

**ELABORATION D'UN  
REFERENTIEL DE BRANCHE  
« EXPOSITION AUX RISQUES  
PROFESSIONNELS »**

**DIAGNOSTIC ET RESULTATS  
POUR LA**

**COMMISSION PARITAIRE  
NATIONALE DE LA  
CHARCUTERIE DE DETAIL  
(IDCC 953)**



## **SOMMAIRE :**

**INTRODUCTION :** Présentation du secteur de la charcuterie de détail Page 4

**Note de précaution** Page 7

## **CHAPITRE A : LE REFERENTIEL PROFESSIONNEL 2018**

1. RESUME OPERATIONNEL DE LA MISSION Page 9

2. RAPPORT D'ETUDE Page 11

2.1. Le contexte

2.2. La demande

2.3. Le déroulement de l'expertise

2.4. Les entreprises constitutives de l'échantillon

2.5. La méthodologie générale adoptée

3. CARTOGRAPHIE DES EXPOSITIONS DES ACTIVITES Page 17

3.1. Les 5 facteurs avec des seuils réglementaires entrant dans le Compte Professionnel de Prévention (C2P)

3.2. Les 4 facteurs sortis du Compte Professionnel de Prévention (C2P)

4. LE MODE D'EMPLOI DE L'OUTIL DE DIAGNOSTIC Page 19

5. RECOMMANDATIONS EN MATIERE DE PREVENTION Page 20

## **CHAPITRE B : UTILISER LE REFERENTIEL PROFESSIONNEL 2018 POUR FAIRE LA DECLARATION « PENIBILITE » DE 2016 ET 2017**

1. RAPPEL DE LA REGLEMENTATION POUR 2016 ET 2017 Page 24

1.1. La réglementation pour 2016

1.2. La réglementation pour 2017

2. LA METHODE DE CALCUL DE L'EXPOSITION INDIVIDUELLE DES SALARIES POUR 2016 ET 2017 Page 25

2.1. Le calcul pour 2016

2.2. Le calcul pour 2017

## 6. ANNEXE : LES FICHES DE SYNTHESE

|                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| 1. Réception des marchandises                             | Page 1  |
| 2. Découpe demi-porc                                      | Page 6  |
| 3. Préparation de la viande                               | Page 11 |
| 4. Préparation de la charcuterie                          | Page 16 |
| 5. Préparation des produits à base de pâtes salées-sucrés | Page 21 |
| 6. Préparation des plats chauds cuisinés                  | Page 26 |
| 7. Préparation des plats froids cuisinés                  | Page 31 |
| 8. La plonge                                              | Page 36 |
| 9. Nettoyage du laboratoire                               | Page 41 |
| 10. Livraisons clients                                    | Page 46 |
| 11. Installation et rangement de la marchandise           | Page 51 |
| 12. Montage-démontage stand marché                        | Page 56 |
| 13. Vente de la marchandise                               | Page 61 |
| 14. Livraison pour installation                           | Page 66 |
| 15. Service petits déjeuners                              | Page 71 |
| 16. Service déjeuner buffet                               | Page 76 |
| 17. Service déjeuner à table                              | Page 81 |
| 18. Economat                                              | Page 86 |
| 19. Travail administratif et comptable                    | Page 91 |

## **INTRODUCTION : La Branche de la charcuterie de détail (IDCC 953)**

### **Présentation de la branche charcuterie de détail**

La branche de la charcuterie de détail rassemble les entreprises qui évoluent dans le secteur de la charcuterie artisanale sur l'ensemble du territoire national (codes NAF concernés : 1013 B, 4722 Z, 5620 Z et 4781 Z).

Ces entreprises sont inscrites au répertoire des métiers, disposent d'un laboratoire de fabrication pour transformer les produits et peuvent exercer leur activité de vente de plusieurs manières : en boutique, sur des marchés de plein air ou dans des halles de centre-ville.

Initialement axée sur la fabrication et la vente de viande de porc et de produits crus ou cuits à base de porc, la charcuterie artisanale s'est progressivement élargie à d'autres activités telles que :

- L'activité de traiteur boutique (fabrication et vente de plats cuisinés, entrées et desserts)
- L'activité de traiteur de réceptions (préparation, livraison et service de buffets et repas sur des sites choisis par le client à l'occasion d'événements privés tels que des mariages ou professionnels tels que des congrès).

Ce sont aujourd'hui 6.500 entreprises réparties sur toute la France qui fabriquent et vendent des produits de charcuterie artisanaux. Le chiffre d'affaires du secteur est de 1,453 milliard en 2014 pour le seul code NAF 1013 B.

### **La branche charcuterie de détail en quelques chiffres-clés**

La branche de la charcuterie de détail représente :

- 4.187 travailleurs indépendants, chefs d'entreprise
- 3.900 entreprises employant du personnel salarié
- 18.000 salariés
- 49% de salariés hommes (âge moyen 35 ans) et 51 % de salariées femmes (âge moyen 38 ans)
- 75 % des salariées femmes employées en vente
- 73 % des salariés hommes employés en production
- 1.500 apprentis formés par an dont 85 % en CAP ou mention complémentaire traiteur
- Un effectif moyen de 5 salariés par entreprise
- 23 % de salariés à temps partiel
- Une majorité de TPE-PME, plus de 98 % des entreprises ayant moins de 20 salariés

### **Les métiers de la branche**

Les métiers de la branche charcuterie de détail se découpent en deux grandes catégories : les métiers de la production et les métiers de la vente.

Un commerce de charcuterie artisanale est généralement composé :

- du chef d'entreprise, charcutier-traiteur qualifié, travailleur indépendant ou salarié de la structure, qui exerce les fonctions de responsable du laboratoire
- d'un ou plusieurs salariés en production (chef charcutier, ouvrier charcutier...) sachant que l'équipe peut inclure des représentants d'autres métiers de bouche (ex : boucher, pâtissier, cuisinier...)
- d'un(e) responsable de vente (généralement le conjoint du chef d'entreprise) qui gère le point de vente
- d'un ou plusieurs salarié(e)s en vente

D'autres postes existent également selon la taille ou l'activité de l'entreprise : aide-laboratoire, chauffeur-livreur, assistant(e) administratif(ve), caissier ou caissière, technico-commercial, maître d'hôtel, serveur(euse) ...

### **Le référentiel pénibilité : motivations et enjeux de la branche charcuterie de détail**

#### **Une véritable culture de la prévention des risques**

La branche charcuterie de détail est un secteur en tension, confronté depuis plusieurs années à un manque patent de main-d'œuvre qualifiée. Dans ce contexte, elle cherche à gagner en attractivité pour recruter de nouveaux publics et souhaite par ailleurs fidéliser son effectif actuel en améliorant les conditions de travail.

C'est la raison pour laquelle elle s'est très tôt emparée de la problématique de la prévention des risques professionnels en s'engageant dans des actions collectives pour accompagner les entreprises avec le maximum d'efficacité.

Dès les années 2000, c'est ainsi qu'un modèle-type de document unique de prévention des risques a été conçu et diffusé aux entreprises de la branche pour leur permettre de respecter leurs obligations en la matière.

La branche de la charcuterie de détail a également conclu plusieurs Conventions Nationales d'Objectifs (CNO) avec la CNAMTS en vue de sensibiliser les entreprises aux risques professionnels et de leur permettre de bénéficier d'aides financières de la CARSAT en contrepartie de la mise en œuvre de démarches de prévention concrètes. Devant le bilan très positif de la dernière convention arrivée à expiration en 2017, une nouvelle CNO devrait être conclue dans l'année.

La mise en place en janvier 2011 d'ARTVIE SANTE, mutuelle de la branche, a permis d'intensifier les actions grâce au fonds de prévention dédié avec un focus sur les troubles musculo-squelettiques, causes de plus de 90 % des maladies professionnelles du secteur. Un plan d'action complet a été élaboré et suivi sur ce sujet depuis plusieurs années : enquête, brochure de sensibilisation des professionnels, formations aux gestes et postures des jeunes apprenants ainsi que de leurs formateurs dans les CFA (il est à noter que cette dernière action a reçu un trophée de l'Argus de l'Innovation mutualiste et paritaire dans la catégorie « initiative de proximité »).

#### **Des résultats concrets**

L'évolution des données statistiques de la CNAMTS entre 2012 et 2015 dans la branche de la charcuterie de détail fait apparaître :

- une stabilisation du nombre d'accidents du travail après une baisse de plus de 13 % en 2012
- un recul notable des accidents de trajet (-34,48 % entre 2012 et 2015)
- une nouvelle diminution significative (-21,6 %) des maladies professionnelles après une forte chute déjà enregistrée en 2012 (-30,2%)

Cette embellie est également confirmée par les données statistiques du régime de prévoyance de la branche : la commission paritaire nationale de la charcuterie réunie le 31

octobre 2017 a pu en effet constater au vu des comptes du régime en 2016 une baisse durable des accidents du travail et des maladies professionnelles en relevant une nouvelle diminution du nombre d'arrêts maladie qui passent de 1033 en 2015 à 876 en 2016.

En gage de ces efforts, le taux d'accident de travail applicable aux entreprises de la branche vient de diminuer de 3,30 à 3,10 % à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2018.

#### Les enjeux du référentiel pénibilité

La branche de la charcuterie artisanale étant très majoritairement composée de TPE-PME, les partenaires sociaux de la commission paritaire nationale de la charcuterie ont souhaité accompagner et outiller les entreprises du secteur dans l'évaluation de l'exposition des salariés aux facteurs de pénibilité. Ils ont confié au cabinet Didacthem le soin d'établir un diagnostic sur un panel de postes et d'entreprises du secteur.

Le diagnostic a été réalisé sur un échantillon de 10 entreprises représentatives du secteur. L'exposition des salariés aux facteurs de pénibilité a été analysée par l'observation de leurs situations réelles de travail, par la prise de mesures (charges, bruit...) et en recueillant leurs ressentis. L'ensemble des activités du secteur (production, vente, activité traiteur, travail administratif/gestion) a été décliné en 19 tâches.

Le rapport final établi par Didacthem a fait l'objet d'une présentation lors d'une commission paritaire de branche le 29 Novembre 2017.

Les partenaires sociaux ont alors validé le référentiel et en demandent l'homologation. Au-delà de cet objectif, ils entendent s'appuyer sur le référentiel pour poursuivre leurs réflexions et leurs actions concernant la prévention des risques professionnels en charcuterie artisanale.

## Note de précaution

Le mécanisme du compte professionnel de prévention impose aux entreprises d'identifier les salariés exposés à des facteurs de risques professionnels au-delà d'un certain seuil, défini par décret.

Il s'agit des facteurs suivants :

- Bruit
- Température
- Travail de Nuit
- Travail en équipes successives alternantes
- Travail répétitif
- Le travail hyperbare (absent dans notre domaine d'activité)

D'autres facteurs exposent potentiellement les salariés à des risques professionnels. Ce sont :

- Les postures pénibles
- Les manutentions manuelles de charges
- Les vibrations transmises aux membres supérieurs et à tout le corps
- Les agents chimiques dangereux

Pour ces 4 derniers facteurs de risque, il n'y a plus de seuils imposés par la réglementation. Toutefois, compte tenu de l'impact important sur la santé des salariés, le secteur a souhaité fixer des niveaux de référence afin de pouvoir évaluer les risques et hiérarchiser les actions de prévention.

DIDACTHEM a proposé de garder des niveaux de référence identiques à ceux fixés par la loi de 2014 sur la pénibilité et qui ont l'avantage d'être connus par l'ensemble des acteurs du secteur.

Dans ce rapport, les diagnostics apparaissent pour l'ensemble des 10 facteurs. Il est naturellement convenu que la demande d'homologation du référentiel déposé par la branche ne porte que sur les facteurs auxquels sont associés des seuils réglementaires.

Les analyses et les évaluations de ce rapport sur les facteurs hors du champ de la loi, ne sont proposés aux entreprises que dans le but d'aborder la prévention des risques professionnels de façon globale et de favoriser ainsi la mise en œuvre de plans d'action de prévention.

Si le référentiel de la branche de la Charcuterie de Détail est homologué dans les conditions définies par décret, l'employeur qui l'applique pour déterminer l'exposition d'un salarié à des facteurs de risques professionnels entrant dans le cadre de la loi, soit les 6 facteurs cités plus haut, sera présumé de bonne foi. Il ne pourra également pas se voir appliquer de pénalité en cas de déclaration inexacte.

Les fiches décrivant les activités de travail permettent d'évaluer l'exposition aux facteurs de risques professionnels pour la plupart des postes occupés par les salariés.

Toutefois, certains cas particuliers ne peuvent pas être pris en compte et devront faire l'objet d'une évaluation spécifique.

Par convention, la rédaction des fiches est réalisée au masculin, quelle que soit l'identité des personnes observées.

# CHAPITRE A :

## Le référentiel Professionnel 2018

## 1 RESUME OPERATIONNEL DE LA MISSION

Les lois de réforme des retraites de 2010 puis de 2014 et enfin les ordonnances de 2017 ont généralisé l'obligation d'évaluer l'exposition des salariés aux risques professionnels, ainsi que leur prévention.

La Commission Paritaire Nationale de la Charcuterie de Détail a confié à DIDACTHEM, partenaire du groupe de protection sociale AG2R LA MONDIALE, qui accompagne la branche professionnelle dans ses politiques de solidarité et de prévention des risques professionnels dans le cadre des régimes de protection sociale, la mission d'évaluer l'exposition des salariés du secteur aux facteurs de risques professionnels (pénibilité) dans un but de prévention.

### Les Experts de DIDACTHEM ont :

- **Observé** les tâches effectuées par les différents salariés travaillant chez les charcutiers traiteurs.
- **Mesuré** les contraintes au regard de 9 des 10 facteurs de pénibilité définis par la loi (Il n'y a pas d'activité en milieu hyperbare dans ce secteur d'activité), en tenant compte de l'environnement de travail des salariés ainsi que des actions de prévention et des équipements de protection individuelle et collective en place.
- **Recueilli** le ressenti des salariés à leurs postes de travail, pour mieux identifier les contraintes et les axes de prévention à privilégier.
- **Synthétisé** les données recueillies en décrivant précisément les tâches effectuées et en évaluant, pour chaque facteur de pénibilité, l'intensité et la durée, en tenant compte des moyens de prévention en place.

Ces mesures ont été analysées dans le cadre des textes organisant le Compte Professionnel de Prévention (C2P) mis en place en 2017, par les ordonnances de septembre 2017 et les décrets associés du 29 décembre 2017.

Des recommandations de prévention ont été rédigées et leur impact sur l'évaluation de l'exposition aux facteurs de pénibilité a été décrit.

### Le premier constat :

- L'activité des entreprises visitées est très variée.
- Sur le plan des produits fabriqués comme sur le plan de l'activité quotidienne.
- Les tâches observées sont nombreuses et sont le plus souvent réparties sur l'ensemble de l'équipe.
- En effet la variabilité des productions au fil des jours et des semaines impose de mettre en place une grande polyvalence des salariés.
- Cette polyvalence permet de gérer les « pics de production » et favorise la montée en compétence de l'ensemble des salariés.

En conséquence, même si certaines tâches exposent plus que d'autres à des contraintes physiques, cette polyvalence des salariés conduit, dans la majorité des cas, au constat de « non exposition des salariés » aux facteurs de pénibilité.

Il ressort de l'expertise la cartographie des expositions ci-dessous. Elle précise pour chaque tâche et pour chaque facteur, le niveau d'exposition : rouge au-delà des seuils officiels et vert ou orange en deçà des seuils officiels. La couleur orange permettant de faire un focus particulier sur des situations de travail non exposées à la pénibilité au-delà des seuils officiels, mais nécessitant une approche prévention dans le cadre du Document Unique d'Evaluation des Risques (DUER).

En assemblant les tâches génériques ainsi dégagées pour créer des « postes polyvalents », les entreprises pourront reconstituer les activités précises de leurs salariés. Ces postes « polyvalents » constituent des Groupes d'Exposition Homogène (GEH : Groupe de salariés ayant, sur une année moyenne, une répartition similaire de leur temps de travail, selon les différentes tâches) qui seront utilisés dans la phase suivante de diagnostic individuel de l'exposition des salariés.

L'exposition individuelle de chaque salarié sera réalisée en prenant en compte, pour une année moyenne, la répartition exacte du temps de travail du salarié selon les différentes tâches qu'il effectue.

Cette évaluation tiendra compte de l'environnement de travail du salarié, des actions de prévention et des équipements de protection individuelle et collective en place dans son entreprise et sur son site de travail.

### **Conclusions principales :**

D'une manière générale, un premier constat fait ressortir que les postures pénibles, les manutentions manuelles de charges et le bruit sont les principales contraintes auxquelles les salariés sont confrontés des salariés. Pour certaines tâches, ces contraintes se rapprochent ou franchissent les seuils réglementaires.

Les salariés sont, dans leur ensemble, concernés par les postures pénibles ; avec une exposition plus marquée pour les activités de découpe de la viande, d'installation de la marchandise en boutique ou au marché, de préparation de certains produits et du travail de nettoyage.

Cette exposition s'accompagne généralement, pour ces mêmes métiers, d'une exposition plus ou moins importante aux manutentions manuelles de charges.

Le bruit affecte plus spécifiquement les activités de « service » réalisées par les traiteurs, notamment lorsque le nombre d'invités est important.

Si chaque salarié est en général affecté à un poste précis, il reste, si besoin, polyvalent sur l'ensemble des activités à l'exception de la découpe de la viande, spécifiquement traitée par le charcutier. Cette polyvalence, généralisée dans les entreprises de la branche, permet dans la quasi-totalité des cas, de limiter les contraintes physiques à un niveau raisonnable.

Le travail de prévention de l'exposition aux facteurs de pénibilité aura en tout premier lieu pour objectif de minimiser les postures pénibles en optimisant les hauteurs de travail :

- Choix de plans de travail à hauteur modulable
- Choix de plans de travail à hauteur fixe mais adaptée au travail à réaliser
- Formation des salariés pour qu'ils organisent leur activité afin de trouver la hauteur la plus adaptée à leur morphologie.

## 2 RAPPORT D'ETUDE

Nous tenons tout d'abord à **remercier l'ensemble des personnes rencontrées** dans les différentes entreprises visitées, pour l'accueil reçu, leur coopération et leur disponibilité totale.

Sur chaque site nous avons été accompagnés et conseillés avec efficacité et ce, dans une ambiance très sympathique.

### 2.1 Le contexte

L'exposition à des facteurs de risques professionnels au travail (article L. 4161-1 du Code du travail) est caractérisée par une exposition à un ou plusieurs facteurs de risques professionnels susceptibles de laisser des traces durables, identifiables et irréversibles sur la santé. Ces facteurs (définis à l'article D. 4161-1 du Code du travail) sont liés à des contraintes physiques marquées, un environnement physique agressif ou à certains rythmes de travail.

Les lois de réforme des retraites de 2010 puis de 2014 ont généralisé l'obligation d'évaluer l'exposition des salariés à ces facteurs de risques professionnels et de travailler à leur prévention.

### 2.2 La demande

Votre Fédération a souhaité proposer à ses adhérents, un « référentiel professionnel » pour permettre aux entreprises de disposer d'un outil mutualisé permettant d'évaluer l'exposition des salariés à la pénibilité, comme la loi du 17 août 2015 relative au dialogue social, et ses derniers décrets du 30 décembre 2015, lui en donnent l'opportunité.

### 2.3 Le déroulement de l'expertise

Après une analyse préalable des données internes aux différentes professions, une liste « de tâches génériques » a été finalisée.

Les tâches génériques ont été observées, mesurées et quantifiées sur l'ensemble des sites visités par les experts de DIDACTHEM.

Ceci a permis de les situer au regard des facteurs de risques professionnels physiques et des seuils retenus pour l'évaluation.

Ainsi, des synthèses d'exposition aux différents facteurs de risques professionnels ont été construites pour chacune de ces activités génériques et un outil a été développé, permettant de reconstituer, pour chaque salarié, son exposition aux différents facteurs en fonction des activités génériques occupées dans les conditions habituelles de travail.

## 2.5 Les entreprises constitutives de l'échantillon :

| ETABLISSEMENTS     | VILLES                | DATES      |
|--------------------|-----------------------|------------|
| GERALD ROCHETTE    | RIOM                  | 23/05/2017 |
| PASCAL THIERRY     | MOULINS               | 24/05/2017 |
| THIERRY SENNEPIN   | BOURBON L'ARCHAMBAULT | 25/05/2017 |
| REGIS LEMERCIER    | DUN SUR AURON         | 30/05/2017 |
| AUTOUR DES SAVEURS | GARGES LES GONESSE    | 31/05/2017 |
| BRUNEAU GOULAY     | TOURS                 | 31/05/2017 |
| ALAIN CHABAUD      | MEXIMIEUX             | 06/05/2017 |
| DENIS VARLET       | SAINT GERMAIN         | 06/05/2017 |
| YVES BRELOT        | POLIGNY               | 07/05/2017 |
| VALERIE DELAS      | GRENOBLE              | 08/05/2017 |

## 2.6 Méthodologie générale adoptée

### 2.6.1 Principes de travail

L'évaluation a donc porté sur les facteurs de risques professionnels tels que définis par les ordonnances d'octobre 2017 relatifs à la définition des facteurs de risques professionnels et les seuils à retenir pour l'évaluation à savoir :

A. Des facteurs de risques professionnels pour lesquels sont fixés des seuils « réglementaires »

1° Au titre de l'environnement physique agressif :

- a) Les températures extrêmes ;
- b) Le bruit mentionné à l'article R. 4431-1 du code du travail ;
- Pour mémoire c) Le travail Hyperbare qui ne concerne pas votre secteur d'activité

2° Au titre de certains rythmes de travail :

- a) Le travail de nuit dans les conditions fixées aux articles L. 3122-29 à L. 3122-31 du code du travail ;
- b) Le travail en équipes successives alternantes ;
- c) Le travail répétitif caractérisé par la répétition d'un même geste, à une cadence contrainte, imposée ou non par le déplacement automatique d'une pièce ou par la rémunération à la pièce, avec un temps de cycle défini.

B. Des facteurs de risques professionnels pour lesquels le secteur des cabinets dentaires s'est fixé des seuils « volontaires »

1° Au titre des contraintes physiques marquées :

- a) Les manutentions manuelles de charges définies à l'article R. 4541-2 du code du travail ;
- b) Les postures pénibles définies comme positions forcées des articulations ;
- c) Les vibrations mécaniques mentionnées à l'article R. 4441-1 du code du travail ;

2° Au titre de l'environnement physique agressif :

a) Les agents chimiques dangereux mentionnés aux articles R.4412-3 et R.4412-60 du code du travail, y compris les poussières et les fumées ;

Selon les termes de la loi, les facteurs de risques psychosociaux ne sont pas pris en compte dans le cadre de la liste retenue.

La pénibilité se trouve au croisement de plusieurs notions : le fait d'être exposé à des contraintes liées au travail, ayant potentiellement des effets sur la santé et donnant lieu à un ressenti différencié en fonction des caractéristiques des individus et des caractéristiques des situations de travail. Ces différentes notions (contraintes, effets, ressenti) constituent autant de points d'entrée pour aborder la pénibilité dans une perspective de prévention.

L'analyse repose, d'une part, sur une observation des postes et des environnements de travail (position de travail, manipulations, port de charges, mesures de bruit) et, d'autre part, sur des échanges avec les salariés à propos des tâches qu'ils réalisent et de leur perception de la pénibilité à leur poste de travail.

L'objectif est d'avoir une image objective et quantifiée des facteurs de pénibilité et de disposer du ressenti des salariés pour enrichir la réflexion, notamment sur les axes de prévention.

### 2.6.2 Rappels des seuils : « les seuils réglementaires »

Remarque : les activités en milieu « hyperbare », inexistantes dans le secteur d'activité, ne sont pas prises en compte dans ce rapport.

|              | CONDITIONS                                                                                                                                             | DUREE D'EXPOSITION                                                                    |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMPERATURES | 1) < 5° et > 30°                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>900 heures / an</li> </ul>                     |
| BRUIT        | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 81 db</li> <li>&gt; 135 db</li> </ul>                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>600 heures / an</li> <li>120 x / an</li> </ul> |
| NUIT         | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 1h entre 0h et 5h</li> </ul>                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>120 nuits / an</li> </ul>                      |
| ALTERNANTES  | <ul style="list-style-type: none"> <li>3/8, 2/8 avec 1h de nuit entre 0h - 5h</li> </ul>                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>50 nuits / an</li> </ul>                       |
| REPETITIF    | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 15 actions / 30 secondes</li> <li>Tps de cycle &gt; 30 secondes<br/>→ plus de 30 actions/minute</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>900 heures / an</li> </ul>                     |

### 2.6.3 Rappels des seuils : « les seuils volontaires »

Ces seuils précédemment définis ne sont cités ici qu'en tant que repères, car ne faisant plus partie du cadre réglementaire.

|                                         | CONDITIONS                                                                                                               | DUREE D'EXPOSITION                                                                                                                        |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CHARGES</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• &gt; 15 kg et &gt; 250 kg</li> <li>• &gt; 10 kg (au sol ou en l'air)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 heures / an</li> </ul>                                                                       |
|                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• &gt; 7 500 kg / jour</li> </ul>                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 jours par an / an</li> </ul>                                                                 |
| <b>POSTURES</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bras en l'air, accroupi ou à genoux, torse en torsion à 30° ou</li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 900 heures / an</li> </ul>                                                                       |
| <b>VIBRATIONS</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• &gt; 2,5 m/s<sup>2</sup> M sup et 0,5 m/s<sup>2</sup></li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 450 heures / an (8h)</li> </ul>                                                                  |
| <b>ACD = Agents Chimiques Dangereux</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classe de danger fixée par arrêté + poussières et fumées</li> </ul>             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Type de pénétration</li> <li>2) Classe de contact</li> <li>3) Procédé de fabrication</li> </ol> |

#### 2.6.4 Méthode de travail

Une liste des différentes tâches rencontrées dans les différentes charcuteries traiteurs a été établie. Les activités exercées pour la réalisation de ces postes ont été étudiées en détail sur l'ensemble des sites visités.

Les salariés ont été observés en **situation réelle de travail** et des mesures de niveau sonore ont été réalisées.

Ce travail a permis de décliner l'ensemble du travail observé en 19 tâches regroupées dans 4 grandes activités, répertoriées comme suit :

| Activités   | Tâches                                                 | observations |
|-------------|--------------------------------------------------------|--------------|
| Laboratoire | Réception des marchandises                             | 4            |
|             | Découpe demi-porc                                      | 2            |
|             | Préparation de la viande                               | 17           |
|             | Préparation de la charcuterie                          | 15           |
|             | Préparation des produits à base de pâtes salées-sucrés | 5            |
|             | Préparation des plats chauds cuisinés                  | 10           |
|             | Préparation des plats froids cuisinés                  | 8            |
|             | La plonge                                              | 4            |
|             | Nettoyage du laboratoire                               | 8            |
|             | Livraisons clients                                     | 2            |
| vente       | Installation et rangement de la marchandise            | 9            |
|             | Montage-démontage stand marché                         | 3            |
|             | Vente de la marchandise                                | 20           |
| Traiteur    | Livraison pour installation                            | 2            |
|             | Service petits déjeuners                               | 1            |
|             | Service déjeuner buffet                                | 1            |
|             | Service déjeuner à table                               | 1            |
| Gestion     | Economat                                               | 1            |
|             | Travail administratif et comptable                     | 3            |

Les tâches génériques identifiées ont abouti à une fiche générique et à un diagnostic mutualisé de l'exposition aux facteurs de risques professionnels.

### 2.6.5 Documents et outils produits lors de l'expertise

A l'issue de l'expertise menée par DIDACTHEM, ont été réalisés :

- Un ensemble de fiches génériques d'exposition aux facteurs de risques professionnels pour chaque **tâche organisationnelle** observée.

REMARQUE : ces fiches sont établies à partir de l'hypothèse selon laquelle un salarié effectuerait cette activité pendant 100% de son temps. C'est très rarement le cas.

Mais pour pouvoir estimer la polyvalence d'un salarié sur plusieurs postes, il s'agit là d'un préalable indispensable.

- Une analyse des points essentiels de la pénibilité pour chaque poste étudié.
- Un recueil d'axes de réflexion en matière de mise en place d'actions de prévention.

### 3 CARTOGRAPHIE DES EXPOSITIONS DES TACHES

#### 3.1 Les 5 facteurs avec des seuils réglementaires entrant dans le Compte Professionnel de Prévention (C2P)

Les 5 facteurs de risques associés à des seuils réglementaires : exposition théorique effective à partir de l'hypothèse selon laquelle le salarié exercerait cette tâche pendant 100 % de son temps de travail SANS mesures de prévention

| REFERENTIEL PROFESSIONNEL                                         |        | ENVIRONNEMENT PHYSIQUE AGRESSIF |       | RYTHMES DE TRAVAIL |                                 |                   |
|-------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------|-------|--------------------|---------------------------------|-------------------|
| Activités                                                         | Fiches | TEMPERATURES                    | BRUIT | NUIT               | EQUIPES SUCCESSIONS ALTERNANTES | GESTES REPETITIFS |
|                                                                   | Num    |                                 |       |                    |                                 |                   |
| LABO : RECEPTION MARCHANDISE                                      | 1      | 161 h                           |       |                    |                                 |                   |
| LABO : DECOUPE DU DEMI-PORC                                       | 2      |                                 |       |                    |                                 |                   |
| LABO : DECOUPE DE LA VIANDE                                       | 3      | 54 h                            |       |                    |                                 |                   |
| LABO : PREPARATION PRODUITS CHARCUTERIE                           | 4      | 61 h                            |       |                    |                                 |                   |
| LABO : PREPARATION DES PRODUITS A BASE DE PATES SALEES ET SUCREES | 5      | 65 h                            |       |                    |                                 |                   |
| LABO : PREPARATION PLATS CHAUD CUISINES                           | 6      | 403 h                           |       |                    |                                 |                   |
| LABO : PREPARATION DES PLATS FROIDS CUISINES                      | 7      | 50 h                            |       |                    |                                 |                   |
| LABO : PLONGE                                                     | 8      |                                 |       |                    |                                 |                   |
| LABO : NETTOYAGE DU LABORATOIRE                                   | 9      |                                 |       |                    |                                 |                   |
| LABO : LIVRAISON CLIENTS                                          | 10     |                                 |       |                    |                                 |                   |
| VENTE : INSTALLATION ET RANGEMENT DE LA MARCHANDISE               | 11     | 123 h                           |       |                    |                                 |                   |
| VENTE : MONTAGE-DEMONTAGE STAND MARCHE                            | 12     |                                 |       |                    |                                 |                   |
| VENTE : VENTE DE LA MARCHANDISE                                   | 13     |                                 |       |                    |                                 |                   |
| VENTE : TRAITEUR LIVRAISON MARCHANDISE                            | 14     |                                 |       |                    |                                 |                   |
| TRAITEUR : SERVICE PETIT DEJEUNER                                 | 15     |                                 |       |                    |                                 |                   |
| TRAITEUR : SERVICE DEJEUNER BUFFET                                | 16     |                                 |       |                    |                                 |                   |
| TRAITEUR : SERVICE DEJEUNER A TABLE                               | 17     |                                 |       |                    |                                 |                   |
| GESTION : ECONOMAT                                                | 18     | 173 h                           |       |                    |                                 |                   |
| GESTION : TRAVAIL ADMINISTRATIF ET COMPTABLE                      | 19     |                                 |       |                    |                                 |                   |
| LES SEUILS ANNUELS EN HEURES, KG ET NOMBRE DE NUITS               |        | 900 h                           | 600 h | 120 nuits          | 50 nuits                        | 900 h             |

Légende :

- Pas d'exposition significative
- Exposition significative dépassant 80% du seuil mais ne franchissant pas le seuil

Exposition mais faible

Exposition franchissant le

seuil fixé par la loi et exposant le salarié au facteur de pénibilité

### 3.2 Les 4 facteurs sortis du Compte Professionnel de Prévention (C2P)

Les 4 facteurs de risques professionnels hors compte professionnel de prévention. Exposition théorique effective à partir de l'hypothèse selon laquelle le salarié exercerait cette tâche pendant 100 % de son temps de travail SANS mesures de prévention

**Pour mémoire** : les expositions éventuelles à ces facteurs d'exposition ne faisant plus partie du C2P ne font pas l'objet d'une obligation de déclaration aux CARSAT.

| REFERENTIEL PROFESSIONNEL                                         |        | CONTRAINTES PHYSIQUES MARQUEES             |                            |                   |                                                       | ENVIRONNEMENT PHYSIQUE AGRESSIF |
|-------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------|----------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Activités                                                         | Fiches | MANUTENT <sup>o</sup> MANUELLES DE CHARGES |                            | POSTURES PENIBLES | VIBRAT <sup>o</sup> MECANIKES                         | ACD                             |
|                                                                   | Num    | Poids Quotidien                            | Durée manipul <sup>o</sup> |                   | Mesures >= 0,5m/s <sup>2</sup> ou 2,5m/s <sup>2</sup> |                                 |
| LABO : RECEPTION MARCHANDISE                                      | 1      | 560 kg                                     | 54 h                       | 437 h             |                                                       |                                 |
| LABO : DECOUPE DU DEMI-PORC                                       | 2      | 3 780 kg                                   | 345 h                      | 951 h             |                                                       |                                 |
| LABO : DECOUPE DE LA VIANDE                                       | 3      | 350 kg                                     | 81 h                       | 468 h             |                                                       |                                 |
| LABO : PREPARATION PRODUITS CHARCUTERIE                           | 4      | 910 kg                                     | 96 h                       | 322 h             |                                                       |                                 |
| LABO : PREPARATION DES PRODUITS A BASE DE PATES SALEES ET SUCREES | 5      | 300 kg                                     |                            | 644 h             |                                                       |                                 |
| LABO : PREPARATION PLATS CHAUD CUISINES                           | 6      | 672 kg                                     | 58 h                       | 403 h             |                                                       |                                 |
| LABO : PREPARATION DES PLATS FROIDS CUISINES                      | 7      | 664 kg                                     |                            | 433 h             | 19 h                                                  |                                 |
| LABO : PLONGE                                                     | 8      | 4 032 kg                                   |                            | 805 h             |                                                       |                                 |
| LABO : NETTOYAGE DU LABORATOIRE                                   | 9      | 1 134 kg                                   |                            | 1 123 h           |                                                       |                                 |
| LABO : LIVRAISON CLIENTS                                          | 10     | 441 kg                                     |                            | 487 h             |                                                       |                                 |
| VENTE : INSTALLATION ET RANGEMENT DE LA MARCHANDISE               | 11     | 1 528 kg                                   | 61 h                       | 974 h             |                                                       |                                 |
| VENTE : MONTAGE-DEMONTAGE STAND MARCHE                            | 12     | 3 100 kg                                   | 690 h                      | 690 h             |                                                       |                                 |
| VENTE : VENTE DE LA MARCHANDISE                                   | 13     | 697 kg                                     |                            | 748 h             |                                                       |                                 |
| VENTE : TRAITEUR LIVRAISON MARCHANDISE                            | 14     | 4 706 kg                                   | 58 h                       | 564 h             |                                                       |                                 |
| TRAITEUR : SERVICE PETIT DEJEUNER                                 | 15     | 245 kg                                     |                            | 357 h             |                                                       |                                 |
| TRAITEUR : SERVICE DEJEUNER BUFFET                                | 16     | 802 kg                                     |                            | 464 h             |                                                       |                                 |
| TRAITEUR : SERVICE DEJEUNER A TABLE                               | 17     | 1 180 kg                                   |                            | 564 h             |                                                       |                                 |
| GESTION : ECONOMAT                                                | 18     | 840 kg                                     | 173 h                      | 564 h             |                                                       |                                 |
| GESTION : TRAVAIL ADMINISTRATIF ET COMPTABLE                      | 19     |                                            |                            |                   |                                                       |                                 |
| LES SEUILS ANNUELS EN HEURES, KG ET NOMBRE DE NUITS               |        | 7 500 Kg et 120 jours                      | 600 h                      | 900 h             | 450 h                                                 | 150 h                           |

Légende :

|                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <span style="background-color: white; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 20px; height: 10px;"></span> Pas d'exposition significative                                                      | <span style="background-color: #90EE90; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 20px; height: 10px;"></span> Exposition mais faible                                                                           |
| <span style="background-color: #FFD700; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 20px; height: 10px;"></span> Exposition significative dépassant 80% du seuil mais ne franchissant pas le seuil | <span style="background-color: #FF0000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 20px; height: 10px;"></span> Exposition franchissant le seuil fixé par la loi et exposant le salarié au facteur de pénibilité |

#### 4 LE MODE D'EMPLOI DE L'OUTIL DE DIAGNOSTIC

Le référentiel se présente sous la forme d'un tableau reprenant l'ensemble des données mesurées pour chacun des postes génériques. L'évaluation de l'exposition d'un salarié aux facteurs de risques professionnels se fait en pondérant les valeurs du tableau en fonction de ses activités réelles.

EXEMPLE : Un Charcutier effectue différentes tâches chaque semaine : Découpe du porc, une matinée (10 % de son temps de travail), préparation des viandes un jour par semaine (20 % de son temps), préparation des plats chauds 3 jours par semaine (60 % de son temps) et parfois aide à la préparation des plats froids (10 %).

| REFERENTIEL PROFESSIONNEL                           |        | CONSTRAINTES PHYSIQUES MARQUEES            |                            |                   |                                                                                        | ENVIRONNEMENT PHYSIQUE AGRESSIF |
|-----------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------|----------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Activités                                           | Fiches | MANUTENT <sup>o</sup> MANUELLES DE CHARGES |                            | POSTURES PENIBLES | VIBRAT <sup>o</sup> MECANQUES<br>Mesures >= 0,5m/s <sup>2</sup> ou 2,5m/s <sup>2</sup> | ACD                             |
|                                                     | Num    | Poids Quotidien                            | Durée manipul <sup>o</sup> |                   |                                                                                        |                                 |
| LABO : RECEPTION MARCHANDISE                        | 1      | 560 kg                                     | 54 h                       | 437 h             |                                                                                        |                                 |
| LABO : DECOUPE DU DEMI-PORC                         | 2      | 3 780 kg                                   | 345 h                      | 951 h             |                                                                                        |                                 |
| LABO : DECOUPE DE LA VIANDE                         | 3      | 350 kg                                     | 81 h                       | 468 h             |                                                                                        |                                 |
| LABO : PREPARATION PLATS CHAUD CUISINES             | 6      | 672 kg                                     | 58 h                       | 403 h             |                                                                                        |                                 |
| LABO : PREPARATION DES PLATS FROIDS CUISINES        | 7      | 664 kg                                     |                            | 433 h             | 19 h                                                                                   |                                 |
| LES SEUILS ANNUELS EN HEURES, KG ET NOMBRE DE NUITS |        | 7 500 Kg et 120 jours                      | 600 h                      | 1 000 h           | 450 h                                                                                  | 150 h                           |

Légende :   Pas d'exposition significative  
  Exposition significative dépassant 80% du seuil mais ne franchissant pas le seuil

  Exposition mais faible  
  Exposition franchissant le

seuil fixé par la loi et exposant le salarié au facteur de pénibilité

Son exposition à la manutention manuelle de charges sera : 10% de 3 780 kg + 20% de 350 kg + 60% de 672 kg + 10% de 664 kg = **917 kg**  
Pendant : 10% de 345 h + 20% de 81 h + 60% de 58 h + 10% de 0 h = **86 heures**

Son exposition aux postures pénibles sera : 10% de 951 h + 20% de 468 h + 60% de 403 h + 10% de 433 h = **473 heures**

## 5 LES RECOMMANDATIONS EN MATIERE DE PREVENTION :

Les expertises menées dans les dix établissements ne font pas apparaître des contraintes de travail à la limite ou dépassant les seuils réglementaires ou retenus volontairement par la branche et entraînant une exposition aux facteurs de risques professionnels.

Ceci en raison principalement des compétences variées et de la polyvalence des salariés.

Cependant, il est important de noter que certaines tâches composantes des métiers peuvent être exposées, à des degrés divers, à ces contraintes sans pour autant que les seuils réglementaires ou volontaires soient atteints. Elles rendent cependant nécessaire la mise en œuvre d'actions de prévention. C'est le cas notamment pour :

- Les manutentions manuelles de charges
- Les postures pénibles
- Le bruit
- Les températures extrêmes

Pour chacune des contraintes, nous suggérons quelques pistes contribuant à amenuiser l'exposition aux facteurs de risques professionnels.

### 5.1 Les manutentions manuelles de charges :

- Ecourter les distances entre les tables de travail, la chambre froide et les machines à transformer la viande ;
- « Faire rouler » en utilisant des chariots ou tout autre moyen, de préférence à « porter » ;
- Identifier les cheminements permettant de rouler : éviter les marches, utiliser les ascenseurs ;
- Systématiser l'utilisation de camions de livraison avec haillon et portes latérales ;
- Utiliser un quai de chargement pour travailler « à niveau » et rouler les charges ;
- Optimiser le rangement, dans les échelles, de la marchandise à livrer pour éviter au salarié en charge de la livraison d'avoir à repositionner les plats ;
- Placer la marchandise la plus lourde (terrines) au plus près du comptoir pour éviter le port d'une charge conséquente en extension ; placer la marchandise à couper (jambon) à proximité du tranchoir.

### 5.2 Les postures pénibles

D'une manière générale, mise en place de formations PRAP spécifiques, adaptées aux réalités des métiers des charcutiers traiteurs.

Concernant le travail de préparation au laboratoire :

- Sensibiliser les salariés pour qu'ils optimisent l'organisation de leurs activités en choisissant systématiquement le plan de travail et le chariot adaptés à leurs différentes tâches. Choisir, si possible, un plan de travail à hauteur modulable ; le travail à bonne hauteur permet, en effet, de réduire fortement les postures pénibles, notamment celles penchées en avant.

Concernant les travaux de nettoyage :

- Partager l'activité entre les salariés concernés pour répartir l'exposition à la pénibilité ;
- Utiliser des chariots avec un plateau à 60 cm pour transporter la vaisselle propre ou sale ;
- Positionner l'ensemble du matériel, à laver et propre, à hauteur plutôt qu'au sol ;
- Adapter la profondeur des bacs de plonge ou laisser une bassine au fond pour éviter de se pencher en avant ;
- Placer le lave-vaisselle à bonne hauteur et veiller à sa bonne orientation pour éviter les mouvements en rotation.

Concernant la vente :

- Utiliser des vitrines à ouverture frontale pour faciliter l'installation des produits dans la vitrine et éviter les postures en extension ;
- Récupérer la marchandise positionnée au fond de la vitrine avec des grandes fourchettes ou de longues pinces pour éviter de se pencher fortement en avant pour la saisir ;
- Positionner des tapis antifatigue adaptés aux contraintes d'hygiène agroalimentaires derrière le comptoir pour éviter les conséquences d'un trop long piétinement.

Concernant la vente au marché :

- Identifier des solutions de « décor » du stand, pouvant s'installer sans engendrer de postures pénibles notamment les bras au-dessus de l'horizontale.

Concernant les livraisons :

- Utilisation d'une camionnette avec ouverture latérale pour éviter les contraintes posturales liées à une prise en extension des marchandises placées au fond du véhicule.
- Si possible : utilisation de chariots adaptés aux contraintes de ces livraisons :
  - Pliants, car plus faciles à transporter ;
  - Avec des roues adaptées pour être utilisés sur tous types de sol ;
  - Avec une poignée à bonne hauteur ;

Concernant le service traiteur :

- Utiliser des chariots adaptés lors de la livraison de la marchandise auprès des serveurs pour éviter l'exposition de ceux-ci à des postures contraignantes ;
- Utiliser des tables à bonne hauteur pour constituer les buffets petit déjeuner et déjeuner.

### 5.3 Le bruit

- Mise à disposition, pour les serveurs de l'activité traiteur, de bouchons moulés et adaptés afin de leur éviter une exposition au bruit, tout en ayant une écoute suffisante pour gérer le service.

#### 5.4 Les températures extrêmes

- Eviter, si possible, la trop grande proximité entre les plans de travail réservés à la constitution des plats chauds et les lieux de cuisson.

#### 5.5 Autres actions de prévention :

- Utiliser des chaussures de sécurité adaptées à cette activité : semelles anti-glissades, protections contre les chutes d'objets, hauteur des talons adaptée à la situation debout prolongée.
- Utiliser des gants en néoprène ou en caoutchouc avec des manchettes pour éviter de se mouiller les mains et prévenir le risque d'atteintes cutanées.
- Utiliser le système venturi pour diluer les produits avant utilisation, qui permet de réduire les risques cutanés et respiratoires.
- Utiliser des gants côtelés (voire un tablier) pour éviter les coupures lors de la découpe de viandes.

# CHAPITRE B :

Utiliser le référentiel  
Professionnel 2018  
pour faire la  
déclaration  
« Pénibilité »  
2016 et 2017

## 1. RAPPEL DE LA REGLEMENTATION POUR 2016 ET 2017

Les ordonnances et les décrets parus en 2017 ne modifient que très légèrement les obligations de déclarations pour 2016 et 2017.

### 1.1. Les obligations pour 2016 :

Sur la base des seuils ci-dessous, le chef d'entreprise doit évaluer l'exposition de ses salariés aux 10 facteurs de pénibilité fixés par la loi de 2014.

Pour chaque salarié exposé au-delà des seuils, le chef d'entreprise doit déclarer à la CARSAT dont il dépend, les facteurs de « pénibilité » concernés par ces dépassements.

Le chef d'entreprise devra s'acquitter d'une cotisation de 0,20% de la masse salariale des salariés concernés par un facteur de pénibilité et 0,40% de la masse salariale des salariés exposés à deux facteurs ou plus.

### 1.2. Les obligations pour 2017 :

La réglementation est la même que pour 2016 pour 5 facteurs (les activités en milieu hyperbare ne sont pas prises en compte dans ce rapport car inexistante dans le secteur) : Températures, bruit, travail de nuit, travail en équipes successives alternantes et gestes répétitifs.

Le calcul de l'exposition individuelle de chaque salarié porte sur la totalité des 12 mois de l'année, il est strictement identique au calcul de 2016.

Pour les 4 autres facteurs (charges, postures, vibrations, ACD), les seuils sont les mêmes que pour 2016.

La loi prévoit de faire le calcul sur les 12 mois de l'année, de façon identique au calcul pour 2016.

La déclaration est faite sur l'année complète.

Ce sont les CARSAT qui feront le calcul des droits acquis uniquement sur 9 mois pour les facteurs sortis du C2P et pour 12 mois pour les facteurs restant dans le C2P.

.

## 2. LA METHODE DE CALCUL DE L'EXPOSITION INDIVIDUELLE DES SALARIES POUR 2016 ET 2017

### 2.1. Le calcul pour 2016 :

Le référentiel proposé dans le chapitre précédent de ce document permet de réaliser cette évaluation de façon simple car les seuils retenus pour les facteurs Manutention Manuelles, Postures, Vibrations et Agents Chimiques Dangereux sont les seuils réglementaires de 2016.

Pour les 5 autres facteurs, les seuils n'ont pas changé.

Les tableaux à utiliser pour effectuer le calcul individuel d'exposition sont **les tableaux 2** ci-dessous qui prennent en compte l'ensemble des facteurs de « pénibilité ».

La méthode de calcul est celle décrite à la page 42 de ce rapport.

### 2.2. Le calcul pour 2017 :

Compte tenu de ce que prévoit la loi, le calcul pour 2017 est identique à celui de 2016.

Il est donc possible, comme pour 2016, d'utiliser les tableaux 2 ci-dessous et de faire l'évaluation sur les 12 mois.

La déclaration à la CARSAT sera : « exposé OUI / NON à tel ou tel facteur ». C'est la CARSAT qui fera le rapprochement sur 9 ou 12 mois pour le calcul des points attribués à chaque salarié.

**Tableau 1 : Les seuils pour 2016**

|                                         | CONDITIONS                                                                                                                                                       | DUREE D'EXPOSITION                                                                                                               |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CHARGES</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 15 kg et &gt; 250 kg</li> <li>&gt; 10 kg (sol ou en l'air)</li> </ul>                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>600 heures / an</li> </ul>                                                                |
|                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 7,5 T / jour</li> </ul>                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>120 j / an</li> </ul>                                                                     |
| <b>POSTURES</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bras en l'air, accroupi ou à genoux, torse en torsion à 30° ou fléchi à 45°</li> </ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>900 heures / an</li> </ul>                                                                |
| <b>VIBRATIONS</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 2,5 m/s<sup>2</sup> M sup et 0,5 m/s<sup>2</sup> corps</li> </ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>450 heures / an (8h)</li> </ul>                                                           |
| <b>ACD = Agents Chimiques Dangereux</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Classe de danger fixée par arrêté + poussières et fumées</li> </ul>                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Type de pénétration</li> <li>Classe de contact</li> <li>Procédé de fabrication</li> </ul> |
| <b>TEMPERATURES</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>&lt; 5° et &gt; 30°</li> </ul>                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>900 heures / an</li> </ul>                                                                |
| <b>BRUIT</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 81 db</li> <li>&gt; 135 db</li> </ul>                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>600 heures / an</li> <li>120 x / an</li> </ul>                                            |
| <b>NUIT</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 1h entre 0 et 5 h</li> </ul>                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>120 nuits / an</li> </ul>                                                                 |
| <b>ALTERNANTES</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>3/8, 2/8 avec 1h de nuit</li> </ul>                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>50 nuits / an</li> </ul>                                                                  |
| <b>REPETITIF</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 15 actions si tps cycle &lt; 30 s</li> <li>&gt; 30 actions/ mn si tps cycle &gt; 30 s, variable ou absent</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>900 heures / an</li> </ul>                                                                |

**Tableau 2 : Exposition théorique effective à partir de l'hypothèse selon laquelle le salarié exercerait cette tâche pendant 100 % de son temps de travail SANS mesures de prévention en place.**

| REFERENTIEL                                                       |        | CONTRAINTES PHYSIQUES MARQUEES |                   |                   |                                                    | ENVIRONNEMENT PHYSIQUE AGRESSIF |              |       | RYTHMES DE TRAVAIL |                                   |                   |
|-------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------|-------------------|-------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------|--------------|-------|--------------------|-----------------------------------|-------------------|
| Activités                                                         | Fiches | MANUTENT° MANUELLES DE CHARGES |                   | POSTURES PENIBLES | VIBRAT° MECANIKES<br>Mesures >= 0,5m/s² ou 2,5m/s² | ACD                             | TEMPERATURES | BRUIT | NUIT               | EQUIPES SUCCES SIVES ALTER NANTES | GESTES REPETITIFS |
|                                                                   | Num    | Poids Quotidien                | Durée manipulato° |                   |                                                    |                                 |              |       |                    |                                   |                   |
| LABO : RECEPTION MARCHANDISE                                      | 1      | 560 kg                         | 54 h              | 437 h             |                                                    |                                 | 161 h        |       |                    |                                   |                   |
| LABO : DECOUPE DU DEMI-PORC                                       | 2      | 3 780 kg                       | 345 h             | 951 h             |                                                    |                                 |              |       |                    |                                   |                   |
| LABO : DECOUPE DE LA VIANDE                                       | 3      | 350 kg                         | 81 h              | 468 h             |                                                    |                                 | 54 h         |       |                    |                                   |                   |
| LABO : PREPARATION PRODUITS CHARCUTERIE                           | 4      | 910 kg                         | 96 h              | 322 h             |                                                    |                                 | 61 h         |       |                    |                                   |                   |
| LABO : PREPARATION DES PRODUITS A BASE DE PATES SALEES ET SUCREES | 5      | 300 kg                         |                   | 644 h             |                                                    |                                 | 65 h         |       |                    |                                   |                   |
| LABO : PREPARATION PLATS CHAUD CUISINES                           | 6      | 672 kg                         | 58 h              | 403 h             |                                                    |                                 | 403 h        |       |                    |                                   |                   |
| LABO : PREPARATION DES PLATS FROIDS CUISINES                      | 7      | 664 kg                         |                   | 433 h             | 19 h                                               |                                 | 50 h         |       |                    |                                   |                   |
| LABO : PLONGE                                                     | 8      | 4 032 kg                       |                   | 805 h             |                                                    |                                 |              |       |                    |                                   |                   |
| LABO : NETTOYAGE DU LABORATOIRE                                   | 9      | 1 134 kg                       |                   | 1 123 h           |                                                    |                                 |              |       |                    |                                   |                   |
| LABO : LIVRAISON CLIENTS                                          | 10     | 441 kg                         |                   | 487 h             |                                                    |                                 |              |       |                    |                                   |                   |
| VENTE : INSTALLATION ET RANGEMENT DE LA MARCHANDISE               | 11     | 1 528 kg                       | 61 h              | 974 h             |                                                    |                                 | 123 h        |       |                    |                                   |                   |
| VENTE : MONTAGE-DEMONTAGE STAND MARCHÉ                            | 12     | 3 100 kg                       | 690 h             | 690 h             |                                                    |                                 |              |       |                    |                                   |                   |
| VENTE : VENTE DE LA MARCHANDISE                                   | 13     | 697 kg                         |                   | 748 h             |                                                    |                                 |              |       |                    |                                   |                   |
| VENTE : TRAITEUR LIVRAISON MARCHANDISE                            | 14     | 4 706 kg                       | 58 h              | 564 h             |                                                    |                                 |              |       |                    |                                   |                   |
| TRAITEUR : SERVICE PETIT DEJEUNER                                 | 15     | 245 kg                         |                   | 357 h             |                                                    |                                 |              |       |                    |                                   |                   |
| TRAITEUR : SERVICE DEJEUNER BUFFET                                | 16     | 802 kg                         |                   | 464 h             |                                                    |                                 |              |       |                    |                                   |                   |
| TRAITEUR : SERVICE DEJEUNER A TABLE                               | 17     | 1 180 kg                       |                   | 564 h             |                                                    |                                 |              |       |                    |                                   |                   |
| GESTION : ECONOMAT                                                | 18     | 840 kg                         | 173 h             | 564 h             |                                                    |                                 | 173 h        |       |                    |                                   |                   |
| GESTION : TRAVAIL ADMINISTRATIF ET COMPTABLE                      | 19     |                                |                   |                   |                                                    |                                 |              |       |                    |                                   |                   |
| LES SEUILS ANNUELS EN HEURES, KG ET NOMBRE DE NUITS               |        | 7 500 Kg et 120 jours          | 600 h             | 900 h             | 450 h                                              | 150 h                           | 900 h        | 600 h | 120 nuits          | 50 nuits                          | 900 h             |

Légende :



Pas d'exposition significative



Exposition significative dépassant 80% du seuil mais ne franchissant pas le seuil



Exposition mais faible



Exposition franchissant le seuil fixé par la loi et exposant le salarié au facteur de pénibilité