

Fiers de nos projets... nous les partageons !

Les ergonomes d'In Situ vous livrent deux sujets : un premier, retour d'expérience sur un projet architectural, le second choisi pour son actualité dans l'évolution de nos modes de consommation.

RÉNOVATION DE LA MAIRIE DE MÉRIGNAC POUR LA MISE EN PLACE DU GUICHET UNIQUE

L'ergonomie entre conception des espaces et accompagnement des équipes aux nouvelles modalités d'accueil.



Dans le cadre d'un projet architectural, nous avons accompagné les équipes d'accueil de la mairie de Mérignac vers un Guichet Unique*.

*GU : Espace dédié à l'accueil du public et avec l'objectif de réaliser pour l'usager la majorité des demandes en un seul lieu : <http://www.merignac.com/actualites/retrouvez-plus-de-60-dmarches-en-un-seul-lieu-avec-le-guichet-unique>.

A la fin du chantier, nous avons tenu à réaliser un retour d'expérience en rencontrant tour à tour, architecte et maîtrise d'ouvrage pour évoquer ce projet alliant conception d'espace et transformation des pratiques liées à l'accueil des usagers autour de trois axes :

- Rénovation et modernisation des locaux existants
- Management et accompagnement au changement vers une transversalité des compétences
- Souhait de développement de nouveaux outils (numériques par exemple). stockage ou alors valorisés énergétiquement dans une unité d'incinération.

Lors de ce retour d'expériences, nous avons notamment constaté l'appropriation des espaces par les agents et les usagers. Les évolutions du service et du projet d'accueil sont en place et s'intègrent harmonieusement dans le projet global de la collectivité.

La cohérence du projet a été renforcée par la mise en place d'une équipe projet capable de réfléchir à la conception des espaces en même temps qu'à l'élaboration des nouvelles pratiques d'accueil en Mairie. Un lien étroit entre architecte, ergonomiste et chef de projet, **Mathieu Commet - responsable du service**, a permis un dialogue riche et constructif pour affiner des propositions adaptées au fonctionnement futur probable.

Pour Marc Benayoun, architecte du projet, « au sein de l'équipe de maîtrise d'oeuvre, le travail en équipe est vital sur ce type de projet, il offre une lecture croisée, où chacun apporte ses compétences. Quand cela fonctionne, c'est un vrai atout, et cela a très bien fonctionné sur ce projet ! ».

L'objectif était en effet de permettre aux équipes et aux directions de pouvoir contribuer aux nécessaires évolutions du projet. Des groupes de travail à différents niveaux et aux différentes phases, ont permis à chacun non seulement de s'inscrire dans le projet, le suivre et comprendre son évolution, mais également de participer à des choix essentiels.

Ainsi, pour **Mathieu Commet**, «...L'ergonomie a aidé à mettre en évidence le travail réel des agents, à comprendre certains déterminants clefs du projet : assurer la possibilité de communication entre postes de travail afin de rassurer les novices (fonction tutorat) et maintenir entre usagers la confidentialité des propos ».

Pour **Marc Benayoun**, « la présence de l'ergonomie a été fondamentale, par son analyse, l'ergonomie apporte un regard sur les besoins de l'activité d travail, c'est pour l'architecte un « décodage » de l'usage actuel et futur souhaité des locaux ».

PROJET CIRCUIT-COURT

De nombreuses préoccupations sociétales incitent les consommateurs à rechercher des circuits courts, souvent gage de qualité, d'authenticité et de préservation du monde agricole.

Dans ce nouveau courant la MSA (Mutualité Sociale Agricole) souhaite accompagner les agriculteurs sur le volet prévention des risques professionnels.

C'est dans ce contexte et suite à un premier travail réalisé au niveau des Halles du Lycée Agricole de Montardon, que la MSA Sud-Aquitaine nous a

solicités. L'objectif a été de participer à la construction d'un guide apportant des repères « Santé et Sécurité » à destination des nombreux producteurs qui se questionnent sur les possibilités et les moyens nécessaires pour mettre en place cette activité de transformation du lait cru de vache en yaourts, et ainsi développer leur exploitation à travers des circuits-courts.

Avec l'équipe de Conseillers en Prévention des Risques Professionnels de la MSA, nous sommes donc allés à la rencontre de cinq producteurs des Landes et des Pyrénées-Atlantiques. L'objectif était d'observer la diversité de leurs pratiques en fonction de la production, des procédés et équipements utilisés, des choix d'ingrédients et de matières premières, des produits fabriqués, des secrets de recettes, puis de modéliser les activités

de transformation de lait cru de vache pour enrichir méthodologiquement leur démarche. Des exemples tirés des observations, s'attachent à mettre en évidence les enjeux pour chacune des étapes et situations traitées.

Ainsi, le guide « Réfléchir son projet de création d'atelier de fabrication de yaourts fermier », s'appuyant sur cette modélisation, permettra de poser les process et les différents circuits du lait avec un regard « Santé et Sécurité ». Il éclaire les producteurs dès la phase de conception d'un local jusqu'à celle de l'achat des équipements et la réalisation des différentes opérations. Il les invite à réfléchir aux questions de dimensionnement et d'agencement de leurs futurs locaux, des flux et des choix des équipements ainsi que leurs conséquences probables sur l'activité de travail future.



Info Législatives

- Burn out : maladie professionnelle ou non ?

L'OMS reconnaît le burn-out comme une maladie
25 mai 2019, reconnaissance du burn out par l'OMS!



Le Réseau d'actualité

- Ouverture du 1er cabinet d'ergonomie au Benin
[\[+ d'infos\]](#) | [Facebook Ergolience](#)
- Enquête DARES : « Quels liens entre les actions de prévention et le maintien en emploi des personnes à santé fragile ? » [\[+ d'infos\]](#)

