



Lédito

En 2018, la Carsat Bretagne a lancé une nouvelle distinction : « Inn Situ, Concevoir pour prévenir ». Cette distinction valorise les entreprises engagées dans la prévention des accidents et des maladies professionnelles. Ces récompenses visent à faire connaître des aménagements de situations de travail réussis, des innovations ou évolutions technologiques en matière de prévention, transférables à d'autres entreprises. Cinq entreprises de l'agro-alimentaire ont reçu cette distinction des mains des membres de la nouvelle Commission régionale des accidents de travail et maladies professionnelles (CRAT/MP) au Cfa 2018. Retour sur cet événement dans cette newsletter.

Parallèlement et dans l'attente de la signature de la nouvelle Cog AT/MP 2018-2022, notre feuille de route reste dans la continuité. Elle est axée sur la conception des lieux et des situations de travail, la prévention des chutes, le risque chimique et les TMS. Ces thématiques de fond seront reprises par la Carsat et ses partenaires au salon SAFEXPO en septembre 2018.

L'approche partenariale en région, développée au sein du CROCT, se poursuit. La brochure qui vient de paraître « Attention toitures fragiles ! » en est l'illustration.

La prévention sur les postes de dosage doit être d'avantage prise en compte dans le secteur de la nutrition animale particulièrement prégnant en Bretagne. La DRP souhaite sensibiliser les entreprises sur les risques liés à cette activité.

La nouvelle commission réclamation compte personnel de prévention CRC2P, s'est mise place en début d'année. Elle nous est présentée ici, tout comme la suppression du taux bureau, annoncée au 1^{er} janvier 2020. Ces sujets variés sont très intéressants et ils font la richesse de nos échanges au sein de nos instances CTR et CRAT/MP.

Bonne lecture !

Eric Balcon
Président de la CRAT-MP.



Retour sur le vif

« Inn Situ - Concevoir pour prévenir » : une distinction

Concevoir ou réaménager un atelier ou une ligne de production, des situations de travail, des équipements de travail ou encore repenser l'organisation et le management requiert une approche projet et nécessite parfois des appuis externes.

Un projet réussi, répondant aux attentes et besoins de l'entreprise permet de gagner en performance.

[Lire l'article](#)

Informations pratiques

- ▶ **Compte AT-MP, un outil d'information à votre disposition** [En savoir plus](#)
- ▶ **Nouveau ! Le taux bureau devient le taux FSNA (Fonction Support de Nature Administrative)** [En savoir plus](#)

L'actu

- ▶ **SAFEXPO, le salon de la prévention et de la sécurité des personnes et biens les 27 et 28 septembre 2018 à Brest**

La Carsat Bretagne est partenaire de ce nouveau salon professionnel. Il sera le point de rencontre de tous les acteurs de la prévention et de la sécurité au travail.

[Lire l'article](#)

- ▶ **Attention, toitures fragiles !**

La Carsat Bretagne dans le cadre du PRST 2016-2020, associée à une commission composée de la Direccte, l'OPPBTP, la MSA, la CNRACL et l'AFCO, a souhaité une sensibilisation sur les risques dus aux toitures fragiles.

[Lire l'article](#)

- ▶ **Nutrition animale, pensez au poste de dosage !**

Avec près de 8,1 millions de tonnes d'aliments industriels fabriqués pour les animaux, la Bretagne assure près de 40 % des volumes nationaux en 2015. C'est pourquoi, la Carsat Bretagne a souhaité sensibiliser les entreprises du secteur de la nutrition animale aux risques induits par cette activité.

[Lire l'article](#)

- ▶ **La nouvelle Commission de recours pour la pénibilité et sa composition**

Tout employeur a l'obligation de prévenir ou de limiter l'impact de la pénibilité au travail sur la santé de ses salariés. Il appartient donc à l'entreprise d'identifier les postes de travail et les salariés concernés par l'exposition à un facteur de risque.

[Lire l'article](#)

SAFEXPO, le salon de la prévention et de la sécurité des personnes et biens les 27 et 28 septembre 2018 à Brest



La Carsat Bretagne est partenaire de ce nouveau salon professionnel. Il sera le point de rencontre de tous les acteurs de la prévention et de la sécurité au travail.

Lors de votre visite de SAFEXPO, quatre pôles d'exposition vous permettront de découvrir des professionnels sur les thématiques :



Santé et
Prévention des
Risques



Bien-être et
Qualité de vie
au travail



Sûreté et
Sécurité des
Biens



Environnement

➔ **Nombres d'exposants : plus de 100**

La Carsat Bretagne, accompagnée de l'INRS et de la Cpm du Finistère, vous accueillera sur son stand et lors de conférences ou d'ateliers sur les sujets suivants :

- Travail en hauteur
- Conception des Lieux et Situations de Travail
- Risque chimique
- Troubles MusculoSquelettiques
- Accidents du travail-Maladies professionnelles : de la réparation à la tarification

Vous pouvez dès maintenant [vous inscrire en ligne](#).

Attention, toitures fragiles !

La Carsat Bretagne dans le cadre du PRST 2016-2020, associée à une commission composée de la Direccte, l'OPPBTP, la MSA, la CNRACL et l'AFCCO, a souhaité une sensibilisation sur les risques dus aux toitures fragiles.

En effet, on recense plus de 100 cas de chutes de hauteur par an en Bretagne dont trois mortelles. Ces accidents touchent les professionnels qui interviennent lors de la construction, l'entretien et la maintenance des bâtiments.



Le panel des intervenants est très large : il va du charpentier en passant par le couvreur, le peintre, l'électricien, le maçon...

Plus étonnant, les pompiers et les poseurs d'antennes et même des enfants qui récupèrent leur ballon sur les toits, font partie des personnes concernées par ces risques de chutes.

La moitié des accidents surviennent lors d'une intervention de moins

d'une journée et 1 sur 6 dans la première demi-heure.

Ces chiffres cachent une réalité bien plus sinistre puisque ne sont pas recensés les particuliers intervenants personnellement dans le domaine privé.

La brochure, produite à l'issue des travaux de la commission, a pour objectif de sensibiliser tous les acteurs : le Maître d'ouvrage (MOA), les Maîtres d'œuvre (MOE) lors de la conception de l'ouvrage et de la passation des marchés de travaux, les chefs d'entreprises pour la préparation des chantiers et les opérateurs lors de l'exécution des travaux.

Elle est composée de plusieurs fiches destinées à ces différents intervenants. L'objectif : éviter les risques, évaluer ceux qui ne peuvent être évités et remplacer ce qui est dangereux par ce qui l'est moins.



David Chetaneau,
Membre salarié CTR 2

« Le Code du Travail indique que : « L'employeur doit prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs. » Pour cela, il met en œuvre toutes les mesures justifiées sur le fondement des principes généraux de prévention. Le salarié, quant à lui, peut aussi se retirer d'une situation qu'il considère comme dangereuse pour sa santé par son droit de retrait : « Le travailleur alerte immédiatement l'employeur de toute situation de travail dont il a un motif raisonnable de penser qu'elle présente un danger grave et imminent pour sa vie ou sa santé ainsi que de toute défectuosité qu'il constate dans les systèmes de protection.

L'employeur ne peut demander au travailleur qui a fait usage de son droit de retrait de reprendre son activité dans une situation de travail où persiste un danger grave et imminent résultant notamment d'une défectuosité du système de protection. »

(Pour en savoir plus : Code du travail L4121-1, L 4121-2, L4131-1) »

La nouvelle Commission de recours pour la pénibilité et sa composition

Tout employeur a l'obligation de prévenir ou de limiter l'impact de la pénibilité au travail sur la santé de ses salariés. Il appartient donc à l'entreprise d'identifier les postes de travail et les salariés concernés par l'exposition à un facteur de risque. L'ordonnance Macron n°2017-1389 du 22 septembre 2017 modifie ce dispositif de pénibilité et le transforme en C2P.

Le Compte Professionnel de Prévention (C2P)

Le nouveau Compte Professionnel de Prévention ne comporte plus que 6 facteurs de risques, au lieu de 10 auparavant. En effet, la manutention manuelle de charges, les postures pénibles, les vibrations mécaniques et les agents chimiques dangereux ne sont plus pris en compte depuis le 1er octobre 2017.

Autrement dit, pour ces 4 facteurs, les employeurs doivent mesurer l'exposition de leurs salariés uniquement sur les 3 premiers trimestres de l'année 2017.

Les 6 facteurs de risques conservés dans le compte professionnel de prévention sont donc les activités exercées en milieu hyperbare, les températures extrêmes, le bruit, le travail de nuit, le travail en équipes successives alternantes et le travail répétitif caractérisé par la réalisation de travaux impliquant l'exécution de mouvements répétés, sollicitant tout ou partie du membre supérieur, à une fréquence élevée et sous cadence contrainte.

À noter que pour les expositions aux facteurs de risques professionnels au titre des années 2015 à 2017, demeurent applicables dans leur rédaction antérieure.

La Commission Réclamation Compte Professionnel de Prévention (CRC2P)

C'est une nouvelle instance paritaire créée dans le cadre de la mise en place du Compte Professionnel Prévention, initialement dénommée Commission des Réclamations Compte Pénibilité (CRCP). Cette commission intervient en phase précontentieuse dans la gestion des réclamations.

Elle fait suite à la modification du Compte Personnel de Prévention de la Pénibilité (C3P), dont la gestion était initialement confiée à la Cnav et confié à compter du 1er janvier 2018 à la Cnam et à son réseau de la branche accidents du travail et maladies professionnelles.

La composition de la commission est définie par l'article R. 4163-37 (ancien article R. 416229) du code du travail, elle comprend :

- Deux membres choisis par les représentants, titulaires ou suppléants, des salariés au conseil d'administration de la caisse, en leur sein ou au sein des comités techniques (CTR)
- Deux membres choisis, par les représentants, titulaires ou suppléants, des employeurs au conseil d'administration de la caisse, en leur sein ou au sein des comités techniques (CTR)
- Dans les mêmes conditions, sont désignés un nombre équivalent de suppléants.

Rôle de la Commission

La CRC2P est, dans un premier temps, programmée tous les mois. Cette fréquence pourra être modifiée en fonction du volume de réclamations à traiter.

Les motifs de réclamation peuvent être les suivants :

- Désaccord sur l'exposition (absence de déclaration de l'employeur alors que le salarié s'estime exposé) ;
- Désaccord sur le(s) facteur(s) déclaré(s) ;
- Désaccord sur la période d'exposition déclarée.

Le salarié peut effectuer une réclamation dans un délai de deux ans suivant la période d'exposition concernée.

Sur la base de ce dossier, à la suite de la présentation du conseiller-enquêteur (ou de son manager) et des débats entre les membres de la commission, cette dernière doit émettre un avis motivé concernant l'exposition effective du salarié au(x) facteur(s) de risques concerné(s).

À la suite du passage en commission, le secrétariat de la CRC2P envoie le dossier et l'avis motivé (fondé sur un motif réel et sérieux) de la commission au directeur de la caisse pour décision.

L'avis est ensuite adressé au salarié et à l'entreprise concernée pour exécution.



Patrick Dulorier,
vice-président de la Carsat Bretagne

Nutrition animale, pensez au poste de dosage !

Avec près de 8,1 millions de tonnes d'aliments industriels fabriqués pour les animaux, la Bretagne assure près de 40 % des volumes nationaux en 2015. C'est pourquoi, la Carsat Bretagne a souhaité sensibiliser les entreprises du secteur de la nutrition animale aux risques induits par cette activité.

Les entreprises du secteur de la nutrition animale sont regroupées au sein de trois activités :

- Fabrication d'aliments pour animaux de ferme ;
- Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie ;
- Commerce de gros de céréales et d'aliments pour le bétail.

Les investissements de ces industriels visent essentiellement à renforcer la productivité des sites, la sécurité sanitaire et la traçabilité des produits. En effet, la production évolue plutôt vers une diminution des volumes au profit de l'augmentation de la diversité des préparations "produits à la carte". Les entreprises accompagnent les éleveurs dans l'évolution de leur exploitation et développent des fabrications à forte valeur ajoutée (prémix, etc.).

La forte progression des petites recettes implique un dosage manuel et l'augmentation des charges manutentionnées.

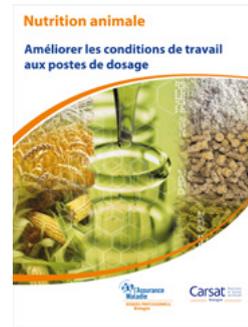
L'analyse complète de l'activité met en évidence :

- ➔ la manutention manuelle, lors du dosage, pendant la prise et la dépose des sacs au sol ou sur palettes...

- ➔ les déplacements
- ➔ les risques chimiques
- ➔ les risques d'incendie et d'explosion liés à la formation de zones ATEX
- ➔ les risques liés au bruit
- ➔ les contraintes temporelles
- ➔ l'éclairage insuffisant

Pour illustrer cette problématique, deux documents (une plaquette de sensibilisation et un document technique) proposent plusieurs axes d'amélioration :

- Le process (ordonnancement, caractéristiques des équipements, des produits...)
- La conception et l'implantation de la situation dans l'environnement de travail
- Le fonctionnement



Retour sur le vif

« Inn Situ - Concevoir pour prévenir » : une distinction



Concevoir ou réaménager un atelier pour une ligne de production, des situations de travail, des équipements de travail ou encore repenser l'organisation et le management requiert une approche projet et nécessite parfois des appuis externes. Un projet réussi, répondant aux attentes et besoins de l'entreprise permet de gagner en performance.

Pour réussir le projet, la démarche doit être participative et pluridisciplinaire (chef d'entreprise, salariés, maître d'œuvre, coordonnateur, médecin du travail, préventeurs). La création d'un groupe projet pour identifier et comprendre le travail réel et futur, enrichir les attendus du projet, effectuer une analyse permettra d'orienter les choix.

Sans perdre de vue les objectifs initiaux, cette démarche itérative, s'autorise à revenir sur des choix antérieurs. Enfin, elle apporte une vision globale qui permet à chaque étape de concilier le respect du budget et des délais, la santé et sécurité des salariés, la productivité, les performances et l'environnement de travail.

La première phase consiste à réaliser une analyse exhaustive de l'existant et de l'activité de travail afin d'envisager les futurs changements techniques et organisationnels.

Ce temps de préparation est un investissement nécessaire, déterminant pour répondre aux objectifs de qualité et de productivité fixés par l'employeur. Mais pour les atteindre, il est indispensable d'y intégrer le critère de la sécurité et la santé au travail.

Ainsi, le travail réel, son intensité (rythmes et cadences) et l'organisation doivent également être intégrés dans le projet de conception ou de réaménagement de la situation de travail.

En 2018, la Carsat Bretagne lance une nouvelle distinction : « Inn Situ, Concevoir pour prévenir ». Cette distinction valorise

les entreprises engagées dans la prévention des accidents et des maladies professionnelles. Cette reconnaissance vise à faire connaître des conceptions de situations de travail réussies, des innovations ou évolutions technologiques en termes de prévention, transférables à d'autres entreprises. Les distinctions permettent également de capitaliser et déployer ces actions/mesures de préventions vers d'autres entreprises.

Cinq entreprises de l'agro-alimentaire distinguées au Cfia 2018



Patrick Le Roux, président de la Carsat Bretagne témoigne de son intérêt pour ce dispositif : "Les cinq entreprises bretonnes distinguées (Farmor, Celtic, Les Ateliers du Goût, Mademoiselle Desserts, Le Coz Marée) sont venues présenter leurs réalisations liées à la conception ou le réaménagement d'une

situation de travail sur leurs sites respectifs montrant ainsi la prise en compte de la santé et la sécurité de leurs salariés. C'est pour cela que les préventeurs de la Carsat Bretagne, forts de leurs expériences et de leurs compétences, les accompagnent à la grande satisfaction du président et du vice-président du conseil d'administration de la Carsat Bretagne ainsi que des membres de CTR et de la CRATMP".

L'entreprise Farmor



L'entreprise Farmor, localisée à Saint-Agathon dans les Côtes-d'Armor, est spécialisée dans la préparation de produits élaborés, frais et surgelés, principalement à base de volailles et de fromage. La structure fournit les grandes chaînes de restauration rapide ainsi que les restaurants hors domicile.

En 2017, dans le cadre de son projet d'amélioration des conditions de travail et de diminution de la pénibilité des postes, l'entreprise a souhaité améliorer ses postes de tri.

La volonté du dirigeant était de placer la santé et la sécurité au coeur de la situation de travail.

Les préventeurs de la Carsat Bretagne ont accompagné techniquement et financièrement ce projet. Les salariés de l'entreprise ont été impliqués dans la conduite du projet et la démarche itérative avec le constructeur a été appréciée.

La prévention des troubles musculo-squelettiques et des manutentions manuelles a été intégrée. L'amélioration de ce poste de travail a permis le traitement du bruit, des vibrations et un meilleur confort thermique.

L'entreprise Sveltic



L'entreprise Sveltic élabore et produit des plats cuisinés frais ou surgelés pour la grande distribution pour l'enseigne Agromousquetaires à Laillé en Ille-et-Vilaine. En 2017, l'entreprise a repensé son activité de pesée et a intégré la prévention des risques professionnels dans ce projet. En amont, un diagnostic impliquant la participation des salariés a été réalisé sur l'activité de pesée. Les compétences des équipes ainsi que l'expertise apportée par les acteurs du projet avec le soutien du Centre Interrégional de Mesures Physiques de l'Ouest (CIMPO) et du Pôle Ergonomie-Formation (PERF) ont permis de mener le projet de re-conception du local et des situations de travail.

L'installation de systèmes de pesée automatique pour les volumes des matières premières les plus importantes ainsi que le conditionnement en big-bag ont amélioré le travail des collaborateurs en réduisant de manière notable les manutentions manuelles. Ce nouvel espace comprend un chariot de transfert sur-mesure pour l'approvisionnement en matières premières, ainsi que d'un support mobile sur rail pour la pesée des huiles.

La modification de la gestion des stocks, avec notamment la création d'un stock tampon des produits entamés, a été réalisée pour permettre une meilleure traçabilité des produits. Le confort thermique a été amélioré pour cette activité.

La situation de travail sur le poste de pesée a été repensée dans les moindres détails et intègre la prévention des risques professionnels.

L'entreprise Les ateliers du goût



L'entreprise Les ateliers du goût, située à Noyal-Pontivy dans le Morbihan, s'est investie depuis de nombreuses années dans la prévention des troubles musculo-squelettiques. Spécialiste de la transformation et de la conservation de la viande et du poisson, la structure a mis en place une conduite de projet exemplaire pour la situation de travail « lavage atelier cuit » avec la participation d'un ergonomiste de l'AMIEM.

Le souhait du dirigeant, dont l'entreprise est ciblée « TMS pro »*, a été de déployer une démarche d'analyse, d'élaboration et de mise en œuvre de cette situation de travail. Une forte implication de l'entreprise dans ce projet est à souligner : participation à des formations dans la conduite du projet de réduction de troubles musculo-squelettiques, mise en place d'un comité de pilotage, dépistage et priorisation à l'aide d'outils.

Au niveau organisationnel, des solutions en amont du projet ont été étudiées pour limiter les souillures et réduire les contraintes physiques. L'intensité au travail a également été prise en compte notamment avec la régulation de la charge de travail.

Pour cette situation de travail, une nouvelle machine à laver les wagonnets et la mise en place de purges ont permis une plus grande efficacité et la sécurisation des salariés au travail. Le dispositif de lavage a été repensé avec de nouveaux équipements pour faciliter les manutentions et les transports à hauteur.

La réalisation du projet de réaménagement du poste de lavage a permis de prévenir les risques liés à la manutention manuelle.

*Programme national d'accompagnement individualisé des entreprises dans leur démarche de prévention des TMS.

L'entreprise Mademoiselle Desserts



L'entreprise Mademoiselle Desserts localisée à Broons dans les Côtes-d'Armor est spécialisée dans la préparation de desserts et de tartes, frais et surgelés.

Dans le cadre de son projet de prévention des troubles musculo-squelettiques et des manutentions manuelles, l'entreprise a souhaité améliorer son poste de travail : dépotage matières premières sas biscuits.

Les connaissances et compétences des salariés de l'entreprise ainsi que l'expertise des préventeurs de la Carsat ont permis de réaliser une analyse de l'activité et des flux. Cette première phase de construction du projet a été nécessaire pour explorer les changements techniques et opérationnels envisageables sur cette situation de travail.

Le dirigeant a entrepris une démarche innovante. Les salariés de l'entreprise Mademoiselle Dessert ont vu leur activité améliorée et affichent leur satisfaction.

L'entreprise Le Coz Marée



L'entreprise Le Coz Marée, implantée à Concarneau dans le Finistère, est spécialisée dans la commercialisation de produits de la mer. La structure fait partie du groupe Océalliance basé au Guilvinec. En juillet 2015, un incendie ravageait l'intérieur des locaux de l'entreprise. L'activité a pu être maintenue dans des locaux en location.

Les préventeurs de la Carsat Bretagne ont accompagné l'entreprise par un contrat de prévention. Le Service de Santé au Travail de Cornouaille (STC) et le Centre Interrégional de Mesures Physiques de l'Ouest (CIMPO) de la Carsat Bretagne ont été associés dès la phase projet.

Une démarche participative et itérative a été menée, complétée par une étude ergonomique impliquant les salariés pour le poste de glaçage.

Le choix des matériaux utilisés lors du réaménagement de ce poste de travail a permis un traitement du bruit et de l'air des locaux. Un système de glaçage automatisé par trémie doseuse des produits finis avec expédition a été installé afin de supprimer les manutentions manuelles.

Cette réalisation, exemplaire pour la filière du mareyage intègre la prévention des risques professionnels (comme centrale) pour cette situation de travail. Les salariés de l'entreprise occupent désormais un poste sécurisé et confortable.

Pour en savoir plus ou déposer un dossier : contacter votre référent prévention Carsat Bretagne ou drp.innsitu@carsat-bretagne.fr

Informations pratiques

Compte AT-MP, un outil d'information à votre disposition

Quels sont les avantages ?

Le compte AT/MP vous offre une visibilité complète sur vos risques professionnels, vous permettant ainsi d'agir plus efficacement et rapidement en prévention.

- Complet : la consultation des taux de cotisation notifiés et du détail de leur calcul.
- Dynamique : le point en temps réel sur les sinistres récemment reconnus.
- Pratique : le téléchargement de toutes les données du compte aux formats CSV et PDF pour vous faciliter leur exploitation et leur archivage

Qui peut l'utiliser ?

Le compte AT/MP est un service ouvert à toutes les entreprises du régime général de la Sécurité sociale.

Quand et comment ?

Quand vous le souhaitez, consultez en ligne vos taux de cotisation notifiés et le détail de leur calcul.

Grâce à une mise à jour quotidienne, suivez en temps réel, les accidents du travail et les maladies professionnelles récemment reconnus impactant vos futurs taux (données fournies à titre provisoire, susceptibles d'évoluer conformément à l'article D. 242-6-7 du code de la Sécurité sociale).

De plus, une rubrique « comprendre la tarification » donne des éléments d'information sur la nouvelle tarification ainsi que les barèmes des coûts moyens par secteur d'activité.

Pour en savoir plus (adhésion ou connexion) : drp.compteatmp@carsat-bretagne.fr

[Tutoriel d'inscription au compte AT/MP](#)

Nouveau ! Le taux bureau devient le taux FSNA (Fonction Support de Nature Administrative)

Qu'est-ce qui change ?

- Avant : le taux bureau était appliqué après analyse de l'exposition au risque du salarié.
- Aujourd'hui : le taux services supports est appliqué sur la base de la fonction exercée. Il est exclusivement réservé aux services communs à toutes les entreprises : le secrétariat, l'accueil, la comptabilité, les affaires juridiques, la gestion financière, les ressources humaines.

Qui peut en bénéficier ?

Seules les entreprises en tarification collective ou mixte peuvent prétendre au taux services supports.

Quand ?

Une période de transition est prévue jusqu'au 31 décembre 2019 :

- Les entreprises au taux mixte ou collectif (jusqu'à 149 salariés) peuvent demander, depuis le 2 mars 2017, le taux services supports.
- Pour les entreprises au taux individuel (plus de 150 salariés) qui bénéficient actuellement du taux bureau, une période de transition s'appliquera jusqu'au 31 décembre 2019, date à laquelle ce taux sera supprimé.
- Les entreprises au taux individuel, qui ne disposent pas actuellement d'un taux bureau, ne peuvent pas en bénéficier, car elles ne sont pas éligibles au taux services supports.

Pour en savoir plus : drp.compteatmp@carsat-bretagne.fr