

ZOOM SUR



Commerces de bouche
Recette complexe, identités multiples



Philippe Castano / INRS / 2020

En matière de goût comme de conditions de travail, le secteur est exigeant.

Dans les commerces de bouche, essentiellement des TPE, on ne compte pas ses heures, on piétine parfois beaucoup, le port de charge et les manutentions manuelles sont fréquents... Pour prévenir les risques, l'Assurance maladie-risques professionnels est engagée, avec les organisations professionnelles, dans la production d'outils adaptés aux spécificités de chacun.

► Lire la suite

-  Site web
[Lire le dossier dans Travail & Sécurité](#)
-  Site web
[Les conventions nationales d'objectif du CTND \(Services, commerces et industries de l'alimentation\)](#)
-  Site web
[Les outils d'évaluation en ligne des risques pour les TPE](#)
-  Site web
[Informations et témoignages sur le site de la CFBCT](#)

ACTUALITÉS

Formation initiale

9e édition du concours vidéo « De l'école au travail »



Pour la 9^e année consécutive, l'INRS lance le concours « Santé et sécurité au travail : de l'école au travail », destiné aux apprentis et élèves des lycées

EN QUESTION

Y-a-t-il des recommandations en termes d'utilisation des ascenseurs ou des escaliers en période de pandémie Covid-19 ?

Une cabine d'ascenseur est un espace clos mal ventilé. Empruntée par plusieurs personnes, simultanément ou non, elle peut conserver une certaine quantité d'aérosols, émis en expirant, parlant, toussant ou éternuant par des porteurs potentiels du Sars-CoV-2.

professionnels. Organisé en partenariat avec la Caisse centrale de la mutualité sociale agricole, sous le parrainage des ministères de l'Éducation nationale et de l'Agriculture, ce concours vidéo constitue un projet pédagogique mobilisateur pour développer les compétences des jeunes en matière de santé et sécurité au travail. Les participants ont jusqu'au 1^{er} avril 2021 pour proposer leurs vidéos. D'une durée de 30 secondes à 2 minutes 15 secondes maximum, elles devront illustrer des démarches et solutions de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles. Les équipes lauréates seront invitées pour une remise des prix qui aura lieu le 28 mai 2021, au siège de l'INRS à Paris. Depuis la création du concours, plus de 700 établissements scolaires ont participé à cette opération de sensibilisation.

▶ [Toutes les informations et les modalités de participation](#)

▶ [Revoir l'ensemble des films primés les années précédentes](#)

▶ [Les actions de l'INRS en matière de formation initiale](#)



Ressources

Les risques existent aussi au bureau



Au bureau, si les risques professionnels ne sont pas toujours visibles, ils ne sont pas pour autant absents. La mise en place de mesures de prévention adaptées peut permettre de préserver la santé de chacun, d'améliorer la satisfaction et la motivation des équipes, de réduire l'absentéisme et ses conséquences et d'améliorer la qualité de travail. L'Assurance maladie – Risques professionnels met en avant des solutions permettant d'agir. Un outil en ligne spécifique au travail de bureau aide notamment à évaluer les risques, réaliser et mettre à jour le document unique et mener des actions de prévention. Une sélection de publications (fiches pratiques, brochures, dépliant...) est également mise à disposition. Enfin, un accompagnement et des aides financières pour la mise en œuvre d'actions de prévention sont proposés.

▶ [En savoir plus](#)



Conférences en ligne

Voir et revoir les webinaires de l'INRS



Fabrication additive, évaluation des risques psychosociaux dans les petites entreprises, exosquelettes au travail, rôle et limites du Caces, mesure de l'exposition aux substances chimiques... Sur ces sujets et bien d'autres, les experts de l'INRS font régulièrement le point à l'occasion de webinaires. Destinées aux préventeurs, médecins du travail, membres de CSE, employeurs..., ces conférences en ligne d'environ 45 mn sont suivies d'une séance de questions-réponses. Retrouvez tous les enregistrements des

En outre, les ascenseurs accueillent tous les usagers d'un même bâtiment, soit un nombre de personnes nettement supérieur à celui que peut accueillir un grand local de travail tel qu'un open space ou une salle de réunion. Dans ce contexte et en l'absence de données sur la dose virale infectante, il est donc recommandé d'éviter d'utiliser les ascenseurs et de privilégier les escaliers. Les cages d'escalier doivent être aérées au maximum, le maintien des portes palières ouvertes ne devant toutefois pas se faire au détriment des règles de sécurité incendie. Quand l'usage de l'ascenseur est indispensable, il est préconisé, pour chaque usager, même seul dans la cabine, de maintenir le port du masque comme dans l'ensemble des locaux et d'effectuer une friction des mains à l'aide d'un gel hydro-alcoolique avant d'entrer dans l'ascenseur. Enfin, le nombre de personnes dans l'ascenseur doit être limité de manière à respecter une distance supérieure à un mètre entre chacune.

▶ [En savoir plus](#)



AGENDA

Compte tenu de l'actualité liée à l'épidémie, assurez-vous auprès des organisateurs de la bonne tenue des événements.

Le 20 octobre 2020 à 11h
Webinaire – Travail de nuit : quels effets sur la santé ? Quelle prévention ?
Organisateur : INRS

Le 10 novembre 2020, à Paris
Bruit en open space - Prévention.
Quels acteurs ? Quelles solutions ?
Organisateur : INRS

En raison du contexte sanitaire, cette journée technique sera diffusée uniquement en direct sur internet.

Le 17 novembre 2020, à Paris
Journée technique - Atmosphères explosives en entreprise : quels risques ? Quelle démarche de prévention ?
Organisateur : INRS, en collaboration avec l'Ineris

En raison du contexte sanitaire, cette journée technique sera diffusée uniquement en direct sur internet.

Maladie de Parkinson liée à l'utilisation de pesticides

Un décret du 10 septembre 2020 modifie le tableau des maladies professionnelles n° 58 du régime agricole relatif à la maladie de Parkinson provoquée par les pesticides. Il allonge le délai de prise en charge de la pathologie à sept ans, contre un an auparavant.

▶ [Le décret du 10 septembre 2020](#)



Travailleurs mineurs

Une ordonnance du 23 septembre 2020 modifie le Code des transports et fixe une série de prescriptions visant à encadrer les conditions de travail des jeunes travailleurs de moins de 18 ans à bord des navires, notamment la durée maximale de travail et le travail de nuit.

Par ailleurs, elle prévoit les modalités de présence à bord de navires de pêche ou de commerce de personnes embarquées dans le cadre de périodes de découverte des métiers maritimes (nécessité d'un certificat médical justifiant de l'aptitude à l'embarquement ou pouvoir de retrait immédiat ordonné par l'inspection du travail ou l'agent de contrôle des affaires maritimes en cas de danger grave et imminent pour la vie ou la santé de la personne embarquée...).

▶ [L'ordonnance du 23 septembre 2020](#)



SUR LE WEB



Déchets

Gérer les apports accidentels d'amiante

La Fédération nationale des activités de la dépollution et de l'environnement (Fnade) met en ligne deux livrets de bonnes pratiques pour gérer les apports accidentels de déchets amiantés dans les déchèteries et points de collecte des déchets du BTP ainsi que dans les centres de tri, transit, regroupement des déchets non dangereux du BTP. Ils ont été rédigés par la Fnade, la Fédération professionnelle des entreprises du recyclage, avec l'appui de l'INRS et de la Cramif. Les moyens de prévention présentés permettent également de réduire le risque d'exposition par inhalation aux autres poussières, notamment la silice cristalline et le plomb.



Brochure - Nouveauté



Agents de démolage des bétons (ED 6994)

Cette brochure présente les principaux agents de démolage des bétons : leur composition, leurs dangers et les mesures de prévention à appliquer lors de leur utilisation.

▶ [Agents de démolage des bétons \(ED 6994\)](#)



Affiches



Mesures barrières au travail (A 844, A 845, A 846, A 847, A 848, A 849)

En entreprise, le respect strict des mesures barrières est nécessaire pour éviter la transmission de la Covid-19. L'INRS propose plusieurs affiches rappelant les bonnes pratiques au travail, lors des repas et pauses mais aussi pour l'organisation de réunions. Des affiches sur les masques (chirurgicaux, en tissu...) rappellent également les gestes à adopter pour mettre correctement un masque, l'enlever...

▶ [Mesures barrières au travail \(A 844, A 845, A 846, A 847, A 848, A 849\)](#)





Revue

Références en santé au travail

Le numéro de septembre de la revue Références en santé au travail est en ligne. Parmi les sujets abordés l'enquête de l'INRS sur la substitution du bisphénol A dans les papiers thermiques vise à identifier les molécules utilisées comme révélateurs thermiques. Un autre article met en évidence que l'exposition professionnelle aux diodes électroluminescentes (LED), en conditions normales d'utilisation, n'entraîne pas de risque lésionnel. Une mise au point présente les effets physiologiques du port des masques et leurs conséquences. Une question réponse fait le point sur les différents dispositifs de pointage (souris et autres) dans le cadre du travail sur écran.



ZOOM SUR



Commerces de bouche Recette complexe, identités multiples



Philippe Castano / INRS / 2020

En matière de goût comme de conditions de travail, le secteur est exigeant.

Dans les commerces de bouche, essentiellement des TPE, on ne compte pas ses heures, on piétine parfois beaucoup, le port de charge et les manutentions manuelles sont fréquents... Pour prévenir les risques, l'Assurance maladie-risques professionnels est engagée, avec les organisations professionnelles, dans la production d'outils adaptés aux spécificités de chacun.



Site web

[Lire le dossier dans Travail & Sécurité](#)



Site web

[Les conventions nationales d'objectif du CTND \(Services, commerces et industries de l'alimentation\)](#)



Site web

[Les outils d'évaluation en ligne des risques pour les TPE](#)



Site web

[Informations et témoignages sur le site de la CFBCT](#)

Les artisans du goût ont-ils été épargnés par la crise liée à la pandémie de Covid-19 ? Probablement pas tous. Au printemps, beaucoup ont pu maintenir leur commerce ouvert en adaptant leur organisation. Certains ont baissé le rideau un temps, en se lançant dans une activité de livraison. D'autres, comme les traiteurs organisateurs de réception, ont vu leur activité fortement et durablement impactée. Cependant, sur les trois premiers mois de l'année 2020, la Fédération des centres de gestion agréés (FCGA), observatoire de la vie des petites entreprises, relève une hausse des dépenses alimentaires de 2,4 %. En avril, malgré une consommation des ménages en berne, les commerces alimentaires ont fait face à une demande importante. Pendant le confinement, les Français ont redécouvert les commerçants de proximité : boulangers, bouchers, charcutiers, primeurs, fromagers, poissonniers. Même si tous n'ont pas bénéficié de ce regain d'intérêt. Les commerces de bouche sont composés à plus de 90 % de TPE. Plus d'un tiers des 45 000 entreprises artisanales alimentaires que compte le territoire n'ont pas de salarié et un peu plus de 40 % en ont moins de 5 (6 % en ont plus de 11). 60 % des commerces artisanaux alimentaires font moins de 60 m². Près de la moitié des salariés sont employés à temps partiel (source Insee). Le secteur est composé d'une majorité d'artisans, qui exercent des métiers aux identités fortes, avec un faible taux d'adhésion à un syndicat professionnel. En outre, la sinistralité dans ces entreprises est élevée. De nombreux accidents sont liés aux manutentions, chutes, coupures... Le risque de troubles musculosquelettiques (TMS) est également important.

Des spécificités multiples

Chaque métier, bien sûr, a ses propres contraintes. Le boucher est notamment exposé aux ports de charges, aux risques liés à la découpe de la viande... Le poissonnier plus spécifiquement au froid, à l'humidité... Les farines ou les substances ajoutées au cours de la fabrication du pain par le boulanger peuvent être responsables d'allergies professionnelles... Au printemps, certains ont géré une augmentation de la charge de travail, dans un contexte général de stress, pour les clients comme pour les salariés. Tout cela alors qu'en temps normal, déjà, beaucoup commencent tôt, finissent tard, travaillent le weekend, prennent peu de congés... Les situations de travail sont également très diverses : sur les marchés, avec de fortes problématiques de manutentions pour l'achalandage des produits, ou encore en centre-ville, dans des espaces exigus... L'intégration de la prévention dès la conception des lieux de travail, qui doit être une priorité, n'est pas toujours simple. Les agences sont loin d'avoir tous les connaissances sur l'amélioration des conditions de travail et les contraintes du secteur agro-alimentaire. Et les petits artisans, souvent sur tous les fronts, ont parfois du mal à y voir clair.

Un programme multidirectionnel

Aussi, pour les accompagner, l'Assurance maladie-risques professionnels déploie un important dispositif. Des Conventions nationales d'objectifs (CNO) établies avec les organisations professionnelles permettent aux entreprises de moins de 200 salariés de signer des contrats de prévention avec leur caisse régionale (Carsat, Cramif ou CGSS), s'engageant ainsi sur des objectifs en matière de prévention des risques. Un programme TPE, coordonné par la Direction des risques professionnels, intègre également un volet métiers de bouche et aide les entreprises à choisir les actions adaptées à leur activité. Dans ce dispositif, les organisations professionnelles ont toute leur place. La Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT), par exemple, déploie des actions de prévention construites sur la base des statistiques annuelles des accidents du travail et maladies professionnelles fournies par la Cnam. Dès la formation initiale, elle sensibilise les jeunes professionnels aux principaux risques et aux gestes qui sauvent en cas de survenue d'accident. La CFBCT, qui travaille depuis des années sur le sujet en lien avec la Cnam, a signé plusieurs CNO. La plus récente, qui date de février 2019, concerne les commerces de détail de viandes, poissons, charcuterie artisanale y compris traiteurs, organisateurs de réception. L'objectif est de réduire les risques professionnels par des actions portant principalement sur les équipements d'aide à la manutention et au maintien du pouvoir de coupe des couteaux, l'ergonomie des postes de travail, les revêtements de sol et les équipements permettant leur nettoyage, la sécurisation des machines coupantes, l'aménagement des véhicules... Une communication forte est faite auprès des acteurs du métier pour les aider à déposer leur dossier auprès des Carsat/Cramif/CGSS, mais également faire connaître les actions menées par certains professionnels. Début 2020, une CNO a également été signée avec les organisations concernées pour les professionnels de la boulangerie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glaces artisanales.

Des subventions pour les TPE

Pour les TPE, le réseau de l'Assurance maladie-Risques professionnels propose des kits, élaborés par l'INRS avec les Carsat et les organisations professionnelles, pour les aider à réaliser l'évaluation des risques, préparer un plan d'action et monter en compétence en prévention. Il s'agit de les guider dans le choix de solutions techniques, en proposant des cahiers des charges d'équipements qui peuvent faire l'objet de subventions. Un outil d'évaluation des risques des métiers de bouche constitue l'ossature du programme. Des déclinaisons ont été conçues pour la boucherie-charcuterie, la poissonnerie et la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie. Elles s'accompagnent de dépliants métiers, d'une page web de sensibilisation aux risques présents dans chaque secteur et de fiches de solutions de prévention.

À la rentrée 2020, l'offre a été complétée par des subventions TPE/métiers de bouche. Elles concernent notamment les vitrines, communes à ces métiers. Un cahier des charges ergonomique a été établi de façon à prévenir le risque de TMS. Des subventions porteront également sur le transport des carcasses par rail pour les bouchers ou encore des hachoirs sécurisés, ceux vendus actuellement étant la cause de nombreux accidents, notamment des doigts coupés. Pour les boulangers, une diviseuse bouleuse à faible émission de farine est subventionnée. Enfin, un cahier des charges de remorque pour les poissonniers a été établi, puisque 70 % d'entre eux vendent sur les marchés. Tout cela vise à répondre aux préoccupations des TPE et de les orienter dans leurs choix. Malgré la crise, les professionnels continuent à faire des projets. La période a aussi été l'occasion pour certains de revoir la façon dont on travaille dans les magasins. Dans un secteur soumis à la concurrence de la grande distribution et aux difficultés de recrutement, la qualité des conditions de travail demeure un enjeu majeur pour donner envie, embaucher et garder ses salariés.

