## Agr

### **TECHNOLOGIE**

# Des exosquelettes pour soulager le personnel des caves à fromage

## **Michel Currat**

Fromage Gruyère SA et Vacherin Fribourgeois SA ont commencé à équiper leurs collaborateurs d'exosquelettes. Les tests entamés fin janvier sont toujours en cours.

In exosquelette ou squelette externe est une structure permettant d'assister le travailleur pour certaines tâches. Utilisés d'abord dans le domaine médical, les exosquelettes sont aujourd'hui de plus en plus intégrés dans le monde de l'industrie. Ils peuvent apporter une assistance physique considérable à ceux qui les emploient en les soutenant dans leurs tâches quotidiennes. Fort de ce constat, les affineurs Fromage Gruyère SA et Vacherin Fribourgeois SA (VAFSA) ont décidé de tenter l'expérience et d'effectuer des tests qui se poursuivent actuellement dans leurs caves respectives à Bulle.

Deux types d'exosquelette sont testés. Des exosquelettes à assistance passive, dont la particularité est de ne disposer d'aucune motorisation. Equipés de composants tel que ressorts ou élastiques, ils fonctionnent en stockant et en restituant l'énergie générée par le mouvement effectué par l'utilisateur. Les exosquelettes actifs ont, quant à eux, la particularité de disposer d'éléments motorisés et de sources d'énergie. Ces appareils sont ainsi capables de fournir un soutien externe pour amplifier les capacités physiques de l'utilisateur.

«Nous avons la volonté de prendre soin du personnel avant tout. Suite à une émission diffusée sur la RTS, nous



Utilisation d'un exosquelette à assistance passive (à gauche) et active (à droite).

Basée à Saillon (VS) et active depuis no-

vembre 2022, la société Nova Free a été

fondée par son directeur, Nicolas Wüst.

L'objectif est d'étudier les offres dispo-

nibles sur le marché ainsi que le contexte

global d'utilisation d'exosquelette afin de

pouvoir proposer aux entreprises des so-

lutions personnalisées et adaptées à leurs

besoins. Ingénieur diplômé en mécanique.

Nicolas Wüst a travaillé une dizaine d'an-

nées dans le domaine pharmaceutique en

tant que technicien de maintenance avant

de rejoindre les rangs de La Poste pour



occuper la fonction de chef de la technique

cadre, il est d'abord chargé de développer

des robots pour soutenir le personnel dans

courrier, avant de se pencher sur le dévelop-

pement et l'utilisation d'exosquelettes. Il ter-

mine sa carrière au sein du géant jaune en

tant que responsable d'innovation pour les

lignes opérationnelles pour toute la Suisse.

Fort de son expérience dans le domaine des

exosquelettes, il fonde ensuite la société

les opérations de manutention et de tri du

pour la Suisse romande et le Tessin. Dans ce

M. CURRAT

Nicolas Wüst, fondateur et directeur de Nova Free. M. CURRAT

avons effectué, pour avoir une idée concrète, une visite à La Poste où certains modèles sont utilisés. Suite à cette visite, nous avons décidé d'entreprendre des tests dans notre propre entreprise. Ces tests se poursuivent toujours. La moitié de nos collaborateurs affectés au travail dans les caves, sont d'ores et déjà équipés de

deux modèles différents», ex-

plique Ralph Perroud, direc-

teur de Fromage Gruyère SA,

qui précise que les discussions avec le personnel ont été entamées depuis près d'un an. «Il y avait une vraie attente. Nous sommes au début du processus, mais pour les collaborateurs qui se sentent à l'aise avec ces appareils, nous sommes prêts à investir», souligne encore le directeur. Dans les caves voisines de VAFSA, Christian Duc, directeur, tient un discours sensiblement similaire: «Dans nos caves, ce sont

150 000 meules qui entrent et qui sortent annuellement. Cela représente 300 000 manutentions rien que pour les arrivées et les départs, sans compter le travail de pesage, d'étiquetage et de mise en carton. Les ressources humaines sont un capital précieux, dont il faut prendre soin. Dans les caves, les conditions de travail sont éprouvantes avec l'humidité et les effluves d'ammoniac. De plus, j'aime pouvoir fidéliser

Nova Free, une entreprise active pour le bien-être des travailleurs

mon personnel et dans cette optique, tout ce qui participe au bien-être des employés est primordial», assure-t-il.

Du côté des employés, tous témoignent de l'utilité et du confort apporté par cette technologie «Pour certaines tâches, il faut effectuer un mouvement rotatif avec la meule à bout de bras. Avec l'exosquelette, je sens que je suis bien tenu et soulagé au niveau de la colonne vertébrale surtout

lorsque le mouvement se répète toute la journée», témoigne Eric, 53 ans, employé chez VAFSA. Un enthousiasme partagé par son collègue Aurélien, 35 ans: «Lorsque je dois charger les meules, mon dos est bien maintenu et c'est une aide appréciable chaque fois que je me baisse et me relève». Bertrand, 35 ans, employé chez Fromage Gruyère SA, confirme: «L'exosquelette me soulage et c'est un soutien efficace surtout lorsqu'il faut manipuler les meules qui sont les plus

### **Encadrement médical**

Quant à la société Nova Free, elle se charge de fournir les différents modèles d'exosquelettes et d'encadrer la phase de test. «Les appareils sont mis à disposition de testeurs volontaires durant une période d'un à deux mois selon un plan d'occupation prédéfini permettant de disposer d'un exosquelette adapté à la place de travail choisie. Un physiothérapeute, ou un médecin, accompagne les collaborateurs durant la période de tests. Il peut ainsi assurer une formation et une information professionnelle pour chaque utilisateur. Ces derniers ont, pour leur part, la tâche de compléter un questionnaire avant et à l'issue de la période de test afin de déceler les avantages et les bienfaits de chaque modèle», explique Nicolas Wüst.

## Votre avis

Dans quelles tâches pénibles un robot pourrait-il vous soulager?

Votre réponse journal@agrihebdo.ch Fax 021 613 06 40

## Découvrez les dernières nouveautés des Editions Jobé-Truffer

Petite maison d'édition basée à Montreux, les Editions Jobé-Truffer ont fait le choix de ne travailler – pour l'écriture, la mise en page, la correction, l'édition, l'illustration et l'impression de leurs livres – qu'avec des entreprises helvétiques. Ce «100% made in Switzerland» se décline dans des ouvrages qui parlent avec gourmandise des joyaux des terroirs helvétiques aux enfants comme aux adultes.

EDITIONS

Jobé-Truffer







## **Bulletin de commande**

- \_\_\_exemplaire(s) du livre Suisse et sans gluten: 24 recettes de boulangerie & pâtisserie de chez nous 19.90 CHF/exemplaire (frais de port compris) Format: 20 x 20 cm 112 pages
- \_\_exemplaire(s) du livre Les aventuriers du repas perdu
- 9.90 CHF/exemplaire (frais de port compris) Format : 14 x 18.5 cm 64 pages
- \_exemplaire(s) du **Guide du sans gluten en Suisse romande** 29.- CHF/exemplaire (frais de port compris) - Format: 16 x 24 cm - 160 pages

A retourner à Journal Agri Sàrl, Av. des Jordils 1, CP 1080, 1001 Lausanne ou à cblanc@agrihebdo.ch

	TOTIOTTI.	140111.
i	Rue:	
	NPA Localité:	
	Téléphone:	
	Courriel:	
	Date:	Signature: