



# INFORMATION SUR LE PROJET BAC GASTRO DE LA CUISINE CENTRALE DE FRESNES

Réunion CSE – 15 octobre 2024



# SOMMAIRE

1- Information sur le projet

2- Analyse des risques

3- Planification du projet

4- Planification et gestion des RH

5- Suivi sécurité du projet

# 1- INFORMATION SUR LE PROJET

## Fiche signalétique des travaux

DR : Joseph SENDJAKEDINE

Secteur : DR CC IDF

Donneur d'ordre : Pascal SOUDAN

Coût des travaux : 344 K€uros

Durée prévisionnelle travaux : 3 mois

Nombre initial de salariés sur site : 190 salariés

Partie mandatée par ELIOR (O/N) : Oui

Fermeture du site nécessaire (O/N) : Non

Co-activité avec les salariés Elior (O/N): Oui

Déplacement de la zone de production (O/N) : Non

Mise en place de nouveaux outils de production (O/N) : Oui

Modification/installation de matériel (O/N) : Oui

Réaménagement d'une zone ou de postes de travail (O/N) : Oui

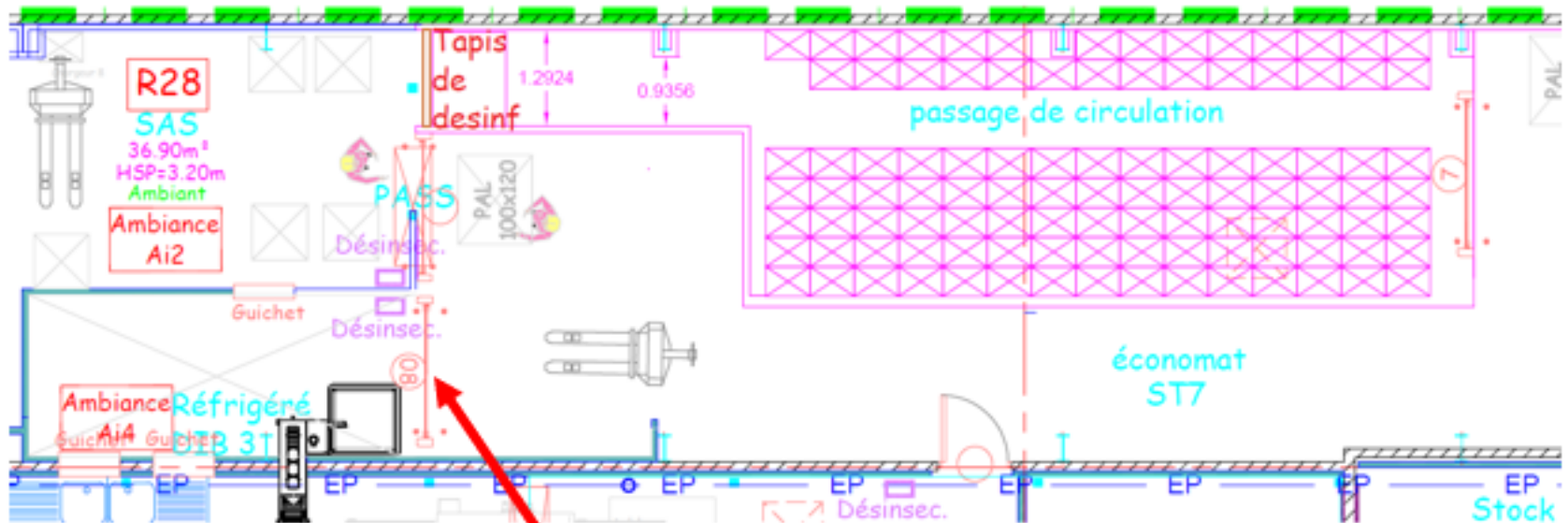
# 1- INFORMATION SUR LE PROJET DES TRAVAUX

## Objectifs du projet de travaux

Objectifs	Projets
Agrandir la capacité de stockage des bacs gastro	création d'une zone de stockage des bacs gastros propres du côté de l'Economat
Réduire les gestes sur la ligne et fluidifier le banderolage des bacs	Equipement de la ligne de conditionnement des bacs gastro d'un bras mécanisé
Assurer la conformité sanitaire	Refroidissement des produits à haute inertie thermique sur des échelles + Installation d'une nouvelle cellule de refroidissement rapide

# 1- INFORMATION SUR LE PROJET DES TRAVAUX

## Création d'une zone de stockage des bacs gastros propres du côté de



(la nouvelle position de la PRR pour la salle de déchets)

**Surface de la zone de stockage BG : environ 44 M2**  
**Capacité de stockage : 104 emplacements de piles de cagettes**

# 1- INFORMATION SUR LE PROJET DES TRAVAUX

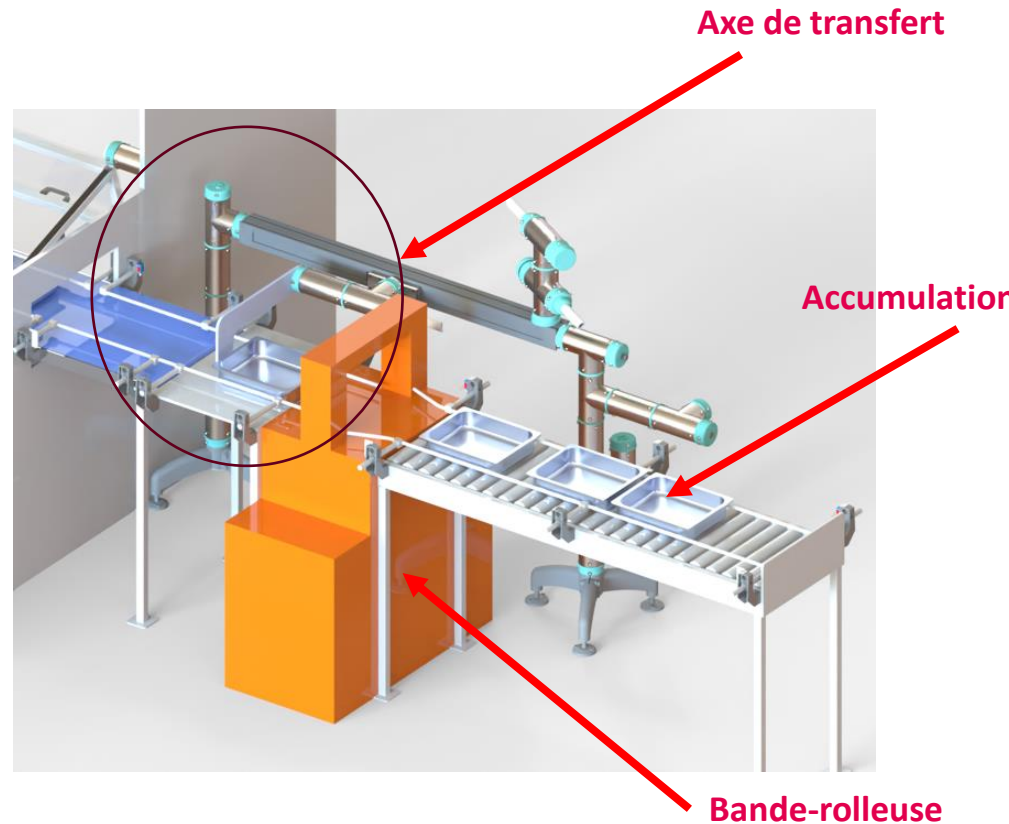
## Equipement de la ligne de conditionnement des BG d'un bras mécanisé

### Situation actuelle

Posture contraignante pour positionner le BG sur la banderoleuse : perte de temps + stress

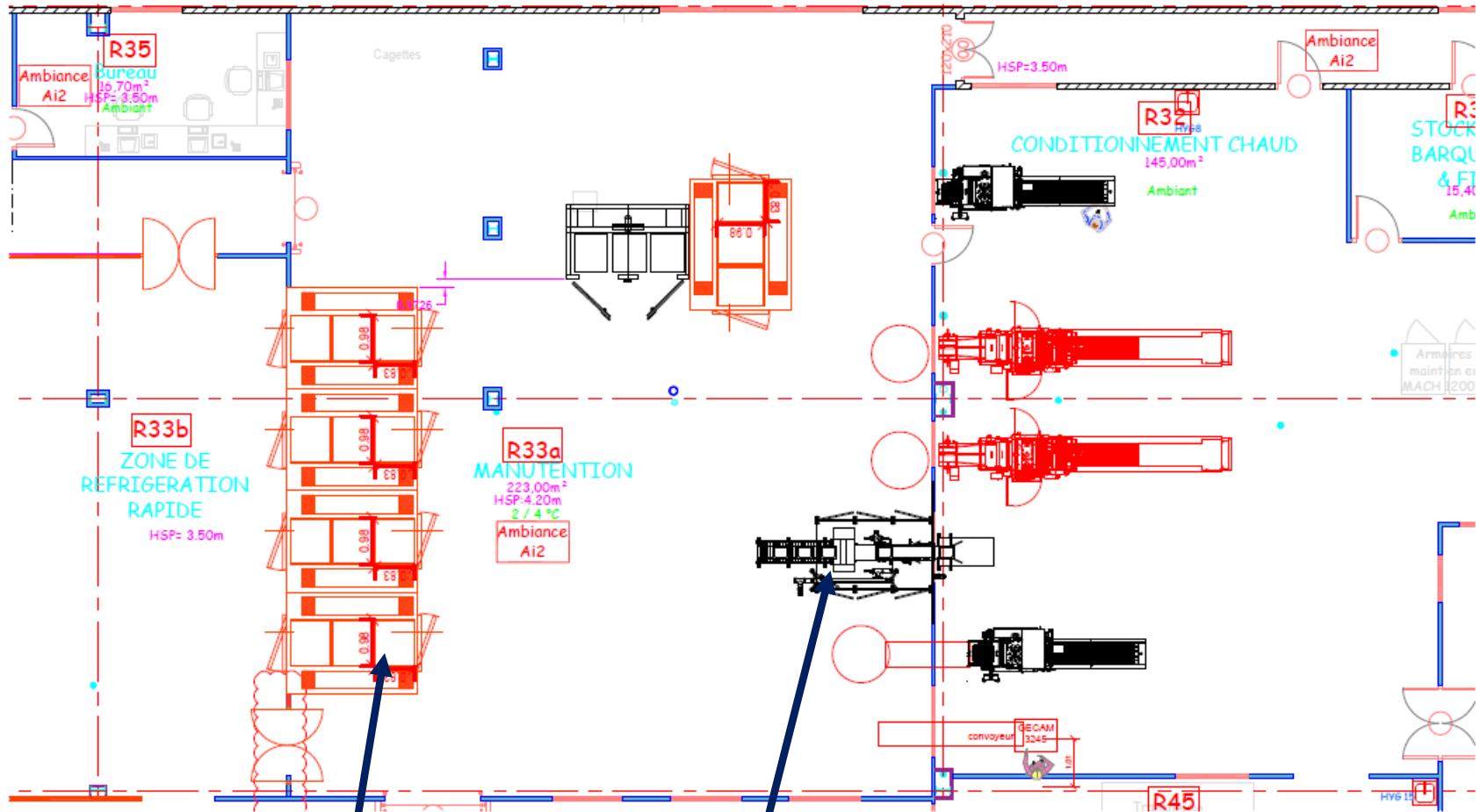


### Situation future



# 1- INFORMATION SUR LE PROJET DES TRAVAUX

## Implantation de la ligne BG mécanisé et de la nouvelle cellule de



**Nouvelle cellule de refroidissement ACFRI AR480**

**Ligne de bac gastro mécanisé**



# 1- INFORMATION SUR LE PROJET DES TRAVAUX

## Refroidissement des produits à haute inertie thermique sur des échelles

**3 produits sont concernés : riz, purée et brandade**

### Process actuel : sur cagettes



### Nouveau Process : sur échelles GN 1/1 sans grilles pour BG GN





## 2- ANALYSE DES RISQUES

Création de la zone de stockage BG						
Description de la situation dangereuse	Famille de risque	Fréquence	Gravité	Risque Brut	Recommandations SST Mesures de prévention à mettre en place	Actions à la suite des recommandations SST
Espace exigu dans la nouvelle zone de PASS pour la: manipulation des gerbeurs et transpalettes entraînant des coups et chocs	Circulations / déplacements	4	2	8	S'assurer que la zone permet la manipulation des gerbeurs  Suivre les formations et les autorisations de conduite	Revoir les plans de la zone : plan revu et modifié (plan présenté)  Suivre les formations et les autorisations de conduite
Risque de chocs et de coups dans l'économat réduite en racks de stockage		4	2	8	Réduire les palettes stockées  Réorganiser le stockage dans l'économat et maîtriser les commandes	Réduction prévue des palettes barquettes et bobines et réorganisation des commandes
Non-conformité des installations de lutte contre l'incendie (Plan d'évacuation, BAES, extincteurs..) zone stockage et Economat	Incendie	4	4	<b>16</b>	Présenter le projet au prestataire	prendre un RDV avec Desautel

## Mécanisation sur la chaîne de conditionnement BG

Description de la situation dangereuse	Famille de risque	Fréquence	Gravité	Risque Brut	Recommandations SST Mesures de prévention à mettre en place	Actions à la suite des recommandations SST
Risque d'écrasement, d'entraînement mécanique par le bras mécanisé lors de l'utilisation de la banderoleuse	Machines/Outils	4	4	<b>16</b>	Sécuriser l'accès aux éléments de la banderoleuse : cartériser la zone Mettre en place un mode opératoire et sensibiliser les équipes à leur utilisation Prévoir une phase d'accompagnement des équipes pour s'appropriier l'outil	OK : un carter autour de la zone à risque (obligatoire pour répondre aux normes sécurité)
Électrisation	Electrique	4	4	<b>16</b>	Demander l'attestation de conformité de la ligne S'assurer de la disponibilité et de l'accessibilité des prises électriques Ajouter des arrêts d'urgence de part et d'autre de la machine	OK : une alimentation à proximité dans la zone cartérisée OK : un arrêt d'urgence du côté de l'opérateur au bout de la ligne
Changement des bobines de la banderole entraînant des postures contraignantes et des ports de charges le risque TMS (CRAMIF)	TMS	4	2	8	S'assurer de l'accessibilité de la bobine (banderole) lors du changement des bobines	OK : banderoleuse mobile
Risque de TMS lors du nettoyage de la bande du tapis	TMS	4	2	8	Prévoir un convoyeur démontable	OK
Cadence non adaptée au remplissage des BG : volume, composantes,...	TMS	4	2	8	Cadence plus élevée que celle du remplissage pour éviter l'empilement des BG Un opérateur posté pour récupérer les BG	OK

### Refroidissement sur échelle des produits de forte inertie

Description de la situation dangereuse	Famille de risque	Fréquence	Gravité	Risque Brut	Recommandations SST Mesures de prévention à mettre en place	Réponses
Augmentation des manutentions manuelles (passage de refroidissement des cagettes en échelles) entraînant une augmentation du port des charges (échelles plus lourdes) et un dédoublement des tâches de travail Risque TMS	TMS	4	3	<b>12</b>	Utiliser des échelles robustes avec des roues adaptées aux charges lourdes et contraintes des cellules de refroidissement (givrage) afin de faciliter la manipulation des échelles : réaliser des tests sur différentes typologies de roues	<p style="text-align: center; color: red;"><b>Point avec ACFRI le 19/09</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser des échelles (GN 1/1) et non pas des échelles (GN2/1) : soulager de la manipulation des grilles</li> <li style="padding-left: 20px;">Echelles à équiper avec des roues adaptées</li> <li style="padding-left: 20px;">- Mise en place du dégivrage automatique</li> <li style="padding-left: 20px;">- Revoir l'organisation de l'équipe « Recup. barquettes » : + étudier la possibilité de 2ETP (en fonction les jours de production)</li> </ul>
Glissement des bacs gastros lors de la manipulation des échelles	Chute d'objets	4	2	8	Mettre en place un système de « clapet » pour éviter le glissement des bacs gastros lors des manipulations des échelles	prévu avec Tournus
Chocs, écrasement lors de la manipulation des échelles	Circulation/Déplacement	4	2	8	Définir les zones de stockage des échelles et les différents flux	Utiliser des échelles en Z emboitables

### 3- PLANIFICATION DU PROJET

Projets	Dates ciblées (à confirmer)
Création d'une zone de stockage des bacs gastros propres du côté de l'Economat	Avant fin 2024
Equipement de la ligne de conditionnement des bacs gastro d'un bras mécanisé	Début Décembre 2024
Refroidissement des produits à haute inertie thermique sur des échelles + Installation d'une nouvelle cellule de refroidissement rapide	Novembre 2024 Fin Janvier 2025

# 4- ORGANISATION ET GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

## RESSOURCES HUMAINES

- Le DLR de la cuisine centrale informera les salariés dans le cadre d'une réunion collective
- Les travaux n'entraînent pas de reclassement de collaborateurs

# 5 - SUIVI SÉCURITÉ DU PROJET

## Avant les interventions

- ⊗ Réaliser les visites conjointes et rédiger les plans de prévention avant les interventions des prestataires
- ⊗ Rédiger les permis feu avant toute intervention par points chauds
- ⊗ Communiquer aux intervenants les consignes électriques et obtenir les habilitations adaptées

## Pendant les interventions

- ⊗ Suivi des travaux par les responsables du site, la DTL et le DSSVT
- ⊗ Possibilité de visite des membres de la CSSCT dotés des EPI obligatoires (dates à définir)
- ⊗ Accéder au chantier obligatoirement après information d'un membre de l'encadrement du site
- ⊗ Evaluer la co-activité avec le personnel ELIOR et définir les mesures de prévention à mettre en œuvre
- ⊗ Formaliser les consignes d'ouverture et de fermeture du chantier : balisage des zones

# 5 - SUIVI SÉCURITÉ DU PROJET

## Après la réception

- ④ Prévoir une phase d'accompagnement des équipes pour s'approprier l'outil (bras mécanisé)
- ④ Organiser si besoin une inspection commune paritaire à la fin de chantier avec les membres de la CSSCT, DSSVT, DTL (dates à définir)
- ④ Actualiser la documentation sécurité réglementaire :
  - Mettre à jour le DUER spécifique
  - Mettre à jour si besoin les Plans de Prévention avec les entreprises extérieures
  - Mettre à jour si besoin les Protocoles Sécurité avec les transporteurs
- ④ Assurer la mise en conformité des extincteurs, plans d'évacuations et des consignes incendie



MERCI DE VOTRE ATTENTION

