



CGAD
Artisans
Pâtisiers

Postures pénibles, gestes répétitifs
PREVENIR ET PROTEGER

Vieillir en bonne santé c'est mieux !


Artisan Pâtissier
de France


Les Maitres de l'Assouplissement
Membre fondateur UPA
Île de France


aract
Île-de-France



Chambre Professionnelle
des Artisans Boulangers-Pâtisiers
de Paris, Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis et Val-de-Marne

Les principes de prévention de la pénibilité



LES FACTEURS DE RISQUES

Depuis 2010 vous avez l'obligation de prévenir la pénibilité dans vos magasins

Qu'est ce que la pénibilité ? Elle englobe les facteurs de risques qui peuvent nuire à la santé de vos salariés (et à la vôtre). La loi a défini 10 facteurs principaux à évaluer pour tenter de réduire leurs effets. Certains vous concernent plus particulièrement : le travail de nuit, l'émission de poussières de farine, le port de charge, les postures pénibles, les gestes répétitifs....



POSTURES PÉNIBLES

Quand se produisent-elles ? Par exemple quand les vendeuses en boutique lèvent les bras à hauteur des épaules pour saisir le pain sur les étagères. Quand dans l'atelier, les employés tournent la pâte, le buste penché en avant, courbent le dos sur le plan de travail, font de fréquentes allers et venues...



GESTES RÉPÉTITIFS

Comment les caractériser ? Ils se produisent dans les activités telles que la prise et le pesage des pâtons, la découpe, le façonnage de la pâte, la fabrication de la crème pâtissière... A la longue, ces gestes pèsent sur les parties du corps qui sont sollicitées constamment.



L'ÉVALUATION ET LA PRÉVENTION

Pour évaluer les risques auxquels sont soumis vos salariés, vous pourrez vous appuyer sur les référentiels établis par votre branche professionnelle. Ces référentiels vous permettront de déclarer chaque année à la Caisse nationale d'assurance vieillesse les salariés exposés à un ou plusieurs risques, dans le cadre du compte pénibilité. C'est la CNAV qui se chargera de calculer et transmettre au salarié le nombre de points acquis.

Ce que vous pouvez faire

Au delà des obligations légales, en prenant un certain nombre de mesures, vous pouvez restreindre la durée ou l'intensité de l'exposition, voire réduire le facteur de risque lui-même. Notamment dans le domaine des postures pénibles et gestes répétitifs. La bonne nouvelle c'est que souvent, ces mesures permettent aussi d'accroître la productivité par une meilleure organisation du travail.

VOUS AVEZ :



UN PROJET D'INVESTISSEMENT

Les machines (bâton, repose pâton, pasteurisateur, laminoir...) ont un coût mais améliorent la productivité. Elles réduisent les risques liés aux postures pénibles et gestes répétitifs tels que : tourner la pâte penché en avant, se baisser pour porter les pâtons, rouler la pâte des dizaines de fois. Vous pouvez choisir aussi des cuves avec des poignées qui permettent de porter à deux et prévoir des échelles sur lesquelles placer les plaques avec les gateaux.



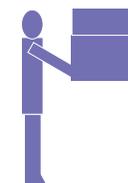
UN PROJET DE RECRUTEMENT

Pensez à sensibiliser vos nouveaux salariés à la prévention : prévoyez une formation « gestes et postures » par exemple en plus de la formation classique à l'hygiène et sécurité. Cette sensibilisation est un bon moyen de limiter l'absentéisme lié aux problèmes de santé mais aussi de rendre votre métier plus attractif. Et vous aiderez vos jeunes salariés à rester en forme.



UN PROJET D'ORGANISATION

Prévoyez un mode de travail souple qui permette de faire des pauses quand les salariés en ont besoin, du moment qu'elles sont compatibles avec le travail. Un bon climat de travail est bénéfique pour la santé, car il évite les tensions. Or le plus souvent les tensions psychologiques aggravent les tensions musculaires. Dialoguez avec les salariés : ils ont des idées sur de bonne façon de faire et de s'organiser car ils connaissent leur travail.



UN PROJET D'AMÉNAGEMENT OU D'ACHAT

Si vous le pouvez, aménagez des locaux de plein pieds : les livreurs n'auront pas de marche à descendre, la marchandise sera mise en place plus facilement au magasin. Pensez aussi à ces aménagements tous simples tels que des points d'eau à plusieurs endroits pour limiter les allers et venues, ou le positionnement à bonne hauteur des plans de travail dans le laboratoire pour éviter les postures pénibles.



BESOIN D'ÊTRE ACCOMPAGNÉ

Pour connaître les différentes aides dont vous pouvez bénéficier et/ou être accompagné, prenez contact avec votre branche professionnelle, avec le médecin du travail, avec la Cramif, avec l'Aract Ile de France. Par exemple, l'Anact peut vous aider financièrement via le Fact (Fonds d'aide à l'amélioration des conditions de travail qui finance des prestations de conseil).

Pour aller plus loin

RESSOURCES

- « Postures pénibles, gestes répétitifs, Prévenir et protéger », l'exemple d'une boulangerie : téléchargez la vidéo sur la chaîne Youtube de l'Aract IDF ou sur le site internet de l'Aract IDF www.aractidf.org
- Les seuils d'exposition des dix facteurs de risques sur www.legifrance.gouv.fr
- Le compte pénibilité sur www.preventionpenibilite.fr
- Le FACT sur www.anact.fr

CÔTÉ WEB

- www.cgad.fr
- www.patisserie-artisanale.com
- www.boulangerie.org
- www.aractidf.org

Plaquette réalisée par l'Aract IDF en partenariat avec la CGAD, les boulangers, les pâtisseries. Juin 2015.



île de France

