

CONCEVOIR LA BOULANGERIE DE DEMAIN

Aménagement des locaux et organisation du travail

Guide pour les artisans boulangers et boulangers-pâtisseries





L'objet de ce document est de proposer aux artisans boulangers et boulangers-pâtisseries une méthode pour conduire les projets de transformation de leurs locaux.

Il pourra aussi être utile aux fournisseurs d'équipements et aux architectes pour mieux adapter leurs prestations aux besoins des boulangers et boulangers-pâtisseries.

Ce guide s'appuie sur les acquis d'une action collective portée par la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie du Languedoc-Roussillon (FBP LR), l'Association Régionale pour l'Amélioration des Conditions de Travail du Languedoc-Roussillon (ARACT LR), financée par la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi du Languedoc-Roussillon (DIRECCTE LR) et le Fonds pour l'Amélioration des Conditions de Travail (FACT) en 2012.

10 boulangeries-pâtisseries ont été impliquées. Elles ont été accompagnées par 3 cabinets de consultants qui ont apporté leur expertise aux différents projets :

ERGOGENESE, SOLUTIONS PRODUCTIVES, PASCALE FREIGNEAUX CONSULTANTS.

Cette action a été suivie par un Comité de Pilotage composé de la FBP LR, l'ARACT LR, la DIRECCTE LR, la CPRIA LR (Commission Paritaire Régionale Interprofessionnelle de l'Artisanat), la CARSAT LR (Caisse d'Assurance Retraite et de Santé au Travail), le SST (Service de Santé au Travail) de la branche et la participation du Pôle d'Innovation Technologique de l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie (INBP).

SOMMAIRE

- 1 Vous avez un projet..... 4
- 2 Définir les besoins..... 5
- 3 Réaliser un diagnostic..... 6
- 4 Trouver des solutions..... 13
- 5 Des conseils pratiques..... 15

LES BOULANGERIES IMPLIQUÉES DANS L'ACTION

	Dept	Eff	Projet de l'entreprise
LE PAIN ET LEVAIN	30	4	Amélioration des conditions de travail, diminution du port de charges et de l'astreinte thermique
LA GRIGNETTE	11	3	Implantation de nouveau matériel, optimisation du travail et des flux
DU SOLEIL ET DES PAINS	30	4	Adaptation des postes de travail, amélioration de l'environnement physique
LES SAVEURS DU FOURNIL	34	4	Réorganisation et réaménagement des postes et des espaces de travail
MAISON CHABANOL	34	6	Réaménagement des postes et des espaces de travail pour optimiser l'organisation et améliorer les conditions de travail
AU PAIN DU GARD	30	3	Reconfiguration du magasin pour améliorer les conditions de travail
LA PANIERE GOURMANDE	30	6	Réorganisation de l'espace vente pour optimiser le parcours des clients
O DELICE DE MADLINE	34	10	Amélioration de l'organisation spatiale en optimisant les flux humains et de produits
LE PECHE GOURMAND	34	10	Vente : agrandissement, nouvelle vitrine et nouveaux présentoirs, création d'un espace extérieur, Production : déplacement du rez-de-chaussée vers l'étage, installation d'une chambre froide
PAINS ET COMPAGNIE	34	9	Amélioration des postes et des espaces de production, réaménagement du magasin avec intégration d'une activité de snacking

VOUS AVEZ UN PROJET

Vous souhaitez transformer vos locaux de production ou de vente pour diverses raisons : *développement d'une nouvelle activité, mise en conformité, optimisation de l'organisation, réaménagement de la surface de vente, ...*

De tels projets nécessitent souvent un investissement financier important ; c'est la raison pour laquelle vous souhaitez ni vous tromper, ni oublier un élément important, mais au contraire, faire les bons choix.



- Une part importante des conditions de travail (santé, organisation, compétences) et de la performance de l'entreprise se joue lors de votre projet.
- Projetez-vous dans l'avenir : il est nécessaire d'anticiper l'activité et l'organisation futures pour faire vos choix.

LA DÉMARCHE

Ce guide vise à vous présenter une démarche à suivre dans la réalisation de votre projet. Il n'a pas vocation d'apporter des réponses techniques ou réglementaires.

La démarche proposée a été élaborée à partir de l'expérience des 10 artisans boulangers-pâtisseries qui ont participé à cette action.

DÉFINIR
LES BESOINS



RÉALISER
UN DIAGNOSTIC



TROUVER
DES SOLUTIONS



- Prendre le temps pour conduire vos projets.
- Ne pas se reposer uniquement sur les fournisseurs qui proposent des solutions « clé en main » pas toujours adaptées à vos besoins.



DEFINIR LES BESOINS

Quel que soit votre projet, il est avant tout nécessaire de bien définir vos besoins et vos objectifs en vous posant les bonnes questions.

Ai-je bien défini l'organisation du travail et les surfaces nécessaires des zones de travail **par gamme de produit** : *boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, traiteur, sandwicherie, zone de stockage en froid positif et/ou négatif, réserve sèche, stockage, emballage, zone de lavage, stockage des déchets, ... ?*

Ai-je bien défini l'organisation du travail et les surfaces nécessaires de chaque zone en fonction :

- **des quantités à produire et à stocker ?**

- *Penser aux périodes de fortes productions telles que Noël ou Pâques.*

- **du nombre de personnes travaillant simultanément dans chaque zone ?**

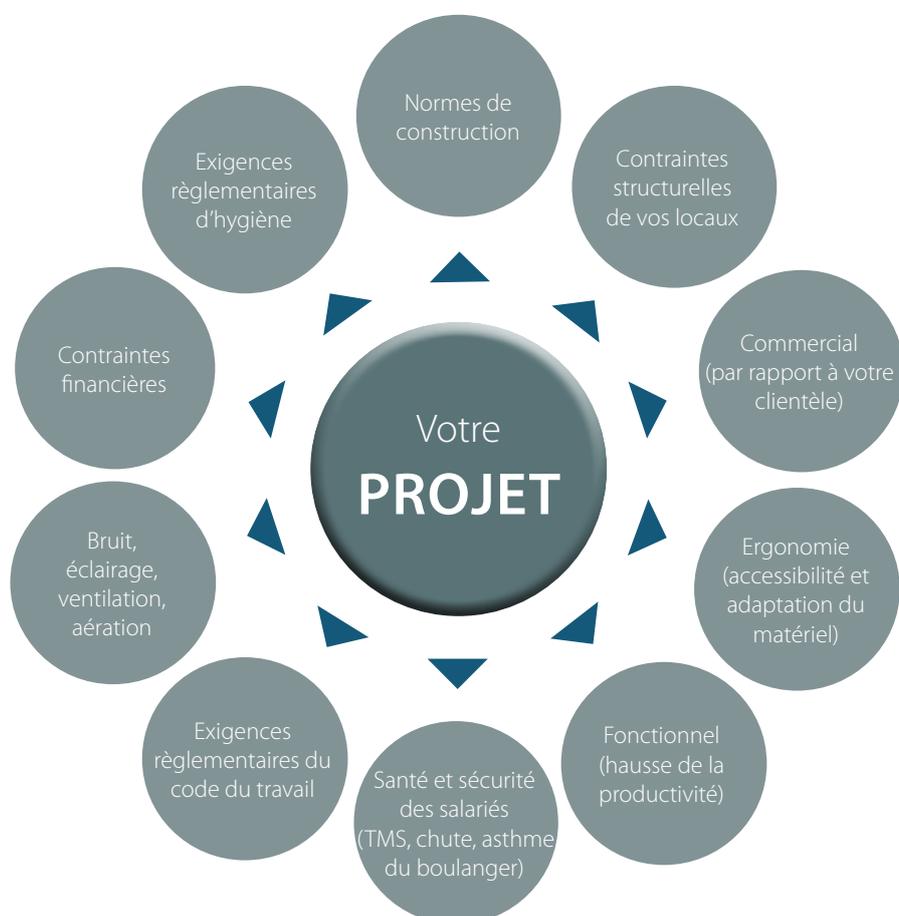
- *Penser à l'arrivée éventuelle d'apprentis ou de stagiaires.*

- **de l'encombrement du matériel fixe** (four, pétrin, table, ...) **ou du matériel portable** (échelle, bac, ...)?

- *Penser aux changements éventuels de matériels ou à l'arrivée de nouveaux matériels.*

Votre entreprise peut évoluer ; vos locaux sont-ils adaptés pour absorber une augmentation de votre production ou le déploiement d'une nouvelle activité ?

Vous avez peut être préparé votre projet en envisageant un seul point de vue (technique, commercial ou financier, ...), pourtant celui-ci doit être abordé sous plusieurs dimensions : fonctionnel, ergonomie, hygiène, ... en tenant compte des contraintes réglementaires et structurelles.



L'étape du diagnostic va vous permettre d'aborder votre projet dans sa globalité.