

AGROALIMENTAIRE



Agroalimentaire

Intégrer la prévention dans les différents métiers

Après le BTP et les métiers du bois, les industries agroalimentaires sont l'un des secteurs d'activités occasionnant le plus d'accidents du travail et de maladies professionnelles. Les activités les plus à risque se trouvent dans la filière viande (notamment l'abattage, la découpe de bœuf), le commerce de gros de viande ou de poisson, ou à la fabrication industrielle du pain.

Premier secteur industriel de France avec près 500 000 salariés, l'agroalimentaire comprend les industries du poisson, de la viande, des boissons, des plats préparés, des produits laitiers, des fruits et des légumes, du sucre, des pâtes, des huiles... La filière comporte des grands groupes comme des entreprises artisanales.

Spécificités du secteur agroalimentaire

- Les **manutentions manuelles** répétitives, les ports de charges et les postures de travail contraignantes restent très fréquents malgré l'automatisation, ce qui peut participer à l'apparition de **troubles musculosquelettiques** et entraîner des accidents du travail. Les TMS peuvent également être favorisés par le travail au froid et le stress. 25 % des TMS reconnus comme maladies professionnelles concerne le secteur.
- Les déchets gras liquides et des sols humides ou mal entretenus peuvent provoquer des **chutes de plain-pied** (première cause d'accident).
- Pour assurer la sécurité sanitaire des produits, les équipements de travail et l'aménagement des locaux doivent être choisis pour être facilement nettoyables, adaptés à un contact alimentaire et compatibles avec des ambiances humides voire corrosives.
- Le **travail au froid** peut créer des inconforts et favoriser des accidents du travail (perte de dextérité...).

Logique générale de prévention

L'**évaluation des risques** doit permettre d'identifier les risques propres à l'entreprise depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison des produits finis en passant par le nettoyage et la maintenance. Les mesures de prévention adaptées sont intégrées, si possible, dès la conception des lieux et situations de travail. La priorité est donnée aux équipements de protection collective.

Exemples de mesures de prévention dans l'agroalimentaire

- **Chutes de plain-pied** et glissades : poser des revêtements de sols adaptés (antidérapants et facilement nettoyables), organiser les circulations, fournir aux salariés des chaussures antidérapantes
- Risques liés aux **manutentions manuelles** : s'équiper d'aides à la manutention (chariots, transpalettes, convoyeurs...), les entretenir, former le personnel à leur utilisation, limiter le poids des charges
- Risques liés aux **équipements de travail** : faire un cahier des charges détaillé avant tout achat de machines, vérifier leur conformité à la réception, assurer leur maintien en conformité...

Une attention particulière doit être portée sur l'aménagement des lieux et des postes de travail, l'accueil des nouveaux embauchés, des intérimaires et des entreprises extérieures.