

OVINS CAPRINS LAIT : AMÉLIORER SES CONDITIONS DE TRAVAIL EN FROMAGERIE FERMIÈRE

OBJECTIF

- > Acquérir des savoirs, savoirs faire et savoir être permettant de préserver sa santé face au travail en fromagerie
- > Connaître les principes de manutention manuelle des charges en toute sécurité
- > Adapter les différents postes de travail en fromagerie et apporter des modifications nécessaires pour en diminuer la pénibilité
- > Accompagner les personnes qui ont un projet de création ou d'aménagement d'un atelier de transformation fromagère à la ferme afin qu'ils intègrent dans leur réflexion l'ergonomie des postes de travail

PROGRAMME (1 JOUR)

- **Matin en salle :** Travail sur la personne
 - Où est-ce que j'ai mal ?
 - Comment j'utilise mon corps ? – Comment mieux récupérer ?
 - Principes d'ergonomie du poste de travail : quelle position adopter ? Avec quels matériels je peux adapter ma position ?
- **Après-midi en fromagerie :** Suivi du fonctionnement poste par poste
 - Analyser les situations de travail pour adapter les postes de travail aux travailleurs
 - Mettre en place des aménagements, « trucs et astuces » pour diminuer la pénibilité du travail

PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

- > Producteurs de fromages fermiers

INTERVENANTS

- > **Sylvie DENIS**, conseillère ovin-caprin CDA 19
- > **Raphaëlle GONTIER**, conseillère en prévention à la MSA Sèvre Vienne

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- > Diaporamas, travaux en salle, échanges entre producteurs



📅 Janvier - février, chez un producteur fermier (à définir)



VOTRE RESPONSABLE DE STAGE

Sylvie DENIS, conseillère spécialisée ovin-caprin CDA 19
05 55 21 55 68 - sylvie.denis@correze.chambagri.fr