

Salaison, détermination et prévention

France Salaisons compte parmi les plus importants sites de production européens de charcuterie sèche. Depuis 2012, cette entreprise familiale a regroupé ses activités et ses 150 salariés à Saint Symphorien sur Coise (Rhône). Chaque année près de 10 500 tonnes de saucissons, jésus, chorizos, produits tranchés... sortent de ses ateliers.

Pour rester compétitive et continuer à produire au cœur géographique de la tradition lyonnaise du saucisson, France Salaisons doit faire preuve d'inventivité à la fois sur les plans technique, organisationnel et humain.

« Notre objectif en terme de gestion des ressources humaines, c'est développer une polyvalence en atelier, que sur les lignes, les opérateurs puissent occuper tous les postes, explique Yves Bertrand, directeur général, ceci réduit la monotonie de certaines tâches et permet sûrement de réduire le risque d'apparition des troubles musculosquelettiques. Nous cherchons à faire disparaître la notion de manutentionnaire. »

En suivant le processus de fabrication (voir photos), on peut apprécier les progrès déjà accomplis en terme de réduction des manutentions, mais aussi ceux qui restent à faire.

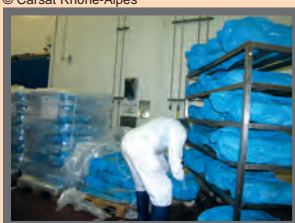
Le plus spectaculaire : dans les cycles d'étuvage, fleurage, séchage qui peuvent prendre entre 4 à 9 semaines, les saucissons pendus à des barres posées dans les cadres transportés dans les différents locaux spécifiques aux différentes opérations (près de 7000 M²), sans aucune intervention humaine.

Ce sont des chariots radio guidés, reliés à un poste de commande centralisé, qui transportent les cadres d'une salle à l'autre. Bien sûr ils s'arrêtent devant tout obstacle imprévu (photo 5).

Une autre activité facteur de traumatismes des membres supérieurs et du dos est en voie de disparition : la dépose manuelle des barres de saucissons sur les cadres qui sont déplacés par les chariots radioguidés (voir photo 4). Une barre chargée peut peser jusqu'à 15 Kg. Chaque saucisson est maintenant positionné dans un carrousel qui charge les barres puis les dépose sur les cadres (photo 4 & 4 bis).

Processus simplifié de la fabrication des saucissons

© Carsat Rhône-Alpes



1. Préparation des viandes



2. Alimentation des mélangeurs en épices

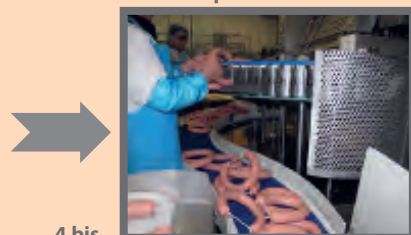


3. Embossage (mise sous boyau à la sortie des mélangeurs)



4. Chargement des barres qui seront disposées sur les cadres

5. Circulation des cadres grâce aux chariots radio guidés dans les zones d'étuvage, fleurage et séchage



4 bis



6. Conditionnement expédition