

Filière viande : les nouvelles technologies pour réduire les risques

Cette filière compte parmi les activités les plus risquées en termes de maladies professionnelles et accidents du travail. Des problématiques que cherchent à réduire l'usine agroalimentaire du futur.



Le système qui focalise le froid a été présenté sur un salon à Rennes. © BDI

Selon l'INRS, les secteurs de l'agroalimentaire, du BTP et des métiers du bois font partie des trois métiers où les accidents du travail et les maladies professionnelles sont les plus fréquents. Particularité de l'agroalimentaire, il rassemble à lui seul 25% des TMS répertoriés en France. La filière viande compte parmi les activités les plus à risques du fait de la répétitivité des gestes, du port de charges lourdes et des postures contraignantes, sans oublier le froid qui peut favoriser des accidents du travail par la perte de la dextérité des doigts.

Autant de risques que l'usine agroalimentaire du futur cherchera à diminuer par l'adoption d'équipements qui contribueront à augmenter la productivité des ateliers tout en limitant la pénibilité des tâches. Parmi les solutions déjà disponibles citons les robots de palettisage à bras articulé et les chariots à élévation automatique qui évitent le port de charge lourde et les postures pénibles. Demain, certaines tâches métier pourront être effectuées par des bras cobotiques, à savoir des robots qui prennent leurs ordres directement auprès de l'opérateur. Commençons par la découpe de la viande. Cette opération très délicate réclame une grande maîtrise du geste de la part des opérateurs. « Ces derniers seront assistés par des bras cobotiques qui délivreront l'énergie nécessaire pour découper la viande », indique Jean-Paul Simier, directeur des filières Alimentaires-Agroalimentaire de Bretagne

Développement Innovation, l'agence régionale de développement et d'innovation.

Autre source de TMS, les activités en milieu réfrigéré. Une problématique sur laquelle s'est branchée l'entreprise Cesbron, en collaboration avec l'Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture (Irstea) et le Pôle Cristal. La solution proposée, en passe d'être commercialisée, consiste à générer des flux d'air froid et filtrés qui se concentrent sur les seules zones de travail et non plus sur toute la surface de l'atelier. Résultat, seules les mains sont en contact avec le froid et non plus l'ensemble du corps, ce qui améliore les conditions de travail. En outre, comme la température de l'air insufflé s'élève à 4°C ou 5°C, l'industriel limite les risques industriels liés à la propagation des bactéries.

Erick Haehnsen