

**CONVENTION NATIONALE D'OBJECTIFS
FIXANT UN PROGRAMME D'ACTIONS
DE PREVENTION SPECIFIQUE
AUX COMMERCES DE DETAIL DE VIANDES, POISSONS,
CHARCUTERIE ARTISANALE Y COMPRIS TRAITEURS
(SAUF « TRAITEURS-ORGANISATEURS DE RECEPTION »)**

ENTRE

**LA CAISSE NATIONALE DE L'ASSURANCE MALADIE DES TRAVAILLEURS
SALARIES (CNAMTS)**

26-50 avenue du Professeur André Lemierre – 75020 Paris

d'une part,

ET

**LA CONFEDERATION FRANCAISE DE LA BOUCHERIE, BOUCHERIE-CHARCUTERIE,
TRAITEURS**

98, Boulevard Péreire – 75850 Paris Cedex 17

**LA CONFEDERATION NATIONALE DES CHARCUTIERS ET CHARCUTIERS
TRAITEURS**

15, rue Jacques Bingen – 75017 Paris

UNION NATIONALE DE LA POISSONNERIE FRANCAISE

7, rue Pierre et Marie Curie – 22400 Lamballe

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 (sauf « traiteurs-organisateurs de réception ») » pour lequel elles envisagent de souscrire un contrat de prévention. Les établissements pour lesquels il est possible de signer un contrat sont ceux qui accueillent des salariés de moins de 25 ans ou des salariés en formation certifiante ou qualifiante et 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 l'un des risques listés dans le tableau suivant :

N° de risque	Libellé
522CB	Commerce de détail de viandes, poissons, charcuterie artisanale y compris traiteurs (sauf « traiteurs-organisateurs de réception »).

ARTICLE 2 – Objectifs

21. Considérant la politique de prévention définie par la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés et fixée dans l'avenant 2013 de la convention d'objectifs et de gestion de la Branche AT/MP 2009-2012. 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 (D), lors de sa séance du 11 avril 2013, 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 CNAMTS.

23. Considérant les données statistiques du risque ATMP 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 chaque 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.
- La promotion des actions innovantes ou exemplaires de prévention susceptibles d'être mises en œuvre par les entreprises.

242. Objectifs de prévention : Entreprise accueillante

Compte tenu des activités spécifiques des professions de commerce de détail de viandes, poissons, charcuterie artisanale y compris traiteurs (sauf « 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 accueillant des jeunes de moins de 25 ans ou des personnes en formation de reconversion, afin qu'elles puissent servir d'exemple et permettre l'apprentissage des bonnes pratiques, notamment :

- De prévenir les risques de survenance de Troubles Musculo-Squelettiques, et les risques liés aux manutentions.
- De prévenir les risques de coupure liés aux outils (couteaux) et machines.
- De 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.

- L'ergonomie des postes de travail.
- Les revêtements de sol.
- La sécurisation des machines coupantes pour leur utilisation courante et les opérations de nettoyage.
- Les équipements de sécurité des véhicules et la formation permettant une bonne délivrance d'une « autorisation de conduite ».
- L'accueil des nouveaux.

244. Contenu du contrat

Tout contrat de prévention intégrera au moins :

- Une mesure exemplaire répondant :
 - o soit à l'objectif défini en 242
 - o soit considérée comme prioritaire définie dans le paragraphe 243
- 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 des employeurs ou des maîtres d'apprentissage à la prévention des risques professionnels.
- 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 chapitre 243, ou présentant un caractère innovant ou exemplaire comme défini au chapitre 244.
- De 15% à 25% pour les mesures accompagnées par le contrat de prévention, en dehors des priorités définies au chapitre 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.

Le Montant maximal d'aide apporté par la Caisse pour un établissement sera de 40.000 €.

246. Durée de la convention

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

CP 14 4.2.16

ARTICLE 3 – Modalités d'application

31. Les objectifs définis aux points 241 et 242, 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 arrêtés 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 du Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail ou à défaut celle des Délégués du Personnel (éventuellement constat de carence).
L'avis de la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés sera recueilli.
La DIRECCTE 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 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.

CP
J4
an h. h

ARTICLE 9 – Engagement des Fédérations Professionnelles

Les organisations professionnelles signataires de cette convention s'engagent à inscrire la prévention des risques professionnels dans leurs priorités et 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.

ARTICLE 10 – Ambition des Signataires

L'ambition des signataires de cette convention est d'accompagner 150 établissements dans l'ensemble des régions de France, afin que chaque entreprise confrontée à la résolution de l'objectif de prévention de cette convention, et que chaque centre de formation puisse avoir à proximité un exemple opérationnel de maîtrise du risque.

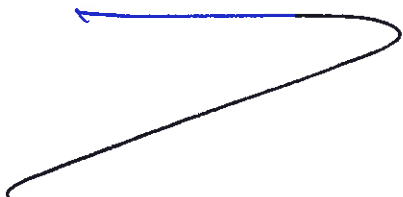
ARTICLE 11 – Entrée en vigueur

La présente Convention entrera en vigueur le 25/09/2013 pour la durée arrêtée au point 246.

Fait à Paris le 25/09/2013 en 4 exemplaires.

La Caisse Nationale de l'Assurance Maladie
des Travailleurs Salariés,

Le Directeur
Des Risques Professionnels



Dominique MARTIN

La Confédération Nationale
des Charcutiers et charcutier
Traiteurs,

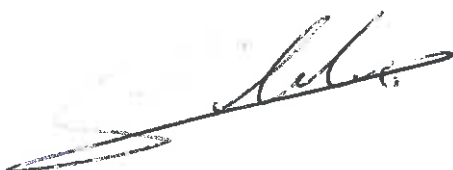
Le Président



M. MAUVIGNEY

Union Nationale de la Poissonnerie
Française,

Le Président



M. LABBE

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

Le Président



M. LE LANN

ANNEXE 1 :

Données Statistiques des AT¹ et des MP² 2011

ANNEXE 2 :

Engagement des fédérations professionnelles : actions de communication

¹ AT : Accident du travail

² MP : Maladie professionnelle

LP 4.4.4

N° Risque : 522CB

Commerce de détail de viandes, poissons, charcuterie artisanale, y compris traiteurs, organisateurs de réception

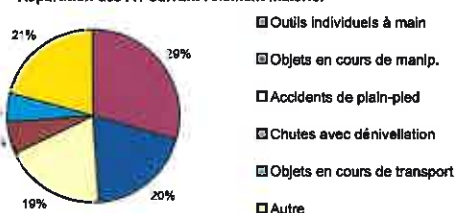
Le champ couvert par le risque de cette fiche a été élargi en 2010 suite à la suppression du risque 526DA "Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés" (CTN D)

	nombre	évolution 2011/2010	
Accidents de travail	4 511	2,8%	↗
Indice de fréquence	47,8	0,9%	→
Accidents de trajet	561	-12,8%	↘
Maladies professionnelles	379	14,5%	↗
Nombre de salariés	94 294	1,8%	↗

Répartition des accidents de travail par âge



Répartition des AT suivant l'élément matériel



Répartition suivant l'élément matériel (ordre décroissant)

	nbre d'AT	%	Evo./nb 2010
Outils individuels à main	1 330	29%	3%
Objets en cours de manip.	880	20%	5%
Accidents de plain-pied	849	19%	3%
Chutes avec dénivellation	276	6%	-3%
Objets en cours de transport	238	5%	2%
Autre	938	21%	3%

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

		%	Evo./nb 2010
Plaies (coupure...)	2 057	46%	4%
Contusion	650	14%	4%
Douleur, lumbago...	624	14%	0%
Non précisé	269	6%	6%
Entorse	256	6%	-2%
Autre	655	15%	0%

Accidents de travail

	2007	2008	2009	2010	2011
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :	4 752	4 653	4 216	4 389	4 511
Nombre de salariés	87 625	86 624	86 001	92 589	94 294
Nombre de nouvelles IP :	327	289	261	255	258
Nombre de décès :	4	2	5	2	1
Nombre de journées perdues :	211 489	211 448	202 824	212 818	224 494
Indice de fréquence :	54,2	53,7	49,0	47,4	47,8

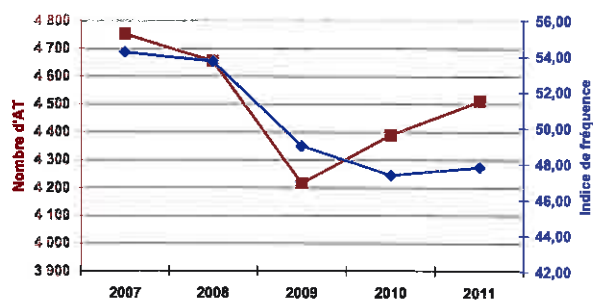
Accidents de trajet

	2007	2008	2009	2010	2011
Nombre d'Acc. de trajet en 1er régl. :	554	527	577	643	561
Nombre de nouvelles IP :	52	48	46	43	60
Nombre de décès :	7	6	2	0	3
Nombre de journées perdues :	40 476	39 265	43 545	44 792	42 683

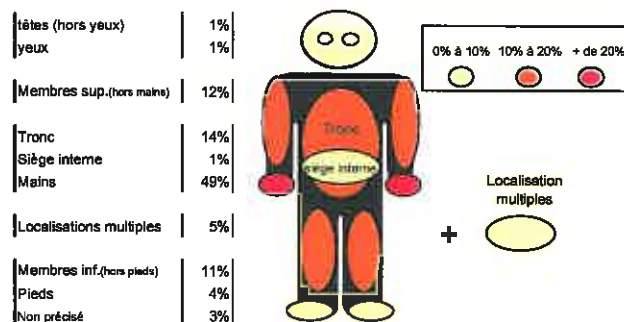
Maladies professionnelles

	2007	2008	2009	2010	2011
Nombre de MP en 1er régl. :	201	247	335	331	379
Nombre de nouvelles IP :	65	93	126	143	169
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	43 510	53 953	62 948	68 643	76 936

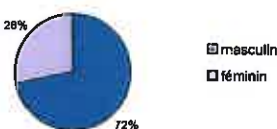
Evolution du nombre et de la fréquence des accidents de travail



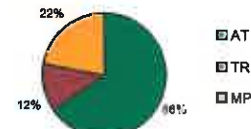
Répartition des AT suivant le siège des lésions



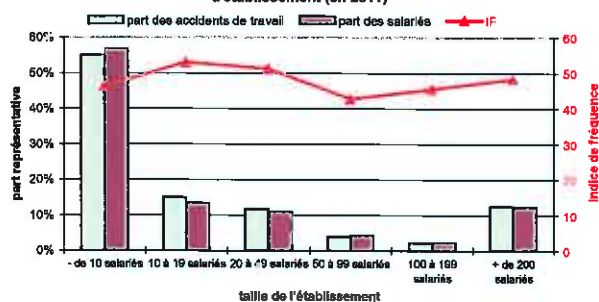
Répartition des accidents de travail par sexe



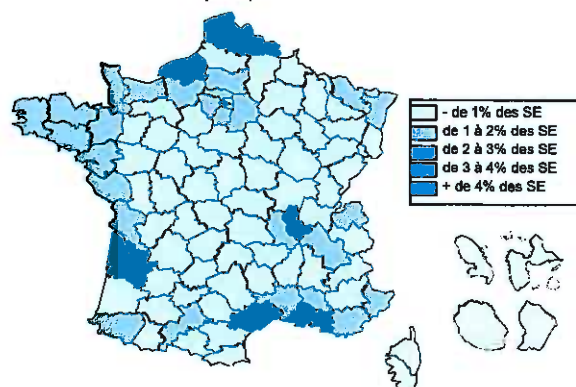
Répartitions du nombre de journées perdues selon la nature du risque



Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement (en 2011)



Répartition des sections d'établissement de ce code risque par département



CP 34 and

TRAME DES ENGAGEMENTS DE L'U.N.P.F

Union Nationale de la Poissonnerie Française

➤ **La profession d'artisan poissonnier détaille pour chacun des items pour les engagements qu'elle compte tenir :**

1. Politique de prévention de l'UNPF

- a) Des actions seront menées par l'U N P F en matière de prévention des risques professionnels avec les objectifs suivants :
- de voir diminuer les AT et MP (TMS), notamment ceux touchant les jeunes
 - de constater une amélioration des conditions de travail des salariés de la profession

Parmi les thèmes prioritaires retenus par la profession, figurent :

- La prévention des TMS
- La mécanisation des manutentions
- La prévention des risques liés aux livraisons, déplacement, port de charge
- La prévention des risques liés à la manutention des remorques sur les marchés
- La prévention des risques liés à l'ergonomie du poste de travail
- La prévention des risques biologiques liés aux manipulations des produits de la mer
- La prévention des risques liés aux installations non sédentaires
- La prévention des risques liés aux ambiances climatiques
- La prévention des risques thermique
- La prévention des risques chimiques
- La prévention des risques traumatiques : couteaux, trancheuses
- L'amélioration de la conception des locaux pour prévenir les chutes et glissades de plain-pied avec la pose d'un revêtement de sol adapté
- La sécurisation de l'utilisation des machines (y compris en phase de nettoyage et maintenance)
- Le renforcement de l'accueil des jeunes et des nouveaux dans l'entreprise

- b) Examen annuel des données de sinistralité du métier et diffusion des chiffres aux acteurs du métier

- 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,...)

- d) Analyse des AT graves ou mortels et des MP (TMS) ayant donné lieu à une IP (Incapacité Permanente) et touchant les jeunes du métier :

- ✓ organisation de la remontée des informations des adhérents et des centres de formation
- ✓ analyse de ces informations
- ✓ en fonction des résultats de cette analyse : mise à jour des outils et formations de prévention existants et / ou création de nouveaux outils de prévention
- ✓ si l'analyse met en cause des matériels et machines : organisation de travaux avec les équipementiers

a. ch. h.
CP J h

- ✓ communication auprès des acteurs de la profession après analyse des conditions de survenue de l'accident ou de la maladie pour éviter qu'il ne se reproduise

e) 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 :

- ✓ élaboration et diffusion d'outils pour l'accueil 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.
- ✓ élaboration et diffusion d'une grille d'évaluation des conditions d'accueil dans l'entreprise des jeunes et des nouveaux.
- ✓ Mise en place de formations adaptées pour les maîtres d'apprentissage
- ✓ Valorisation des formations existantes auprès des jeunes et nouveaux venus :
 - démarche du couteau qui coupe
 - formation sur les dangers des produits utilisés et des moyens de se protéger
 - formation sur les premiers secours
 - formation PRAP(prévention des risques liés à l'activité physique)
 - formation sécurité aux techniques de filetage et d'affutage
 - formation aux règles d'hygiène
 - formation geste et posture

2. Animation des entreprises et du réseau pendant la CNO :

Lors du lancement de la CNO : Organisation d'une journée technique d'information sur la CNO réunissant, les représentants des CFA ayant une Section poissonnerie les correspondants « alimentaires » des CARSAT, des représentants de la CNAMTS et de l'UNPF

Puis organisation régulière de réunions locales avec les adhérents.

3. Communication

Diffusion large* et auprès de tous les acteurs du métier de la CNO et d'un guide pédagogique expliquant le fonctionnement de la CNO.

Diffusion large* et auprès de tous les acteurs du métier d'informations relatives :

- à la CNO
- au plan de mobilisation de la profession : « Santé et sécurité au Travail des jeunes »
- aux thèmes de prévention prioritaires (accueil / intégration des jeunes et nouveaux, TMS, port des EPI, manutention, sols antidérapants, ergonomie, risque routier...)
- aux réalisations exemplaires constatées dans les entreprises engagées dans la démarche.

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

CP
JH
a.l.h

TRAME DES ENGAGEMENTS DE LA CFBCT

➤ **La profession d'artisan boucher détaille pour chacun des items les engagements qu'elle compte tenir :**

1. Politique de prévention de la CFBCT

- a) Poursuite des actions menées par la CFBCT en matière de prévention des risques professionnels avec les objectifs :
- de voir diminuer les AT et MP (TMS), notamment ceux touchant les jeunes
 - de constater une amélioration des conditions de travail des salariés de la profession

Parmi les thèmes prioritaires retenus par la profession, figurent :

- *La prévention des TMS*
 - *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*
 - *La prévention des risques liés à l'ergonomie du poste de travail*
 - *L'amélioration de la conception des locaux pour prévenir les chutes et glissades de plain-pied avec la pose d'un revêtement de sol adapté (selon les recommandations du "guide des revêtements de sols" de la CNAMTS)*
- b) Examen annuel des données de sinistralité du métier et diffusion des chiffres aux acteurs du métier
- c) Intégration plus large de la thématique « Santé et Sécurité au Travail » dans la Charte Développement Durable mise en place par la profession
- d) 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,...)
- e) Analyse des AT graves ou mortels et des MP (TMS) ayant donné lieu à une IP (Incapacité Permanente) et touchant les jeunes du métier :
 - ✓ organisation de la remontée des informations des adhérents et des centres de formation
 - ✓ analyse de ces informations
 - ✓ en fonction des résultats de cette analyse : mise à jour des outils et formations de prévention existants et / ou création de nouveaux outils de prévention
 - ✓ si l'analyse met en cause des matériels et machines : organisation de travaux avec les équipementiers
 - ✓ communication auprès des acteurs de la profession après analyse des conditions de survenue de l'accident ou de la maladie pour éviter qu'il ne se reproduise
- f) 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 :
 - ✓ élaboration et diffusion d'outils pour l'accueil des nouveaux

CP
LP
11

- ✓ 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.
- ✓ élaboration et diffusion d'une grille d'évaluation des conditions d'accueil dans l'entreprise des jeunes et des nouveaux.
- ✓ Mise en place de formations adaptées pour les maîtres d'apprentissage
- ✓ Valorisation des formations existantes auprès des jeunes et nouveaux venus (dont la « démarche du couteau qui coupe », « gestes et postures », « sauveteur / secouriste du travail », « usage sécurisé et ergonomie des machines et outils »...)

2. Animation des entreprises et du réseau pendant la CNO :

Lors du lancement de la CNO : Organisation d'une journée technique d'information sur la CNO réunissant les relais Sécurité du Réseau Boucherie, les représentants des CFA ayant une Section Boucherie, les correspondants « alimentaires » des CARSAT, des représentants de la CNAMTS et de la CFBCT.

Puis organisation régulière de réunions locales avec les adhérents.

3. Communication

Diffusion large* et auprès de tous les acteurs du métier de la CNO et d'un guide pédagogique expliquant le fonctionnement de la CNO.

Diffusion large* et auprès de tous les acteurs du métier d'informations relatives :

- à la CNO
- au plan de mobilisation de la profession : « Santé et sécurité au Travail des jeunes »
- aux thèmes de prévention prioritaires (accueil / intégration des jeunes et nouveaux, TMS, port des EPI, manutention, sols antidérapants, ergonomie, risque routier...)
- aux réalisations exemplaires constatées dans les entreprises engagées dans la démarche.

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

on
LP
>4

LES ENGAGEMENTS de la CNCT sur la nouvelle CNO

➤ La profession détaille pour chacun des items les engagements qu'elle compte tenir

1. Politique de prévention de la Fédération

a) Définition et affichage d'une politique de prévention des risques professionnels de la Fédération (ambition, objectif)

- ⇒ Dès la signature de la CNO, via une information sur le site de la CNCT et un article dans la revue Charcuterie-Gastronomie.
- ⇒ Réalisation d'un document pédagogique pour expliquer le contenu de la CNO

b) Examen annuel des données de sinistralité et intégration dans le rapport annuel d'activité et validation par l'Assemblée Générale

- ⇒ A partir de fin 2013, début 2014
- ⇒ Création et animation d'un réseau « PRP secteur Charcuterie Traiteur »
Ce réseau sera composé de la CNCT et de ses 86 syndicats départementaux, des professeurs de charcuterie et traiteurs des 90 CFA de France et des CMA volontaires (le pôle d'innovation des charcutiers traiteurs travaille avec 32 CFA et CMA).
Une convention de partenariat sera établie et signée par tous les partenaires concernés.
Ce réseau permettra de :
 - a. Informer les artisans du secteur sur la CNO et les actions de la profession (rédaction d'articles dans la revue Charcuterie Gastronomie, intervention aux assemblées générales de la CNCT).
 - b. Remonter des informations lors de la survenue d'accidents graves (amputation ou décès) en utilisant une *fiche accident des salariés de moins de 25 ans* créée à cet effet.
 - c. Aider les demandes de contrat de prévention (rédaction d'une *fiche de procédure*).
 - d. Informer le Pôle d'Innovation sur les exemplarités financées par le contrat (*levée de la confidentialité*).

c) Intégration de la santé/sécurité au travail dans le Développement Durable (si la profession a une démarche sur ce thème)

- ⇒ Déjà disponible sur le site du pôle d'innovation des charcutiers traiteurs.
- ⇒ Le Pôle d'Innovation pour l'Artisanat et les petites entreprises du secteur des charcutiers traiteurs et traiteurs organisateurs de réceptions (Pôle d'Innovation) et la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs (CNCT) se sont concertés pour élaborer une charte d'engagement globale sur le développement durable.
- ⇒ le Pôle d'Innovation met à la disposition des artisans une plateforme de gestion d'une Charte d'engagement globale sur le développement durable de la Profession des Charcutiers Traiteurs.
 - « *VOLET ÉCONOMIQUE* :
 - Assurer une politique de prévention des risques : rédaction du document unique dans l'entreprise
 - Accueillir un apprenti et le former à l'excellence du métier. »

d) Mise à disposition d'outil d'aide à l'évaluation des risques

- ⇒ Mise à jour de la trame du document unique de prévention des risques professionnels pour les charcutiers – traiteurs et traiteurs.
- ⇒ Déjà disponible sur le site du pôle d'innovation.

C. M. h
CP
14

e) Analyse des AT graves ou mortels et des MP (TMS) ayant donné lieu à une IP (Incapacité Permanente)

- ✓ organisation de la remontée des informations des adhérents
 - ✓ mise en place d'une commission d'analyse avec les experts (référénts sécurité) des entreprises et des Centres Techniques
 - ✓ mise en place d'un mécanisme d'alerte des entreprises après analyse
 - ✓ développement des actions de prévention
- ⇒ fin 2013 - 2014 : Création par la CNCT d'une « commission de gestion des alertes »
Cette commission s'appuiera sur les réunions de la Commission Paritaire regroupant des entreprises, les syndicats représentant les chefs d'entreprise et les salariés. Dès l'apparition d'un accident grave (exemple : amputation ou décès), rédaction d'une « alerte sécurité », comprenant :
- a. Cause : matériel responsable par exemple
 - b. Conséquences pour le salarié et pour le chef d'entreprise
 - c. Comment prévenir un tel danger : analyse avec les fournisseurs de matériels partenaires de la CNCT par exemple.

Diffusion de cette alerte via les outils de communication de la CNCT.

- ⇒ Autres moyens de communication possibles : rédaction d'une « note d'information sur la sécurité professionnelle » accompagnant la revue mensuelle de la CNCT, diffusée également aux CMA et CFA.

- ✓ adaptation du programme de formation proposé aux entreprises
- ⇒ catalogue 2014 ou 2015 de formation : Avec l'aide du réseau, développement d'une nouvelle formation « spécial maîtres d'apprentissage » abordant les thématiques suivantes : pédagogie, management, hygiène et sécurité. Remise lors de cette formation du livret d'accueil « la prévention des risques professionnels pour les apprentis charcutiers traiteurs et traiteurs de réception ».

- ✓ promotion de la « démarche du couteau qui coupe » : pour les bouchers.
 - ✓ organisation de travaux avec les équipementiers
- ⇒ d'ici 2014 : Réalisation d'une liste de matériels plus sûrs :
Collaboration avec les partenaires de la CNCT : Bizerba, Bovida, Enodis, Inotech, Frima, Liebherr, Robot coupe, Sofinor.
Information sur les innovations en matière de sécurité sur les nouvelles machines mises à disposition pour les charcutiers traiteurs (rédaction d'articles dans la revue charcuterie gastronomie, dans la « lettre de l'innovation ou sur les sites internet).
Elaboration d'une liste d'équipements innovants en matière de sécurité.
Cette liste sera évolutive : les équipements nommés peuvent changer en fonction de la réglementation ou des avancées techniques proposées par les fournisseurs de matériel.
Diffusion de cette liste par l'intermédiaire du réseau et de leurs moyens de communication (sites internet, revue charcuterie gastronomie).
(Projet : « guide d'achat : machine et matériel »

107
J4 LP CMA

f) Réduction des AT et MP des jeunes en formation

- ✓ outils d'accueil des nouveaux :
 - ⇒ d'ici juin 2014 : Rédaction d'un livret d'accueil « la prévention des risques professionnels pour les apprentis charcutiers traiteurs et traiteurs de réception ». Ce livret sera remis aux CFA et aux professionnels lors de formations inter-entreprises « hygiène et sécurité ».
- ✓ organisation de la remontée des informations et des analyses ATMP avec les centres de formation
 - ⇒ 2014 : « commission de gestion des alertes »
- ✓ révision des programmes de formation avec les centres de formation et outils de sensibilisation des apprentis
- ✓ élaboration d'une grille de qualification des entreprises accueillant des apprentis.
- ✓ élaboration de formations adaptées pour les maîtres d'apprentissage
 - ⇒ 2014 – 2015 : Mise à jour du livret pédagogique de l'apprenti au CEPROC (CFA pilote): cahier de liaison et d'engagement entre l'apprenti, l'entreprise et l'enseignement. Ce livret permet au formateur lors de sa visite annuelle dans l'entreprise, de mieux appréhender de la sécurité de l'apprenti. Ce livret pourra être diffusé comme modèle auprès des autres CFA du réseau.

2. Animation des entreprises pendant la CNO :

Organisation de réunions annuelles avec les adhérents portant :

- la 1^{ère} année sur la CNO
- les 3 années suivantes sur chacun des thèmes de la CNO
- la dernière année sur le bilan de la CNO

3. Communication

Diffusion de la CNO et des articles relatifs aux thèmes prioritaires dans les médias de la Fédération, les médias professionnels (newsletters, site internet, périodiques....) et à l'occasion des salons professionnels.

Promotion / Diffusion des réalisations exemplaires en cours et à la fin de la CNO

- ⇒ Réalisation d'un reportage auprès des entreprises ayant bénéficié d'une CNO et publication dans la revue mensuelle de la CNCT « *Charcuterie Gastronomie* ».

L'intervention d'un ergonomiste et le management de la prévention seront mis en avant dans les mesures prioritaires à retenir.

107
G. h h CP 24

