

**AFS « COUTEAU + »**  
**CAHIERS DES CHARGES**  
**DES ORGANISMES DE FORMATION/DIAGNOSTIC/ACCOMPAGNEMENT, DES**  
**FORMATIONS ET-MATERIELS, BANCS DE TEST ET DISPOSITIFS DE**  
**CONTROLE**

**CAHIER DES CHARGES N°1 : ORGANISMES DE FORMATION /DIAGNOSTIC /**  
**ACCOMPAGNEMENT ET FORMATIONS**

La formation et/ou le diagnostic/accompagnement devra avoir été

- Réalisée par un organisme de formation référencé pour dispenser la formation « affûtage/affilage dans la filière viande et poissons »,
- Animée ou réalisée par un formateur/consultant certifié pour dispenser la dite formation et réaliser le diagnostic et l'accompagnement.

Le référencement des organismes de formation/diagnostic/accompagnement et la certification des formateurs sont instruits par la Carsat Bretagne, via le dossier de demande.

Le référencement initial est attribuée pour une durée de 3 ans et devra faire l'objet d'une demande de renouvellement, avant l'issue de cette période, en tenant compte du délai nécessaire à l'instruction des dossiers.

Le renouvellement du référencement a une validité de 5 années.

L'organisme de formation doit :

- Etre déclaré auprès de la Direccte,
- Etre à jour de ses cotisations fiscales et sociales,
- Etre indépendant des fournisseurs de matériels de découpe, d'affûtage ou d'affilage,
- Disposer de formateurs certifiés par le réseau.

L'organisme de formation s'engage :

- A respecter les conditions d'obtention et de maintien de son référencement,
- A fournir ses programmes de formation, ses déroulés pédagogiques détaillés et conformes au référentiel de compétence et ses supports de communication, et à respecter les descriptifs de formation, de diagnostic et d'accompagnement décrits dans ce document,
- A fournir ses modalités de mise en œuvre des dispositifs d'évaluation,
- A accepter tous les contrôles liés à son référencement,
- A fournir un bilan annuel de son activité de formation liée à son référencement,
- A récupérer l'évaluation de la démarche du couteau qui coupe (grille RP044) de l'entreprise accompagnée et à la restituer à la Carsat Bretagne.

Les formateurs/consultants :

- Possèdent une bonne connaissance des filières viande et poisson,
- Maîtrisent les techniques d'affûtage et d'affilage des couteaux,
- Sont titulaires d'un certificat de formateur PRAP IBC en cours de validité,
- Disposent d'une expérience récente de formateur d'adultes d'au moins 2 ans, ou ont suivi une formation de formateurs dans les 2 dernières années,
- Justifient d'une expérience professionnelle récente d'au moins 2 ans dans le domaine de la prévention des risques professionnels,
- Ont une pratique de la démarche du « couteau qui coupe » et de la méthodologie utilisée dans cette démarche,

- Sont en capacité de poser un diagnostic et de conseiller les acteurs de l'entreprise.

### **Formation « affûtage / affilage »**

- Les stagiaires devront être en capacité :
  - D'identifier le rôle des opérations d'affûtage et d'affilage dans le cadre du plan de lutte contre les TMS
  - De proposer des améliorations de l'organisation du travail en lien avec l'utilisation des couteaux dans son atelier et dans l'entreprise
  - De formuler des propositions argumentées sur le choix des équipements : couteaux, machines, ustensiles d'entretien et matériels de maintenance du pouvoir de coupe des couteaux
  - D'identifier, contrôler, utiliser et entretenir l'ensemble des matériels mis en œuvre dans les opérations d'affûtage et d'affilage
  - De contrôler le taillant d'une lame, établir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affûtage du couteau
  - De contrôler le tranchant d'une lame, établir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affilage et de contrôle du pouvoir de coupe du couteau
  - De réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de transport des couteaux et matériels dans le respect des bonnes pratiques professionnelles
- Effectif
  - minimum : 2 stagiaires
  - maximum : 6 stagiaires
- Durée :
  - 1j minimum (soit 7 heures)
- Livrables attendus
  - Devis / Facture
    - Emis par l'organisme de formation (OF) référencé ou par la fédération professionnelle (en spécifiant le nom de l'OF référencé et du formateur certifié intervenant)
  - Formulaire de réservation, incluant en pièces jointes :
    - Devis
    - Programme de formation
    - Attestation de formation des stagiaires (pièce nécessaire pour le paiement de l'aide), les grilles RP044 des entreprises des stagiaires

### **Diagnostic et/ou accompagnement**

- Méthodologie
  - Evaluation de la démarche du couteau qui coupe, notamment des paramètres influençant le pouvoir de coupe dans l'entreprise
    - Achat des couteaux
      - Lame : qualité de l'acier / forme / flexibilité / façonnage / longueur
      - Manche : longueur / diamètre / forme de la garde / adhérence / couleur
      - Couteau : poids / personnalisation (suivi qualité)
    - Entretien du pouvoir de coupe
      - Affûtage : process (centralisé ou individuel) / local dédié (implantation, caractéristiques et aménagements) / fréquence (1f/j ou à la demande) / maintenance curative et préventive

- Affilage : intégration au poste de travail / mise à disposition (mutualisé ou individuel) / durée et fréquence (définie ou en fonction des besoins) / maintenance curative et préventive
      - Dispositifs de contrôle : usure / taillant / pouvoir de coupe
    - Achat des équipements d'affûtage et d'affilage : choix des outils (cahier des charges, tests)
      - Affûtage : évidage, mise en forme du taillant, émorfilage et polissage
      - Affilage : broches croisées (qualité de l'acier, angles, dispositifs de fixation) ou fusils (qualité de l'acier et du revêtement anticorrosion, grains, forme, manche)
    - Nettoyage, transport et stockage des couteaux
      - Nettoyage : process (manuel ou automatique), choix de la machine (cycle de pré-lavage, de nettoyage et désinfection, de rinçage et de séchage) / local dédié (implantation, caractéristiques) / procédure de lavage et de désinfection / détergents utilisés / qualité et température de l'eau
      - Transport et stockage : coutelières avec protection des lames, adaptées aux nombres et aux spécificités des couteaux
    - Savoir-faire des opérateurs
      - Accueil sécurité au poste de travail
      - Formation renforcée à l'affûtage et/ou à l'affilage par un organisme de formation référencé par le réseau prévention
      - Tutorat par une personne compétente (désignée et formée)
  - Animation de groupe de travail constitué selon la taille de l'entreprise
    - d'opérateurs et de responsables d'atelier
    - de représentants du personnel
    - de services support (achats / RH / méthodes)
  - Réalisation d'un plan d'actions, intégrant des mesures techniques et organisationnelles ainsi que de la formation
  - Suivi de la mise en œuvre de la démarche et/ou suivi post-formation
  - Fourniture des documents nécessaires à l'entreprise pour éclairer et pérenniser la démarche au sein de l'entreprise
  - Fournir à la Carsat Bretagne le diagnostic formalisé de la démarche du couteau qui coupe, la RP 044 - grille d'autodiagnostic dématérialisée et le plan d'actions
- Livrables attendus
  - Devis / Facture
    - Emis par l'organisme de formation (OF) référencé ou par la fédération professionnelle (en spécifiant le nom de l'OF référencé et du formateur certifié intervenant)
  - Formulaire de réservation, incluant en PJ
    - Devis
    - Proposition d'intervention détaillant
      - La méthodologie
      - Les outils
      - Les modalités d'intervention en entreprise
      - La durée de la prestation
      - Le coût de la prestation

## CAHIER DES CHARGES N°2 : MATERIELS, BANCS DE TEST ET DISPOSITIFS DE CONTROLE

La norme EN ISO 8442-1 (Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires -- Coutellerie et orfèvrerie de table -- Partie 1: Exigences relatives à la coutellerie utilisée pour la préparation des denrées alimentaires) devra être respectée.

**Les matériels pouvant être financés sont référencés dans une liste. L'intégration de nouveau matériel/banc de test/dispositif de contrôle à cette liste devra être validée par le comité scientifique composé d'un représentant de la Carsat Bretagne, de la CNAM et de l'INRS.**

Les fournisseurs dont les équipements sont référencés devront informer la Carsat Bretagne de tout changement sur leur matériel.

### Dispositifs de contrôle

- Calibre
  - Sert à éliminer les lames pouvant blesser les opérateurs à travers leur EPI
  - Doit permettre de contrôler l'amincissement et l'usure des couteaux
    - Pour les gants : largeur > 4mm à 8mm de la pointe
    - Pour les tabliers : largeur > 12.5mm à 20mm de la pointe

Figure 28. Préconisation de la largeur de la lame



- Laser-goniomètre
  - Doit permettre de contrôler les angles du taillant de la lame
- Banc de test
  - Doit permettre de contrôler spécifiquement le pouvoir de coupe des couteaux
  - Descriptif
    - Conforme aux normes françaises et européennes de fabrication ainsi qu'aux règles techniques de conception des machines et quasi-machines, prévues par l'article R.4312-1 du code du travail (directive Machines 2006/42/CE).

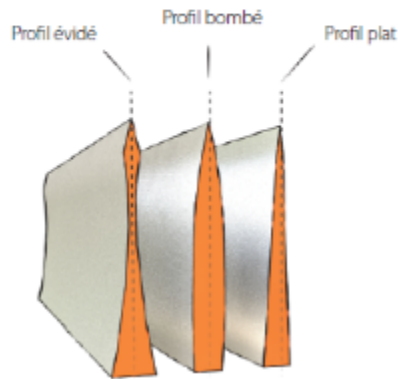
### Affûteuses à bande abrasive humide :

- Doit permettre :
  - D'affûter en respectant les étapes suivantes : l'évidage, la mise en forme du taillant, l'émorfilage et le polissage
  - D'éviter l'échauffement de la lame
  - De limiter l'émission de particules métalliques

- Descriptif

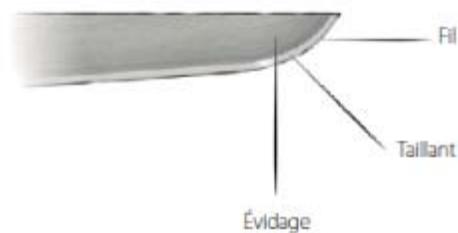
- Conforme aux normes françaises et européennes de fabrication ainsi qu'aux règles techniques de conception des machines et quasi-machines, prévues par l'article R.4312-1 du code du travail (directive Machines 2006/42/CE).
- L'évidage : opération donnant un profil à la lame, en amincissant les faces latérales de la lame

Figure 8. Les différents profils de lame



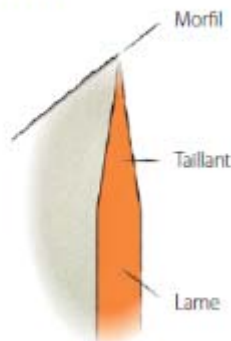
- La mise en forme du taillant : opération visant à donner un angle au taillant, sur toute la longueur de la lame (parage : 25 à 30° / désossage : 30 à 50°)

Figure 7. Les différentes parties de la lame



- L'émorfilage : opération visant à enlever les bavures métalliques (morfil) apparaissant lors des opérations de mise en forme du taillant

Figure 9. L'émorfilage



- Le polissage : opération consistant à supprimer les stries et rayures provoquées par les opérations d'amincissement de la lame et de mise en forme du taillant

### Affileurs à broches croisées

- Descriptif
  - Composés de 3 broches croisées articulées en acier inoxydable, indépendantes avec système de rappel
  - Equipés d'un support pour la fixation au plan de travail
  - Angle des broches compris
    - entre 25 et 30° (parage)
    - entre 30° et 50° (désossage)

### Fusils

- Descriptif
  - Mèche magnétisée ovale (surface large ou extra-large permettant un meilleur contact avec le couteau)
  - Taillage fin ou extra-fin permettant une rénovation du fil
  - Equipé d'un guide d'angle d'affilage (entre 15° et 20°)

### Dispositifs de transport de couteaux / coutelières

- Descriptif
  - Adaptés aux nombres de couteaux au poste de travail et aux spécificités de chaque couteau
  - Equipés de 3 à 4 guide-lames en polyéthylène (protection du tranchant et du fil des couteaux)
  - Intégrant un dispositif de fermeture pour le transport

