



Presta Breizh récompensée pour la sécurité

L'entreprise bretonne est la première société française de transformation des viandes certifiée ISO pour ses actions améliorant la santé au travail.

Spécialisée dans la deuxième transformation des viandes (désossage, parage et conditionnement), l'entreprise Presta Breizh est la première de son secteur en France à être certifiée ISO 45 001. Derrière ce code ? La santé des salariés.

L'Organisation internationale de normalisation (ISO en anglais), présente dans 164 pays, établit des normes dans les domaines industriels et commerciaux. Les normes ISO «**sont comparables à une formule qui décrirait la meilleure façon de faire**», décrypte l'organisme. Il en existe des milliers : démarche environnementale, sécurité des aliments, informatique...

Se conformer à 3 000 textes

Dans cette jungle, l'ISO 45 001 certifie les entreprises qui agissent concrètement en faveur de «**la santé et la sécurité au travail**». Parmi les critères d'éligibilité, figurent la connaissance de l'environnement (besoins des clients, des employés...) et la conformité à l'ensemble des textes liés à la sécurité des salariés.

«**Une société comme Presta Breizh, par exemple, doit se conformer à 3 000 textes : Code du travail, documents des Carsat** (Caisses d'assurance retraite et de la santé au travail)... Elle doit aussi avoir une démarche d'amélioration continue pour être certifiée», souligne Bruno Guérin, consultant et auditeur de certification au cabinet Galata Organisation, à Rennes. Un suivi est ensuite effectué chaque année.

ESTAMPILLÉE ISO 45 001 depuis avril, Presta Breizh s'était lancée dans les démarches de reconnaissance en 2014 avec un objectif : montrer qu'améliorer les conditions de travail dans le secteur de la viande, souvent montré du doigt, est possible. «**Nous avons toujours eu une culture forte sur la sécurité**, affirme Philippe Allo, qui a repris l'entreprise située à Montauban-de-Bretagne (Ille-et-Vilaine)



La société Presta Breizh a notamment conçu des tuniques spécifiques, souples et longues, avec deux manches en mailles.

| PHOTO : PRESTA BREIZH

en 2009 avec François Garnier, tous deux anciens désosseurs. **L'officialiser est un moyen de rassurer nos clients et d'attirer des candidats vers une société qui prend soin de ses salariés.** » Un argument crucial dans ce secteur qui peine à recruter. Une centaine d'embauches est prévue cette année.

En dix ans, le chiffre d'affaires (21 millions d'euros) et les effectifs du prestataire de services ont été multipliés par cinq. 500 salariés opèrent dans le Grand Ouest et le Sud-Ouest. La société fait face au problème de santé majeur dans l'agroalimentaire, les troubles musculo-squelettiques (TMS), de poignées, d'épaules. Environ 1 % du chiffre d'affaires est investi chaque année en santé et sécurité au travail (200 000 € en 2019).

Poste adapté avec le client, pouvoir de coupe des couteaux, gilets qui

maintiennent la position du dos, cinq minutes d'échauffement à chaque prise de poste... «**Les améliorations vont sur plein d'axes aussi bien organisationnels que techniques**», souligne Cathy Barbré, responsable hygiène sécurité environnement (HSE) à Presta Breizh.

Résultat : le taux de cotisation accidents du travail (AT) / maladies professionnelles (MP) est passé à 3,84 % en 2019 (- 3 % en cinq ans), contre 5,90 % en moyenne dans le secteur. «**Un salarié qui travaille dans de bonnes conditions est aussi plus productif. C'est gagnant-gagnant**», remarque Bruno Guérin. Selon lui, si Presta Breizh «**est très avancée car convaincue de la démarche, ça commence aussi à bouger de manière globale dans l'agroalimentaire**».

Fanette BON.