

COMMERCE ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ



Les commerces alimentaires de proximité doivent s'adapter aux nouveaux modes de consommation (concurrence des grands groupes, livraisons à domicile). Pour relever ces enjeux, la motivation des chefs d'entreprise et des salariés est primordiale. Elle passe par de bonnes conditions de travail et de sécurité. Pour cela, il existe des solutions simples et peu coûteuses.

Le vrai coût des risques professionnels

Les supérettes et petits commerces alimentaires de proximité (épiceries, fromageries, caves à vin, primeurs, etc.) sont exposés à de nombreux risques, qui tiennent aussi bien à la nature de l'activité (franchise, commerce indépendant, horaires, types de services et produits...) qu'au parcours individuel des chefs d'entreprise et des salariés (formation, expérience...).

Ces risques professionnels représentent un **coût humain et financier important**. C'est pourquoi il est essentiel de mettre en place une **démarche de prévention** des accidents du travail et des maladies professionnelles.

Cela participe également à :

- renforcer l'attractivité des postes ;
- réduire l'absentéisme ;
- fidéliser le personnel et la clientèle, avec un effet positif sur l'image du commerce ;
- améliorer la qualité des services.

Accidents et maladies professionnelles : des causes variées

Pris par le temps et les priorités du quotidien (mise en rayon, vente, gestion des fournisseurs, inventaires, etc.), les gérants et collaborateurs des commerces alimentaires de proximité peuvent sous-estimer de nombreux risques, parmi lesquels :

- la **manutention et les postures contraignantes**, parfois au sein d'espaces mal adaptés (en restant debout, en piétinant, en manipulant des bacs en hauteur ou des palettes...) ;
- le **port de charges lourdes** lors du déchargement des marchandises et de la mise en rayon ;
- les **chutes** liées aux sols encombrés ou aux locaux encombrés ;
- l'utilisation d'**outils coupants** pour ouvrir les cartons ou découper les marchandises ;
- la relation à la clientèle est parfois difficile (vols, agressions, **stress**).

Des solutions pour prévenir les accidents du travail et les maladies professionnelles

La prévention des risques professionnels et des accidents dans une épicerie ou tout autre commerce alimentaire de proximité implique la mise en œuvre d'une démarche globale mais accessible.

Agir de manière simple et rapide contre les principaux risques professionnels

Les actions de prévention ne sont pas forcément coûteuses. Elles permettent en outre un gain d'efficacité.

Pour agir contre les principaux risques, pensez à :

- choisir des équipements et matériels adaptés, permettant de prévenir les troubles musculosquelettiques (TMS) ;
- réduire les risques de chutes ;
- limiter les risques de **coupures** ;
- protéger les salariés contre le stress et les agressions.

Par ailleurs, vous pouvez utiliser l'outil « Agir suite à un accident », qui s'adresse aux entreprises de moins de 50 salariés. Il permet au chef d'entreprise de :

- sélectionner les causes de l'accident ;
- identifier les mesures à mettre en place ;
- bénéficier d'un plan d'actions.

Protéger les nouveaux arrivants

Découvrez et utilisez le cahier de l'accueillant pour protéger efficacement vos nouveaux collaborateurs des risques professionnels. Méconnaissance de leur environnement de travail, des dangers liés à l'activité, les nouveaux embauchés (intérimaires, apprentis, stagiaires) sont ainsi plus vulnérables. Pour mieux les accompagner, vous pouvez désigner une personne expérimentée et volontaire au sein de votre équipe. Elle pourra s'appuyer sur ce guide pour connaître la marche à suivre.

Prévenir les risques psychosociaux (dépressions, stress, burn out...)

Vos salariés, ayant une activité de bureau, sont aussi concernés par la prévention des risques professionnels. Retrouvez l'ensemble des solutions de prévention dans la fiche technique "travail de bureau".