

**CONVENTION NATIONALE D'OBJECTIFS
FIXANT UN PROGRAMME D'ACTIONS
DE PREVENTION SPECIFIQUE
AUX COMMERCE DE DETAIL DE VIANDES, POISSONS,
CHARCUTERIE ARTISANALE Y COMPRIS 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 Péreire – 75850 Paris Cedex 17

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

LA CONFEDERATION NATIONALE DES POISSONNIERS ECAILLERS DE FRANCE
1 rue de Concarneau, 94569 Rungis

L'UNION NATIONALE DE LA POISSONNERIE FRANCAISE
6 rue des Frères Montgolfier ZA la Tourelle 2 - 22400 NOYAL

LE GROUPEMENT NATIONAL DES INDEPENDANTS
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,

 Several handwritten signatures in blue ink are visible at the bottom of the page, including one that appears to be 'JFG'.

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.

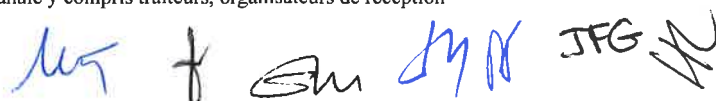
ARTICLE 1. - Champ d'application

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 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 (apprentis, adultes en reconversion ou évolution professionnelle) et 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.

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 2018-2022. Considérant les orientations d'utilisation des incitations financières fixées par la



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 30/10/2018, 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.
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 393 « Manutention des quartiers ou carcasses de viande de boucherie » 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 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 :

- 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 et au maintien du pouvoir de coupe des couteaux.
- 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 coupantes pour leur utilisation courante et les opérations de nettoyage.

Les équipements de sécurité des véhicules et l'information/la formation permettant la délivrance d'une « autorisation de conduite ».

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 maîtres d'apprentissage ou des tuteurs à la prévention des risques professionnels.
- La mise en place d'un processus d'accueil des nouveaux.
- La formation des personnels concernés aux bonnes pratiques permettant de maintenir le pouvoir de coupe des couteaux et à leur nettoyage.

- 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 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 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 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

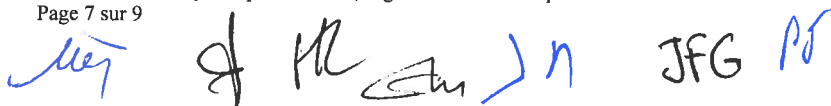
Sur la base des dispositions qui précèdent, et conformément aux dispositions des articles 20 et 21 de l'arrêté du 09 Décembre 2010, la caisse pourra conclure, dans la limite des crédits disponibles, et sous réserve de l'application des dispositions de l'article L 151-1 du Code de la Sécurité Sociale, 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.

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.

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 **8/2/19** pour la durée arrêtée au paragraphe 246.

Fait à Paris le **- 8 FEV. 2019** en 7 exemplaires.

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

La directrice des risques professionnels



Marine JEANTET

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

Le président



M. GUIHARD

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

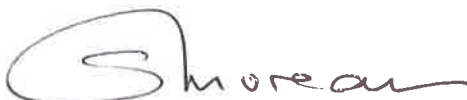
Le président



M. MAUVIGNEY

**Union Nationale de la Poissonnerie
Française,**

Le président



M. MOREAU

**Confédération Nationale des Poissonniers
Ecaillers de France**

Le président



Pierre JESSEL

**Le Groupement National des
Indépendants,**

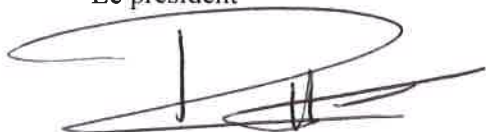
Le président



M. CHENET

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

Le président



M. HEGUY



ANNEXE 1 :

Données Statistiques des AT¹ et des MP²

ANNEXE 2 : Engagements des fédérations professionnelles

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

LA CONFEDERATION NATIONALE DES CHARCUTIERS ET CHARCUTIERS TRAITEURS

LA CONFEDERATION NATIONALE DES POISSONNIERS ECAILLERS DE FRANCE

L'UNION NATIONALE DE LA POISSONNERIE FRANCAISE

LE GROUPEMENT NATIONAL DES INDEPENDANTS

L'UNION DES METIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HOTELLERIE

¹ AT : Accident du travail

² MP : Maladie professionnelle



Code NAF : 4722Z

Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé

Synthèse 2016 et évolutions depuis 2012

	nombre	évolution 2016/2015
Accidents de travail	2 161	-2,7%
Indice de fréquence	55,6	-4,0%
Accidents de trajet	261	1,6%
Maladies professionnelles	126	-10,6%
Nombre de salariés	38 850	1,3%

Détail par risque

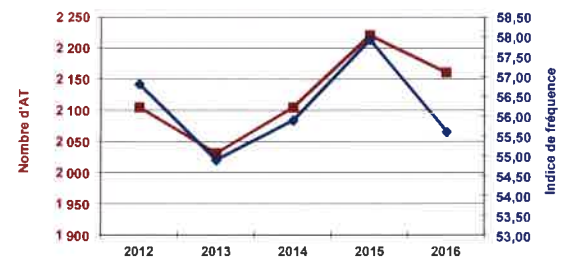
Accidents de travail	2012	2013	2014	2015	2016
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :	2 105	2 031	2 105	2 221	2 161
Nombre de salariés	37 057	37 003	37 666	38 343	38 850
Nombre de nouvelles IP :	121	124	101	109	109
Nombre de décès :	2	1	0	1	0
Nombre de journées perdues :	93 198	88 483	92 283	101 952	104 479
Indice de fréquence :	56,8	54,9	55,9	57,9	55,6

Accidents de trajet	2012	2013	2014	2015	2016
Nombre d'Acc. de trajet en 1er régl. :	233	289	254	257	261
Nombre de nouvelles IP :	15	17	21	22	19
Nombre de décès :	1	2	1	0	0
Nombre de journées perdues :	15 793	22 558	20 407	15 324	16 753

Maladies professionnelles	2012	2013	2014	2015	2016
Nombre de MP en 1er régl. :	160	154	154	141	126
Nombre de nouvelles IP :	62	79	70	70	70
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	36 727	34 595	35 365	34 126	30 042

Accidents du travail

Evolution du nombre et de la fréquence des accidents de travail



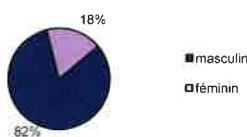
Principales maladies professionnelles

Code tableau	Libellé du tableau	Nb MP	%	Nb 2015
057A	Affections périarticulaires	117	93%	136
098A	Aff. Rachis lombaire/manutention charges lourdes	5	4%	4
Autres	Alinéa 4	2	2%	0
066A	Aff. Respir / allergie	1	1%	0
066B	Pneumopathies d'hypersensibilité	1	1%	0
Autres MP		0	0%	1

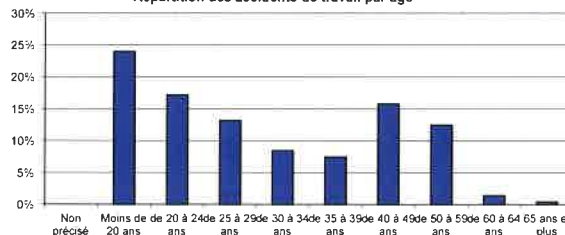
N.B. Suite à l'évolution de la nomenclature des codes risques et des CTN, l'historique a été recalculé sur les nouveaux périmètres des CTN en 2016.

Salariés concernés par les accidents du travail

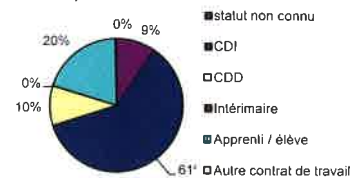
Répartition des accidents de travail par sexe



Répartition des accidents de travail par âge

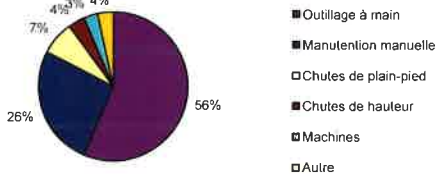


Répartition des AT suivant le statut professionnel de la victime



Circonstances des accidents du travail

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



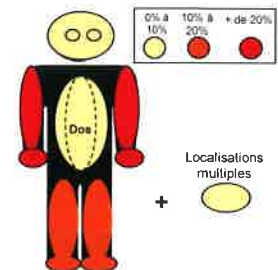
Répartition suivant le risque à l'origine de l'accident (ordre décroissant)

Risque	%
Outillage à main	56%
Manutention manuelle	26%
Chutes de plain-pied	7%
Chutes de hauteur	4%
Machines	3%
Autre	4%

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	72%
Torse et organes	2%
Dos	7%
Membres inférieurs	10%
Plusieurs endroits du corps affectés	2%
Inconnue ou non précisée	5%

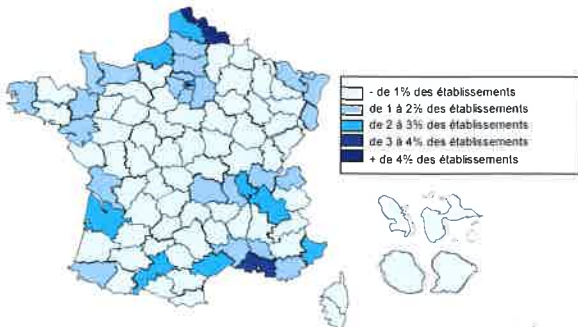


Répartition des AT selon la nature de lésion (ordre décroissant)

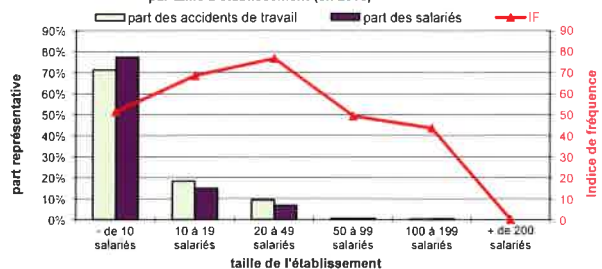
Plaies ouvertes	48%
Traumatismes internes	9%
Blessures superficielles	8%
Chocs traumatiques	7%
Autres plaies et blessures superficielles	5%
Autre	24%

Entreprises concernées

Répartition des établissements de ce code NAF sur le territoire



Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement (en 2016)



Signature et date : 14/11/16 JFG

Synthèse 2016 et évolutions depuis 2012

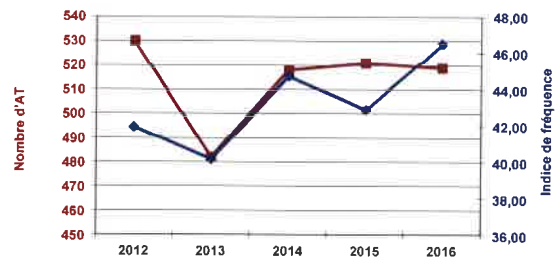
	nombre	évolution 2016/2015
Accidents de travail	519	-0.4%
Indice de fréquence	46,5	8.5%
Accidents de trajet	63	10.5%
Maladies professionnelles	57	21.3%
Nombre de salariés	11 157	-8.2%

Détail par risque

	2012	2013	2014	2015	2016
Accidents de travail					
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :	530	482	518	521	519
Nombre de salariés	12 634	12 007	11 583	12 150	11 157
Nombre de nouvelles IP :	32	34	24	38	29
Nombre de décès :	0	0	0	0	1
Nombre de journées perdues :	20 845	20 440	21 590	22 652	24 325
Indice de fréquence :	42,0	40,1	44,7	42,9	46,5
Accidents de trajet					
Nombre d'Acc. de trajet en 1er régl. :	87	75	70	57	63
Nombre de nouvelles IP :	8	8	6	4	2
Nombre de décès :	0	2	1	1	1
Nombre de journées perdues :	6 708	6 566	5 495	4 551	3 806
Maladies professionnelles					
Nombre de MP en 1er régl. :	60	57	51	47	57
Nombre de nouvelles IP :	34	41	22	23	23
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	14 263	12 011	11 097	13 739	11 841

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 2015
057A	Affections périarticulaires	55	96%	42
041A	pénicillines et céphalosporines	1	2%	0
096A	Aff. Rachis lombaire/manutention charges lourdes	1	2%	4
001A	plomb	0	0%	0
002A	mercure	0	0%	0
	Autres MP	0	0%	1

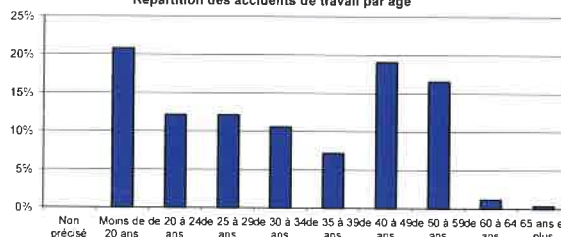
N.B. Suite à l'évolution de la nomenclature des codes risques et des CTN, l'historique a été recalculé sur les nouveaux périmètres des CTN en 2016

Salariés concernés par les accidents du travail

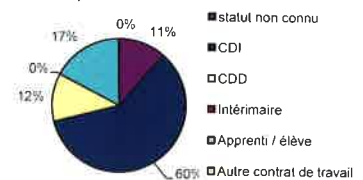
Répartition des accidents de travail par sexe



Répartition des accidents de travail par âge

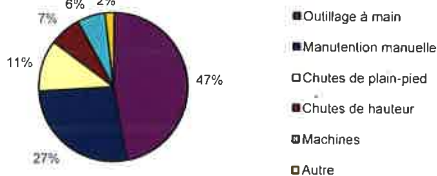


Répartition des AT suivant le statut professionnel de la victime



Circonstances des accidents du travail

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

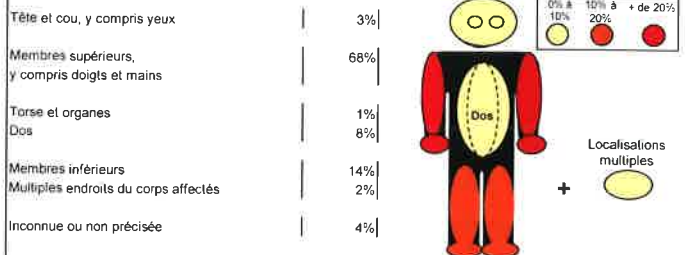


Répartition suivant le risque à l'origine de l'accident (ordre décroissant)

Risque	%
Outillage à main	47%
Manutention manuelle	27%
Chutes de plain-pied	11%
Chutes de hauteur	7%
Machines	6%
Autre	2%

Lésions occasionnées par les accidents du travail

Répartition des AT selon le siège des lésions

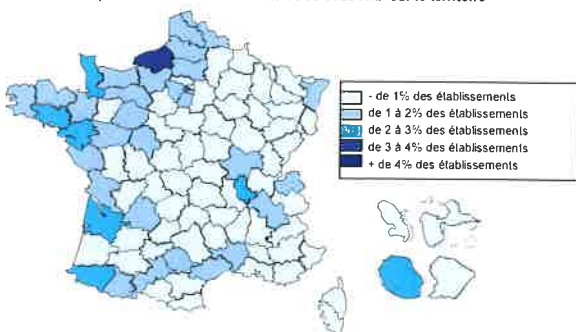


Répartition des AT selon la nature de la lésion (ordre décroissant)

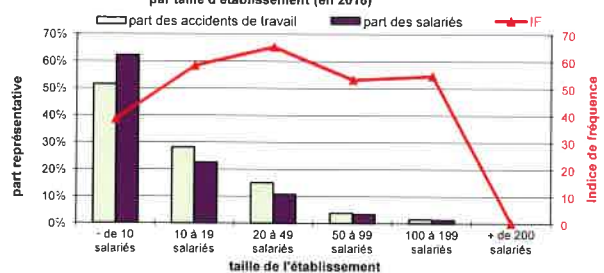
Nature de la lésion	%
Plaies ouvertes	40%
Traumatismes internes	11%
Blessures superficielles	9%
Chocs traumatiques	7%
Autres plaies et blessures superficielles	6%
Autre	26%

Entreprises concernées

Répartition des établissements de ce code NAF sur le territoire



Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement (en 2016)



Signature et initiales : JFG

Synthèse 2016 et évolutions depuis 2012

	nombre	évolution 2016/2015	
Accidents de travail	127	-17,0%	↓
Indice de fréquence	31,5	-18,2%	↓
Accidents de trajet	15	15,4%	↑
Maladies professionnelles	14	7,7%	→
Nombre de salariés	4 034	1,5%	↑

Détail par risque

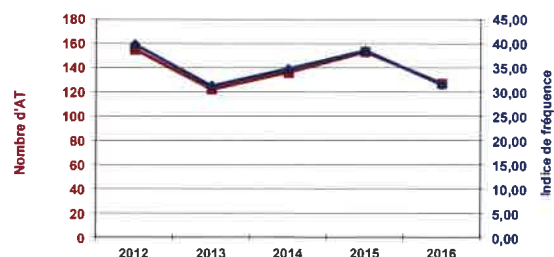
Accidents de travail	2012	2013	2014	2015	2016
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :	155	122	136	153	127
Nombre de salariés	3 894	3 906	3 917	3 974	4 034
Nombre de nouvelles IP :	9	8	6	10	13
Nombre de décès :	0	0	0	1	0
Nombre de journées perdues :	10 082	8 595	9 488	9 581	8 352
Indice de fréquence :	39,6	31,2	34,7	38,5	31,5

Accidents de trajet	2012	2013	2014	2015	2016
Nombre d' Acc. de trajet en 1er régl. :	21	17	12	13	15
Nombre de nouvelles IP :	4	4	2	5	0
Nombre de décès :	0	1	1	1	0
Nombre de journées perdues :	2 193	3 106	1 675	1 292	432

Maladies professionnelles	2012	2013	2014	2015	2016
Nombre de MP en 1er régl. :	13	11	14	13	14
Nombre de nouvelles IP :	5	12	1	6	8
Nombre de décès :	0	0	0	1	0
Nombre de journées perdues :	3 039	1 357	2 337	4 803	4 160

Accidents du travail

Evolution du nombre et de la fréquence des accidents de travail



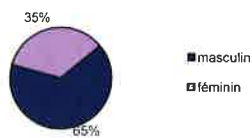
Principales maladies professionnelles

Code tableau	Libellé du tableau	Nb MP	%	Nb 2015
057A	Affections périarticulaires	14	100%	10
001A	plomb	0	0%	0
002A	mercure	0	0%	0
003A	tétrachloréthane	0	0%	0
004A	benzène	0	0%	0
	Autres MP	0	0%	3

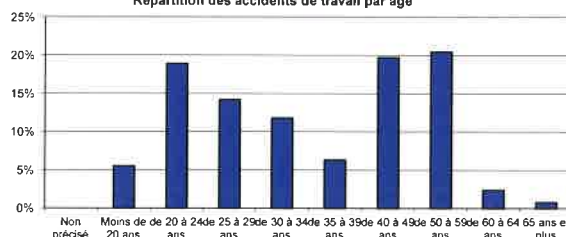
N.B. Suite à l'évolution de la nomenclature des codes risques et des CTN, l'historique a été recalculé sur les nouveaux périmètres des CTN en 2016

Salaires concernés par les accidents du travail

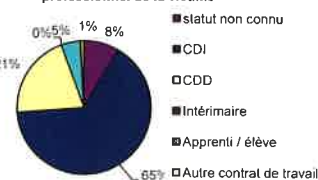
Répartition des accidents de travail par sexe



Répartition des accidents de travail par âge

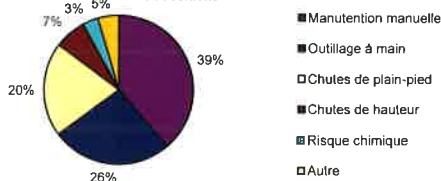


Répartition des AT suivant le statut professionnel de la victime



Circonstances des accidents du travail

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



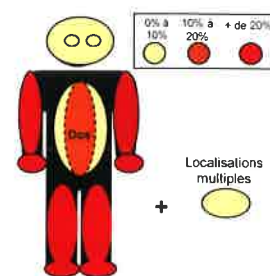
Répartition suivant le risque à l'origine de l'accident (ordre décroissant)

Risque	%
Manutention manuelle	39%
Outillage à main	26%
Chutes de plain-pied	20%
Chutes de hauteur	7%
Risque chimique	3%
Autre	5%

Lésions occasionnées par les accidents du travail

Répartition des AT selon le siège des lésions

Tête et cou, y compris yeux	3%
Membres supérieurs, y compris doigts et mains	55%
Torse et organes	2%
Dos	11%
Membres inférieurs	20%
Multiple endroits du corps affectés	5%
Inconnue ou non précisée	3%

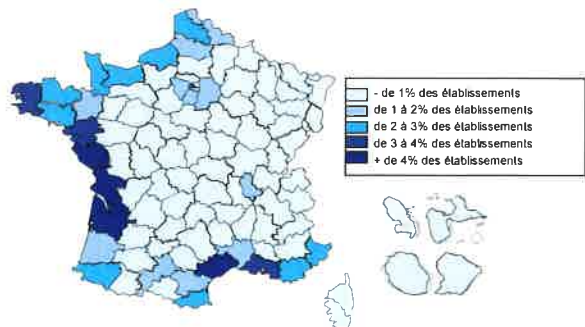


Répartition des AT selon la nature de lésion (ordre décroissant)

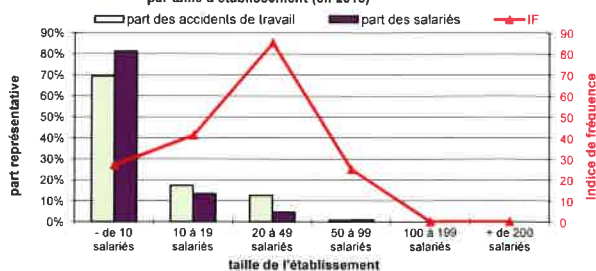
Plaies ouvertes	23%
Traumatismes internes	18%
Entorses et foulures	9%
Blessures superficielles	9%
Commotions et traumatismes internes	9%
Autre	32%

Entreprises concernées

Répartition des établissements de ce code NAF sur le territoire



Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement (en 2016)



Code NAF : 5621Z

Services des traiteurs

Synthèse 2016 et évolutions depuis 2012

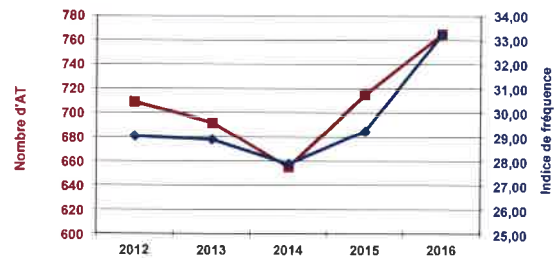
	nombre	évolution 2016/2015
Accidents de travail	765	7.0%
Indice de fréquence	33.2	13.6%
Accidents de trajet	96	-18.6%
Maladies professionnelles	18	-37.9%
Nombre de salariés	23 021	-5.8%

Détail par risque

	2012	2013	2014	2015	2016
Accidents de travail					
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :	709	692	655	715	765
Nombre de salariés	24 416	23 952	23 494	24 441	23 021
Nombre de nouvelles IP :	44	37	32	40	39
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	36 702	37 464	41 738	44 622	44 477
Indice de fréquence :	29.0	28.9	27.9	29.3	33.2
Accidents de trajet					
Nombre d' Acc. de trajet en 1er régl. :	118	105	106	118	96
Nombre de nouvelles IP :	12	8	8	11	10
Nombre de décès :	0	0	1	0	0
Nombre de journées perdues :	6 641	7 650	9 162	9 170	10 787
Maladies professionnelles					
Nombre de MP en 1er régl. :	39	33	47	29	18
Nombre de nouvelles IP :	16	12	22	16	11
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	5 888	7 549	9 724	10 238	5 985

Accidents du travail

Evolution du nombre et de la fréquence des accidents de travail



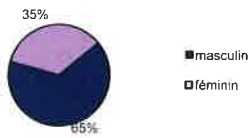
Principales maladies professionnelles

Code tableau	Libellé du tableau	Nb MP	%	Nb 2015
057A	Affections périarticulaires	18	100%	29
001A	plomb	0	0%	0
002A	mercure	0	0%	0
003A	tétrachloréthane	0	0%	0
004A	benzène	0	0%	0
	Autres MP	0	0%	0

NB Suite à l'évolution de la nomenclature des codes risques et des CTN, l'historique a été recalculé sur les nouveaux périmètres des CTN en 2016

Salariés concernés par les accidents du travail

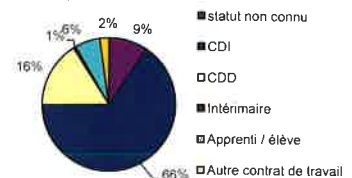
Répartition des accidents de travail par sexe



Répartition des accidents de travail par âge

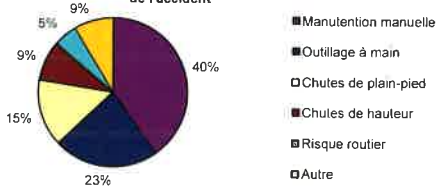


Répartition des AT suivant le statut professionnel de la victime



Circonstances des accidents du travail

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



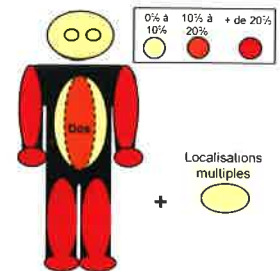
Répartition suivant le risque à l'origine de l'accident (ordre décroissant)

Risque	%
Manutention manuelle	40%
Outillage à main	23%
Chutes de plain-pied	15%
Chutes de hauteur	9%
Risque routier	9%
Autre	5%

Lésions occasionnées par les accidents du travail

Répartition des AT selon le siège des lésions

Tête et cou, y compris yeux	4%
Membres supérieurs, y compris doigts et mains	50%
Torse et organes	2%
Dos	12%
Membres inférieurs	21%
Plusieurs endroits du corps affectés	5%
Inconnue ou non précisée	7%

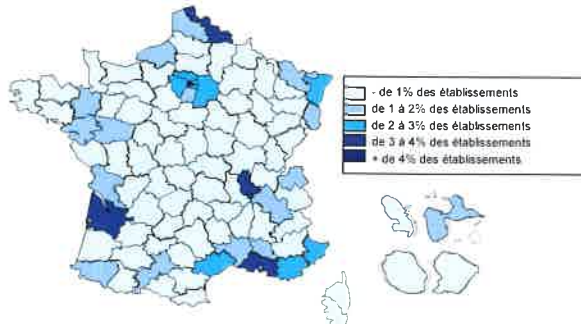


Répartition des AT selon la nature de lésion (ordre décroissant)

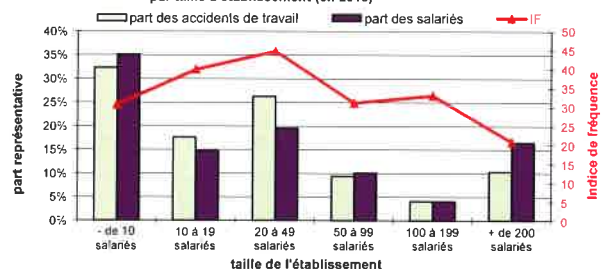
Plaies ouvertes	24%
Traumatismes internes	16%
Entorses et foulures	10%
Chocs traumatiques	8%
Blessures superficielles	8%
Autre	34%

Entreprises concernées

Répartition des établissements de ce code NAF sur le territoire



Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement (en 2016)



Signature et initiales manuscrites.



TRAME DES ENGAGEMENTS DE LA CFBCT

➤ **La profession d'artisan boucher charcutier traiteur 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 (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 pérenniser la diminution des 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 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)*
 - *La prévention des coupures et les 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*
 - *La prévention des risques liés à l'ergonomie du poste de travail*
 - *Travail au froid*
 - *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) Engagement de la CFBCT à diffuser les recommandations de la CNAM qui concernent ses métiers, ainsi qu'à participer aux travaux d'élaboration des recommandations et outils qui les concernent.
- c) 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.

- 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...) et d'outils d'information / sensibilisation (Service SVP, outils pédagogiques...).
- e) Développement, en partenariat avec l'INRS, d'un outil électronique d'évaluation des risques, sur le modèle de celui développé pour le secteur de la restauration traditionnelle (OiRA).
- f) Redynamisation des formations « Gestes et postures » et « Affutage des couteaux » et « Gestes qui sauvent » pour tous les acteurs du métier (salariés, employeurs, apprentis, maîtres d'apprentissage, formateurs des CFA).
- g) Etude, avec la centrale d'achats dédiée aux artisans bouchers charcutiers traiteurs (Centralvia), d'une offre dédiée et adaptée à l'entretien :
- des sols antidérapants (matériels et produits de nettoyage).
 - des outils à main (couteaux, fusils, affûteuses, matériels de stockage / rangement...).

Voir l'appui possible de CARSAT sur ces thématiques.

- h) Etude, avec la centrale d'achats dédiée aux artisans bouchers charcutiers traiteurs (Centralvia), des cahiers des charges des matériels potentiellement dangereux (en s'appuyant sur les recommandations du site agrobat.fr).
- i) Identification et formation d'un responsable sécurité dans un maximum d'entreprises.
- j) Si connaissance d'AT graves ou mortels touchant les jeunes du métier : Analyse et action et communication pour éviter qu'un tel accident ne se reproduise.
- k) 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 (BD Apprentis, Livret Accueil, 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.
 - ✓ Valorisation des formations existantes auprès des jeunes et nouveaux venus (dont la « démarche du couteau qui coupe », « gestes et postures », « les gestes qui sauvent » ...).

2. Animation des entreprises et du réseau pendant la CNO

Création d'un réseau de relais terrain en la personne des 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...).

Information régulière de ces relais, notamment lors des AG nationales et des journées de formation qui leur sont dédiées plusieurs fois par an.

Appui de ces relais par les « commerciaux » de la CFBCT, de l'ENSMV et de Centralvia qui parcourent le territoire et sont en contact permanent avec les entreprises et les syndicats.

Mise à disposition de la CNAM des coordonnées de ce réseau pour les communiquer aux CARSAT (et vice versa), pour favoriser les démarches, échanges et rencontres.

3. Communication

Diffusion large* et auprès de tous les acteurs du métier et ses principaux partenaires** de la CNO et d'une notice technique expliquant le fonctionnement de la CNO.

Synchronisation de cette communication avec les services de la CNAM auprès des CARSAT.

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

- à la CNO,
- au plan de mobilisation « Prévention des risques » de 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).

**newsletters, sites internet, mensuel professionnel..., ainsi que réunions locales, assemblées générales nationales, salons professionnels, formations (hygiène, notamment) ...*

***centres de formation des apprentis, chambres de métiers et de l'artisanat, centres de médecine du travail, partenaires sociaux, fournisseur dédié aux artisans bouchers Centralvia, autres fournisseurs, agences de magasin, réseau des pôles d'innovation ...*





Les engagements de la CNCT sur la nouvelle CNO

1. Politique de prévention de la CNCT

Afin d'aider les entreprises de charcuterie à mettre en place des actions pour évaluer les risques professionnels, les réduire ou les supprimer, la CNCT s'est engagée dans une démarche de prévention collective depuis plusieurs années.

a) Poursuite des actions menées par la CNCT en matière de prévention des risques professionnels

- Conseils et accompagnement des entreprises

Les formations assurées par le Pôle d'Innovation en matière de maîtrise des risques sanitaires comportent toutes une partie dédiée à la prévention des risques professionnels adaptée au métier. Pour la seule année 2017, ce sont plus de deux cents professionnels qui ont été formés dans toute la France.

- Poursuite de l'offre de formation auprès des employeurs et salariés
- Création de nouveaux outils pédagogiques (vidéos, affiches...) destinés à sensibiliser salariés et entreprises de la branche.

La loi de réforme des retraites de 2014 a imposé aux entreprises d'évaluer l'exposition de leurs salariés à la pénibilité au travail. La CNCT a fait appel à un consultant spécialisé (Didacthem) pour établir un diagnostic permettant d'évaluer les seuils d'exposition des salariés de la branche et ainsi sécuriser les informations qui doivent être fournies à la CARSAT. Ce référentiel a été homologué et contient également des mesures de prévention des risques professionnels.

- Diffusion des mesures de prévention des risques professionnels associées au référentiel pénibilité

b) Analyse annuelle et diffusion des données de sinistralité du métier


Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

c) Mise à jour d'outil d'aide à l'évaluation des risques

Le Pôle d'innovation de la Charcuterie a créé 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...)

- Mise à jour et diffusion de ce modèle-type de document unique élaborée pour les charcutiers-traiteurs.

d) Réduction des AT et MP des jeunes en formation

Suite à la mise en place d'ARTVIE SANTE, mutuelle des charcutiers, un programme d'actions de lutte contre les TMS a été lancé en 2013. Ce programme d'actions s'est traduit par une enquête auprès de 15 000 professionnels, suivi d'une brochure de sensibilisation puis d'une campagne de formation « gestes et postures-lutte contre les TMS en charcuterie » dans les CFA à destination des jeunes apprenants du secteur. Ce sont ainsi plus de 72 sessions qui ont été réalisées de janvier à juin 2017. Plus de 51 CFA ont bénéficié de l'opération et 536 élèves ont déjà été sensibilisés.

- Poursuite et développement des actions ciblées mises en place dans le cadre du plan de lutte contre les TMS avec ARTVIE SANTE. Pour pérenniser l'action, les formateurs de CFA seront à leurs tours formés en 2018 sur les gestes et postures afin d'intégrer la prévention du risque TMS dans leurs cours aux apprentis.

Un livret d'accueil pour la prévention des risques professionnels en charcuterie traiteur a été élaboré en 2015 pour sensibiliser les jeunes entrant dans la profession et accompagner les maîtres d'apprentissage dans leurs formations.

- Dans le prolongement de ce livret d'accueil, un guide de recommandations destiné aux employeurs sera élaboré.
- Révision des référentiels de formation (CAP, CQP...) avec les CFA

e) Formation aux bonnes pratiques permettant de maintenir le pouvoir de coupe des couteaux et à leur nettoyage

L'outillage à main reste la première cause des accidents du travail dans la branche.

Maintenir le pouvoir de coupe des couteaux permet :

- De réduire le risque d'accidents : le risque de blessures augmente en forçant avec un couteau qui coupe mal
- De réduire le risque de maladies professionnelles : une répétition des mêmes gestes avec un couteau défectueux augmente le risque d'apparition de douleurs, parfois annonciatrices de TMS



- Formation des formateurs de CFA à l'affilage et à l'affûtage des couteaux (théorique et pratique).
- Intégration d'un module dédié à l'affilage et l'affûtage des couteaux dans la formation à la prévention des risques professionnels

2. Communication

- Diffusion de la CNO et des articles relatifs aux mesures prioritaires dans les médias de la CNCT, notamment dans la revue mensuelle de la CNCT « Charcuterie&Gastronomie ».
- Publication des réalisations exemplaires dans la revue « Charcuterie&Gastronomie ».
- La CNCT s'engage à participer aux travaux d'élaboration des recommandations et outils qui concernent le métier de charcutier-traiteur, ainsi qu'à les diffuser auprès des professionnels.

mer 4 R J n JFG



CONFÉDÉRATION NATIONALE
DES POISSONNIERS - ÉCAILLERS DE FRANCE

Professionnels du Commerce du Poisson, des Coquillages et des Crustacés

POISSONNERIE

1. Politique de Prévention de la Confédération :

- 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.

La Confédération poursuivra les actions de préventions menées depuis plusieurs années en améliorant la communication, via le CFA de branche et les différents centres de formation de la profession, 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.

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 »)
 - La prévention des coupures et les gestes de secours,
 - Le port des équipements de protection individuelle
 - 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.

[Signatures]

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 prévoyances de la branche : APGIS, OCIRP, ADEIS 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...).

Handwritten signatures and initials in blue ink, including 'JFG'.

- 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 », les 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 la Confédération d'une cellule d'information et d'aide au montage des contrats de prévention.

Information régulière de ces relais, notamment lors des AG nationales et des journées de formation qui leur sont dédiées plusieurs fois par an.

Mise à disposition de la CNAM des coordonnées de ce réseau pour les communiquer aux CARSAT (et vice versa), pour favoriser les démarches, échanges et rencontres.

Benchmark auprès des branches « sœurs » et leurs organisations patronales représentatives afin d'identifier les bonnes pratiques : CNBCT « 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 « l'Ancre » ou « Info Conf » 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, notamment du CFA de la Poissonnerie de Rungis, 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,
- 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).

En outre, la CNPEF s'engage à diffuser les recommandations qui concernent la poissonnerie ainsi qu'à participer aux travaux d'élaboration des recommandations et outils relatifs à la profession.

4. Recommandations



Formé par la
Profession



Handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including 'JFG'.

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.

leg f HZ Sm Jn H JFG



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

Union Nationale de la Poissonnerie Française

CNO 2019-2023

1. Politique de Prévention de l'Union Nationale de la Poissonnerie Française :

a. Dans le cadre de la CNO, l'UNPF 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'UNPF poursuivra les actions de préventions menées depuis plusieurs années en améliorant la communication, via le CFA de branche et les différents centres de formation de la profession, 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.

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 »)
 - La prévention des coupures et les gestes de secours,
 - Le port des équipements de protection individuelle
 - La mécanisation des manutentions quand cela est possible et notamment au niveau de la mise en place des étaux, 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 domicile-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 prévoyances de la branche : APGIS, OCIRP, ADEIS 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 », les 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 la Confédération d'une cellule d'information et d'aide au montage des contrats de prévention.

Information régulière de ces relais, notamment lors des AG nationales et des journées de formation qui leur sont dédiées plusieurs fois par an.

Mise à disposition de la CNAM des coordonnées de ce réseau pour les communiquer aux CARSAT (et vice versa), pour favoriser les démarches, échanges et rencontres.

Benchmark auprès des branches « sœurs » et leurs organisations patronales représentatives afin d'identifier les bonnes pratiques : CNBCT « 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, magazine « l'info » édité par l'Union Nationale de la Poissonnerie Française, 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, notamment auprès des CFA dédiés au métier (Boulogne, Lorient, La Rochelle, Rungis, etc.), dès leur formation initiale en apprentissage afin qu'ils puissent à leur niveau diffuser l'information au niveau des entreprises.

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

- La CNO en elle-même,
- 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).



Handwritten signature: J. Guichard

Handwritten signature: JFG

En outre, l'UNPF s'engage à diffuser les recommandations qui concernent la poissonnerie ainsi qu'à participer aux travaux d'élaboration des recommandations et outils relatifs à la profession.

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.



**ENGAGEMENT DU GNI SUR LA CONVENTION NATIONALE D'OBJECTIF
FIXANT UN PROGRAMME D' ACTIONS DE PREVENTION SPECIFIQUE
AUX COMMERCES DE DETAIL DE VIANDES, POISSONS, CHARCUTERIE ARTISANALE Y COMPRIS
TRAITEURS ET TRAITEURS ORGANISATEURS DE RECEPTION**

- ✓ **Le GNI**
- ✓ **Les Traiteurs Organisateurs de Réception (Missions, les Risques recensés, les AT/MP)**
- ✓ **Les Engagements**

[Handwritten signatures and initials]

PRESENTATION DU GNI

Le GNI regroupe les Hôtels, Cafés, Restaurants, Discothèques, **Traiteurs Organiseurs de Réception** qui exploitent en France métropolitaine et dans les départements d'Outre-mer.

Il est régi par la loi du 21 mars 1884.

Son siège est situé au 4, rue Gramont à Paris.

Le GNI est une confédération qui regroupe :

- **Deux syndicats représentatifs au plan national :**
 - Le GNI-SYNHORCAT, syndicat national régi par la loi du 1er juillet 1901 et dont le siège est situé au 4, rue Gramont à Paris.
 - La GNI-FAGIHT, syndicat national régi par la loi du 21 mars 1884 et dont le siège est au 221, avenue de Lyon à Chambéry (Savoie).
- **Une Association de Professionnels des H.C.R.**
 - Le GNI-Conseil des Territoires - CHRDT, association nationale régie par la loi de 1901 et dont le siège est situé au 58 boulevard Gustave Roch à Nantes (Loire Atlantique).

Le GNI a pour mission la représentation et la défense des entreprises qui y adhèrent.

Aussi, le GNI est notamment là pour leur répondre, les informer, les conseiller, et même les défendre, en les accompagnants devant les tribunaux.

Plus concrètement, nous proposons aux professionnels qui nous rejoignent une offre de services de qualité faisant du GNI leur interlocuteur au quotidien :

- pour toutes les questions réglementaires en matière de sécurité, d'accessibilité, d'hygiène, des baux commerciaux ;
- pour leur problème de recrutement, de gestion du personnel ;
- pour toutes les questions relatives au **numérique** ;
- **pour les problématiques sociales ...**

Le GNI privilégie l'anticipation en mettant en place un service d'audit permettant aux établissements de s'assurer qu'ils **connaissent** la réglementation. Pour assurer sa mission il dispose en son siège, et dans ses sièges annexes de Chambéry et Nantes, d'un ensemble de collaborateurs qui portent tous les dossiers nationaux et régionaux. Il regroupe également des syndicats départementaux, qui portent les dossiers qui relèvent de leur département, avec l'appui des élus nationaux, régionaux et départementaux élus aux différents postes stratégiques et responsables des branches.

Le GNI s'appuie donc sur un solide réseau d'élus à travers tout le territoire, assistés d'une équipe de collaboratrices et de collaborateurs experts de notre secteur. Il est essentiel de pouvoir s'appuyer sur des juristes, des experts dans un monde de plus en plus technique, et de pouvoir les contacter directement.

Handwritten signatures and initials:
A stylized signature, possibly "HR", followed by "JN" and "JFG".



Le GNI dispose d'un budget autonome assuré par les cotisations de ses membres et de ses adhérents.

Il est dirigé par :

- Un Bureau Exécutif composé de 9 membres
- Un Conseil d'Administration composé de 33 membres.
- Une Assemblée Confédérale composée de 93 membres.

4 GNI JFG

TRAITEUR ORGANISATEUR DE RECEPTION (TOR)

- A. Le **Traiteur Organisateur de Réception*** est un professionnel qualifié, agréé CE, 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

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).

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.

B. Liste des postes de travail chez le TOR :

➤ Le personnel de production

- La préparation
- 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

JFG

\$ H-Gem J4

LES ENGAGEMENTS DU GNI EN FAVEUR DE LA CONVENTION NATIONALE D'OBJECTIF

PLAN DE MOBILISATION SUR LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS LE GNI S'ENGAGE A TRAVERS LA CNO A FAIRE DIMINUER LES AT ET MP DANS LES ENTREPRISES TOR

POLITIQUE DE PREVENTION DU GNI ET COMMUNICATION

1. Politique de prévention du GNI

Le GNI se mobilise depuis plusieurs années dans la prévention des risques professionnels auprès des Professionnels, 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, une importante campagne de communication digitale sera effectuée ainsi que la création d'une Commission Santé Sécurité au Travail et Pénibilité pour assurer le suivi et le bon fonctionnement de la CNO auprès de nos professionnels.

a) Des Actions seront menées par le GNI 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 GNI, 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, trancheuses
- 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 musculo-squelettiques
- Le renforcement de l'accueil des jeunes et des nouveaux dans l'entreprise

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

[Handwritten signatures and initials]

Mise en place depuis 2016 d'une Commission Santé Sécurité au Travail et Pénibilité au sein du GNI, objectifs :

- Informer les professionnels adhérents du GNI et les actions de la profession sur les CNO
- Remonter des informations lors de la survenue d'accidents graves
- Aider les demandes de contrat de prévention

Des actions sont menées et gérées par la Commission Santé Sécurité au Travail et Pénibilité du GNI en matière de prévention des risques professionnels avec les objectifs suivants :

- La promotion d'une politique de prévention pérenne, propre à chaque entreprises et établissements visés par les CNO.
- 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.
- La promotion des actions innovantes ou exemplaires de prévention susceptibles d'être mises en œuvre par les entreprises

c) Intégration de la santé/sécurité au travail dans le Développement Durable

- Participation des membres de la Commission Santé Sécurité au Travail et Pénibilité à la Commission du Développement durable GNI (3 commissions/an) : sensibilisation, mise en place de process....

d) Mise à disposition d'outils d'aide à l'évaluation des risques :

- Mise à jour de la trame document unique de prévention des risques professionnels pour les TOR
- Intervention chez les TOR du référent Santé Sécurité au Travail ASFOREST (Organisme Conseil et formation du GNI- Synhorcat) pour mettre en place le document unique et gérer sa réactualisation annuelle...

e) Analyse par la Commission Santé Sécurité au Travail et Pénibilité du GNI des AT graves ou mortels et des MP (TMS, CMR) ayant donné lieu à une IP (Incapacité Permanente) ou ayant entraîné un décès

- Organisation de la remontée des informations des adhérents et analyse de ces informations
- Développement d'actions de prévention ciblées
- Adaptation du programme de formation proposé aux entreprises
- Promotion d'outils spécifiques de prévention
- Organisation de travaux avec les équipementiers, constructeurs, fournisseurs
- Élaboration de recommandation professionnelle

f) Politique de formation et d'intégration des nouveaux

- Elaboration et diffusion d'outils d'accueil des nouveaux



- Organisation de la remontée des informations et des analyses ATMP des apprentis avec les centres de formation
- Révision des programmes de formation avec les centres de formation, élaboration d'outils de sensibilisation des apprentis. Faire intervenir les experts du réseau Assurance Maladie dans les CFA.
- Élaboration d'une grille de qualification des entreprises accueillant des apprentis.
- Élaboration de formations adaptées pour les maîtres d'apprentissage : Permis de Former, Hygiène, Geste et Posture, Premiers secours, Risques psycho sociaux,

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 GNI
- Des Forums Social Emploi Formation Semestriels GNI
- Des Commissions mensuelles TOR GNI

3. Communication

Diffusion de la CNO :

- Création de campagnes de sensibilisation via la presse professionnelle (L'hôtellerie et l'Industrie hôtelière...)
- **Elaboration d'une brochure** attractive et accessible pour les professionnels TOR pour expliquer l'utilité d'un CNO - diffusion sur la newsletter, mailing et sur le site du GNI ainsi que sur les sites et les newsletters de la FAGIHT, du SYNHORCAT et du CONSEIL des TERRITOIRES
- **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 GNI 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.

+ Jh M JFG Gh



UMIH UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

CTN D – CNAM – 30 octobre 2018

Engagements de l'UMIH sur la Convention nationale d'objectifs des commerces de détail de viandes, poissons, charcuteries artisanales y compris traiteurs et traiteurs organisateurs de réception

Objectif : Présentation des engagements de l'UMIH pour être signataire d'une nouvelle CNO des commerces de détail de viande, poissons, charcuteries artisanales incluant les Traiteurs organisateurs de réceptions (TOR) dans son champ d'application.

Présentation de l'UMIH

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est la première organisation patronale du secteur des cafés, hôtels, restaurants, traiteurs organisateurs de réceptions et monde de la nuit, fédérant 72% des professionnels syndiqués indépendants sur toute la France. L'UMIH a développé une section TOR (Traiteurs Organisateurs de Réceptions) au sein de sa branche UMIH Restauration.

La principale mission de l'UMIH est d'informer et d'accompagner ses adhérents pour le développement de leur activité. Les équipes de l'UMIH sont réparties dans plus de 100 bureaux départementaux et sont en mesure de conseiller les établissements adhérents sur des questions juridiques, sociales, fiscales, de formation, de développement durable, etc.

L'UMIH, c'est également :

- 4 branches professionnelles
 - ✓ UMIH Cafés, Brasseries et Établissements de nuit
 - ✓ UMIH Hôtellerie française
 - ✓ UMIH Restauration comprenant une section TOR
 - ✓ UMIH saisonniers
- 4 syndicats associés
 - ✓ GNC – groupement national des chaînes
 - ✓ SNRPO – syndicat national de la restauration publique organisée
 - ✓ SNRTC – Syndicat national de la restauration thématique et commerciale
 - ✓ CSLMF – Chambre Syndicale des Lieux Musicaux et Festifs
- 3 structures interdépartementales
 - ✓ UMIH Prestige
 - ✓ SNEG – syndicat national des entreprises gaies
 - ✓ UMIH Bowling

Suivez-nous sur www.umiha.fr



LinkedIn

Handwritten signatures and initials: JRG, JFG

Historique des actions de l'UMIH sur la prévention des risques

D'une part, l'UMIH a toujours accompagné ses différentes branches dans leurs démarches de qualité et de professionnalisme qui visent à améliorer la compétence des professionnels, la sécurité du personnel et des consommateurs.

D'autre part, le taux de cotisation des accidents du travail découlant du coût de ces accidents, l'UMIH souhaite qu'un effort collectif de prévention soit réalisé, ce qui pourrait engendrer une économie importante sur les sommes versées par la profession.

Aussi, l'UMIH a engagé un partenariat avec la CNAM depuis 2001 afin d'améliorer la prévention des risques professionnels dans le secteur des CHR et de diminuer les ATMP (accidents du travail et maladies professionnelles).

Une première CNO a donc été signée en 2001, puis une seconde en 2007.

La CNAM a également été partenaire de l'UMIH en 2003 et 2004 sur un projet européen porté par l'UMIH et financé par l'Agence européenne de sécurité et santé au travail. Ce projet avait pour objectif de développer la formation des chefs d'entreprise sur la prévention des risques professionnels dans notre secteur.

L'UMIH communique régulièrement sur ce sujet. Des ateliers ont également été organisés lors des assemblées générales, conseils d'administration, salons professionnels, congrès, etc.

En 2015, l'UMIH a signé une nouvelle CNO avec la CNAM pour le code risque 553AB. Cependant, les Traiteurs Organismes de Réception ne rentrent pas souvent dans ce code risque. C'est la raison pour laquelle, notre démarche visait en 2016 à promouvoir la CNO des commerces de détail de viandes, poissons, charcuteries artisanales y compris traiteurs pour que nos adhérents Traiteurs Organismes de Réceptions puissent également bénéficier de contrats de prévention. Nous souhaitons aujourd'hui poursuivre et développer davantage cette démarche auprès de nos adhérents.

Engagements de l'UMIH pour la nouvelle CNO Viandes-Poissons-Charcuteries-Traiteurs

1. Politique de prévention de l'UMIH

POLITIQUE GENERALE

- ✓ 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.

FORMATION

L'UMIH est consciente que les AT surviennent principalement chez les jeunes ainsi que chez ceux qui ont peu d'ancienneté dans l'entreprise (indépendamment de l'âge). Il est donc nécessaire de mettre l'accent sur la prévention pour cette catégorie de salariés.

L'UMIH travaille conjointement avec un réseau de CFA partenaires (environ 150) afin de mutualiser les pratiques innovantes et augmenter le niveau de compétences des jeunes.

Par ailleurs, dans le cadre de sa politique pour le développement de la formation et de l'emploi dans la branche CHR, les partenaires sociaux ont souhaité renforcer la qualité de l'accueil et de l'accompagnement dans l'alternance en créant le permis de former. Cette obligation, qui incombe aux tuteurs et maîtres d'apprentissage, est composée d'une formation initiale et d'une formation « mise à jour ». Le cahier des charges du permis de former comprend notamment au sein de l'un des modules une partie consacrée à « l'hygiène et la sécurité » dans lequel la prévention des risques est développée.

2. Animation des entreprises pendant la CNO

INFOS

L'UMIH informe ses adhérents grâce à des circulaires d'informations (plus d'une centaine chaque année).

L'UMIH organise chaque année un congrès national lors duquel les sujets d'actualité sont traités. De même, les syndicats départementaux organisent leurs assemblées générales à destination de leurs adhérents.

- ✓ 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.

3. Communication

COMMUNICATION

L'UMIH s'est dotée de nombreux outils de communication :

- ✓ site Internet : www.umih.fr
- ✓ newsletter : UMIH News
- ✓ magazine : NOUS CHRD
- ✓ twitter : @UMIH_France
- ✓ Facebook : UMIH.France
- ✓ LinkedIn : UMIH

- ✓ 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.