

**Industriels et équipementiers de l'agroalimentaire :**

**quand la  
conception hygiénique et ergonomique des équipements  
contribue à la  
réussite des investissements**



**Jeudi 1er avril 2010**

**09 h 00 - 16 h 30**

**Technopole Alimentec**

**Rue Henri de Boissieu - 01000 Bourg-en-Bresse**

# Le CEEI Alimentec

Avec le concours de :

**ARIA,  
AG2R-ISICA, CRAM Rhône-Alpes, ARAVIS,  
DRTEFP Bourgogne, DIRECCTE Rhône-Alpes**

a le plaisir de vous inviter

**au colloque**

## **Industriels et équipementiers de l'agroalimentaire : quand la conception hygiénique et ergonomique des équipements contribue à la réussite des investissements**

**Une nouvelle machine, une nouvelle ligne, un nouveau process...**

La réussite d'un investissement dépend bien sûr de sa dimension « technique », mais aussi de sa dimension « humaine ».

Comment une meilleure prise en compte des réalités du travail des opérateurs et des exigences d'hygiène spécifiques à l'agroalimentaire peut-elle contribuer à la réussite du projet ?

Comment industriels et équipementiers peuvent-ils s'associer et innover dans cet objectif de « performance globale » ?

- démarrage plus facile
- respect des objectifs qualité et productivité
- respect des contraintes d'hygiène
- prévention des accidents du travail et des troubles musculo-squelettiques
- optimisation des conditions de travail
- acceptation sociale

08 h 30-09 h 00

## Accueil café

09 h 00

## Introduction de la journée

Guillaume Lacroix, Président du SMTA Alimentec

Yves Mondon, AG2R ISICA - Martine Boussier, CEEI Alimentec

09 h 20-09 h 35

## TMS : 95 % des maladies professionnelles de l'agroalimentaire

Catherine Brossat, CRAM Rhône-Alpes

## Engagement concret de huit entreprises

### pour concilier santé et productivité dans l'investissement industriel

09 h 35-09 h 45

## L'implication dans une action collective

Martine Boussier, CEEI Alimentec

09 h 45-10 h 30

## Table ronde 1\*, animée par Patrick Bourchenin, CRAM Rhône-Alpes Savoir mobiliser les équipes autour des conditions de travail pour réussir ses projets d'investissement

Sandra Azambre, EUROPAGRO - Anne Depardon, ECKES GRANINI - Thierry Guittet,

FROMAGERIE GUILLOTEAU - Alain Karsznia, CRAM Rhône-Alpes - Bernard Nicolet,

PLASTILAV - Marylène Samuel - BISCUITERIE DE LA TOUR D'ALBON

10 h 30-11 h 00

pause autour des stands des partenaires

11 h 00-12 h 00

## Table ronde 2\*, animée par Rémi Cottet, ARAVIS

### Savoir exprimer ses besoins auprès des fournisseurs

Philippe Coppé, CHAMBOST - Christian Debos, EUROPAGRO - Jean-Christophe Deves,

BISCUITERIE DE LA TOUR D'ALBON - Thierry Guittet, FROMAGERIE GUILLOTEAU -

Frédéric Lafont, PLASTILAV - Vincent Stocker, TEO

12 h 00-12 h 15

## Savoir utiliser méthode et outils

Jean-Yves Catta, TEO

12 h 15-14 h 00

pause déjeuner buffet autour des stands des partenaires et visite du centre d'essais (option)

## Santé du consommateur et du salarié :

### un défi commun aux équipementiers et aux IAA

14 h 00-14 h 30

## Quelles sont les exigences actuelles des IAA en matière d'hygiène et de conditions de travail ?

Denis Bornua, AGROALIMENTAIRE CONSEIL - Jean-Yves Catta, TEO - Nadia Oulahal, LRGIA

14 h 30-15 h 30

## Table ronde 3\*, animée par Jean-Yves Catta, TEO

### Comment transformer ces exigences en opportunités ?

Denis Bornua, AGROALIMENTAIRE CONSEIL - Daniel Baboy, IDEC - Sébastien Chaput, ART-CAM -

Philippe Coppé, CHAMBOST - Yannick Magonet, BLEZAT - Amandine Izquierdo, BISCUITERIE

DE LA TOUR D'ALBON - Bernard Nicolet, PLASTILAV - Frédéric Roumanet, THIMONNIER

15 h 30-15 h 45

## Quelles aides au financement de vos actions ?

Martine Boussier, CEEI Alimentec

15 h 45-16 h 00

## Une nouvelle action collective pour avancer :

### « Conception hygiénique et ergonomique des équipements : un avantage concurrentiel »

Martine Boussier, CEEI Alimentec

16 h 00

## Conclusion

Thierry Oriol, Vice-président ARIA Rhône-Alpes

Remise du guide méthodologique aux participants

## Conditions d'accès

- participation aux frais, sur inscription préalable au moyen du coupon ci-joint
  - prix : 20 euros TTC / personne, correspondant aux frais de repas
- paiement par chèque à l'ordre de « Paierie Départementale de l'Ain » ou par virement bancaire (coordonnées sur demande)**

## Renseignements

- CEEI Alimentec
- 04 74 45 52 15
- [ceei@alimentec.com](mailto:ceei@alimentec.com)
- [www.ceei.alimentec.com](http://www.ceei.alimentec.com)

## Accessibilité

- un réseau autoroutier (A6 / A 39 / A 40), à 45 mn de Lyon et à 3 km du nœud autoroutier Mâcon-Genève ou Dôle-Lyon
- un réseau aérien (Lyon Saint-Exupéry, Genève Cointrin)
- un réseau ferré (TGV Paris-Genève), à 2 h de Paris ou à 1 h de Genève
- un réseau de transport en commun

