 Des conseils pratiques..... 15

LES BOULANGERIES IMPLIQUÉES DANS L'ACTION

	Dept	Eff	Projet de l'entreprise
LE PAIN ET LEVAIN	30	4	Amélioration des conditions de travail, diminution du port de charges et de l'astreinte thermique
LA GRIGNETTE	11	3	Implantation de nouveau matériel, optimisation du travail et des flux
DU SOLEIL ET DES PAINS	30	4	Adaptation des postes de travail, amélioration de l'environnement physique
LES SAVEURS DU FOURNIL	34	4	Réorganisation et réaménagement des postes et des espaces de travail
MAISON CHABANOL	34	6	Réaménagement des postes et des espaces de travail pour optimiser l'organisation et améliorer les conditions de travail
AU PAIN DU GARD	30	3	Reconfiguration du magasin pour améliorer les conditions de travail
LA PANIERE GOURMANDE	30	6	Réorganisation de l'espace vente pour optimiser le parcours des clients
O DELICE DE MADLINE	34	10	Amélioration de l'organisation spatiale en optimisant les flux humains et de produits
LE PECHE GOURMAND	34	10	Vente : agrandissement, nouvelle vitrine et nouveaux présentoirs, création d'un espace extérieur, Production : déplacement du rez-de-chaussée vers l'étage, installation d'une chambre froide
PAINS ET COMPAGNIE	34	9	Amélioration des postes et des espaces de production, réaménagement du magasin avec intégration d'une activité de snacking

VOUS AVEZ UN PROJET

Vous souhaitez transformer vos locaux de production ou de vente pour diverses raisons : *développement d'une nouvelle activité, mise en conformité, optimisation de l'organisation, réaménagement de la surface de vente, ...*

De tels projets nécessitent souvent un investissement financier important ; c'est la raison pour laquelle vous souhaitez ni vous tromper, ni oublier un élément important, mais au contraire, faire les bons choix.



- Une part importante des conditions de travail (santé, organisation, compétences) et de la performance de l'entreprise se joue lors de votre projet.
- Projetez-vous dans l'avenir : il est nécessaire d'anticiper l'activité et l'organisation futures pour faire vos choix.

LA DÉMARCHE

Ce guide vise à vous présenter une démarche à suivre dans la réalisation de votre projet. Il n'a pas vocation d'apporter des réponses techniques ou réglementaires.

La démarche proposée a été élaborée à partir de l'expérience des 10 artisans boulangers-pâtisseries qui ont participé à cette action.

DÉFINIR
LES BESOINS



RÉALISER
UN DIAGNOSTIC



TROUVER
DES SOLUTIONS



- Prendre le temps pour conduire vos projets.
- Ne pas se reposer uniquement sur les fournisseurs qui proposent des solutions « clé en main » pas toujours adaptées à vos besoins.



DEFINIR LES BESOINS

Quel que soit votre projet, il est avant tout nécessaire de bien définir vos besoins et vos objectifs en vous posant les bonnes questions.

Ai-je bien défini l'organisation du travail et les surfaces nécessaires des zones de travail **par gamme de produit** : *boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, traiteur, sandwicherie, zone de stockage en froid positif et/ou négatif, réserve sèche, stockage, emballage, zone de lavage, stockage des déchets, ... ?*

Ai-je bien défini l'organisation du travail et les surfaces nécessaires de chaque zone en fonction :

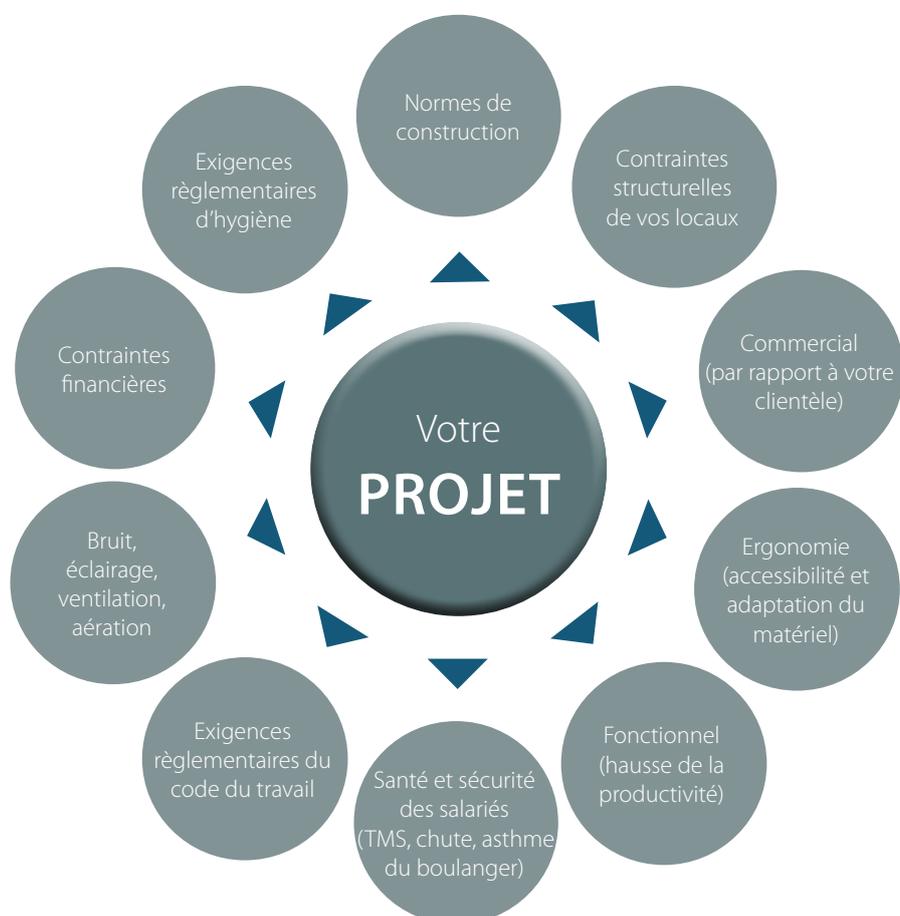
- **des quantités à produire et à stocker ?**
 - *Penser aux périodes de fortes productions telles que Noël ou Pâques.*
- **du nombre de personnes travaillant simultanément dans chaque zone ?**
 - *Penser à l'arrivée éventuelle d'apprentis ou de stagiaires.*

• **de l'encombrement du matériel fixe** (four, pétrin, table, ...) **ou du matériel portable** (échelle, bac, ...) ?

- *Penser aux changements éventuels de matériels ou à l'arrivée de nouveaux matériels.*

Votre entreprise peut évoluer ; vos locaux sont-ils adaptés pour absorber une augmentation de votre production ou le déploiement d'une nouvelle activité ?

Vous avez peut être préparé votre projet en envisageant un seul point de vue (technique, commercial ou financier, ...), pourtant celui-ci doit être abordé sous plusieurs dimensions : fonctionnel, ergonomie, hygiène, ... en tenant compte des contraintes réglementaires et structurelles.



L'étape du diagnostic va vous permettre d'aborder votre projet dans sa globalité.

RÉALISER UN DIAGNOSTIC

L'ANALYSE DES DIFFICULTÉS ET DES ATOUS

Le diagnostic est destiné à faire un état des lieux des situations de travail actuelles. Il permet d'intégrer dans votre projet des éléments correspondant aux besoins des salariés, au bon déroulement de l'activité, à la performance de l'entreprise.

Le nouveau projet doit intégrer un grand nombre de paramètres et il vise l'amélioration de l'existant sur plusieurs plans.

Dans la réflexion que vous conduirez avec vos salariés avant de démarrer votre projet, nous vous proposons à travers un questionnaire, un tour d'horizon des principales questions à se poser sur 6 thèmes :

- l'ensemble des locaux
- le fournil
- le laboratoire pâtisserie
- le magasin
- les zones de stockage
- lors d'un projet d'achat d'une boulangerie

S'appuyant sur une mise en lumière de la situation actuelle, le diagnostic permet de révéler les points forts à préserver dans votre entreprise, les dysfonctionnements à corriger ainsi que les actions à mettre en œuvre pour y parvenir. Pour vous aider à définir ces actions, vous trouverez en page 16 des références à des guides et fiches pratiques.



Au delà d'une aide pour votre projet, le diagnostic **facilite l'élaboration du Document Unique d'Évaluation des Risques (DUER)**, mais ne peut en aucun cas le remplacer.

QUELQUES GRANDS PRINCIPES

• L'implication du chef d'entreprise et des salariés

Un projet réussi est souvent le résultat d'une bonne coopération entre le chef d'entreprise et ses salariés. En travaillant au quotidien dans vos locaux, vos salariés connaissent les habitudes de travail et sauront identifier rapidement quelques points d'amélioration du fonctionnement de votre entreprise. Ils pourront par exemple vous faire part des déplacements inutiles, d'incohérences dans la disposition du matériel ou de la circulation parfois difficile du personnel et/ou des clients.

Le dialogue vous permettra également d'impliquer vos salariés dans l'évolution de l'entreprise pour l'amélioration de leurs conditions de travail.

• L'état des lieux des situations actuelles

Il va révéler des activités, des façons de faire et des phénomènes méconnus. Il va permettre aussi d'identifier les situations à améliorer, les contraintes de l'activité, les aléas, les variabilités, trucs et astuces, ...

• La capacité à anticiper les effets d'un choix avant sa réalisation

Il est important de pouvoir confronter les décisions prises avec les conditions de réalisation du travail actuelles et futures.



Dans votre projet, votre implication et la participation de vos salariés sont indispensables :

- pour faire **émerger l'expérience et les savoir-faire** utiles pour le projet
- pour **anticiper l'activité et l'organisation futures**



“ L’implication des salariés a été essentielle dans la réussite de notre projet ”

Laurent OUROS, artisan-boulangier, La grignette (11)

« Je venais d’acheter un fonds de commerce et je souhaitais optimiser mon espace de production. A travers mon intégration dans le projet FACT et sur les conseils de l’ergonome, j’ai associé mes salariés à la démarche,

ce que je n’aurais pas pensé faire. Les salariés ont vu les résultats de leur implication dans les plans de réaménagement qui ont tenu compte de leurs remarques et conseils. Je conseille aux entreprises de ne

pas hésiter à impliquer leurs salariés dans l’organisation de l’entreprise car ce travail d’équipe crée une véritable émulation, source de performance. Il me reste aujourd’hui à concrétiser mon projet et à réaliser les travaux ».

UN QUESTIONNAIRE POUR GUIDER VOTRE DIAGNOSTIC

Rempli avec vos salariés, ce questionnaire enrichira votre projet !

Pour remplir ce questionnaire, une observation des situations de travail est indispensable : c’est l’occasion de regarder le travail dans sa réalisation et de découvrir, avec les salariés, les situations à améliorer.

L’ENSEMBLE DES LOCAUX

	Oui	Non	Actions à mettre en œuvre	Priorité de l’action : 1-2-3
L’aménagement de mes locaux intègre-t’il toutes les zones de travail dont j’ai besoin ? (boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, traiteur, sandwich, stockage froid positif - froid négatif, réserve sèche, emballage, zone de lavage, zone de stockage des déchets).				
L’aménagement de mes locaux est-il adapté aux volumes de production, en tenant compte des périodes de pointe ?				
L’aménagement de mes locaux est-il adapté à ma logique de production pour limiter les déplacements inutiles du personnel ? (zone de stockage près des laboratoires).				
L’aménagement de mes locaux et la qualité du sol sont-ils adaptés pour limiter les risques de chute ? (absence de marche, rampe glissante, ...).				
L’aménagement de mes locaux sanitaires (vestiaire, sanitaire) est-il conforme à la réglementation ?				
Mon installation électrique est-elle aux normes ?				
Un plan de vérification périodique est-il mis en place ? Est-il conforme à la réglementation ? (contrôle électrique, extincteur, installation du gaz, porte automatique, ramonage, ...).				
Les outils d’aide à la manutention sont-ils mis en place pour limiter le port de charges ? (diabie, lève sac, poignée de portage, plaque à roulette, ...).				
Un plan d’entretien et de maintenance de mon matériel a-t-il été mis en place ?				

RÉALISER UN DIAGNOSTIC

LE FOURNIL

AMÉNAGEMENT DE L'ESPACE	Oui	Non	Actions à mettre en œuvre	Priorité de l'action : 1-2-3
L'aménagement de mon fournil (matériel fixe) permet-il de respecter le principe de « la marche en avant »* ?				
L'aménagement de mon fournil (matériel fixe) permet-il de limiter les déplacements du personnel ? <i>(la diviseuse positionnée entre le pétrin et la façonneuse).</i>				
L'aménagement de mon fournil (matériel fixe et mobile) permet-il une bonne circulation du personnel et du matériel ? <i>(absence de points de croisement, ...).</i>				
L'aménagement de mon fournil (matériel fixe et mobile) permet-il une liberté de mouvement du personnel avec le meilleur confort possible ? <i>(mauvaises postures limitées, ...).</i>				
L'éclairage de mon fournil permet-il d'éclairer suffisamment les zones de travail et dans de bonnes conditions ?				
La ventilation et/ou l'aération de mon fournil permettent-elles d'assurer une température confortable pour le personnel et de réduire la présence de poussières et moisissures ?				
L'aménagement de mon fournil permet-il d'externaliser les groupes froids afin de limiter le bruit ?				
L'aménagement de mon fournil permet-il de ranger facilement le petit matériel et le matériel mobile (bac, échelle) ?				
Mon installation électrique est-elle adaptée à la future implantation du matériel ? <i>(emplacement des prises électriques).</i>				
Un lave mains est-il facilement accessible au personnel ?				
Un point d'eau est-il accessible pour le nettoyage de mon fournil (branchement tuyau) et les besoins de mon matériel (point d'eau proche du pétrin) ?				
Les évacuations d'eau sont-elles adaptées à la future implantation de mon local (siphon et pente) ?				
MATÉRIEL	Oui	Non	Actions à mettre en œuvre	Priorité de l'action : 1-2-3
L'implantation de mon matériel permet-elle une bonne accessibilité pour effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien ?				
Mon matériel respecte-t'il les normes de sécurité ?				
Mon matériel est-il à la bonne hauteur (ni trop haut, ni trop bas pour éviter les postures pénibles du personnel) ?				
Un silo à farine peut-il être installé pour limiter le port de charge ?				
Le choix de mon matériel permet-il de limiter l'exposition aux poussières de farine ? <i>(pétrin à capot fermé, diviseuse anti-projection, ...).</i>				

LE LABORATOIRE PATISSERIE

AMÉNAGEMENT DE L'ESPACE	Oui	Non	Actions à mettre en œuvre	Priorité de l'action : 1-2-3
L'aménagement de mon laboratoire (matériel fixe) permet-il de respecter le principe de « la marche en avant »* ?				
L'aménagement de mon laboratoire (matériel fixe) permet-il de limiter les déplacements du personnel ? <i>(le batteur positionné près du plan de travail).</i>				
L'aménagement de mon laboratoire (matériel fixe et mobile) permet-il une bonne circulation du personnel et du matériel ? <i>(absence de points de croisement, ...).</i>				
L'aménagement de mon laboratoire (matériel fixe et mobile) permet-il une liberté de mouvement du personnel avec le meilleur confort possible ? <i>(mauvaises postures limitées, ...).</i>				
L'éclairage de mon laboratoire permet-il d'éclairer suffisamment les zones de travail et dans de bonnes conditions ?				
La ventilation et/ou l'aération de mon laboratoire permettent-elles d'assurer une température confortable pour le personnel et de réduire la présence de moisissures ?				
L'aménagement de mon laboratoire permet-il d'externaliser les groupes froids afin de limiter le bruit ?				
L'aménagement de mon laboratoire permet-il de ranger facilement le petit matériel et le matériel mobile (bac, échelle) ?				
Mon installation électrique est-elle adaptée à la future implantation du matériel ? <i>(emplacement des prises électriques).</i>				
Un lave mains est-il facilement accessible au personnel ?				
Un point d'eau est-il accessible pour le nettoyage de mon laboratoire (branchement tuyau) et les besoins de mon matériel (zone de lavage du matériel proche du laboratoire) ?				
Les évacuations d'eau sont-elles adaptées à la future implantation de mon laboratoire (siphon et pente) ?				
MATÉRIEL	Oui	Non	Actions à mettre en œuvre	Priorité de l'action : 1-2-3
L'implantation de mon matériel permet-elle une bonne accessibilité pour effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien ?				
Mon matériel respecte-t-il les normes de sécurité ?				
Mon matériel est-il à la bonne hauteur (ni trop haut, ni trop bas pour éviter les postures pénibles du personnel) ?				

RÉALISER UN DIAGNOSTIC

LE MAGASIN

LES PRODUITS ET LEUR DISPOSITION	Oui	Non	Actions à mettre en œuvre	Priorité de l'action : 1-2-3
Mon magasin est-il visible de l'extérieur et facilement repérable dans la rue ?				
Mon magasin répond-il aux normes d'accessibilité en matière de handicap ? <i>(les commerces de proximité doivent faire l'objet, au plus tard le 1er janvier 2015, d'une mise aux normes selon le principe « d'accessibilité généralisée »).</i>				
Mon magasin répond-il aux normes d'urbanisme de ma commune ?				
Mes produits de boulangerie et pâtisserie sont-ils visibles par le client et bien mis en valeur ?				
Mes étagères à pains sont-elles à la bonne hauteur pour limiter les mouvements du personnel de vente ?				
Mon stock d'emballage et de décoration (pochettes, cartons) est-il facilement accessible par le personnel de vente ?				
Mes paniers sont-elles facilement déplaçables ?				
Mes paniers à pains évitent-elles au personnel de vente de se plier en deux ? <i>(panières rehaussées).</i>				
Existe-il un espace tampon pour les échelles afin d'éviter les aller-retour du personnel de vente dans la zone de production ?				
LES CLIENTS	Oui	Non	Actions à mettre en œuvre	Priorité de l'action : 1-2-3
La file d'attente des clients est-elle optimale pour favoriser l'achat et l'encaissement ?				
Les clients voient-ils la fabrication du pain ?				
La caisse est-elle bien placée au regard des produits et des clients ?				
L'organisation de l'encaissement permet-elle d'absorber les pics d'activité ?				
L'ENVIRONNEMENT	Oui	Non	Actions à mettre en œuvre	Priorité de l'action : 1-2-3
Un point d'eau pour le nettoyage des outils et des mains est-il accessible dans mon magasin ?				
Mon éclairage est-il adapté et permet-il de mettre en valeur les produits ?				

LES ZONES DE STOCKAGE

	Oui	Non	Actions à mettre en œuvre	Priorité de l'action : 1-2-3
Mes zones de stockages sont-elles situées à proximité des zones de travail ?				
Mes zones de stockages sont-elles facilement accessibles pour le livreur ?				
Mes zones de stockages sont-elles facilement accessibles au personnel ?				
Les quantités stockées sont-elles cohérentes au regard de la production : ni trop importante (ce qui prend de la place) ni trop peu (ce qui nécessite plusieurs livraisons) ?				
Mes zones de stockage sont-elles adaptées aux températures de conservation des produits (froid positif, froid négatif, température ambiante) ?				

PROJET D'ACHAT

	Oui	Non	Actions à mettre en œuvre	Priorité de l'action : 1-2-3
Les locaux sont-ils assez grands ?				
Les locaux permettent-ils d'accueillir l'ensemble des éléments de mon projet : mobilier, espace pour la circulation du personnel, la co-activité, zone de stockage, de livraison, le magasin, les sanitaires, ... ?				
Le bâtiment est-il classé au patrimoine historique ?				
Le bail autorise-t'il la réalisation de travaux ?				
Les locaux respectent-ils les normes d'hygiène et de sécurité ?				
Le matériel est-il aux normes de sécurité et en bon état ?				



*Le principe de la « **marche en avant** » consiste à organiser des opérations de façon à ce que les marchandises souillées (épluchures, poubelles, cartons, ...) ne croisent jamais les produits finis. L'enchaînement des différentes étapes de fabrication doit donc se faire « vers l'avant » dans une suite logique. Les secteurs de travail sont séparés : froid/chaud, propre/sale, cuit/cru. D'où la nécessité d'avoir un circuit bien étudié, de la réception jusqu'à la distribution et de respecter les bonnes pratiques d'hygiène pour ne pas contaminer le produit fini et éviter les contaminations croisées.

On entend par secteur propre, les zones où sont réalisés et entreposés les produits en cours de fabrication, ou terminés. On entend par secteur sale, les zones où sont entreposés des produits ou bien réalisées des préparations pouvant contaminer les produits finis, destinés aux consommateurs.

Source : INBP - Supplément Technique n°92 « Conception ou Rénovation du fournil »

RÉALISER UN DIAGNOSTIC



“ **La phase de diagnostic** a été déterminante dans la poursuite de notre projet ”

Bernard FERRY, artisan-boulangier, Le pain et levain (30)

« Pour mener à bien le projet de mise en conformité de mon fournil, j'ai pris conscience que l'apport d'un regard extérieur m'était nécessaire. Le diagnostic réalisé en collaboration avec l'ergonome m'a permis de mettre en lumière les points critiques en vue de réduire les risques professionnels et de TMS. Grâce à cette contribution et en concertation avec mes salariés, j'ai procédé à des investissements auxquels je n'étais pas forcément sensible au départ :

- L'achat d'un repose-pâtons et d'un lave-batterie, pour réduire le nombre et la pénibilité des manipulations : suppression de la manutention des plaques.
- La mise en place d'un carrelage anti-dérapant, pour prévenir les risques de chutes.
- L'installation d'un système d'extraction d'air/ventilation et climatisation, pour réduire le risque d'allergie et d'asthme du boulanger.

- La surélévation du pétrin, pour limiter la pénibilité des postures lors de la prise de la pâte dans le fond et lors du nettoyage.

Ces nouvelles installations vont améliorer les conditions de travail en production et, au delà des effets positifs sur la santé, nous gagnerons du temps ».



LE RECOURS À DES PRESTATAIRES : fournisseurs, architectes, consultants

Sur la base des objectifs de votre projet et de votre diagnostic, le cahier des charges permet de préciser aux prestataires les besoins et les contraintes de votre projet. Ce cahier des charges même s'il n'est pas encore suffisamment précis, permettra à vos prestataires de proposer différentes orientations de solutions que vous devrez affiner et valider avec vos salariés.

Outre les données sur le nombre, les dimensions, et la destination des différentes parties des locaux, le cahier des charges doit rendre compte de l'implantation des différents outils de

travail, de l'activité et de l'organisation du travail envisagées, des flux de produits et de personnes (déplacements).

Il est important de ne pas aller trop rapidement à LA solution, mais de réaliser en interne l'étude comparative des solutions proposées par les prestataires sur la base de différents critères (coût, délais, adaptation, accessibilité, possibilité de déplacements, espaces, etc.).

Des visites d'entreprises de confrères présentant des similitudes avec votre projet peuvent être très utiles.



Pour que vos besoins soient bien pris en compte : un cahier des charges pour vos prestataires est très utile.

LA SIMULATION DES CONDITIONS DE RÉALISATION DU TRAVAIL FUTUR

La simulation permet de tester les propositions du prestataire, ou les solutions que vous envisagez, et de voir rapidement ce que cela va donner : si elles sont bonnes ou mauvaises, et s'il est possible de les mettre en place, en prenant en compte un maximum de paramètres.

Le travail de simulation se déroule autour d'un support de simulation, en présence des salariés concernés par le projet.

Dans cette phase, l'apport du chef d'entreprise et des salariés est très pertinent, car avec leur professionnalisme et leur connaissance de la réalité du travail, ils peuvent anticiper les futures difficultés du quotidien et tester les propositions du prestataire.

Pour simuler le travail futur, vous pouvez utiliser plusieurs outils : des schémas, des plans, des maquettes volumétriques et effectuer des simulations en 2D ou 3D à l'aide de logiciels.



Avant d'adopter les solutions définitives, il peut y avoir plusieurs séances de simulation en présence des salariés, avec des tests intermédiaires en situation réelle. En effet, il est important que les salariés arrivent à « se représenter » les situations futures pour que les solutions soient le mieux adaptées.

TROUVER DES SOLUTIONS

L'IMPLANTATION ET LE SUIVI DE LA RÉALISATION DES TRAVAUX

Lors de la période de réalisation des travaux, il est fréquent de voir se glisser des dérives par rapport au prévisionnel élaboré, qui peuvent avoir des impacts importants sur les conditions de réalisation du travail et la performance de l'entreprise.

Il est important que le chef d'entreprise, avec ses salariés, puisse suivre le déroulement du chantier pour prendre en compte les éventuelles modifications du projet en regard des conditions de travail futures.



“ **La simulation de l'activité future** dans le magasin été déterminante dans la poursuite de notre projet ”

Marielle DOS SANTOS, artisan-boulangère, La panière gourmande (30)

« J'avais un projet de réaménagement complet de la partie vente de mon magasin et j'avais commencé à concevoir des plans. Les déplacements des caissières étaient pénibles, elles perdaient du temps, elles avaient mal aux jambes et les files d'attente étaient difficiles à gérer. Sur les conseils d'un ergonome, j'ai intégré pleinement mes salariés à la démarche et c'est en équipe que j'ai élaboré mon projet. Nous sommes progressivement arrivés à la solution en simulant l'activité et l'aménagement du futur magasin pour trouver les aménagements et l'organisation les plus adaptés. Aujourd'hui, mon espace vente est optimisé, mes vendeuses travaillent dans un cadre qui leur est adapté avec des postures confortables et des déplacements limités. Mes clients apprécient leur

nouveau magasin, ils attendent moins, ils voient tous nos produits et en achètent davantage. Mon investissement a porté ses fruits : mon chiffre d'affaires a augmenté

de manière significative, les conditions de travail ont été améliorées. J'envisage maintenant de réfléchir à l'aménagement de mon laboratoire ».

Avant le projet



Après le projet



DES CONSEILS PRATIQUES

DES ORGANISMES POUR VOUS AIDER



FÉDÉRATION DE LA BOULANGERIE ET BOULANGERIE-PÂTISSERIE DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

Tél : 06 25 81 01 90

Immeuble « La Croix du Sud » - 230 rue Saint-Exupéry - 34130 MAUGUIO
www.boulangerieler.org / contact.fbplr@gmail.com



ARACT LANGUEDOC-ROUSSILLON

Tél : 04 99 52 61 40

Le Phénix - Le millénaire - 1350 Avenue Albert Einstein - 34000 MONTPELLIER
www.languedocroussillon.aract.fr / aract.lr@anact.fr



PÔLE INNOVATION TECHNOLOGIQUE DE L'INBP (Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie)

Tél : 02 35 58 17 77

150 Boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 ROUEN Cedex 1
www.inbpinnov.com / courrierpole@inbp.com



CARSAT LANGUEDOC-ROUSSILLON

Tél : 04 67 12 95 30

29 cours Gambetta - CS 49001 - 34068 MONTPELLIER Cedex 2
www.carsat-lr.fr / prev@carsat-lr.fr



DIRECCTE LANGUEDOC-ROUSSILLON

Tél : 04 30 630 630

3 place Paul Bec - CS 39 538 - 34961 MONTPELLIER CEDEX 2
www.languedoc-roussillon.direccte.gouv.fr



SST LANGUEDOC-ROUSSILLON

Contactez le Service de Santé au Travail dont vous dépendez

DES CONSEILS PRATIQUES

DES AIDES FINANCIÈRES POSSIBLES

Contactez votre organisation professionnelle (FBP LR) pour connaître les aides mobilisables.
A titre d'exemple, nous pouvons indiquer :

LE FACT

Le Fonds pour l'Amélioration des Conditions de Travail (FACT) est une aide publique aux entreprises et branches professionnelles. Il finance des actions d'amélioration des conditions de travail et de prévention des risques professionnels au-delà des obligations réglementaires. Le FACT finance des projets répondant à une approche globale des conditions de travail prenant en compte les facteurs techniques, organisationnels et humains.

De manière plus précise, ces projets visent à améliorer des situations de travail insatisfaisantes. Ce sont des situations qui peuvent mettre en cause la santé des salariés, la qualité de vie au travail ou la performance de l'entreprise.

Pour en savoir plus :
<http://www.anact.fr/web/services/FACT>

LES AIDES DE LA CARSAT LR

La Carsat dispose de moyens d'incitation financière pour accompagner les entreprises dans l'amélioration des conditions de travail :

Le contrat de prévention concerne les entreprises de moins de 200 salariés et dont le secteur d'activité fait l'objet d'une convention nationale d'objectifs. L'aide va de 15% à 70% du coût total de l'investissement.

Les Aides Financières Simplifiées (AFS) concernent les entreprises de moins de 50 salariés

et plus particulièrement celles de moins de 20 salariés des activités ciblées. Les AFS sont comprises entre 5000€ et 25 000€ par entreprise.

Pour les entreprises ayant accompli des efforts particuliers en faveur de la prévention, il existe **une ristourne « Travail » et une ristourne « Trajet »** qui sont une minoration du taux de cotisation.

Pour en savoir plus :
<http://www.carsat-lr.fr/static/pages/entreprises/incitations.html>

DES GUIDES ET DES FICHES PRATIQUES

- « Réussir un projet de conception et d'aménagement de bâtiments en PME : l'enjeu des conditions de travail ». ANACT (2010)
- « Conception des lieux et des situations de travail ». INRS : ED 950 (2009)
- « Les commerces alimentaires de proximité. Aide à l'évaluation des risques ». INRS : ED 925 (2004)
- « La prévention en action : les boulangeries, pâtisseries, confiseries, glaciers ». Réseau de veille en PACA
- « Conception ou Rénovation du fournil » Supplément Technique n°92. INBP
- « Autodiagnostic de conformité du matériel ». Pôle Innovation INBP

