

Des solutions pour les livraisons de viande

Quand Thierry Gruat décide de créer son entreprise de transport de viande en 1992, il connaît les avantages et les contraintes du métier pour avoir été chauffeur pendant de nombreuses années. A l'époque, les conditions de travail sont difficiles : chaque quartier de viande, qui pèse jusqu'à 100 kg, est porté à dos d'homme, depuis le camion de livraison jusqu'au frigo d'un entrepôt ou d'un boucher. Le périple prévoit aussi de parcourir les 13 mètres qui relient le fond à la sortie de la remorque puis de descendre les 5 marches d'une échelle pour quitter le camion. Tout cela était vrai, ailleurs, il y a 20 ans. Aujourd'hui, personne n'est nostalgique. Dans les locaux des Transports Frigorifiques du Vivarais de Pont de l'Isère (26), l'ambiance est complètement différente.

L'ensemble du parc de TFV dispose d'une remorque avec penderies bi-rails. Les crochets sur lesquels sont suspendus les quartiers de viande sont ainsi solidement amarrés à un chariot circulant entre les deux rails et ne risquent pas la chute. Ce dispositif se raccorde au réseau aérien de la plate-forme. Le plafond de la remorque s'apparente ainsi à un véritable réseau ferroviaire. D'autant qu'un échangeur (système d'aiguillage), disposé au centre de la remorque, permet à la viande d'être conduite sans détour d'un endroit à l'autre du camion. L'intérêt est double : cela permet de regrouper une commande dans un endroit du camion et de la décharger, sans au préalable, manipuler les autres quartiers de viande, mais aussi de gagner du temps puisqu'il n'est pas nécessaire de parcourir l'ensemble d'un rail unique en forme de "s" pour parvenir au fond du camion. Autre spécificité des camions TFV : les rails ont été rapprochés des parois de la remorque pour éviter tout effet de balancement désagréable pour le chauffeur dans les virages. L'opération a permis d'agrandir l'espace central et facilite la circulation des personnes dans la remorque.

Le gérant de l'entreprise affirme, semble-t-il avec raison, que sa force est d'avoir porté la viande dans le passé. *"Quand on a vécu ces situations, on recherche des solutions plus confortables pour tous"*, dit finalement Thierry Gruat. TFV manipule de 160 à 250 tonnes de viande par jour, 5 jours par semaine.

D'autres actions en vue de l'amélioration des conditions de travail ont été conduites sur le site, sur les conseils et avec l'appui financier de la Cram. Pour éviter les douleurs dorsales lors de leur manipulation, les portes de quais sont désormais motorisées. Elles disposent en outre d'un hublot qui permet la vue sur l'extérieur du bâtiment. Pour supprimer les risques de chutes entre le quai et la semi-remorque lors des opérations de chargement/déchargement, des ponts articulés ont été installés. Pour éviter les chutes, le sol est revêtu d'un antidérapant sur une surface de 1 100 m². Enfin, pour améliorer les conditions de mise à quai des semi-remorques la nuit, TFV a installé un éclairage intégré aux îlots de guidage. L'aire de livraison prend alors des allures d'aéroport et les chauffeurs peuvent véritablement s'aider des repères lumineux au lieu d'être éblouis, comme trop souvent, par un projecteur installé en hauteur sur la façade d'un bâtiment.



Afin d'améliorer la manutention manuelle des quartiers de viande, l'entreprise TFV a investi, il y a 2 ans, dans un bras hydraulique de chargement. L'outil est utilisé notamment pour décharger les camions des transporteurs qui sont amenés à livrer la plate-forme de TFV et qui ne disposent pas du même dispositif de rails pour faire circuler les quartiers de viande.



Afin de supprimer le port de carcasses lors du transfert de ses camions vers le réseau aérien de manutention de l'entrepôt, 12 bras télescopiques de déchargement ont été mis en place. Le système prévoit de relier les rails installés au plafond du camion à ceux de l'entrepôt. Le dispositif permet de décharger un camion en quelques minutes en réduisant considérablement les efforts physiques.

En savoir +

Pour améliorer le transport et la livraison des carcasses de viande.
ED 897.

Disponible gratuitement auprès de notre service Documentation.