Vous êtes intéressé ?

Pour plus d'informations, contactez :

Action Régionale pour l'Amélioration des Conditions de Travail
Aract des Pays de la Loire
10 rue Treillerie • BP 80023
49071 BEAUCOUZE Cedex
Tél : 02 41 73 00 22
www.paysdelaloire.aract.fr

Votre contact :
Guénolé Trebossen • mail : g.trebossen@anact.fr

Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles
CTCPA
64 rue de la Géraudière • BP 62241
44322 NANTES Cedex
Tél : 02 40 40 47 41
www.ctcpa.org

Votre contact :
Nicolas Belaubre • mail : nbelaubre@ctcpa.fr

PME DE L'AGROALIMENTAIRE :

Vos futurs moyens de production plus faciles à nettoyer et à utiliser !

Action collective pour les entreprises de transformation et de conditionnement

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'ALIMENTATION DE LA PÊCHE DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Territoires d'Innovation
Région PAYS de la LOIRE

PME de l'Agroalimentaire de moins de 250 salariés :

L'agroalimentaire reste le premier secteur touché par les TMS, avec 4000 maladies reconnues chaque année en Pays de la Loire, soit 95% des maladies indemnisées. On estime leur coût à 30K€ par an et par salarié (coût humain + coût économique).

Toxi-infection alimentaire collective (TIAC). Chaque année en France,1000 foyers TIAC sont déclarés, soit 10 000 cas individuels. Pour les Pays de la Loire, on comptabilisait 88 foyers, soit 820 infections (2008).

Vous êtes concerné ?

Découvrez **deux démarches de conception** à valeur ajoutée :

L'Ergoconception

Les moyens de production doivent être adaptés aux différentes activités, aux produits de l'entreprise et s'insérer dans l'organisation. Dans les projets de conception, la prise en compte du facteur humain favorise la réussite des transformations. L'ergoconception, qui se base sur une démarche participative, est propice à l'appropriation du changement par les salariés.

La conception hygiénique

Les matériels utilisés dans les industries et commerces de l'alimentation doivent être nettoyés fréquemment et complètement afin d'assurer la qualité hygiénique des produits transformés. Prendre en compte la dimension hygiène dès la conception permet de réduire les coûts de nettoyage, d'éviter la contamination des produits alimentaires et d'augmenter la durée de vie du matériel.

Vous avez un projet ?

> Vos locaux, vos implantations
> Vos procédés de fabrication, de production
> Votre parc machines

Deux appuis en région Pays de la Loire :

L'Aract des Pays de la Loire
Expert en amélioration des conditions de travail

Le CTCPA
Expert en conception hygiénique

Bénéficiez de :

> 10 jours d'accompagnement individuel sur votre projet
- Une démarche pour prendre en compte vos enjeux conditions de travail et sécurité alimentaire à toutes les étapes de votre projet : démarrage, études préliminaires, cahier des charges, réception, mise en service...
- Accompagnement réalisé en partenariat par l'Aract et le CTCPA

> 2 jours de formation (2 à 3 personnes par entreprise)
- Les principes de base pour prendre en compte l'ergonomie et l'hygiène dans les projets de conception.

> 2 rencontres inter-entreprises
- Des échanges avec les autres entreprises accompagnées sur l'apport des méthodes mises en œuvre

> Mise à disposition d'informations et d'outils
- Possible en fonction de vos besoins.

Conditions financières

Cette action est soutenue par :
- L'**Etat** (la **DRAAF** - Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt des Pays de la Loire)
- Le **Conseil Régional des Pays de la Loire.**

Pour les accompagnements :
- Le coût restant à la charge de l'entreprise est de 2 500 € HT (sur un coût total de 10 200 € HT)

Pour les formations :
- Premier participant : 650 € HT
- 2ème et 3ème participant : 300 € HT
- Cette formation peut être prise en charge par votre OPCA.