

Étude ergonomique des tâches conchylicoles appliquée à la conception des centres de purification-expédition de coquillages

*Ergonomic study of shellfish growing tasks applied to the design of
shellfish depuration-shipping plants*

CLAUDINE LOSTE¹, FRANÇOIS PAYEUR²

1. *Chargé de mission au CEPRALMAR, 20 rue de la République,
34000 Montpellier, France*

2. *Cabinet Payeur, 12 rue St-Exupéry, 78150 Le Chesnay, France*

Résumé

La conception de nouvelles installations de traitement des coquillages (stations de purification et centres d'expédition) ou la modernisation d'installations existantes nécessitent une analyse ergonomique des tâches. Cette analyse permet une conception et un dimensionnement raisonnés des postes, des espaces, des volumes nécessaires, puis une définition du bâtiment et un aménagement des tâches favorable à la productivité des entreprises et à leur conformité aux normes.

Abstract

Technological modernization of existing shellfish shipping or new depuration facilities require theoretical and ergonomic analysis of plant : site, machinery and equipment, staff stations, product traffic. Layout and equipment are sized in accordance with space and volumes, productions, economics, health and safety constraints.

L'évolution de la conchyliculture s'est accélérée ces vingt dernières années avec une mécanisation du travail, un transfert progressif des tâches conchylicoles de la mer vers la terre et une organisation renforcée de l'exploitation autour des établissements de production et d'expédition.

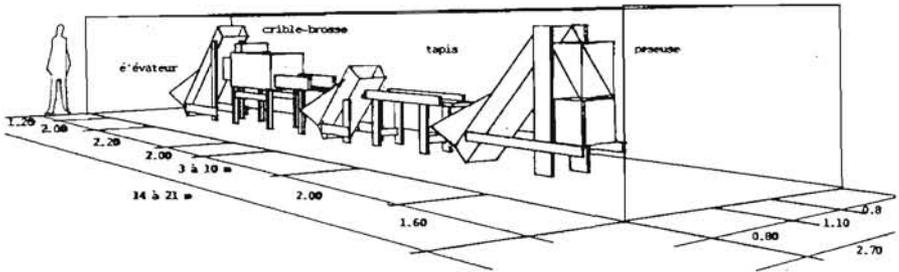
Cette évolution ainsi que la recherche d'un confort (tout relatif) au niveau des conditions de travail ont amené les professionnels à moderniser leurs exploitations et leur environnement, en fonction de leur capacité d'investissement.

Avec l'entrée en vigueur de normes sanitaires européennes plus strictes, un effort supplémentaire de modernisation est imposé aux professionnels, en particulier pour ce qui concerne les établissements d'expédition.

Outre ces contraintes normatives, l'ouverture du grand marché européen et les conditions de concurrence accrue qui en résultent, amènent les entreprises conchylicoles à investir dans des établissements modernes et fonctionnels.

Ces bâtiments doivent remplir plusieurs fonctions :

- ils doivent permettre d'obtenir des gains de productivité par la mécanisation et l'organisation rationnelle des tâches conchylocoles ;
- ils doivent répondre aux critères d'hygiène imposés par la réglementation ;
- ils doivent offrir des conditions de travail satisfaisantes pour le personnel ;
- enfin, ils représentent une vitrine commerciale pour garantir une bonne image de marque de l'entreprise.



ENCADREMENT D'UNE CHAÎNE DE LAVAGE-TRI-PESAGE: 38 à 57 m²

Figure 1

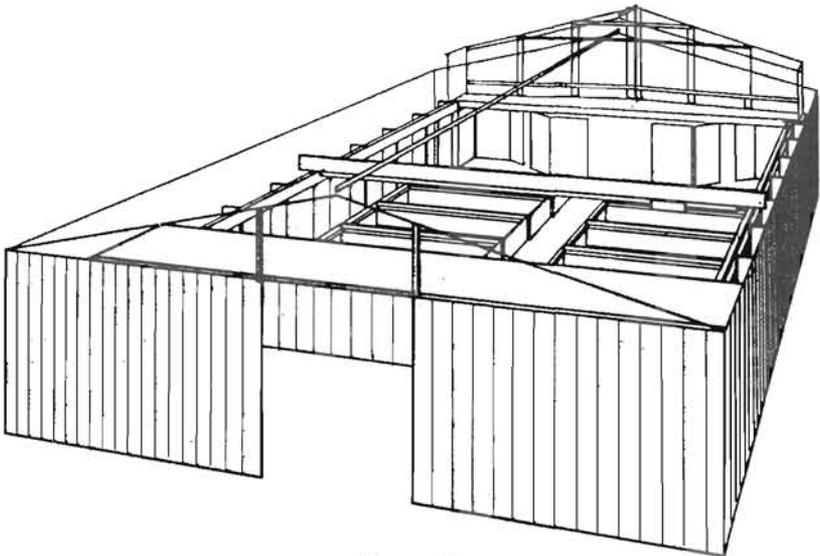


Figure 2

Les principes guidant la définition progressive de la conformité du bâtiment et de l'organisation du travail à l'intérieur sont notamment :

- la marche en avant et le non-croisement des circuits de cheminement des produits ;
- la séparation des aires où sont effectuées des tâches « sales » de celles où sont réalisées des tâches « propres » ;
- la mécanisation des tâches lorsque cela est possible ;
- le souci permanent d'optimisation du dimensionnement et de l'organisation des bâtiments.

Cette méthode est basée sur l'utilisation de documents graphiques issus de simulations informatiques. À titre d'exemple les figures 1, 2, 3 représentent les différentes étapes de la conception de purification-expédition de moules de pleine mer en Languedoc-Roussillon.

Elle facilite la réflexion et la concertation avec le promoteur du projet afin d'aboutir à des plans de réalisation répondant aux modes de travail et aux prévisions d'activité de l'établissement.

La conception rationnelle des centres de purification-expédition permet ainsi d'améliorer la productivité des entreprises et contribue à garantir une bonne image de marque de l'activité conchylicole en général.