

# Une conception sans poudre aux yeux

Réceptionner, stocker et reconditionner des poudres d'origine végétale destinées à l'alimentation ou à l'industrie pharmaceutique. Si elle peut paraître simple, l'activité de LMS, une TPE du Pas-de-Calais, ne l'est pas tant que cela. Car il faut veiller à la qualité des produits, aux flux, aux poussières, aux manutentions, aux chutes...

**LE SITE** de LMS, dans la Zac du Paradis de Lestrem, dans le Pas-de-Calais, est flambant neuf. Il tourne presque à plein régime et Denis Delestrez, son directeur général, semble intarissable sur la conception de ce nouveau bâtiment. Un projet auquel il a longuement réfléchi. « J'ai racheté LMS en 2015 et je savais que le site d'alors – une ancienne conserverie de haricots verts située à 6 km – n'était pas viable à terme, car plus du tout adapté aux contraintes de notre production. Si la sécurité alimentaire était bien respectée, les conditions de travail laissaient à désirer », explique sans détour le dynamique chef d'entreprise de LMS, pour Logistique Manutention Stockage.

Il y a deux ans, la Communauté de communes Flandres Lys propose au chef d'entreprise un terrain de 50 000 m<sup>2</sup>, situé sur l'axe Lestrem/Béthune. Pour cette TPE de 18 salariés qui réceptionne et reconditionne des poudres alimentaires végétales, c'est une aubaine. « Je ne sais plus très bien comment nous avons rencontré la Carsat, peut-être par l'intermédiaire du contractant général, tente de se remémorer Denis

Delestrez. En revanche, je me souviens très bien qu'au début je percevais l'intervention de la Carsat plutôt comme une contrainte. Et comme j'étais déjà pas mal pré-occupé par cette construction, je n'étais pas très réceptif. »

Magalie Naassens, contrôleur de sécurité à la Carsat Hauts-de-

et de l'argent... D'ailleurs, avec les aides financières que j'ai obtenues de la Carsat, je crois que l'on travaille dans de très bonnes conditions, sans surcoût conséquent. »

## Des quais uniques en Europe

Les 15 000 m<sup>2</sup> de nouveaux bâtiments sont essentiellement des entrepôts où sont stockées des poudres végétales, de type amidon de maïs, poudre de blé, tapioca, fécule de manioc... destinées à l'industrie agro-alimentaire ou pharmaceutique. « Notre capacité de stockage est de 15 000 tonnes environ, et nous avons une capacité annuelle d'ensachage de 40 000 tonnes », explique Christophe Lafont, responsable du site et comptable. Sur le parking, les semi-remorques et les camions citernes défilent. Ils se positionnent correctement grâce aux guides-roues. Le chauffeur descend pour placer un sabot derrière une roue, ce qui fait passer le feu asservi au rouge: le camion est immobilisé. Une zone tampon d'une cinquantaine de centimètres permet d'éviter tout écrasement de personne en cas de démarrage intempestif.

« A posteriori, je me rends compte que tout ce que nous avons réalisé était nécessaire. »

France, se rappelle aussi qu'il a fallu qu'elle explique plusieurs fois l'intérêt de partir sur de bonnes bases en matière de prévention des risques professionnels. À force d'échanges, Denis Delestrez se laisse convaincre: « A posteriori, je me rends compte que tout ce que nous avons réalisé était nécessaire. De plus, le fait d'avoir pensé tous ces équipements en amont, dès les plans, nous a fait gagner du temps



© Fabrice Dimier pour INRS/2020

## LMS

- 18 salariés
- 15 000 m<sup>2</sup> de nouveaux bâtiments
- Capacité de stockage: 15 000 tonnes, d'ensachage: 40 000 tonnes
- Une cinquantaine de références, qui arrivent en big bags, sacs de 25 kg, cartons, fûts en plastique, fûts en carton
- Quatre salles de désachage dont deux salles blanches
- Démarche d'amélioration continue qui s'appuie sur des formations: port du harnais, conduite de chariot, risque incendie, pontier/élingueur, bonnes pratiques dans l'agroalimentaire.



© Fabrice Dimier pour l'INRS/2020

Un soufflet se gonfle alors autour de l'arrière du camion. « Ce sont des quais étanches aux quatre coins, uniques en Europe », souligne Magalie Naassens. « Nous avons dû aller en Allemagne, chez le fournisseur, pour le convaincre de les modifier », complète le directeur général. Ils limitent les intrusions d'insectes lors du chargement ou déchargement. Car les nuisibles sont une préoccupation de chaque instant sur le site: dans les entrepôts, des lumières attirent les insectes pour qu'ils s'engluent sur une surface, des pièges – à insectes, à rongeurs... – sont disposés partout dans les bâtiments. « En hiver, les insectes sont très attirés par la lumière: c'est surtout à cette période de l'année que l'étanchéité des

**Le ponton qui permet d'accéder en toute sécurité au haut des citernes pour assurer leur remplissage est une réalisation maison.**

quais est importante », remarque Laurent Poissonnier, responsable technique.

Les douze quais sont ainsi équipés de coussins gonflables, adaptés à tous types de camions. « Avant d'équiper les quais, dès que je voyais un camion qui me semblait avoir des dimensions atypiques, je sortais mon mètre pour vérifier qu'il était compatible avec le coussin », raconte Denis Delestrez. **Un chauffeur témoigne: « Y'a pas photo avec l'ancien site! C'est beaucoup plus agréable, il n'y a pas de poussière, tout est propre et on travaille en sécurité. Il faut juste s'habituer aux quais, plus étroits, dont le traçage au sol n'a pas encore pu être finalisé... »**

### Un avenir plus serein

Pour décharger et charger les camions, LMS a acquis une flotte de chariots électriques. « Notamment pour limiter les émanations de particules et le bruit, remarque le responsable technique. Les conducteurs craignaient qu'ils soient moins rapides, mais ce n'est pas le cas. D'ailleurs, s'ils circulent trop vite, je n'hésiterai pas à installer des limiteurs de vitesse sur le site... » Du côté du vrac, un camion est en cours de remplissage. Pour positionner le bol de connexion, sorte d'entonnoir permettant de remplir la citerne, l'opérateur doit monter sur cette dernière. « Avant, ils y accédaient avec une échelle. Il y avait un risque important de chute de hauteur, car le haut de la citerne est à plus de 5 mètres », insiste le contrôleur de sécurité. **« Ça n'a pas été simple de trouver la bonne solution. D'autant que nous avons une hauteur sous plafond limitée à 15 mètres à cause d'un aérodrome voisin », complète**

**Laurent Poissonnier. La solution? Du « fait-maison », avec un ponton qui se relève et s'abaisse pour atteindre la citerne, une barrière sous forme d'arceaux qui entoure l'orifice de la citerne, et un système de connexion piloté à distance, pour positionner correctement le bol.**

Sur tout le site, la marche en avant est de mise pour garantir la sécurité alimentaire. Les produits sont stockés dans des racks dynamiques. Certains sont repris pour être reconditionnés à l'étage. Les palettes sont déplacées à l'aide de chariots et déposées devant une barrière écluse asservie, à l'étage dont le plancher peut supporter en circulation jusqu'à 3 tonnes/m<sup>2</sup>. « Nous avons limité au maximum les maintenances manuelles grâce à un préhenseur à ventouse associé à un palan pneumatique pour déposer les sacs sur le tapis, explique Laurent Poissonnier. Une aspiration et une soufflerie nettoient le sac avant qu'il n'entre dans la salle blanche où les poudres seront reconditionnées. » Ces équipements ont été testés et modifiés pour répondre aux besoins des opérateurs avant leur entrée en service.

Bientôt, toute l'activité de LMS sera rapatriée sur le nouveau site qui permet de gagner en souplesse. « J'ai eu quelques frayeurs, en début d'année, car les enjeux étaient de taille. Puis les choses se sont mises en place, nous avons bien travaillé pendant la période de Covid et me voilà rassuré et fier de notre outil de travail, remarque le directeur général. Nous sommes en train de passer le protocole de certification FSSC 2200<sup>1</sup>... J'ai plus de visibilité sur l'avenir. » ■ D. V.

1. Certification agroalimentaire.



© Fabrice Dimier pour l'INRS/2020

### LAURENT POISSONNIER, responsable technique

**« Nous n'avons rien récupéré de l'ancien site, nous avons dû tout créer. Par exemple, dans les entrepôts de stockage, nous avons privilégié l'éclairage naturel, mis des panneaux sandwich pour limiter le bruit, installé des racks dynamiques. Ces entrepôts sont très propres car nous prenons beaucoup de précautions: pas de sacs troués, pas de sortie à l'extérieur des chariots électriques, pas d'introduction de poussières. Ils sont nettoyés chaque jour et chaque fois que nécessaire. Et au niveau des citernes, il y a une aspiration. De plus, l'hygrométrie, la pression et la température sont contrôlées. Pour ce qui est des salles blanches, elles sont en surpression et les palettes classiques n'y entrent pas. Nous y avons aussi installé une ventilation et une aspiration. Nous respectons, à la fois pour le matériel et le produit, le principe de marche en avant. »**