

Ostréiculture La prévention sort de sa coquille

Qu'elles soient fines, spéciales, fines de claire ou encore spéciales de claire, les huîtres subissent toutes le même régime : une première période de croissance en mer, puis un passage en bassins pour l'affinage. Ce qui représente plusieurs années au cours desquelles les ostréiculteurs ne vont pas cesser de les manipuler, de les retourner..., avant de les trier et de les conditionner. Autant de manipulations manuelles qui font appel à la force physique et mettent à l'épreuve la santé des salariés. Revue de bouchée entre Charente et Normandie.



La prévention sort de sa coquille

En cet après-midi ensoleillé d'automne, à l'approche de la marée basse, il est temps pour les chalands d'ostréiculteurs de quitter la « base » de La Tremblade en Charente-Maritime. Direction Le Pertuis d'Antioche, entre l'île d'Oléron et le continent. Une fois arrivés aux parcs à huîtres qui sont alors à découvert, les salariés de l'entreprise Huîtres Papin-

Une poche d'huîtres pèse entre 10 et 25 kg. À chaque sortie en mer, un ouvrier ostréicole manipule plusieurs centaines de kilogrammes.

Poget se mettent à l'œuvre : ils chargent sur les chalands plusieurs dizaines de poches d'huîtres qui seront ensuite mises en claires, d'anciens marais salants associant eau douce et eau salée, pour être affinées. Entre mer et terre, parcs et bassins d'affinage, la vie d'une huître n'est pas de tout repos. Et le personnel du secteur ostréicole, lui, est assujéti à diverses activités physiques exigeantes et répétitives à tous les postes. L'affinage des huîtres en claires, passée la période de croissance en mer, se déroule en



© PATRIK DELAPIERRE POUR L'INRS



*Calibrage, tri, emballage...
À l'exploitation, les huîtres sont
manipulées individuellement.*

Pour autant, elle a souhaité, il y a quelques années, faire un état des lieux sur les points pouvant être améliorés en termes de santé au travail.

Une activité physique éprouvante

En 2006, à l'occasion de la réalisation du document unique de l'entreprise, Emmanuelle Papin, cogérante, s'est penchée sur tous les risques auxquels pouvaient être exposés les employés. Avec leur participation, elle a établi des fiches d'évaluation des risques sur tous les principaux postes de l'activité: pose et relève des poches en mer, dédoubleage ou détrocage (séparation des huîtres de leur support), calibrage, emballage, vente, travail administratif, utilisation d'un élévateur, utilisation d'un

plusieurs temps et varie de quelques semaines à plusieurs mois selon le produit final visé (poids, goût...). Il est rythmé par des passages successifs dans plusieurs bassins. Et, dans certains cas, des retours en mer. L'automne dernier ayant été particulièrement sec et chaud, par exemple, les huîtres en cours d'affinage ont parfois dû être replacées en mer pour ne pas dépérir. Ce sont autant de manipulations réalisées manuellement, et physiquement éprouvantes. Ensuite, à l'exploitation, les ouvrières trient, calibrent, emballent les produits. Si tous les efforts sont tournés vers la qualité du produit final, la santé et la sécurité des salariés n'est pas oubliée. Ainsi, l'entreprise a toujours compté peu de maladies professionnelles et d'accidents du travail.

*Poids cumulés importants,
postures contraignantes...
le métier sollicite principalement
le dos et les membres supérieurs.*

Une histoire de famille

La maison Papin a été créée en 1902 à La Tremblade (Charente-Maritime) par Édouard Papin. À l'époque, l'activité se limite à l'élevage d'huîtres à temps partiel et ne fait pas l'objet de vente directe. Son fils, Émile, reprend ensuite l'activité et la développe à temps plein. En 1963, son petit-fils, Yves, lance la vente directe au consommateur, sur le marché d'Angoulême. Il devient alors le premier producteur ostréicole à commercialiser ses propres huîtres. En 1976, il s'associe à trois autres ostréiculteurs charentais pour lancer l'élevage d'huîtres sur la côte normande, à Utah Beach (Manche). La production de l'entreprise se répartit toujours aujourd'hui entre les sites charentais et normand. En 2000, Yves Papin s'associe à Thierry Poget et l'entreprise prend la forme d'une société civile d'exploitation agricole (SCEA). En 2003, sa fille, Emmanuelle, rejoint également l'entreprise. La société produit plus de 700 tonnes d'huîtres par an, soit environ 10 millions d'unités. Treize personnes sont employées à temps plein à la production en Normandie et une quinzaine en Charente-Maritime. L'activité en fin d'année fait appel à de nombreux saisonniers, le plus souvent les mêmes d'une année sur l'autre. L'effectif atteint jusqu'à 50 personnes en saison à La Tremblade. L'entreprise réalise 30 % de son chiffre d'affaires annuel sur le seul mois de décembre. Son activité reste orientée vers la vente directe, hors des réseaux de grandes surfaces.



La prévention sort de sa coquille

Outre le port des poches, la manipulation des élastiques qui les maintiennent aux tables ostréicoles peuvent générer des TMS au niveau du dos et des poignets.



© PATRICK DELAPIERRE POUR L'INRS

chaland. Chaque fiche présente les différentes tâches, les risques associés, les mesures déjà prises ou celles envisagées pour les réduire, ainsi que des observations faisant suite aux mesures déjà mises en œuvre. D'une façon générale, l'activité sollicite le dos et les membres supérieurs. Car les poches d'huîtres sont alternativement portées, posées, retournées, tapées. Le métier est mixte, mais les tâches les plus physiques (sorties en mer, pose et dépose en claires, manutention – retournement – des poches ou des

grands bacs...) sont réalisées par les hommes, les femmes se chargeant des travaux à terre. Ces derniers portent plus sur le traitement des huîtres à l'unité et sollicitent différemment – mais tout autant – le physique.

Lors des sorties en mer, les ouvriers, au moins par équipes de trois, effectuent différents types d'opérations : pose-lévé des poches sur les tables

Le dégorgeoir a été réaménagé pour permettre de manutentionner les bacs mécaniques avec des élévateurs.



© PATRICK DELAPIERRE POUR L'INRS



explique, au retour d'une sortie en mer, Pascal, ouvrier ostréicole depuis dix ans. Car, dans les claires, les manutentions manuelles sont également légion.

Des instructions sur les postures à adopter ont été délivrées aux salariés. Tout l'équipement nécessaire (gants, combinaisons, cuissardes, cirés, lunettes de protection...) est à leur disposition. Mais tous les ostréiculteurs ne sont pas logés à la même enseigne : la levée en mer ne se fait pas partout par chaland. Sur le site normand de l'entreprise,

Aux abords des claires, les manutentions manuelles sont également permanentes.

ostréicoles qui sont mises au jour à chaque marée basse, et chargement-déchargement du chaland. Les poches pesant entre 10 et 25 kg, et reposant sur des tables fixées à 60 cm du sol, ces activités sollicitent particulièrement le dos. La manipulation des élastiques qui maintiennent les poches sur les tables peut également contribuer à l'apparition de troubles musculosquelettiques au niveau des poignets. Le travail au froid et à l'humidité caractérise aussi l'activité. Les mois d'hiver, les plus froids, pluvieux et ventés, pourraient sembler *a priori* les plus difficiles. Erreur. « *C'est dur toute l'année, la somme de travail au quotidien est fatigante* »,

Au tri, les ouvrières ont pour consigne de porter les bacs (d'environ 20 kg) à deux.



La prévention sort de sa coquille

dans la Manche, cette opération se fait par tracteurs et élévateurs. Les parcs sont accessibles par la terre ferme à marée basse, et le sol peut supporter le poids de tels engins. L'opération nécessite moins de manipulation manuelle.

Calibrage et dégoeoir

Au calibrage, les huîtres sont triées individuellement par quatre opératrices. Ce poste pose des problèmes à différents niveaux: manipulation des huîtres une à une qui peut générer des douleurs au niveau des poignets ou des

l'approvisionnement en huîtres. Des changements de poste sont par ailleurs organisés toutes les deux heures afin d'alterner les postures les plus contraignantes. Des protections auditives sont mises à disposition pour réduire l'exposition au bruit. Sans grand succès à ce jour. Les opératrices considèrent que c'est plus contraignant de les porter que d'entendre le bruit généré par leur activité. Car il ne faut pas occulter un point important ici dans l'approche de la prévention: il s'agit d'une population

À Utah Beach, l'accès aux parcs se fait avec des tracteurs, facilitant les opérations de manutentions.



© PATRICK DELAPIERRE POUR L'INRS

coups, environnement particulièrement bruyant dû à la chute de chaque huître dans un godet en inox afin qu'elle soit calibrée individuellement selon son poids... La ligne a été semi-automatisée, ces dernières années. Un basculeur a été installé en début de ligne, supprimant les manutentions des poches lors de

dur au mal, qui ne se plaint pas et considère facilement, fataliste, que « *c'est comme ça* ». Même constat aux postes de tri et d'emballage, où les femmes peuvent être exposées à des postures contraignantes. « *Je les incite à changer de côté, à alterner gauche et droite, puisque l'aménagement des postes le leur permet, mais il*





Bruit, rapidité, répétitivité des gestes... autant de facteurs qui peuvent contribuer à l'apparition de TMS aux postes de calibrage.

y a des résistances », constate Emmanuelle Papin. Certaines utilisent des caillebotis pour se surélever par rapport au niveau de la ligne. « C'est de plus en plus dur chaque année, le métier est très physique: on porte beaucoup, on est debout toute la journée, cela fatigue le dos et peut provoquer des tendinites », explique Dominique, ouvrière depuis dix ans dans l'entreprise.

Juste avant leur commercialisation, les huîtres séjournent quelques heures dans un dégorgeoir. Les bacs contenant les huîtres sont immergés dans ce grand bassin. Longtemps, les opérations d'immersion et de récupération ont été

réalisées à la main. Il y a trois ans, le dégorgeoir a été totalement réaménagé afin de pouvoir immerger les bacs dans des box en aluminium et de permettre à un chariot élévateur de circuler autour. Désormais, la manutention des bacs à cette étape ne se fait plus que grâce à cet engin. Parallèlement, l'entreprise dialogue avec ses fournisseurs sur ses besoins. « Il faut encore développer le dialogue avec les entreprises, estime Michel Saunier, conseiller en prévention à la MSA de Charente-Maritime. Par exemple, pour les conseiller dans le choix des matériels lors de réaménagements ou d'achat de nouveaux

outils. Cela réduirait les problèmes de conception qui se répercutent ensuite sur le fonctionnement de la chaîne. » Si le métier reste dur, « les conditions de travail progressent », souligne Yves Papin, qui a débuté dans le métier en 1958 et l'a vu évoluer. Des améliorations sont encore envisageables, mais on est aujourd'hui loin du « travail de bagnard » qu'il a connu à ses débuts.

Céline Ravallec

Un basculeur (à droite) évite désormais le chargement manuel de la ligne.

