

L'étroit petit cochon

Au début, on était 2. C'était il y a 17 ans, se souvient Denis Dumas, boucher en Ardèche. A l'époque, on préparait moins d'une bête par semaine". En 2006, la donne a beaucoup changé, la Boucherie Gaucherand Dumas propose à sa clientèle de Privas (07) près de 200 tonnes de viande et elle emploie jusqu'à 6 personnes. Le magasin qui fait 25 m², le laboratoire qui en compte à peine 30, deviennent vraiment exigus. "On ne pouvait plus bouger autour des cochons", dit l'artisan. L'idée de créer un nouveau laboratoire se dessine, elle devrait permettre à tous, de mieux travailler.

Quelques hésitations et réflexions plus loin, le choix se porte sur une commune voisine, Alissas. Le projet compte un laboratoire mais aussi, ce n'était pas prévu initialement, une seconde boucherie.

La Cram Rhône-Alpes est sollicitée. L'idée est d'obtenir des conseils et pourquoi pas, une aide financière. C'est Katia Dumas, fidèle lectrice de Crescendo, qui le suggère à son époux, après avoir entendu parler des contrats de prévention dans nos colonnes (numéro 13).

L'histoire lui donne raison. La Cram participe financièrement au projet. Philippe Morand, le technicien conseil en charge du dossier met son expérience de la conception de bâtiment industriel au service du projet et aide à la décision. Les discussions portent sur l'ensemble des risques repérés.

Le nouveau bâtiment est équipé d'une échelle à crinoline pour sécuriser l'accès au toit à ceux qui réaliseront la maintenance des groupes frigorifiques. Des barrières sont installées en périphérie (du toit) pour éviter les chutes.

Concernant les risques relatifs à la manutention, un rail conduit les quartiers de viande depuis le camion de livraison jusque dans les chambres froides, évitant ainsi aux bouchers de supporter des charges de plusieurs dizaines de kilo. Ailleurs, on



© Ludovic Nassisi - CRAMRA



© Ludovic Nassisi - CRAMRA

A la livraison, les bêtes sont immédiatement suspendues à un rail de manutention qui permettra de gagner les frigos en poussant simplement les quartiers de viande.

Au sol, le carrelage est anti-dérapant, même lorsqu'il est fraîchement lavé et encore humide.

prévoit de cheminer avec des chariots.

Partout, on supprime les escaliers et les différences de niveau, il s'agit de ne pas retrouver les inconvénients de l'ancien local. Au sol, un carrelage antidérapant annihilera tout risque de glissade.

Le bâtiment est conçu selon le principe de la marche en avant, on veille bien évidemment aussi à satisfaire aux exigences sanitaires.

Le patron ardéchois prévoit enfin de climatiser la quasi-totalité des 190 m² du nouveau laboratoire.

Le contrat de prévention obtenu comporte également, une formation à la conduite en sécurité pour les 2 personnes qui vont rejoindre en bêtaillère, la ferme d'élevage.

La boucherie Gaucherand Dumas s'est dotée d'un laboratoire moderne. Il n'empêche qu'elle entend bien perpétuer la tradition du terroir ardéchois. Et il ne faut pas longtemps pour se laisser séduire. Une fois n'est pas coutume, finissons ces quelques lignes par l'évocation de la caillette, délicieuse accompagnée de salade et de pommes de terre. Il s'agit de blettes, auxquelles on ajoute de la gorge, du foie, de la couenne de porc, avant de procéder à plusieurs heures de cuisson. D'autres gourmands choisiront la maouûche, ou le fin gras du Mézenc.



© Ludovic Nassisi - CRAMRA

Dans le laboratoire, les portes battantes intègrent un dispositif (plastique souple) qui empêche tout coincement de doigts.

En savoir +

Guide des revêtements de sol répondant aux critères "hygiène - sécurité - aptitude à l'utilisation" pour les locaux de fabrication de produits alimentaires

Liste des revêtements de sol dans les locaux de fabrication de produits alimentaires

Documents téléchargeables sur www.risquesprofessionnels.ameli.fr - rubrique prévention puis Etudes et dossiers