

**CONVENTION NATIONALE D'OBJECTIFS
FIXANT UN PROGRAMME D'ACTIONS
DE PREVENTION SPECIFIQUE
AUX COMMERCE DE DETAIL DE VIANDES, POISSONS,
CHARCUTERIE ARTISANALE ET TRAITEURS,
ORGANISATEURS DE RECEPTION**

ENTRE

LA CAISSE NATIONALE DE L'ASSURANCE MALADIE (CNAM)
26-50 avenue du Professeur André Lemierre - 75986 Paris cedex 20

d'une part,

ET

**LA CONFEDERATION FRANCAISE DE LA BOUCHERIE, BOUCHERIE-CHARCUTERIE,
TRAITEURS**
98 Boulevard Pereire – 75850 Paris Cedex 17

LA CONFEDERATION NATIONALE DES CHARCUTIERS TRAITEURS ET TRAITEURS
15 rue Jacques Bingen – 75017 Paris

L'ORGANISATION DES POISSONNIERS ECAILLERS DE FRANCE
98 boulevard Pereire – 75017 Paris

LE GROUPEMENT DES HOTELLIERS ET RESTAURATEURS DE FRANCE
4 rue de Gramont - 75002 Paris

L'UNION DES METIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HOTELLERIE
22 rue d'Anjou - 75008 Paris

d'autre part,

Il est convenu et accepté ce qui suit :

PREAMBULE

1. L'article L 422.5 du Code de la Sécurité Sociale organise un système d'avances adapté aux possibilités financières des petites et moyennes entreprises permettant de développer auprès d'elles une politique d'investissement dans la prévention.
2. La procédure mise en œuvre par la loi du 27 janvier 1987 en son article 18 est établie sur une base contractuelle liant l'entreprise et la CARSAT, CRAM, ou la CGSS compétente ci-après dénommée Caisse.
3. Elle permettra d'accorder, dans la limite des crédits disponibles à cet effet, à toute entreprise relevant du champ d'application de la présente convention et y souscrivant par un contrat personnalisé, dénommé ci-après contrat de prévention, des avances susceptibles d'être transformées en subventions.

Le contrat de prévention devra être signé avant la fin de la présente convention. La durée du contrat de prévention couvrira une période maximale de trois ans, il pourra être exceptionnellement prolongé en fin de contrat par avenant pour une durée maximale d'un an afin d'aider l'entreprise à réaliser les objectifs fixés.

4. L'investissement dans la prévention est ainsi fondé sur la volonté clairement exprimée par l'entreprise de s'engager avec la Caisse dans une politique de prévention qui lui soit propre, s'adaptant à ses problèmes et s'inscrivant dans le cadre de la présente convention d'objectifs dans la branche d'activité dont elle relève.

ARTICLE 1. - Champ d'application

Les dispositions de la présente convention nationale sont applicables, dans la limite des fonds disponibles, aux entreprises de moins de 200 salariés pour leur établissement exerçant des activités spécifiques aux branches du « Commerce de détail de viandes, poissons, charcuterie artisanale y compris traiteurs, organisateurs de réception » pour lequel elles envisagent de souscrire un contrat de prévention.

Les établissements qui sont classés, en application de l'arrêté en vigueur à la date de signature de la présente convention fixant les tarifs des cotisations d'accidents du travail des activités professionnelles relevant du régime général de la Sécurité Sociale, dans le numéro de risque du tableau suivant :

N° de risque	Libellé
522CB	Commerce de détail de viandes, poissons, charcuterie artisanale y compris traiteurs, organisateurs de réception.

Les établissements qui accueillent des salariés de moins de 25 ans ou des salariés en formation certifiante ou qualifiante (apprentis, adultes en reconversion ou évolution professionnelle) sont prioritaires

ARTICLE 2 - Objectifs

21. Considérant la politique de prévention définie par la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie et fixée dans la convention d'objectifs et de gestion de la Branche AT/MP en vigueur. Considérant les orientations d'utilisation des incitations financières fixées par la Commission des accidents du travail et des maladies professionnelles du 22 Octobre 2009 et du 08 Décembre 2010.

22. Considérant que le Comité Technique National compétent pour l'ensemble des activités des Services, Commerces et Industries de l'Alimentation, lors de sa séance du 19 avril 2023, a pris une délibération constatant que les activités visées à l'article 1 demeuraient parmi celles dont le risque est élevé et qu'il était opportun de déterminer un programme d'actions de prévention à leur intention. Ce programme a été élaboré sur la base des principes généraux de prévention, et intègre les Objectifs prioritaires du Plan National d'Actions défini par la CNAM dans le cadre de la Convention d'Objectifs et de Gestion de la Branche ATMP.
23. Considérant les données statistiques du risque AT/MP des secteurs d'activité concernés, en annexe 1
24. La Caisse Nationale de l'Assurance Maladie, au vu de cette délibération, a retenu à l'intention des entreprises souscrivant à la présente convention, par un contrat de prévention, les objectifs propres ci-après :

241. Orientations générales

Cette convention a pour objectif la réduction des risques professionnels, en agissant le plus en amont possible, par l'intégration de la prévention dans les valeurs de l'entreprise, dans ses politiques, dans son organisation, et dans ses moyens et conditions de travail.

A ce titre la convention doit notamment permettre :

- La promotion d'une politique de prévention pérenne, propre à chacune des entreprises et établissements visés par la convention.
- L'amélioration du niveau de prévention du risque AT/MP de l'entreprise
- Le développement de la prise de conscience et de la prise en compte de la prévention dans les comportements de l'ensemble des acteurs.
- L'amélioration du niveau de prévention des risques objectifs de cette convention définis en 242 et 243.
- La promotion des actions innovantes ou exemplaires de prévention susceptibles d'être mises en œuvre par les entreprises.

242. Objectif de prévention

Les recommandations R 462 « Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception/rénovation/extension des locaux de fabrication de produits alimentaires », R 499 « Travailler au froid sous température dirigée » et R 515 « Utilisation des Rolls et équipements mobiles manuels de manutention et de distribution » doivent être mises en œuvre dans les entreprises concernées par leur champ d'application.

Compte tenu des activités spécifiques des professions de commerce de détail de viandes, poissons, charcuterie artisanale y compris traiteurs, organisateurs de réception, et des risques en période d'apprentissage, les objectifs de cette convention sont de rendre sûres, dans leurs équipements et dans leurs pratiques, les entreprises, et prioritairement celles accueillant des salariés de moins de 25 ans ou des salariés en formation certifiante ou

qualifiante (apprentis, adultes en reconversion ou évolution professionnelle), afin qu'elles puissent servir d'exemple et permettre l'apprentissage des bonnes pratiques, notamment :

- Pour prévenir les risques de survenance de Troubles Musculo-Squelettiques, et les risques liés aux manutentions.
- Pour prévenir les risques de coupures ou de blessures liés aux outils (couteaux...) et machines.
- Pour prévenir les risques liés aux déplacements dans l'établissement et les risques routiers.

243. Mesures prioritaires à retenir quant aux objectifs choisis :

Les priorités adaptées aux problèmes de la profession et du secteur professionnel visés sont principalement :

- Les équipements d'aide à la manutention et au maintien du pouvoir de coupe des couteaux (équipements préconisés par la démarche Préventicoupe).
- L'ergonomie des postes de travail, en tenant compte le cas échéant des contraintes liées au travail au froid.
- Les revêtements de sol et les équipements permettant leur nettoyage.
- La sécurisation des machines dangereuses (hachoirs, scies...) et de leur environnement de travail pour leur utilisation courante et les opérations de nettoyage.

244. Contenu du contrat

Tout contrat de prévention intégrera au moins :

- Soit une mesure exemplaire répondant :
 - o soit à l'objectif défini en 242
 - o soit considérée comme prioritaire définie dans le paragraphe 243
- Soit une mesure présentant un caractère innovant ou exemplaire pour la prévention des risques professionnels des professions concernées dans la circonscription de la Caisse, et en particulier concernant les risques émergents et les mesures organisationnelles.
- La formation adaptée des employeurs, des référents sécurité, des maîtres d'apprentissage ou des tuteurs à la prévention des risques professionnels.
- La mise en place d'un processus d'accueil des nouveaux.
- Un engagement de communication et de valorisation sur la mesure prioritaire ou sur la mesure innovante ou exemplaire aidée par le contrat.

245. Participation de la Caisse

Le taux de participation de la Caisse aux dépenses nécessaires pour atteindre les objectifs fixés sera :

- De 15% à 70% pour les mesures définies comme prioritaires au paragraphe 243, ou présentant un caractère innovant ou exemplaire comme défini au paragraphe 244
- De 15 à 25% pour les mesures accompagnées par le contrat de prévention, en dehors des priorités définies aux paragraphes 242 et 243.

Des mesures non aidées pourront être demandées dans le contrat de prévention

Cette participation prendra la forme d'avances susceptibles d'être transformées en subventions. Les avances non transformées en subventions devront être remboursées et seront majorées des intérêts prévus dans le contrat de prévention.

246. Durée de la convention

La durée de la Convention est de 4 ans à partir de sa date d'entrée en vigueur.

ARTICLE 3 - Modalités d'application

31. Les objectifs définis en 242 et 243, selon les moyens mis en œuvre dans le contrat de prévention, devront être atteints avant la fin du contrat de prévention.
32. Après analyse des risques propres à l'entreprise et mise en œuvre des principes généraux de prévention, les moyens nécessaires, tant sur le plan de l'investissement matériel, des novations technologiques, de l'information, de la formation, que pour toute autre cause, devant être mis en œuvre par l'entreprise pour atteindre les objectifs ci-dessus définis seront arrêtées par la Caisse en accord avec l'entreprise et énoncés avec précision dans le texte du contrat de prévention.
33. Le contrat de prévention fixera un programme et un calendrier d'exécution permettant d'arrêter le montant, les modalités de calcul, les conditions de versement des avances accordées, dans la limite des crédits disponibles, les modalités de leur rémunération et de leur remboursement ou, le cas échéant, les conditions dans lesquelles elles pourront être transformées en subventions si les engagements contractés ont été respectés selon les constatations finales faites par la Caisse avant l'expiration du contrat au regard des objectifs poursuivis.

ARTICLE 4 - Suivi du programme

41. Le contrat de prévention portera mention expresse des observations faites par la Caisse sur la situation de l'entreprise quant à ses obligations sociales qui doivent être respectées. Il comportera également des remarques faites par la caisse au regard de la sécurité dans

l'entreprise, étudiera les faits observés, analysera les risques, établira un diagnostic, dressera un état de situation initiale des risques.

42. Le contrat de prévention précisera les actions à mettre en œuvre, les moyens à mettre en place, les méthodes de prélèvement et de mesures utiles, les lieux où ils seront faits, la consultation de la Commission Santé, Sécurité et conditions de travail (CSSCT), ou du Comité Social et Economique (CSE), ou à défaut celle des Délégués du Personnel (éventuellement constat de carence).

L'avis de la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie sera recueilli.

La Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS) sera informée de ce contrat.

43. L'état de situation initiale des risques devra permettre d'identifier et de prendre en compte chacun des éléments dont la modification va concourir à la poursuite de l'objectif ainsi que les caractéristiques techniques et les risques présentés.

431. L'état sera dressé par la Caisse et l'entreprise avec le cas échéant, le concours :

- . des Centres Inter régionaux de Mesures Physiques.
- . des Laboratoires Inter régionaux de Chimie.

pour effectuer à la demande du service prévention de la caisse et en fonction de leurs disponibilités, les mesures, prélèvements et analyses non réglementaires nécessaires.

432. En tant que de besoin l'état de situation initiale des risques sera complété par des plans et des photographies avec documentation technique.

433. La description des éléments retenus comportera un système de quantification de son évolution et de sa situation finale.

434. Périodiquement, la Caisse évaluera l'état d'avancement des mesures définies dans le contrat de prévention. Plus particulièrement à la fin du contrat de prévention, une évaluation finale devra permettre d'apprécier notamment, par rapport au diagnostic initial, les effets des mesures prises et des moyens employés au regard de chaque risque identifié, ainsi que les résultats obtenus par rapport aux objectifs à atteindre. La Caisse appréciera en outre le coût des mesures et des dispositions prises, la part financée au moyen des avances consenties par la Caisse, la part financée par l'entreprise au moyen d'autres ressources, les coûts supplémentaires supportés par l'entreprise sans aucune aide, le coût total des investissements consentis.

Les rapports établis à cet égard comprendront les mêmes éléments que l'état de situation initiale et seront établis par les mêmes acteurs.

ARTICLE 5 - Détermination du montant des avances

Le montant des avances accordées sera déterminé dans le contrat de prévention sur la base de l'analyse de situation initiale des risques, en raison notamment du montant prévisible des investissements à effectuer et des délais de réalisation.

La quote-part représentée par l'avance dans le financement total de l'opération sera adaptée à chaque cas. Elle sera précisée dans le contrat de prévention et se situera entre 15 et 70 % de l'investissement total dans le cadre d'une période maximale de trois ans.

ARTICLE 6 - Versement des avances

Le contrat de prévention précisera l'importance respective du versement initial et le cas échéant des versements échelonnés selon le rythme de réalisation des actions prévues au contrat de prévention.

ARTICLE 7 - Conditions de remboursement des avances ou de transformation de celles-ci en subventions

Les sommes avancées sont productives d'un intérêt calculé, à raison de l'intégralité du temps pendant lequel l'entreprise aura eu la disposition effective des fonds, sur la base du taux d'intérêt servi au titulaire d'un livret de développement durable et solidaire en vigueur à la date de signature du contrat de prévention. L'intérêt ainsi calculé est exigible aux mêmes dates et selon les mêmes conditions que le remboursement des sommes avancées telles qu'elles devront être prévues par le contrat de prévention.

Le contrat de prévention devra prévoir les conditions dans lesquelles les avances pourront, être transformées en subventions.

ARTICLE 8 - Contrats de prévention

Sur la base des dispositions qui précèdent, et conformément aux dispositions des articles 20 et 21 de l'arrêté du 09 Décembre 2010, la caisse pourra conclure, dans la limite des crédits disponibles, et sous réserve de l'application des dispositions de l'article L 151-1 du Code de la Sécurité Sociale, avec toute entreprise dont l'établissement, objet de la demande, relève de sa circonscription et exerce une activité comprise dans le champ d'application défini à l'article 1 de la présente Convention, un contrat de prévention adapté à ses particularités et à ses problèmes.

ARTICLE 9 - Engagement des Fédérations Professionnelles

Les organisations professionnelles signataires de cette convention s'engagent notamment à promouvoir au niveau national et régional cette convention, et à mener des actions de communication portant sur les priorités retenues. Les actions liées à cet engagement sont portées en annexe 2 de cette convention.

Les fédérations s'engagent également à promouvoir toutes les campagnes de communication menées par l'Assurance Maladie – Risques Professionnels, et plus particulièrement celles en lien avec les programmes d'action prioritaire de la convention d'objectifs et de gestion de la Branche AT/MP en vigueur.

Les actions liées aux engagements des fédérations professionnelles signataires sont portées en annexe 2 de cette convention

ARTICLE 10 - Ambition des Signataires

L'ambition des signataires de cette convention est d'accompagner 150 établissements dans toutes les régions de France, afin que chaque entreprise confrontée à la résolution de l'objectif

de prévention de cette convention puisse avoir à proximité un exemple opérationnel de maîtrise du risque.

ARTICLE 11 -Entrée en vigueur

La présente Convention entrera en vigueur le. **3/7/23**.pour la durée arrêtée au paragraphe 246.

Fait à Paris le **3 juillet 2023** en 6 exemplaires.

**La Caisse Nationale de l'Assurance
Maladie,**

La directrice des risques professionnels



Anne THIEBEAULD

**La Confédération Française de la Boucherie,
Boucherie-Charcuterie, Traiteurs,**

Le président



Jean-François GUIHARD

**La Confédération Nationale des
Charcutiers Traiteurs et Traiteurs,**

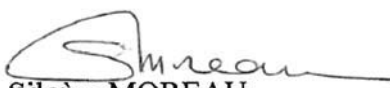
Le président



M Joël MAUVIGNEY

**L'Organisation des Poissonniers Ecaillers de
France**

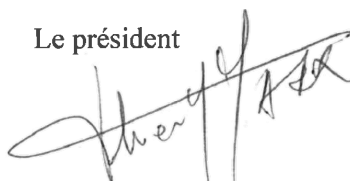
Le président



M. Silvère MOREAU.

**L'Union des Métiers et des Industries de
l'Hôtellerie,**

Le président



Thierry MARX

**Le Groupement des Hôtelleries et
Restaurations de France,**

Le président



Didier CHENET

ANNEXE 1 :

Données Statistiques des AT¹ et des MP²

¹ AT : Accident du travail

² MP : Maladie professionnelle

Synthèse 2021 et évolutions depuis 2017

	nombre	évolution 2021/2020	21
Accidents de travail	2 248	5,3%	71
Accidents de trajet	294	10,9%	71
Maladies professionnelles	157	10,6%	71
Nombre de salariés (ou au chômage partiel)	45 533	7,1%	71

Détail par risque

	2017	2018	2019	2020	2021
Accidents de travail	2 182	2 248	2 203	2 134	2 248
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :	40 732	41 514	42 061	42 496	45 533
Nombre de nouvelles IP :	129	116	105	87	133
Nombre de décès :	0	0	2	2	1
Nombre de journées perdues :	103 609	103 656	113 072	123 456	125 469
Indice de fréquence :	53,6	54,2	52,4	nc	49,4

	2017	2018	2019	2020	2021
Accidents de trajet	267	249	261	256	294
Nombre d'Acc. de trajet en 1er régl. :	16	17	16	15	11
Nombre de décès :	3	1	5	0	2
Nombre de journées perdues :	18 905	17 927	22 211	20 214	21 207
Indice de fréquence :	6,6	6,0	6,2	nc	6,2

	2017	2018	2019	2020	2021
Maladies professionnelles	166	157	136	142	157
Nombre de MP en 1er régl. :	61	85	50	44	77
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	34 608	35 898	41 775	45 893	51 154

* Pour les années 2020 et 2021, le nombre de salariés comprend les salariés en activité ou au chômage partiel

N.B. : Historiques recueillis sur le périmètre actuel des CTN

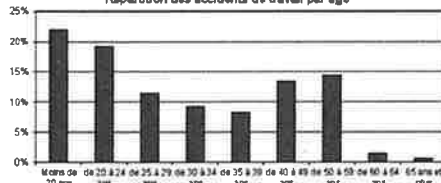
N.C. : non calculé

Salariés concernés par les accidents du travail

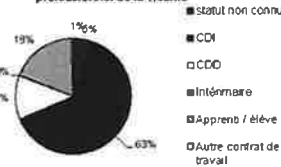
Répartition des accidents de travail par sexe



Répartition des accidents de travail par âge



Répartition des AT suivant le statut professionnel de la victime



Circonstances des accidents du travail

Répartition des AT suivant le risque à l'origine de l'accident



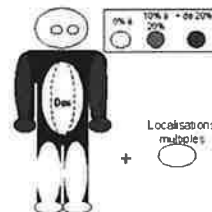
Répartition suivant le risque à l'origine de l'accident (ordre décroissant)

	%
Coulage à main	50%
Maintenance manuelle	23%
Chutes de plan-pied	8%
Chutes de hauteur	4%
Machines	3%
Autre	3%

Lésions occasionnées par les accidents du travail

Répartition des AT selon le siège des lésions

	%
Tête et cou, y compris yeux	2%
Membres supérieurs, y compris doigts et mains	70%
Torse et organes	2%
Dois	7%
Membres inférieurs	10%
Multiple endroits du corps affectés	3%
Inconnue ou non précisée	5%

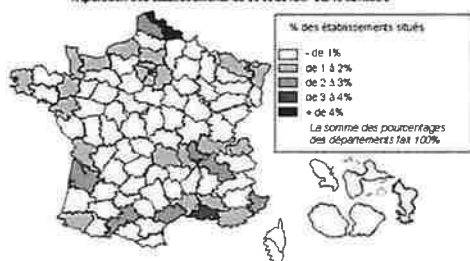


Répartition des AT selon la nature de lésion (ordre décroissant)

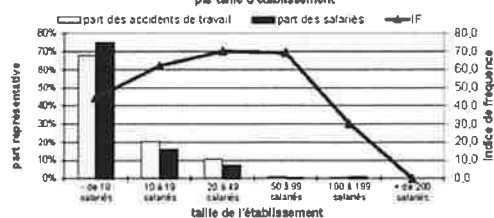
	%
Plaies ouvertes	43%
Traumatismes internes	11%
Autres plaies et blessures superficielles	6%
Chocs traumatiques	6%
Blessures superficielles	5%
Autre	24%

Établissements concernés

Répartition des établissements de ce code NAF sur le territoire



Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement



CTN D : Services, commerces et industries de fabrication
SYNTHÈSE ANNÉE 2021

Code NAF : 1013B

Charcuterie

NB : Compte tenu du chômage partiel pendant les périodes COVID en 2020, les indicateurs sont à interpréter avec précaution.

Synthèse 2021 et évolutions depuis 2017

	nombre	évolution 2021/2020	2017/2020
Accidents de travail	394	-4,3%	-9
Accidents de trajet	33	-14,0%	-3
Maladies professionnelles	31	15,8%	3
Nombre de salariés (hors du chômage partiel)	10 100	7,0%	3

Détail par risque	2017	2018	2019	2020	2021
Accidents de travail	454	452	455	381	394
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl.	11 448	10 910	10 633	10 001	10 100
Nombre de nouvelles IP	24	25	18	30	30
Nombre de décès	6	11	2	0	0
Nombre de journées perdues	21 778	21 411	21 233	19 830	20 665
Indice de fréquence	39,5	41,5	42,8	36	39,0

Accidents de trajet	2017	2018	2019	2020	2021
Nombre d'Acc. de trajet en 1er régl.	55	57	53	43	37
Nombre de nouvelles IP	1	4	3	3	2
Nombre de décès	1	0	0	0	0
Nombre de journées perdues	3 997	4 025	4 329	4 595	4 093
Indice de fréquence	4,4	5,2	5,0	4,2	3,7

Maladies professionnelles	2017	2018	2019	2020	2021
Nombre de MP en 1er régl.	42	34	53	32	37
Nombre de nouvelles IP	24	25	18	30	30
Nombre de décès	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues	13 787	11 961	12 912	12 116	10 750

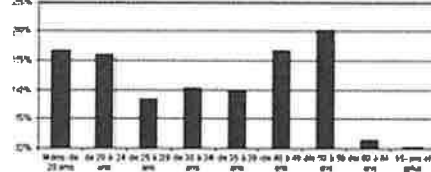
* Pour les années 2020 et 2021, le nombre de salariés comprend les salariés en activité ou au chômage partiel.
NB : Maladies professionnelles sur le périmètre actuel des CTN.
N.C. : non connu

Salariés concernés par les accidents de travail

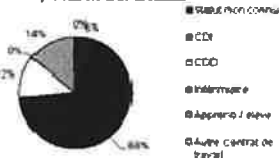
Répartition des accidents de travail par sexe



Répartition des accidents de travail par âge



Répartition des AT suivant le statut professionnel de la victime



Circonstances des accidents de travail

Répartition des AT suivant le risque à l'origine de l'accident

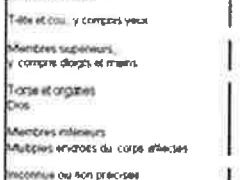


Répartition suivant le risque à l'origine de l'accident (ordre décroissant)

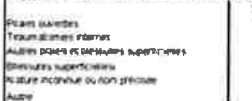


Lesions occasionnées par les accidents de travail

Répartition des AT selon le siège des lésions

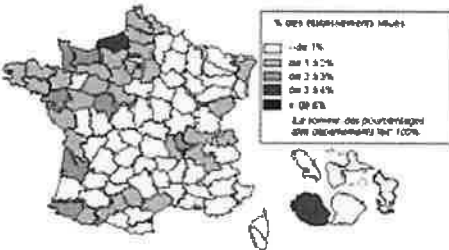


Répartition des AT selon la nature de lésion (ordre décroissant)



Établissements concernés

Répartition des établissements de co-cod NAF sur la territoire



Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement



Synthèse 2021 et évolutions depuis 2017

	nombre	évolution 2021/2020
Accidents de travail	167	-37,6%
Accidents de trajet	18	-38,5%
Maladies professionnelles	13	-67,5%
Nombre de salariés (ou au chômage partiel)	4 748	-9,6%

Détail par risque

	2017	2018	2019	2020	2021
Accidents de travail	143	135	148	125	167
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :					
Nombre de salariés	4 201	4 242	4 329	4 333	4 748
Nombre de nouvelles IP :	8	4	8	5	5
Nombre de décès :	0	1	0	0	0
Nombre de journées perdues :	8 544	7 291	7 109	7 307	10 020
Indice de fréquence :	34,0	31,8	33,7	nc	35,2

	2017	2018	2019	2020	2021
Accidents de trajet	26	14	22	13	18
Nombre d'Acc. de trajet en 1er régl. :					
Nombre de nouvelles IP :	0	2	2	1	0
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	1 478	1 233	1 496	1 636	1 526
Indice de fréquence :	6,7	3,3	5,1	nc	3,8

	2017	2018	2019	2020	2021
Maladies professionnelles	18	0	14	8	13
Nombre de nouvelles IP :	5	6	12	2	1
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	3 193	2 640	3 207	2 631	2 688

* Pour les années 2020 et 2021, le nombre de salariés en activité ou au chômage partiel

N.B. : Historiques recueillis sur le périmètre actuel des CTN

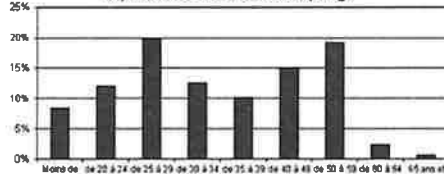
N.C. : non calculé

Salariés concernés par les accidents de travail

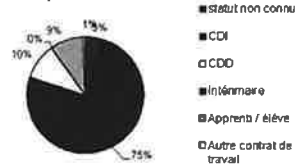
Répartition des accidents de travail par sexe



Répartition des accidents de travail par âge



Répartition des AT suivant le statut professionnel de la victime



Circonstances des accidents de travail

Répartition des AT suivant le risque à l'origine de l'accident



Répartition suivant le risque à l'origine de l'accident (ordre décroissant)

	%
Manutention manuelle	41%
Outillage à main	32%
Chutes de plan-pied	15%
Chutes de hauteur	7%
Agressions (y compris par animaux)	2%
Autre	3%

Répartition des AT selon le siège des lésions

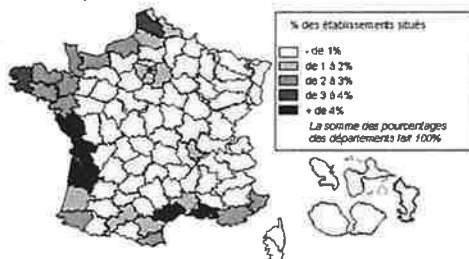
	%
Tête et cou, y compris yeux	2%
Membres supérieurs, y compris doigts et mains	56%
Torse et organes	4%
Dos	11%
Membres inférieurs	17%
Multiple endroits du corps affectés	5%
Inconnue ou non précisée	5%

Répartition des AT selon la nature de lésion (ordre décroissant)

	%
Plaies ouvertes	26%
Traumatismes internes	16%
Entorses et foulures	13%
Contusions et traumatismes internes	9%
Craques traumatiques	9%
Autre	28%

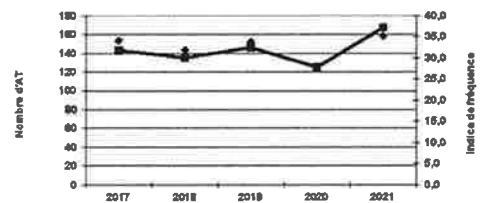
Établissements concernés

Répartition des établissements de ce code NAF sur le territoire



Accidents du travail

Evolution du nombre et de la fréquence des accidents de travail



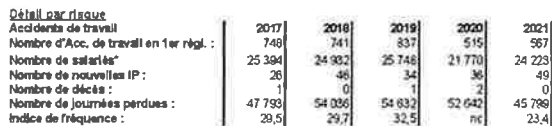
Principales maladies professionnelles

Code tableau	Libellé du tableau	Nb MP	%	Nb 2020
057A	Affections pénarculaires	12	92%	0
Autres	Ainés 7	1	8%	0
001A	plomb	0	0%	0
002A	mercure	0	0%	0
003A	tétrachloréthane	0	0%	0
Autres MP		0	0%	0

Services des traiteurs

Synthèse 2021 et évolutions depuis 2017

Accidents du travail

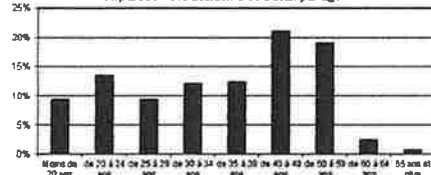


Principales maladies professionnelles

	2017	2018	2019	2020	2021
Maladies professionnelles					
Nombre de MP en 1 ^{er} régl. :	53	50	51	55	38
Nombre de nouvelles IP :	6	23	19	26	17
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	8 546	11 332	13 680	14 074	15 628

*Pour les années 2020 et 2021, le nombre de salariés comprend les salariés en activité ou au chômage partiel.

NC: non calculé



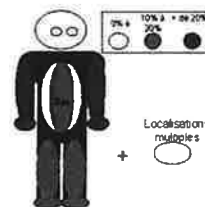
Circonstances des accidents du travail



Manutention manuelle	33%
Outils à main	30%
Chutes de plain-pied	18%
Chutes de hauteur	9%
Risque chimique	3%
Autre	7%



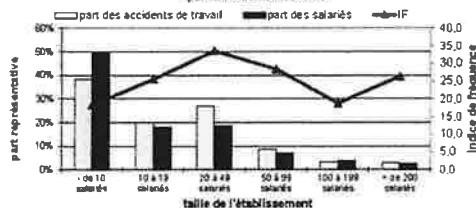
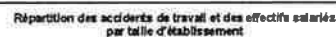
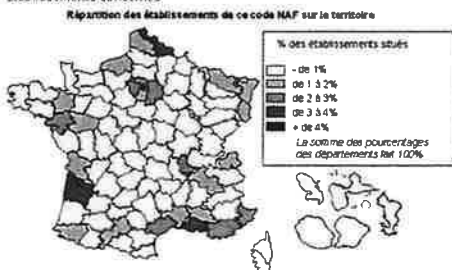
Tête et cou, y compris yeux	
Membres supérieurs, y compris doigts et mains	
Torse et organes Dors	
Membres inférieurs	
Multiple endroits du corps affectés	
Inconnue ou non précisée	



Répartition des AT selon la nature de lésion (ordre décroissant)

	%
Plaies ouvertes	23%
Traumatismes internes	19%
Entorses et foulures	10%
Chocs traumatiques	9%
Nature inconnue ou non précisée	8%
Autre	31%

Etablissements concernés



ANNEXE 2

Engagement des fédérations professionnelles : actions de communication



LES ENGAGEMENTS DE LA CFBCT POUR LA NOUVELLE CNO 2023-2027

Enjeux / contexte

Il est indispensable de continuer à accompagner les entreprises en cette période compliquée d'inflation record qui risque de contrecarrer de nombreux projets d'investissement.

Les actions engagées sont à poursuivre, notamment auprès des jeunes et des nouveaux arrivants dans les entreprises du métier.

Pour ce faire, la CFBCT, avec l'appui de ses Services et partenaires prend les engagements qui suivent, dans un but permanent d'amélioration des conditions de travail dans les entreprises qu'elle représente.

1. Actions de prévention menées par la CFBCT

- a) La CFBCT s'engage à poursuivre les actions qu'elle mène (appuyée par son école de formation l'ENSMV et son Pôle d'Innovation l'ARDATmv) en matière de prévention des risques professionnels avec les objectifs :
- de voir diminuer les AT et MP (TMS), notamment ceux touchant les jeunes et les nouveaux venus,
 - de contribuer à une amélioration des conditions de travail des salariés de la profession,
 - d'accompagner les entreprises rénovant leurs locaux dans leurs échanges avec les Carsat pour bénéficier d'un appui technique, et financier, si les conditions nécessaires sont réunies,
 - de communiquer sur la CNO et sur la prévention auprès de TOUS les acteurs du métier et ses partenaires, notamment sur les thèmes prioritaires pour le métier.

Parmi les thèmes prioritaires retenus par la profession, figurent :

- La prévention des TMS (entretien du pouvoir de coupe des couteaux et gestes et postures / ergonomie du poste de travail)
- La prévention des coupures et la maîtrise des gestes de secours
- Le port des EPI
- La mécanisation des manutentions
- La sécurisation de l'utilisation des machines (y compris en phase de nettoyage et maintenance)
- La prévention du risque routier
- Le renforcement de l'accueil des jeunes et des nouveaux dans l'entreprise
- Le travail au froid
- L'amélioration de la conception des locaux pour prévenir les chutes et glissades de plein-pied avec la pose d'un revêtement de sol et le choix d'un protocole de nettoyage adapté
- Le document unique et l'outil Oira
- L'importance du référent Sécurité dans les entreprises
- Les dispositifs d'accompagnement « prévention » des Carsat
- Les outils et campagnes de communication déployés par le Cnam et le réseau des Carsat et l'INRS



- b) La CFBCT s'engage à diffuser les recommandations de la Cnam et des Carsat, et à participer aux travaux d'élaboration des recommandations et outils qui concernent ses métiers (comme la manutention des carcasses de viande).
- c) La CFBCT examine chaque année les données de sinistralité du métier mises à disposition par la Cnam et diffuse les chiffres aux acteurs du métier. Elle étudie par ailleurs l'évolution du taux de cotisation collectif AT-MP des entreprises du secteur et communique sur le sujet.
- d) La CFBCT met à la disposition des entreprises des outils d'aide à l'évaluation des risques et des outils de prévention. Pour ce faire, elle réalise de la veille technique et réglementaire, elle diffuse régulièrement aux entreprises une grille d'autodiagnostic pour l'élaboration du DUERP, elle informe sur l'outil OIRA de l'INRS, elle propose des outils d'information / sensibilisation (« Service SVP », affiches, livrets pédagogiques, vidéos...) et des formations pour tous les acteurs du métier (salariés, employeurs, apprentis, maîtres d'apprentissage, formateurs des CFA) : Le document unique, SST, Pouvoir de coupe des couteaux...
La CFBCT et l'ENSMV sont par ailleurs engagées dans un projet de découpe virtuelle de la viande et dans un projet de digitalisation des formations dispensées aux acteurs du métier.
La CFBCT valorise également les outils, communications et formations développés par Ameli, les Carsat, l'INRS ...
- e) La CFBCT agit pour une réduction spécifique des AT et MP des jeunes :
 - ✓ Réflexion en cours pour abonner les apprentis au journal du métier (qui comporte de nombreux articles relatifs à la prévention).
 - ✓ Large diffusion d'outils pour l'accueil des jeunes et nouveaux (BD Apprentis, Livret Accueil, Affiches de sensibilisation, grille d'évaluation des conditions d'accueil dans l'entreprise...).
 - ✓ Rédaction en cours d'un manuel de l'apprenti, qui va comporter différents chapitres, dont la prévention des risques.
 - ✓ Valorisation des formations existantes auprès des jeunes et nouveaux venus (dont la « démarche du couteau qui coupe », « gestes et postures », « les gestes qui sauvent », SST et recyclage...). Réflexion pour de nouvelles formations en fonction des besoins identifiés (découpe virtuelle par exemple).
 - ✓ Déploiement progressif d'un plan d'actions paritaire destiné aux apprentis avec la complémentaire santé du métier :
 - stages de sensibilisation aux risques du métier et aux gestes de secours dans les CFA et diffusion d'un livret pédagogique



d'accompagnement, ainsi que d'une vidéo de présentation générale de la démarche initiée,

- promotion de la plateforme web « Prévenir et secourir » des Pompiers de France, qui comporte du contenu dédié au métier, qu'il faut encore enrichir.
- Mise en place de formations adaptées pour les maîtres d'apprentissage et formateurs des CFA.
- ✓ Vérification du contenu des programmes de formation et des concours et des supports pédagogiques des apprentis, en partenariat avec les CFA. Révision de ces programmes et supports si besoin, pour y voir figurer la prévention des risques, l'entretien du pouvoir de coupe des couteaux, port des EPI, gestes et postures, premiers secours...

2. Animation d'un réseau de relais pour dynamiser la CNO

Afin de garantir une bonne dynamique à la CNO, la faire bien connaître auprès des entreprises, et ainsi favoriser le montage d'un nombre important de dossiers (contrats de prévention) de qualité, la CFBCT va :

- ✓ Continuer à s'appuyer sur son d'un réseau de relais terrain que sont les présidents et / ou secrétaires des syndicats départementaux de la boucherie (pour communiquer sur la CNO, la faire vivre auprès des entreprises et partenaires comme les CFA, échanger avec les Carsat, aider au montage des contrats de prévention...).
- ✓ Informer régulièrement ces relais, notamment lors des AG nationales et des journées de formation qui leur sont dédiées plusieurs fois par an.
- ✓ Présenter la CNO et des actions et outils Prévention développés par le métier et ses partenaires au cours de réunions et assemblées en local, de salons professionnels, de concours et événements autres organisés par la profession et réunissant un large public.
- ✓ Mettre à la disposition de la Cnam les coordonnées de ce réseau pour les communiquer aux Carsat (et vice versa), pour favoriser les démarches, échanges et rencontres.

3. Communication

La CFBCT s'engage à poursuivre ses nombreuses communications* sur la CNO et la prévention plus généralement, auprès de tous les acteurs du métier et ses principaux partenaires**.

Les thèmes abordés, en plus de la CNO pourront ainsi être :

- dispositifs d'accompagnement des Carsat pour la prévention des risques,
- recommandations de la Cnam et des Carsat qui concernent le métier,



- communications et outils de prévention déployés par Ameli, les Carsat, l'INRS... (Boite à outils TPE, PréventiCoupe...)
- plan de mobilisation « Prévention des risques » de la profession,
- thèmes de prévention prioritaires (pouvoir de coupe des couteaux, accueil / intégration des jeunes et nouveaux, TMS, port des EPI, manutention, sols antidérapants et solution de nettoyage adaptée, ergonomie, gestes et postures, travail au froid, premiers secours, risque routier, premiers secours, machines, document unique, référent Sécurité...),
- ...

**newsletters, sites internet, mensuel professionnel..., ainsi que réunions locales, assemblées générales nationales, salons professionnels, concours, formations ...*

***centres de formation des apprentis, chambres de métiers et de l'artisanat, centres de médecine du travail, partenaires sociaux, fournisseurs et agences de magasin, réseau des pôles d'innovation, comptables ...*



Engagements de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT) sur la Convention Nationale d'Objectifs 2023/2027

La prévention des risques professionnels vise à agir en vue de préserver la santé et la sécurité des salariés au travail. Il appartient à l'employeur de mettre en place des actions pour évaluer les risques dans l'entreprise, les réduire ou les supprimer.

La profession de charcutier-traiteur s'est engagée de manière durable et active depuis près de 25 ans dans une démarche de prévention collective par la mise en place d'actions, formations, d'outils spécifiques ou de supports de communication destinés à sensibiliser salariés et entreprises de la branche.

Le présent document liste les différents engagements de la profession d'artisan charcutier traiteur dans le cadre de la nouvelle convention nationale d'objectifs conclue pour la période 2023-2027.

- Information et accompagnement des entreprises

Depuis 1891, la CNCT, Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs, représente et défend les intérêts des artisans Charcutiers-Traiteurs au niveau national. Forte d'un réseau de 80 syndicats départementaux et 20 fédérations régionales, la CNCT est l'unique organisation représentative des artisans charcutiers-traiteurs de France. Chaque jour, ses services agissent pour la profession de charcutier-traiteur et traiteur événementiel dans l'objectif d'accompagner les entreprises dans leur quotidien et d'œuvrer en faveur de l'attractivité du métier.

Dans le cadre de la nouvelle CNO, la CNCT s'engage à :

- Poursuivre sa mission d'information et de conseil des entreprises afin de les sensibiliser à la prise en compte des risques professionnels et les aider à les prévenir
- Continuer la diffusion des mesures de prévention des risques professionnels associées au référentiel pénibilité établi par la branche de la charcuterie et homologué officiellement par arrêté en date du 18 juin 2018
- Promouvoir la CNO dans les outils de communication de la CNCT (revue mensuelle « Charcuterie & Gastronomie », site internet www.charcutiers-traiteurs.com, réseaux sociaux, newsletter hebdomadaire) et accompagner les entreprises dans sa mise en oeuvre
- Réaliser un guide de recommandations à destination des employeurs rappelant les obligations, donnant des conseils et partageant les bonnes pratiques



C N C T

- Poursuivre la diffusion du livret de prévention des risques professionnels en charcuterie à destination des publics cibles : entreprises, salariés, apprentis, centres de formation d'apprentis

- **Animation du dialogue social dans la branche**

La commission paritaire nationale de la Charcuterie a mis en place un régime frais de santé obligatoire en 2010, dénommé ARTVIE SANTE. Ce régime comprend un fonds de prévention qui finance depuis sa création des actions de prévention des risques professionnels au profit des salariés de la branche. Des campagnes spécifiques ont ainsi été menées pour la prévention des troubles musculo squelettiques, la prévention des maladies cardio-vasculaires et la prévention des risques psycho-sociaux.

Dans le cadre de la nouvelle CNO, la CNCT s'engage à :

- Procéder à une analyse annuelle des données de sinistralité du métier avec les partenaires sociaux
- Faire remonter à la commission paritaire les éventuels accidents graves dont ses services pourraient avoir connaissance pour étudier les dispositifs à mettre en place en vue de prévenir leur survenance
- Lancer une campagne de sensibilisation afin de permettre une prise de conscience sur l'importance en pratique d'observer « les bons gestes » pour protéger sa santé au travail. La campagne sera notamment axée autour des thèmes suivants : utilisation des couteaux, port de charges, port des EPI sans que cette liste donnée à titre indicatif soit exhaustive. Les actions réalisées dans le cadre de cette campagne seront diffusées et valorisées via les outils de communication de la CNCT ainsi que sur le site www.prevention-charcuterie.fr

- **Evaluation des risques professionnels en charcuterie**

La CNCT a créé dès le début des années 2000 un modèle-type de document unique de prévention des risques professionnels spécifiquement adapté au métier de charcutier-traiteur dans toutes ses modalités (boutique, marché, traiteur...). Ce modèle a été constamment mis à jour depuis pour l'adapter aux évolutions réglementaires. Il est diffusé largement aux entreprises et l'obligation de le remplir est rappelée régulièrement par voie d'articles ou de newsletters.

Par ailleurs, la branche s'est dotée en 2013 d'une plateforme numérique de prévention des risques professionnels en commun avec d'autres branches de l'artisanat alimentaire. Cet outil permet aux entreprises de créer en ligne leur document unique de prévention des risques personnalisé.



C N C T

Dans le cadre de la nouvelle CNO, la CNCT s'engage à :

- Actualiser le modèle-type de prévention des risques professionnels établi pour la profession de charcutier traiteur chaque fois que nécessaire
 - Renover l'outil « document unique en ligne » pour l'adapter aux nouvelles exigences de la loi du 2 août 2021
 - Promouvoir et diffuser ces outils auprès des professionnels
- **Formation des apprenants en charcuterie et de leurs formateurs**

La CNCT a déjà mis en place à plusieurs reprises des actions de prévention à destination des apprentis afin de leur permettre d'intégrer dès leur entrée dans la profession certains réflexes et précautions de nature à préserver leur santé au travail.

Dans le cadre de la nouvelle CNO, la CNCT s'engage à :

- Renouveler ces actions de formations dans les CFA à destination des jeunes
 - Prévoir une action de formation de formateurs à destination de leurs enseignants
- **Contribution à des projets de normes, recommandations ou autres actions**

De par ses missions de représentation du métier de charcutier-traiteur, la CNCT a vocation à participer aux travaux d'élaboration des recommandations et outils qui concernent la profession, ainsi qu'à les diffuser auprès des entreprises.

Dans le cadre de la nouvelle CNO, la CNCT s'engage à :

- Participer à la rénovation de la norme R462 relative aux revêtements de sol
 - Travailler en liaison avec les services de la CNAMS et avec les fournisseurs à la sécurisation des hachoirs
 - Collaborer de manière générale à tout projet relatif à la prévention des risques professionnels sur lequel la CNCT pourra être sollicitée par les services de l'Etat, de la CNAMS ou de l'INRS
- **Mettre la prévention des risques professionnels au cœur des enjeux**

La CNCT mène chaque année de nombreux projets et actions qui servent la profession de charcutier-traiteur toute entière sur des sujets très variés. A ce titre, elle est l'interlocuteur des pouvoirs publics sur tous les sujets relatifs à la charcuterie artisanale et elle a noué des partenariats avec des acteurs-phares du monde de la charcuterie.

Dans le cadre de la nouvelle CNO, la CNCT s'engage à :

- Intégrer dans la mesure du possible la prévention des risques professionnels dans les travaux et projets sur lesquels elle sera amenée à travailler (règles, normes, référentiels, feuilles de route etc...).



C N C T

Tel sera le cas notamment dans le cadre des rénovations des titres et diplômes professionnels auxquelles la CNCT est associée (rénovation CAP, brevet de maîtrise, CTM ...).

- Encourager la prise en compte de la prévention des risques professionnels par ses partenaires et valoriser leurs actions auprès des entreprises



POISSONNERIE

1. Politique de Prévention de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France :

a. Dans le cadre de la CNO, la Confédération mènera une politique de prévention des risques professionnels proactive visant à :

- Réduire les AT et MP notamment les TMS et principalement en formant les jeunes entrant dans le métier, et pratiquant des actions de communications ciblées à destination des professionnels en activité,
- Améliorer des conditions de travail de l'ensemble des salariés de la profession,
- Participer à l'amélioration des lieux de travail, notamment via la CNO, en permettant à des entreprises de rénover leurs locaux,
- Améliorer et augmenter les actions de communications sur la prévention des risques professionnels dans le secteur de la poissonnerie.

L'OPEF poursuivra les actions de préventions menées depuis plusieurs années en améliorant la communication, via notamment ses publications et outils mis à disposition des adhérents et de la profession : Modèle détaillé de DUER (Document Unique d'Évaluation des Risques), dossier « Pénibilité » présentant les principaux risques de l'artisan-poissonnier et les moyens d'y faire face, etc. Son centre de formation sera également mis à contribution pour diffuser des informations aux personnes formées.

L'ensemble des politiques mises en œuvre s'appuieront sur l'expertise et rechercheront le soutien du réseau des CARSAT sur l'ensemble de ces thématiques.

Parmi les thèmes prioritaires retenus par la profession, figurent :

- La prévention des TMS (entretien du pouvoir de coupe des couteaux et formations « gestes et postures »), promotion de la démarche « Preventicoupe »,
- La prévention des coupures et les gestes de secours,
- Le port des équipements de protection individuelle,
- Le port des EPI,
- La mécanisation des manutentions quand cela est possible et notamment au niveau de la mise en place des étals, et le transport des caisses et bacs à glace,
- La sécurisation de l'utilisation des machines (y compris en phase de nettoyage et maintenance)
- La prévention du risque routier lors des livraisons et des trajets domiciles-travail,
- Le renforcement de l'accueil des jeunes et des nouveaux dans l'entreprise, par l'explication des règles de sécurité et la désignation d'un référent,
- La prévention des risques liés à l'ergonomie du poste de travail,
- La prévention des conditions de travail et notamment la prise en compte du « travail au froid » et « travail en milieu humide »,
- L'amélioration de la conception des locaux pour prévenir les chutes et glissades de plain-pied avec la pose d'un revêtement de sol selon les recommandations du « guide des revêtements de sols » de la CNAMTS et le choix d'un protocole de nettoyage adapté.

b. Examen annuel des données de sinistralité du métier et diffusion des chiffres aux acteurs du métier. Etude et communication de l'impact de ces chiffres sur l'évolution du taux de cotisation collectif des entreprises.

c. Mise à disposition des entreprises d'outils d'aide à l'évaluation des risques et d'outils de prévention (veille technique, veille réglementaire, grille d'autodiagnostic pour l'élaboration du DUERP,

formations...) et d'outils d'information / sensibilisation, outils pédagogiques à destination des centres de formation.

- d. Analyse au niveau de la branche des principaux AT graves ou mortels ainsi que des MP, notamment liées aux TMS ayant donné lieu à une IP ou ayant entraîné un décès :

- Organisation de la remontée des informations des adhérents et des centres de formation.
- Analyse de ces informations et transmissions,
- Adaptation le cas échéant des outils et formations de prévention existants / créations de nouveaux outils.

- e. Relance en partenariat avec les organismes de santé et prévoyances de la branche d'un projet d'outil d'accueil pour les nouveaux entrants, notamment en partenariat avec les CFA et les sections de poissonnerie (CAP, BAC PRO).

Communication et discussion avec les apprentis, étude des causes et conséquences, analyse des risques dans le cadre des enseignements.

Discussion au sein des instances paritaires de la branche, CPPNI et CPNE-FP pour faire avancer la prévention par des mesures adaptées : communication, formation, etc.

Étude de la possibilité d'établir une grille de qualification des entreprises accueillant des apprentis après discussion et « autoévaluation » par les apprenants.

Communication auprès de quelques principaux équipementiers, constructeurs et fournisseurs pour diffuser les bonnes pratiques dans l'utilisation des matériels commercialisés.

Etude de la possibilité au niveau de la branche, via le dialogue paritaire et la CPNE-FP d'élaborer un projet de recommandation professionnelle relative

Diffusion de la brochure « Des gestes simples pour vous protéger » à destination des poissonniers, élaborée par le RSI PRO auprès des adhérents et dans un second temps des non-adhérents via la constitution d'un fichier spécifique.



- f. Identification et formation d'un responsable sécurité dans un maximum d'entreprises et en premier lieu dans celles développant un projet dans le cadre de la CNO.

- g. Recherche d'une réduction des AT et MP des jeunes en formation et des nouvelles personnes accueillies dans l'entreprise et des personnes de retour après une longue absence :

- Large diffusion d'outils pour l'accueil des nouveaux (Livret « RSI », affiches de sensibilisation, grille d'évaluation des conditions d'accueil dans l'entreprise des jeunes et des nouveaux...).
- Vérification du contenu des programmes de formation et des supports pédagogiques des apprentis, en partenariat avec les CFA. Révision de ces programmes et supports si besoin est, toujours avec les CFA (pour y voir figurer la prévention des risques, l'entretien du pouvoir de coupe des couteaux, gestes et postures...).

- Mise en place de formations adaptées pour les maîtres d'apprentissage avec notamment la création d'un volet « sécurité et encadrement » leur permettant d'appréhender les risques auxquels seront confrontés les apprentis.

2. Animation des entreprises et du réseau pendant la CNO

Diffusion sur le terrain des conditions de mise en place de la CNO auprès des entreprises, notamment via des « entreprises pilotes », des syndicats régionaux, le réseau des CARSAT, les apprentis des CFA et les formateurs référents, afin de communiquer et faire vivre la CNO auprès des entreprises. Mise en place au niveau de l'OPEF d'une cellule d'information et d'aide au montage des contrats de prévention. Présentation de la CNO et des actions et outils Prévention développés par le métier et ses partenaires au cours de réunions et assemblées en local, de salons professionnels, de concours et événements autres organisés par la profession et réunissant un large public.

Benchmark auprès des branches métiers et leurs organisations patronales représentatives afin d'identifier les bonnes pratiques : CFBCT « Confédération Nationale des Bouchers Charcutiers Traiteurs » ; CNCT « Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs », etc. Étude des dispositifs mis en place par ces fédérations et notamment les formations : formations « affutage / affilage des couteaux » et « gestes et postures ».

3. Communication

Mise en place d'une politique de communication large et multicanal : réseaux sociaux, « Guide Professionnel » édité par la Confédération nationale des Poissonniers-Écaillers de France, Newsletter, auprès des professionnels du secteur ou des principaux relais de la CNO et d'une documentation technique en précisant le fonctionnement.

Synchronisation de cette communication avec les services de la CNAM auprès des CARSAT. Intégration dans la démarche de communication des CMA (Chambres des Métiers et de l'Artisanat).

Implication des apprentis dès leur formation initiale en apprentissage afin qu'ils puissent à leur niveau diffuser l'information.

Diffusion large et auprès de tous les acteurs du métier et partenaires d'informations concernant :

- La CNO en elle-même, et les dispositifs d'accompagnement des CARSAT pour la prévention des risques, recommandations de la CNAM et des CARSAT relatives au métier,
- Les actions relatives à la « Prévention des risques » mise en place par la profession,
- Aux thèmes de prévention prioritaires (accueil / intégration des jeunes et nouveaux, TMS, port des EPI, manutention, sols antidérapants, ergonomie, pouvoir de coupe des couteaux, gestes et postures, travail au froid, premiers secours, risque routier, risque chimique, risque de chute de hauteur ...),
- Aux réalisations exemplaires constatées dans les entreprises engagées dans la démarche (après récupération auprès des services de la CNAM de la liste des entreprises ayant signé un contrat de prévention lors de la précédente CNO).

P 16 Les agents de la cariste, l'activité de découpe des TMS dans les poissonneries



4. Recommandations

- Élaboration progressive en fonction des différentes réalisations intervenues dans le cadre de la CNO d'un guide à destination des professionnels intégrant les réussites et les retours d'expériences intervenues.
- Diffusion/mise en avant auprès des entreprises des recommandations qui les concernent,
- Participation aux travaux de la Cnam sur l'élaboration des recommandations relatives aux entreprises de la poissonnerie.



UMIH

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

activités de traiteur, organisateur de réception

Engagements de l'UMIH pour la CNO TOR

- ✓ L'UMIH s'engage à mettre à jour et à développer sur son site Internet les rubriques dédiées à la prévention des risques professionnels (rubrique « Prévention des risques professionnels », et rubrique « gérer son entreprise au quotidien / évaluer les risques »).
- ✓ L'UMIH s'engage à étudier et à transmettre à ses adhérents, dès lors que la CNAM les diffuse, les données sur la sinistralité. Ces données pourront également être transmises à l'occasion des assemblées générales départementales et nationales.
- ✓ L'UMIH s'engage à informer ses adhérents sur les outils qui peuvent être à leur disposition pour évaluer les risques professionnels dans leur établissement.
- ✓ L'UMIH s'engage à transmettre les recommandations élaborées par la CNAM concernant l'activité des traiteurs organisateurs de réception.
- ✓ L'UMIH s'engage à inciter ses adhérents à transmettre les données quant aux AT graves ou mortels et des MP ayant donné lieu à une IP ou ayant entraîné un décès. Après réception de ces données, l'UMIH se chargera de rechercher de façon structurée les facteurs ayant conduit à ces ATMP afin de parvenir à des propositions d'actions de prévention.

Suivez-nous sur www.umi.h.fr



LinkedIn

- ✓ L'UMIH s'engage à communiquer auprès de ses adhérents sur l'existence de la CNO par tous ses moyens de communication.
- ✓ L'UMIH s'engage à mettre à jour un document pédagogique sur les contrats de prévention, réalisé lors de précédentes CNO, pour faciliter l'élaboration de ce type de contrat dans les régions.
- ✓ L'UMIH s'engage à valoriser, à travers ses différents moyens de communication, des entreprises ayant effectué des travaux prenant en compte la prévention des risques professionnels et à mettre en exergue la collaboration possible entre une entreprise et une CARSAT/CRAM.

- ✓ L'UMIH s'engage à informer ses adhérents, de manière régulière, sur la CNO ainsi que sur les thèmes relatifs à la prévention retenus par cette CNO au travers de ses différents moyens de communication ainsi que lors d'assemblées générales, de salons professionnels, etc.

- ✓ L'UMIH s'engage à travailler avec la CARSAT pour la prise en compte de l'activité traiteur lorsque cette dernière complète l'activité principale, l'idée étant d'accompagner les bonnes pratiques et la prévention quel que soit le pourcentage d'activité traiteur dans la globalité de l'activité de l'entreprise.
- ✓ L'UMIH s'engage à sensibiliser ses adhérents traiteurs et TOR sur les enjeux et obligations de prévention des risques professionnels quel que soit le statut des personnels et quelle que soit la part de cette activité dans leur chiffre d'affaires.
- ✓ L'UMIH s'engage à aider et conseiller ses adhérents en vue de l'élaboration d'un document unique d'évaluation des risques professionnels valable sur tous types d'évènements.
- ✓ L'UMIH s'engage à mobiliser ses adhérents traiteurs et TOR pour renforcer l'utilisation de l'apprentissage dans les territoires, notamment en développant la mention complémentaire Employé traiteur.



GHR

GROUPEMENT DES HOTELLERIES
& RESTAURATIONS DE FRANCE

*Engagement du GHR sur la convention nationale d'objectif fixant un programme d'actions
de prévention spécifique aux commerces de détail de viandes, poissons, charcuterie
artisanale y compris traiteurs et traiteurs organisateurs de réception.
CNO 2023 - 2027*

Le Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR)
Les Traiteurs Organisateurs de Réception
Les Engagements du GHR

Le Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR)

1. Création

Le Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR) est né en janvier 2023 de la fusion de 3 organisations représentatives du secteur des Cafés, Hôtels et Restaurants : le GNI, le SNRTC et le SNRPO.

Le GHR est une organisation professionnelle régie par les dispositions de la loi du 21 mars 1884 et les articles L.2131-1 et suivants du code du travail, relatifs aux syndicats professionnels et à ses lois subséquentes.

- Créé en 2014, le GNI, Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie & de la Restauration, est une organisation professionnelle représentative du secteur des hôtels, cafés, restaurants, fédérant des professionnels exploitants particulièrement sous un statut d'indépendant. Il regroupe ainsi l'hôtellerie et la restauration, y compris les débits de boissons, les discothèques, les traiteurs organisateurs de réceptions et les foodtrucks indépendants et patrimoniaux.
- Créé en 2005 à l'initiative de plusieurs dirigeants de groupes de restauration commerciale, le SNRTC, Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale, est une organisation professionnelle représentative du secteur des hôtels, cafés, restaurants. Elle représente la restauration traditionnelle (service à table), les traiteurs et, plus particulièrement, les professionnels exploitant sous le format de groupes de restauration, tous relevant de la convention collective des HCR.
- Créé en 1998, le SNRPO, Syndicat National de la Restauration Publique Organisée, rassemble pour sa part des entreprises de restauration à établissements multiples et organisées « Cafétérias »

2. Représentativité

Le GHR représente près de 15 000 établissements, cafés, bars, brasseries, hôtels, restaurants, traiteurs organisateurs de réceptions, discothèques et établissements de nuit, foodtrucks, bowlings,



GHR

GROUPEMENT DES HOTELLERIES
& RESTAURATIONS DE FRANCE

thalassothérapies, quel que soit leur mode d'exercice, en groupe ou en individuel, en propre ou en franchise.

Ces 15000 établissements, qui emploient plus de 180 000 salariés sont ainsi représentés auprès des pouvoirs publics à l'échelon local, national et international, dans le respect de ses structures décentralisées.

Plus précisément, le GHR représente les professionnels auprès :

Des organisations étrangères ou internationales, des fédérations et des confédérations de salariés et de cadres et, de manière générale, de tous les corps intermédiaires ;

Des autres organisations économiques et sociales ;

De l'opinion publique et des différents milieux sociaux, y compris des médias.

3. Objet de l'organisation

Le GHR a pour objets principaux la défense des intérêts matériels, moraux et professionnels de ses membres et plus largement des intérêts généraux de toutes les entreprises des secteurs des hôtels, cafés, restaurants et cafétérias – quel que soit leur mode d'exercice, en groupe ou en individuel, en propre ou en franchise – et leur représentation officielle, effective et permanente.

Il assure une mission de prévention et la conciliation des différends qui peuvent surgir à l'occasion de l'application de la législation et de la réglementation concernant les questions communes,

4. Implantation sur le territoire national

Le GHR national assure la coordination des organisations professionnelles territoriales, notamment par l'organisation et la maîtrise de tous les moyens de communication sur le plan national.

Le GHR se décline en 21 bureaux régionaux établis sur l'ensemble du territoire national métropolitain et ultra-marin

Fortement représenté dans l'Ouest, en Rhône-Alpes, en Provence-Alpes Côtés d'Azur ainsi qu'en Région parisienne, le GHR a vocation à étendre sa présence sur l'intégralité du territoire national.

5. Organisation politique

Dans l'accomplissement de ses missions, le GHR s'appuie sur la réalité des professions qu'il représente, consulte les professionnels et les informe sur son action au travers d'une Assemblée Générale composée de 100 membres actifs, élus et représentant le secteur et ses métiers dans toute leur diversité.

Parmi ces membres, 40 professionnels bénévoles siègent au conseil d'administration et animent les 5 branches et 8 commissions qui composent le GHR à savoir :

8 Commissions

Commission des Affaires Sociales

Commission Emploi/Formation et Conditions de travail

Commission Juridique, Économique et Fiscale

Commission Europe et International

Commission Enjeux Numériques

Commission Responsabilité Sociétale et Environnementale et Sécurité alimentaire

Commission des Saisonniers

Commission Tourisme et Promotion



GHR

GROUPEMENT DES HOTELLERIES
& RESTAURATIONS DE FRANCE

5 Branches

Branches des Hôtels,
Branche des cafés, bars, brasserie et bowlings
Branche des restaurants
Branche des Traiteurs Organisateurs de réceptions
Branche des discothèques et établissements de nuits

Enfin, au sein de ce Conseil d'Administration, 10 membres constituent le Bureau Exécutif, présidé par Monsieur Didier CHENET.

6. Services aux adhérents

Outre les membres actifs élus au sein des instances, le GHR appuie son expertise sur une équipe d'une vingtaine de collaborateurs au service des adhérents et de l'action syndicale, parmi eux :

Le département des affaires sociales conseille les professionnels sur les obligations sociales en sein des entreprises les assiste dans les situations précontentieuses et peut sous certaine condition, assurer leur défense judiciaire devant le conseil des prud'hommes.

Le département de la négociation collective et de la protection sociale veille à la dynamique du dialogue social de la branche, dans l'intérêt des professionnels et en faveur de l'attractivité du secteur. Il représente les adhérents du GHR au sein des groupes de travail et des institutions de la branche HCR. Il Siège au sein des instances de gouvernance des régimes santé et prévoyance des Institutions de Prévoyance historiques de la branche et assure la médiation auprès de ces mêmes institutions en cas de difficultés.

Le département Europe et numérique se tient au service des membres pour les accompagner dans la digitalisation de leur entreprise en les conseillant sur les solutions numériques les mieux à même de répondre à leur besoin, ainsi que sur les questions de RGPD, propriété intellectuelle etc.. Le département assure également une médiation auprès des grands acteurs du web et intermédiaires de réservation en ligne.

Le département économique, juridique et fiscal conseille les professionnels sur les problématiques de baux commerciaux, réglementation accessibilité, sécurité incendie, hygiène, classement hôtelier, licences débits de boissons, réglementation des terrasses etc ..ainsi que sur les questions de fiscalité (TVA, taxe de séjour) et de droit commercial : contrats, propriété intellectuelle, litiges avec des prestataires et fournisseurs...

Le département Emploi, Formation et conditions de travail conseille et assiste les membres du GHR dans la mise en œuvre de la formation (plan de formation, contrat en alternance, CPF...), le maintien dans l'emploi des salariés, en période de difficultés économiques (mise à disposition, activité partielle...) et la prévention des risques professionnels (évaluation des risques professionnels, aides financières – subventions préventions CNO...). Le département fournit conseil sur l'ensemble des dispositifs et modalités de recrutement ainsi que sur l'organisation du travail et le positionnement des salariés au sein de l'entreprise.

Le département RSE assure une veille réglementaire sur le sujets environnementaux, accompagne les professionnels adhérents dans la mise en place de leur transition environnementale (collecte et gestion des déchets, fin du plastique à usage unique, sobriété énergétique et gestion de l'eau, bilan carbone etc) : état des lieux, préconisations, mises en relations...

Il guide les membres face à leurs obligation d'emploi des travailleurs handicapés au travers d'une Mission Handicap reconnue au sein de la branche.



GHR

GROUPEMENT DES HOTELLERIES
& RESTAURATIONS DE FRANCE

7. Communication

Le GHR communique régulièrement auprès de ses membres aux travers de plusieurs vecteurs :

La lettre du Président : Didier Chenet s'adresse régulièrement aux professionnels adhérents du GHR afin de leur faire part des avancées et négociations syndicales en cours, de leurs enjeux et résultats. Cette communication directe imprègne tout un chacun de la mission syndicale quotidienne du GHR.

La newsletter Hebdomadaire : Chaque vendredi, une communication reprenant toutes les informations importantes de la profession est envoyée aux adhérents. En étant abonnés à la newsletter, les professionnels sont assurés d'être à jour des connaissances indispensables à leur quotidien de chef d'entreprise.

Le site internet www.ghr.fr rassemble les actions, conseils, actualités, contacts utiles, et échéances indispensables aux professionnels. Un espace réservé aux adhérents, accessible avec un code personnel, ouvre accès aux documents techniques élaborés par les services du GHR.

Réseaux sociaux : Pour une actualité et une communication instantanée, le GHR est présent sur LinkedIn, Twitter, Facebook et Instagram.

Webinaires : Le GHR s'associe régulièrement à l'expertise de ses partenaires, élus et techniciens pour proposer des séquences de webinaire adaptées à une problématique du moment.

Guides, brochures : Un grand nombre de documents sont mis à disposition des professionnels pour les accompagner au quotidien : essentiels de la convention collective, Chiffres clés, guide RSE, guide RGPD etc...

L'observatoire GHR-Food Service Vision et les enquêtes du GHR : Chaque trimestre, le GHR édite un observatoire issu des remontées d'informations de ses membres relatant l'état d'activité, la fréquentation, le taux d'occupation, ticket moyen etc... Un grand nombre de données sont traitées afin d'étayer les dossiers syndicaux d'actualité.

Enfin, des enquêtes thématiques auxquelles sont invités à répondre nos membres sont régulièrement envoyées, alimentant ainsi la presse comme le travail des élus du GHR.



GHR

GROUPEMENT DES HOTELLERIES
& RESTAURATIONS DE FRANCE

Les Traiteurs Organisateurs de Réception

Le Traiteur Organisateur de Réception est un professionnel qualifié, agréé C.E., certifié ou non, dont la mission est de prendre en charge, de la conception à la mise en œuvre finale, l'organisation d'un événement réceptif pouvant rassembler plusieurs dizaines, centaines ou milliers de personnes, en un même lieu ou en des lieux différents d'une manifestation à l'autre : code APE 5621Z

1. Missions du TOR

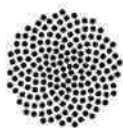
- Conseil et Conception
- Analyser et concevoir l'évènement réceptif,
- Planifier son organisation dans le temps et l'espace,
- Prévoir les moyens à mettre en œuvre (humains, matériels, logistiques, culinaires).

2. Mise en œuvre et réalisation

- Prendre en charge la gestion commerciale et logistique du lieu de réception en veillant au respect de son cahier des charges,
- Fabriquer les plats et produits gastronomiques sélectionnés par le client,
- Assurer :
 - Le transport du matériel nécessaire, ainsi que les produits qui seront consommés,
 - La mise en place et la maîtrise de la logistique sur place,
 - Le service aux convives tout au long de l'évènement.

3. Liste des postes de travail chez le TOR

- Le personnel de production
 - Chef cuisinier – Chef pâtissier.
 - Chef de partie - Cuisine – Pâtisserie.
- Le service
 - Responsable de service réception
 - Coordinateur de réception
 - Maître d'hôtel responsable
 - Maître d'hôtel
 - Serveur de réception traiteur
 - Chargé de l'office
 - Chauffeur livreur
- Le personnel administratif et commercial
 - Directeur commercial
 - Attaché commercial
 - Assistant commercial
 - Responsable des expéditions
 - Directeur de production



GHR

GROUPEMENT DES HOTELLERIES
& RESTAURATIONS DE FRANCE

LES ENGAGEMENTS du GHR – PLAN DE MOBILISATION SUR LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Le GHR s'engage à travers la CNO à faire diminuer les AT et MP dans les entreprises TOR

1. Politique de prévention du GHR

Le GHR à travers ses organisations fondatrices (GNI/SNRTC) se mobilise depuis plusieurs années dans la prévention des risques professionnels auprès des Professionnels, le renouvellement de la signature de la CNO confirme une volonté et un engagement fort de notre Organisation pour permettre la réduction des AT et MP au sein des établissements Traiteurs Organisateurs de Réception.

Dès la signature de la convention, le GHR lancera une importante campagne de communication auprès de ses professionnels Traiteurs pour les informer du renouvellement de la CNO.

La Commission emploi formation et conditions de travail du GHR assurera le suivi et le bon fonctionnement de la CNO auprès de nos professionnels.

- a) Des Actions seront menées par le GHR en matière de prévention des risques professionnels avec les objectifs de faire diminuer les AT et MP (TMS), notamment ceux touchant les jeunes et favoriser l'amélioration des conditions de travail des salariés de la profession.

Parmi les thèmes prioritaires retenus par le GHR, figurent :

- La prévention des risques liés aux chutes de plain-pied et glissades
- La prévention des risques liés à la manutention manuelle de charges
- La prévention des risques liés à la manutention mécanique
- La prévention des risques liés aux risques traumatiques : couteaux, tranches
- La prévention des risques liés à l'intervention d'une entreprise extérieure
- La prévention des risques liés à la circulation routière
- La prévention des risques liés aux postures pénibles
- La prévention des risques liés aux troubles musculosquelettiques
- Le renforcement de l'accueil des jeunes et des nouveaux entrants dans l'entreprise

- b) Examen et suivi annuel des données de sinistralité et de tarification, intégration dans le rapport annuel d'activité mise à l'ordre du jour d'une Assemblée générale.

La Commission emploi formation et conditions de travail aura pour mission :

- D'Informar les professionnels adhérents du GHR sur les actions de la profession en lien avec le renouvellement de la CNO
- De Remonter des informations relatives à la survenue d'accidents
- D'Aider les demandes de contrat de prévention
- De Promouvoir une politique de prévention pérenne, propre à chaque entreprises et établissements visés par la CNO.
- D'Améliorer le niveau de prévention du risque AT/MP de l'entreprise
- De Développer la prise de conscience et de la prise en compte de la prévention dans les comportements de l'ensemble des acteurs.
- De Promouvoir les actions innovantes ou exemplaires de prévention susceptibles d'être mises en œuvre par les entreprises





2. Animation des entreprises pendant la CNO :

Organisation de réunions au niveau national et régional avec les adhérents portant sur la mise en place de la CNO

- A l'occasion des Congrès annuels du GHR
- Des Forums Social Emploi Formation Semestriels GHR
- Des Commissions mensuelles TOR GHR.

3. Communication

Diffusion de la CNO :

- Création de campagnes de sensibilisation via la presse professionnelle (L'hôtellerie et l'Industrie hôtelière...)
- Elaboration d'un article détaillé et accessible pour les professionnels TOR afin de leur expliquer l'utilité d'une CNO - diffusion sur la newsletter, mailing et sur le site du GHR
- A l'occasion de salons professionnels

4. Recommandations

Lors de la communication sur la CNO et tout au long de sa mise en œuvre, le GHR s'engage à mettre en avant les recommandations de la CNAM qui concernent nos établissements et s'engage à participer aux travaux d'élaboration des recommandations et outils qui concernent nos métiers.