



“
Tout est difficile avant d'être simple.”

Thomas FULLER

IMPORTANT

Le présent référentiel ne concerne que les poissonneries **traditionnelles**.

Codes APE **4723Z** et **4781Z**

Les auteurs

Bruno GAUVAIN, Secrétaire Général de la Maison de la Poissonnerie, ancien directeur du CFA de la Poissonnerie de Rungis, Meilleur Ouvrier de France Poissonnier Écailler 2007.

Pierre-Luc DAUBIGNEY, formateur en gestion au CFA de Rungis, ancien élève de l'École normale supérieure de Cachan et de l'Institut d'Études Politiques de Paris.

Le référentiel est composé de :

- Livre I : Rapport
- Livre I bis : Comptes rendus des enquêtes de terrain
- Livre II : Annexes (Factures dossier poids & Fiches de données de sécurité - agents chimiques)
- Livre III : Annexes (Fiches de données de sécurité agents chimiques)
- Livre IV : Annexes (Fiches de données de sécurité agents chimiques)
- Livre V : Annexes (FDS, Pavillon de la marée marché de Rungis, vêtements spécifiques)



▶ Avant-propos

La Confédération Nationale des Poissonniers-Écaillers de France vient de réaliser la bible du référentiel de pénibilité pour la branche artisanale de notre métier. La mise en place du compte personnel de prévention de la pénibilité (C3P) dans le secteur de la poissonnerie a été l'occasion pour la confédération de rappeler avec force le rôle fondamental de la prévention pour la santé et la sécurité des travailleurs.

Depuis décembre 2015, nous avons entamé un dialogue constructif avec les adhérents et l'ensemble des professionnels de la branche qui a abouti à la création de ce référentiel. Ce document constituera une base de données ou tout chef d'entreprise TPE-PME de la profession trouvera l'information relative à l'exposition à la pénibilité de chacun des postes de ses salariés.

À ce propos, il est fondamental de rappeler à tous que les nouveaux textes relatifs à la pénibilité ne doivent pas être perçus comme une obligation administrative supplémentaire. Au contraire, ils donnent l'opportunité aux acteurs de la branche, de prendre en compte les conditions de travail des salariés par le contrôle et la surveillance de l'exposition de chacun d'eux à des contraintes reconnues comme des accélérateurs du vieillissement naturel et de les améliorer¹.

Le but de la confédération est clair : permettre une appropriation et une application rapide des différents textes par les professionnels de la branche, fournir un outil permettant aux chefs d'entreprise de se positionner et de déterminer l'exposition de leurs salariés aux différents facteurs de pénibilité prévus par la loi.

Nous demeurons conscients que la prévention et la pénibilité ne se limitent pas à un document figé dans le temps. Celui-ci est amené à évoluer et plus qu'un référentiel nous espérons pouvoir insuffler un véritable « état d'esprit » dans la branche de la poissonnerie. Nos objectifs à venir sont nombreux : diffuser ce référentiel, communiquer auprès des professionnels et surtout entamer un dialogue paritaire pour que l'ensemble des acteurs de la branche prennent conscience des enjeux et de l'importance d'une réflexion poussée sur le sujet.

Enfin, je tiens à préciser que si la production de ce référentiel peut être considérée comme une œuvre collective dans la mesure où de nombreux professionnels, la direction générale du travail, des laboratoires y ont apporté leur contribution sous une forme ou sous une autre, elle n'aurait jamais pu être menée à bien sans le travail opiniâtre, consciencieux et intelligent de deux chevilles ouvrières : monsieur Bruno GAUVAIN (Secrétaire Général de la Maison de la Poissonnerie) et monsieur Pierre-Luc DAUBIGNEY (chargé de mission de la Confédération Nationale des Poissonniers, Écaillers de France).

Que tous soient remerciés.

Il n'est de richesses que d'hommes. Vive le progrès et vive l'avenir.

Pierre JESSEL

Président de la Confédération Nationale des Poissonniers, Écaillers de France

¹ VIEILLISSEMENT ET USURE PROFESSIONNELLE, Dossier réalisé par le groupe "Prévention de l'Usure Professionnelle", AST74, août 2015



Table des matières

1. Représentativité de la Confédération nationale des poissonniers, écaillers de France	1
▷ Qui sommes-nous ?	1
▷ État actuel de l'évaluation de la pénibilité dans le secteur	1
2. Situation du secteur	2
▷ Analyse du secteur	2
▷ Cadre de l'étude	2
▷ La poissonnerie artisanale de détail en France	3
▷ Le métier de poissonnier traditionnel	4
▷ Les lieux d'exercice	5
▷ Les fiches de poste pour la construction d'un référentiel « pénibilité » de branche	5
3. Méthodologie	6
▷ Les différents postes dans la poissonnerie traditionnelle :	9
▷ Entreprises ayant participé à l'étude	12
▶ Entreprises exerçant en boutique traditionnelle :	12
▶ Entreprises exerçant en marché couvert ou halles :	12
▶ Entreprises exerçant en marché extérieur :	12
▷ Remerciements	13
▷ Rappel des facteurs de pénibilités	14
▶ Les facteurs de pénibilité applicables à partir du 1 ^{er} janvier 2015 :	14
▶ Les facteurs de pénibilité applicables à partir du 1 ^{er} juillet 2016 :	14
▶ Les facteurs de pénibilité applicables à partir du 1 ^{er} juillet 2016 (suite) :	15
4. Résultats de l'enquête	16
▷ Présentation normalisée des résultats :	16
▷ Exposition à un milieu hyperbare	17
A. Rappel du critère d'exposition	17
B. Discussion	17
C. Conclusion	17
▷ Travail de nuit	18
A. Rappel du critère d'exposition	18
B. Discussion	18
C. Conclusion	20
▷ Travail en équipe successives alternantes	21
A. Rappel du critère d'exposition	21
B. Discussion	21
C. Conclusion	21
▷ Travail répétitif	22



A.	Rappel du critère d'exposition	22
B.	Discussion	22
C.	Conclusion	27
▷	Manutention manuelle de charges	28
A.	Rappel du critère d'exposition	29
B.	Présentation générale du facteur de pénibilité	29
C.	Conclusion	37
▷	Postures pénibles	38
A.	Rappel du critère d'exposition	38
B.	Discussion	38
C.	Conclusion	40
▷	Vibrations mécaniques	41
A.	Rappel du critère d'exposition	41
B.	Discussion	41
C.	Conclusion	45
▷	Exposition aux agents chimiques dangereux	47
A.	Rappel du critère d'exposition	47
B.	Discussion	47
C.	Conclusion	52
▷	Exposition aux températures extrêmes	53
A.	Rappel du critère d'exposition	53
B.	Discussion	53
C.	Conclusion	59
▷	Exposition au bruit.....	60
A.	Rappel du critère d'exposition	60
B.	Discussion	60
C.	Conclusion	65
▶	Fiches individuelles : Relevés des niveaux sonorex	66
5.	Bibliographie	79
	Textes législatifs et normes	79
	Documents des organismes de prévention	79
	Études sectorielles	80
	Études et Textes comparatifs	80
	Documentation scientifique, cours et article universitaires	80
	Articles de Presse	80
6.	Fiches individuelles par métier identifié	81
7.	Documents Annexes	82



1. Représentativité de la Confédération nationale des poissonniers, écaillers de France

▷ Qui sommes-nous ?

La Confédération nationale des Poissonniers, Écaillers de France (CNPEF) est une organisation professionnelle destinée à représenter et défendre les intérêts professionnels des Fédérations Régionales et des Syndicats qui y sont affiliés.

Elle suit l'actualité économique de la filière afin d'examiner toutes les mesures économiques, ainsi que les réformes qui intéressent directement ou indirectement la profession pour pouvoir intervenir dans le débat national.

Son engagement aux côtés des professionnels l'amène à soutenir et à initier des actions qui sont à même de préserver les intérêts de la profession, à défendre les revendications légitimes de la filière traditionnelle du commerce et de la distribution des produits de la mer et de l'aquaculture.

Par ses années d'expérience et son implication au quotidien dans la vie des professionnels de la branche, la Confédération nationale des poissonniers, Écaillers de France dispose d'une connaissance fine et exhaustive de l'ensemble des aspects du métier.

▷ État actuel de l'évaluation de la pénibilité dans le secteur

La CNPEF s'est très tôt penchée sur les problématiques relatives à la pénibilité au travail et l'évaluation des risques professionnels auxquels étaient exposés les salariés de la branche.

Elle a construit un « Document Unique d'Évaluation des Risques professionnels² » afin que les employeurs soient épaulés dans leurs démarches pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des salariés.

Dans cette démarche, la CNPEF a mis en place un régime de prévoyance conventionnel qui s'est imposé à tous puisqu'il a été transcrit dans la convention collective. On y trouve notamment un ensemble de garanties telles une rente en cas de dépendance ou un maintien de salaire en cas d'arrêt de travail pour raison médicale permettant aux salariés du secteur de faire face aux aléas de leur vie professionnelle et privée.

Enfin, la confédération est une participante active des négociations relatives à la Convention Collective Nationale de la Poissonnerie. Le contenu de cette convention est régulièrement mis à jour par des avenants qui prennent en compte la spécificité de la profession tout en respectant la législation du travail. Ils sont le fruit d'accords négociés entre la confédération et les autres organisations syndicales représentatives.

La CNPEF rappelle régulièrement à ses adhérents et plus généralement à l'ensemble des professionnels de la branche, à travers les médias de communication dont elle dispose, l'importance des actions à mener afin de limiter les risques professionnels et la pénibilité qui peut en découler. Elle ne manque pas non plus de mettre l'accent sur ces questions tant dans les actions de formation continue qu'elle organise que dans l'enseignement qu'elle dispense dans son centre de formation des apprentis poissonniers.

² ANNEXE 2 bis – Document Unique d'Évaluation des Risques – Confédération des Poissonniers, Écaillers de France



2. Situation du secteur

► Analyse du secteur

Le secteur de la poissonnerie dans son ensemble : *détaillants et grossistes*

Le secteur de la poissonnerie se compose de deux activités distinctes : Les poissonneries artisanales de détail et les entreprises de vente en gros. Chacune de ces activités s'organise de manière relativement homogène avec peu de différences au niveau de la taille des entreprises et des conditions de travail de leurs salariés.

Les grossistes achètent des produits de la mer sur de grands volumes auprès des mareyeurs, de l'industrie aquacole ainsi que sur les marchés d'importation. Ils les reconditionnent et les proposent à la vente dans des volumes optimaux pour les détaillants : caisses allant de 2 à 10 kilogrammes pour les petites espèces et de 15 à 25 kilogrammes pour les plus grosses pièces (saumons et cabillauds).

Les poissonneries artisanales s'approvisionnent auprès des grossistes ou parfois directement auprès des producteurs et proposent leurs produits au détail aux consommateurs, en boutique ou sur les marchés.

► Cadre de l'étude

Limitation du référentiel aux poissonneries artisanales :

Constat a été fait que les grandes entreprises du secteur – notamment les grossistes employant plusieurs dizaines de salariés : " J'OCÉANE : 150 salariés", " REYNAUD : plus de 200 salariés", " DEMARNE : plus de 50 salariés " – étaient bien armées pour faire face individuellement aux différentes contraintes imposées par les textes relatifs à la pénibilité. Ces entreprises, du fait de leur taille et leur service interne de ressources humaines, ont toutes les capacités nécessaires pour une mise en place rapide et efficace des dispositions prévues par les textes relatifs à la pénibilité. Ce processus leur permettra, en outre, de prendre en compte les contraintes spécifiques qu'elles rencontrent, qu'elles soient relatives au portage des charges, aux cadences dans les ateliers de filetage ou encore aux conditions de travail liées à certains postes, notamment le recours au travail de nuit. Autant de particularités qui restent propres aux grossistes et les séparent des poissonneries artisanales de détail.

La tâche s'avère, en revanche, beaucoup plus complexe pour les poissonneries traditionnelles, que ce soit dans l'appropriation des textes, la définition cohérente des postes, ou l'évaluation des contraintes pesant sur le travail des salariés susceptibles de les faire entrer dans le champ des critères retenus par les textes sur la pénibilité.

Pour cette raison, il a été décidé de profiter des dispositions du décret "pénibilité" de décembre 2015³ pour construire et proposer ce référentiel à l'usage des poissonneries traditionnelles de détail de la branche.

Le présent référentiel propose des fiches de poste uniquement pour les métiers présents dans le secteur de la poissonnerie traditionnelle de détail. Il ne peut pas être utilisé par les grossistes, y compris dans l'éventualité où des postes similaires viendraient à exister au sein de leur structures.

IMPORTANT

► Le présent référentiel ne concerne que les poissonneries **traditionnelles** dont les codes APE sont **4723Z** et **4781Z**

³ Décret n° 2015-1888 du 30 décembre 2015 relatif à la simplification du compte personnel de prévention de la pénibilité et à la modification de certains facteurs et seuils de pénibilité, JORF n°0303 du 31 décembre 2015 page 25372, texte n° 150



► La poissonnerie artisanale de détail en France

Le secteur de la poissonnerie artisanale de détail est un secteur de taille restreinte. Il comptait en 2014 environ 2 600 entreprises exploitant près de 3 000 points de vente distincts, répartis sur l'ensemble du territoire⁴. Il emploie environ 5 100 salariés en équivalent temps plein.

La répartition de l'effectif salarié dans les entreprises de la branche se présente ainsi :

Chiffres clés par tranches d'effectifs salariés :

Répartition des salariés en fonction de l'effectif de l'entreprise (en %)				
Effectif salarié dans l'entreprise :	1-5 salarié(s)	6-9 salariés	10-19 salariés	Plus de 20 salariés
Total salariés : 5 100	47,5 %	22,5 %	14 %	16 %

Ce qui représente en nombre de salariés :

Répartition des salariés en fonction de l'effectif de l'entreprise (en nombre de salariés)				
Effectif salarié dans l'entreprise :	1-5 salarié(s)	6-9 salariés	10-19 salariés	Plus de 20 salariés
Total salariés : 5 100	2 423	1 147	714	816

Par ailleurs, la distribution des entreprises du secteur en fonction du nombre de salariés qu'elles emploient s'effectue comme suit :

Nombre d'entreprises par tranche d'effectif salarié (répartition INSEE 2006)					
Nombre d'entreprises	0 salarié	1-5 salarié(s)	6-9 salariés	10-19 salariés	Plus de 20 salariés
2 600	36 %	51 %	8,5 %	3 %	1,5 %
	936	1 326	221	78	39

Dans leur majorité, les entreprises sont de petite taille : 87 % des salariés appartiennent à des structures dont l'effectif est inférieur à 6 salariés. Ce pourcentage atteint 95,5 % si l'on place la barre à 10 salariés.

Par ailleurs, il ressort de l'étude INSEE que 45,6 % des entreprises du secteur réalisent un chiffre d'affaires inférieur à 200 000 € et qu'elles sont 99 % à réaliser un chiffre d'affaires annuel inférieur à 2 millions d'euros. Le chiffre d'affaires moyen par salarié le plus important est atteint dans la tranche d'effectif « de 6 à 9 salariés ». Il avoisine les 140 000 € par an.

Les grandes structures dépassant 20 salariés sont rares et correspondent souvent à une volonté de croissance du chef d'entreprise par la multiplication des points de ventes ou, plus rarement, par une diversification de l'activité : traiteur, bar à huîtres, restaurant, voire adjonction d'une activité de mareyage qui sort du cadre du présent référentiel.

⁴ Sources croisées : Confédération de la poissonnerie, L'avenir de la poissonnerie en France – VIA AQUA & PROTEIS – FranceAgriMer – Décembre 2011, Fiche sectorielle de l'enquête annuelle d'entreprise dans le commerce – Commerce de détail et activités assimilées : Activité 522E Poissonneries, INSEE, 2006 – ANNEXE 1 & ANNEXE 1 bis (Livres I)



Dans tous les cas, hors activité non prise en compte dans ce référentiel, la taille de l'entreprise n'a que peu d'effet sur les conditions d'exercices du métier qui restent très similaires d'un point de vente à un autre.

Conclusion

La poissonnerie traditionnelle type est une entreprise de petite taille employant peu de salariés et réalisant un chiffre d'affaire annuel inférieur à 2 millions d'euros.

► Le métier de poissonnier traditionnel

Le métier de poissonnier traditionnel :

Le métier de poissonnier est un métier aux techniques et au savoir-faire immuables. Il exige une polyvalence importante des salariés qui sont amenés à assurer l'ensemble des tâches allant de la mise en place de l'étal à l'exécution des actions de vente en passant par la préparation des produits. On y observe une forte homogénéité : un poissonnier accomplit des tâches identiques, exécute les mêmes gestes avec les mêmes outils d'une journée à l'autre, d'un lieu de vente à un autre.

Le poissonnier est un spécialiste des produits aquatiques. Il effectue ses achats sur des marchés de gros (MIN⁵), chez un mareyeur ou à la halle à marée ou criée, lieu de première mise en marché du poisson, lorsqu'il est débarqué dans le port de pêche. Pour garantir la qualité et la fraîcheur de ses produits, le poissonnier doit impérativement respecter la chaîne du froid et l'ensemble des règles d'hygiène. Il vend ses poissons, coquillages et crustacés en boutique ou sur l'étal des marchés en l'état ou après les avoir travaillés.

Il propose à ses clients de leur préparer le poisson, qu'il étête, écaille, vide, tranche, filete. Ils peuvent admirer sa rapidité, sa précision et sa dextérité dans l'utilisation des outils qu'il utilise. À leur demande il ouvre les coquillages et prodigue ses conseils sur la façon de cuisiner ses produits. Il le fait d'autant mieux qu'il a souvent acquis une grande expérience dans ce domaine par l'exercice parallèle d'une activité de traiteur.

La profession offre de nombreuses opportunités. Un jeune formé à ce métier n'a aucune difficulté à trouver un emploi. Le métier est accessible sans diplôme, mais l'obtention d'un CAP⁶ poissonnier ou du baccalauréat professionnel poissonnier-écailler-traiteur reste la voie privilégiée d'accès à la profession.

Après quelques années d'expérience, après avoir intégré les arcanes du métier, il peut créer ou reprendre une entreprise.



⁵ Marché d'Intérêt National

⁶ Certificat d'Aptitude Professionnel



▷ Les lieux d'exercice

Le poissonnier traditionnel exerce son métier soit en boutique, soit sur marchés couverts ou extérieurs. Les codes APE correspondant aux deux activités sont respectivement 4723Z : *Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé* et 4781Z *Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés*.

La boutique traditionnelle est une boutique de taille moyenne, généralement implantée en cœur de ville. Elle se présente soit ouverte sur l'extérieur, soit fermée.

Les poissonniers sur marchés forains exploitent généralement une série de plusieurs points de vente dans différentes villes réparties sur la semaine.

▷ Les fiches de poste pour la construction d'un référentiel « pénibilité » de branche

Les travaux menés dans le présent référentiel permettent de proposer un ensemble de fiches de poste qui correspondent à la majorité des situations de travail rencontrées dans le secteur de la poissonnerie traditionnelle de détail.

L'ensemble des fiches de poste sont présentées à la suite du présent rapport. Elles indiquent les tâches concernées et les principales contraintes relevées au cours de leur exercice.

Elles détaillent ensuite l'exposition type du salarié pour chacun des facteurs de pénibilité prévus à l'article D4161-2 du Code du travail.

Pour une raison de lisibilité et afin de permettre une appropriation aisée par les professionnels de la branche des différents facteurs de pénibilité, ceux-ci ont été numérotés de 1 à 10 selon la classification suivante :

1 ▶	Interventions ou travaux exercés en milieu hyperbare
2 ▶	Travail de nuit
3 ▶	Travail en équipes successives alternantes
4 ▶	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.
5 ▶	Manutentions manuelles de charges
6 ▶	Postures pénibles définies comme positions forcées des articulations
7 ▶	Vibrations mécaniques
8 ▶	Agents chimiques dangereux y compris les poussières et les fumées
9 ▶	Températures extrêmes
10 ▶	Exposition au bruit

Par ailleurs, les facteurs de pénibilité associés à plusieurs critères d'intensité minimale sont détaillés dans l'étude à l'aide de « sous-facteurs ». Par exemple le facteur 5 ① correspond à : 5 **Manutentions manuelles de charges** et au niveau d'intensité minimale ① : **Lever ou porter des charges unitaires de plus de 15 kilogrammes** sans contrainte de posture particulière.

IMPORTANT

Pour chacun des facteurs de pénibilité, des mesures de prévention adaptées seront présentées.



3. Méthodologie

Cette étude a été réalisée de novembre 2015 à juin 2016. Elle s'est appuyée sur de nombreuses sources documentaires et statistiques, notamment les études de l'INSEE, les données internes de la Confédération de la Poissonnerie, les données de l'APGIS – la mutuelle de la branche – ou encore sur des études sectorielles publiques publiées par des organismes dédiés tel que *FranceAgriMer*.

L'étude repose également sur des enquêtes et démarches *ad hoc* permettant d'affiner notre connaissance du secteur et notamment :

- **Une soixantaine d'entretiens semi directifs avec des professionnels de la branche exerçant des fonctions diverses dans les entreprises du secteur ou en relation avec le secteur :**
 - De nombreux dirigeants de poissonneries, pour connaître leur pratique du métier, leurs méthodes d'organisation et recueillir leurs avis sur les modalités et moyens pour la mise en place du compte personnel de pénibilité ;
 - Un ensemble de fournisseurs et services qualité des entreprises en lien avec le secteur de la poissonnerie artisanale de détail : principaux fabricants et revendeurs des conditionnements utilisés en poissonnerie pour en déterminer le poids et la contenance, services qualité des entreprises de gros afin de préciser les modalités de glaçage et les quantités de glaces ajoutées aux produits, les laboratoires et revendeurs de produits d'entretien à destination des poissonneries afin d'évaluer leur dangerosité selon les critères définis dans l'ensemble des textes relatifs à la pénibilité.
 - Les élèves du Centre de Formation d'Apprentis de Rungis afin de les sensibiliser et de recueillir leur ressenti en qualité de futurs professionnels de la branche.
- **Une étude approfondie du fonctionnement de poissonneries considérées comme représentatives du secteur étudié.**

Afin d'appréhender au plus près la réalité, il a été décidé de mener une enquête de terrain approfondie sur un ensemble de 9 poissonneries sélectionnées dans l'ensemble du territoire pour leur représentativité : méthode artisanale de travail, différents lieux d'exercices (boutiques, marchés couverts et extérieurs), nombre de salariés, différentes méthodes d'approvisionnement, distance par rapport aux points de vente, etc.

Les poissonneries retenues pour l'étude sont présentées plus en détail au début de chaque rapport et la liste est la suivante :

- Poissonnerie **VIRGINIE BROUANT** – 21200 BEAUNE
- Poissonnerie **LECOURBE MARÉE** – 75015 PARIS
- Poissonnerie **DOMAIN & FILS** – 75017 PARIS
- Poissonnerie **LES DAUPHINS DE L'OCÉAN** – 91120 PALAISEAU
- Poissonnerie **LA MARÉE MEUDONNAISE** – 78000 VERSAILLES
- Poissonnerie **LA MARÉE BEAUVAU** – 75012 PARIS
- Poissonnerie **MAISON VANHAMME** – 75116 PARIS
- Poissonnerie **LA MARÉE D'ÉQUINOXE** – 94550 CHEVILLY-LARUE
- Poissonnerie **ALFRED LAUTH** - 67870 BISCHOFFSHEIM



Pour chacune des entreprises présentée ci-dessus, l'enquête de terrain s'est déroulée en deux parties :

- **Un entretien approfondi :**

L'entretien est mené par un représentant de la Confédération de la Poissonnerie auprès du chef d'entreprise. Un document d'enquête a été élaboré. Il permet de guider l'entretien et de recueillir les pratiques organisationnelles ainsi que les conditions de travail des salariés. L'ensemble des rapports d'entretien sont présentés en annexe du présent document.

- **Une étude des conditions de travail des salariés :**

L'enquête de branche permet également de mener une étude de terrain pour observer les employés en situation et échanger sur leurs ressentis. Elle a notamment permis d'étudier les postures de travail, les méthodes de portage de charges, de relever le niveau sonore sur les points de vente déterminés, de vérifier les produits contenant des agents chimiques à disposition des salariés, de lister le matériel vibrant.

L'étude nous a permis également de relever les bonnes pratiques du métier, afin de les proposer comme exemples dans les éléments de prévention associés à chacun des facteurs de pénibilité.

À partir des informations recueillies, un ensemble de 7 postes homogènes regroupant l'ensemble des occupations effectives des salariés de la branche a été retenu. Ces postes sont présentés dans les fiches individuelles, avec pour chacune d'entre elle un décompte précis et par facteur de l'exposition des salariés à la pénibilité. Ils sont présentés ci-dessous :

1. **L'employé de vente en poissonnerie**
2. **Le préparateur-fileteur**
3. **L'écailler**
4. **L'acheteur**
5. **Le livreur**
6. **Le caissier**
7. **Le cuisinier-traiteur**

De plus, le retour d'information résultant des discussions et observations sur le terrain et des échanges avec les acteurs de la branche nous a permis de compléter une fiche de prévention de la pénibilité qui propose pour chacun des postes la mise en place d'actions adaptées à la situation du salarié.

Nous n'oublions pas l'aide et les conseils réguliers de la Direction Générale du Travail qui nous a apporté un soutien précieux à chaque étape de la mise en place de ce référentiel de branche.



Remarque

Tableau récapitulatif des poissonneries étudiées

	▼ VIRGINIE BROUANT	▼ LECOUBE MARÉE	▼ DOMAIN & FILS	▼ LES DAUPHINS DE L'OcéAN	▼ LA MARÉE MEUDONNAISE	▼ LA MARÉE BEAUVAU	▼ MAISON VANHAMME	▼ LA MARÉE D'ÉQUINOXE	▼ ALFRED LAUTH
Lieux de vente :									
Marché extérieur				x				x	x
Marché couvert				x	x	x		x	x
Boutique	x	x	x	x			x		
Nombre de salariés :	3	12	6	2	3	6	6	6	9
L'employé de vente en poissonnerie	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Le préparateur-fileteur	x	x	x	x	x	x	x	x	x
L'écailler		x	x		x	x	x		
L'acheteur		x	x	x	x	x	x	x	x
Le livreur		x	x			x	x		
Le caissier		x	x			x	x		
Le cuisinier-traiteur		x	x			x	x		x





▷ Les différents postes dans la poissonnerie traditionnelle :

La convention collective de la poissonnerie⁷ définit 91 postes pour 21 coefficients hiérarchiques (ANNEXE 2). Il n'était évidemment pas envisageable de reprendre l'ensemble de ces postes pour la construction d'un référentiel de pénibilité. En effet, beaucoup correspondent à des tâches similaires et sont donc soumis aux mêmes contraintes en termes de pénibilité. Aussi, 7 postes principaux ont été définis. Ces postes regroupent l'ensemble des tâches existant au sein d'une poissonnerie traditionnelle. Ils sont présentés ci-dessous :

1 – L'employé de vente en poissonnerie :

Le métier

Descriptif du métier :

L'employé de vente réceptionne la marchandise et met en place l'étal. Il prépare les produits et participe aux actions de vente. Il participe à la remballage de la marchandise et à son stockage. Il participe au nettoyage et à l'hygiène des locaux. **Il ne participe pas aux achats de nuit.** Ses principales tâches consistent à préparer le poisson et les fruits de mer à la demande du client. Chaque action dépend des contraintes du moment et de l'affluence de la clientèle.

Les contraintes

Principales contraintes relevées :

L'employé de vente est amené à porter des charges. Il travaille dans un environnement frais et humide.

2 – Le préparateur – fileteur :

Le métier

Descriptif du métier :

Il a été relevé dans certaines poissonneries qu'un salarié était spécifiquement affecté à la préparation des produits et regroupait les demandes de plusieurs « employés de vente ». Aussi, le préparateur-fileteur s'occupe de réaliser les préparations demandées par les clients. Il peut rester en retrait de l'action de vente et officier en arrière-boutique ou au contraire également servir aussi ses propres clients. À la différence de l'employé de vente en poissonnerie, ce poste nécessite la pratique de nombreux gestes techniques : mise en filet, en portefeuille, etc. et à un rythme pouvant être plus soutenu, afin de faire face à l'ensemble des demandes formulées par la clientèle.

Les contraintes

Principales contraintes relevées :

Le préparateur-fileteur peut être amené à porter des charges. Il travaille dans un environnement frais et humide. Il peut également pendant de brèves périodes être soumis à une cadence de travail.

⁷ (Convention collective nationale de la poissonnerie, commerce de détail et demi-gros de poissons, crustacés et mollusques, commerce de gros de la poissonnerie. Brochure : 3243 – IDCC : 1504)



3 – L'écailler :

Le métier

Descriptif du métier :

L'écailler prépare les plateaux de fruits de mer et ouvre les coquillages. Il dresse et approvisionne son banc d'écaille. Il est en charge de la préparation des produits de la mer commandés par les clients. Dans certaines poissonneries, il peut être amené à gérer un coin de dégustation sur place. Au cours de la journée, il ouvre les huîtres, prépare les différents mollusques et coquillages, dresse les plateaux de fruits de mer et autres préparations de langoustines, tourteaux, crevettes. Il conseille sa clientèle et participe à la vente.

En fin de matinée / journée, il participe à la remballe et veille également à la bonne conservation des produits et leur état de fraîcheur.

Les contraintes

Principales contraintes relevées :

L'écailler est amené à porter des charges. Il travaille dans un environnement frais et humide. Il piétine. Ses mouvements peuvent être répétitifs.

4 – L'acheteur :

Le métier

Descriptif du métier :

L'acheteur est responsable de l'approvisionnement de l'entreprise. Pour cela il se rend chez les différents fournisseurs, il négocie, peut être amené à charger et transporter les marchandises jusqu'au point de stockage ou de vente de la poissonnerie.

Les contraintes

Principales contraintes relevées :

L'acheteur peut être amené à travailler de nuit. Selon les méthodes d'approvisionnement, il évolue dans un milieu frais.

5 – Le livreur :

Le métier

Descriptif du métier :

Ce poste reste relativement rare dans la profession, mais certaines poissonneries peuvent employer un livreur. Il assure la livraison des clients à pied ou au moyen d'un véhicule dans une zone proche du point de vente. Il livre par exemple les plateaux de fruits de mer aux clients.

Les contraintes

Principales contraintes relevées :

Port de charges, vibrations mécaniques en fonction du temps de conduite journalier.

6 – Le caissier :

Le métier

Descriptif du métier :

Le caissier s'occupe des encaissements et de la tenue de la caisse. Ce poste n'est pas apparu exposé, mais nécessitait une fiche de poste car les contraintes posturales requièrent des mesures de prévention spécifiques à mettre en place.

Les contraintes

Principales contraintes relevées :

Exposition possible aux températures extrêmes (comme l'ensemble des salariés) et postures statiques.

7 – Le cuisinier-traiteur :

Le métier

Descriptif du métier :

Le cuisinier-traiteur est présent dans un petit nombre de poissonneries, essentiellement des boutiques où il est responsable de la production et parfois de la vente au niveau de son rayon.

Il dispose d'un laboratoire pour confectionner ses plats et il travaille souvent en autonomie par rapport au reste des salariés. Il peut participer également à la vente.

Les contraintes

Principales contraintes relevées :

Aucune contrainte spécifique relevée. Exposé aux températures extrêmes comme l'ensemble des salariés.





► Entreprises ayant participé à l'étude

Note

Certaines entreprises exercent à la fois en boutique et sur marchés et à ce titre elles ont donc participé à l'étude pour leurs différents lieux de vente.

► Entreprises exerçant en boutique traditionnelle :

- **Poissonnerie « VIRGINIE BROUANT »**, représentée par Madame Virginie BROUANT, *Meilleur Ouvrier de France « Poissonnier-Écailler » en 2007*
27 boulevard Georges Clémenceau, 21200 BEAUNE
- **Poissonnerie « LECOURBE MARÉE »**, représentée par Monsieur Patrick LEJEUNE
93-95 rue Lecourbe, 75015 PARIS
- **Poissonnerie « DOMAIN & FILS »**, représentée par Monsieur Gilles DOMAIN
11 rue Poncelet, 75017 PARIS
- **Poissonnerie « LES DAUPHINS DE L'OCÉAN »**, représentée par Monsieur Luis DE OLIVEIRA
133 rue de Paris, 91120 PALAISEAU
- **Poissonnerie « MAISON VANHAMME »**, représentée par Monsieur Arnaud VANHAMME, *Meilleur Ouvrier de France « Poissonnier-Écailler » en 2011*
103 rue de la Tour, 75116 PARIS

► Entreprises exerçant en marché couvert ou halles :

- **Poissonnerie « LA MARÉE BEAUVAU »**, représentée par Monsieur Laurent DURAIN
Marché couvert Beauvau, Place d'Aligre, 75012 PARIS
- **Poissonnerie « LA MARÉE MEUDONNAISE »**, représentée par Monsieur Benjamin MARGUIER, *formateur au CFA de Rungis*
6 Bis rue de la Paroisse, 78000 VERSAILLES
- **Poissonnerie « LA MARÉE D'ÉQUINOXE »**, représentée par Monsieur Pascal CLORENNEC
22 rue Jacques Hellouin, 94550 CHEVILLY-LARUE
- **Poissonnerie « ALFRED LAUTH »**, représentée par Monsieur Bruno REYDEL,
5 RUE Émile Mathis, 67870 BISCHOFFSHEIM

► Entreprises exerçant en marché extérieur :

- **Poissonnerie « LA MARÉE D'ÉQUINOXE »**, représentée par Monsieur Pascal CLORENNEC
22 rue Jacques Hellouin, 94550 CHEVILLY-LARUE
- **Poissonnerie « LES DAUPHINS DE L'OCÉAN »**, représentée par Monsieur Luis DE OLIVEIRA
133 rue de Paris, 91120 PALAISEAU
- **Poissonnerie « ALFRED LAUTH »**, représentée par Monsieur Bruno REYDEL,
5 RUE Émile Mathis, 67870 BISCHOFFSHEIM



► Remerciements

À l'heure où s'achève la rédaction du présent référentiel, la Confédération des Poissonniers n'oublie pas que sans l'ensemble des participants qui ont accepté de donner de leur temps et de leur énergie pour partager leurs connaissances du secteur, il aurait été très imparfait.

Ce référentiel est avant tout une œuvre collective, qui a permis à l'ensemble des acteurs de la branche de se mobiliser pour réfléchir sur la pénibilité et améliorer les conditions de travail des salariés. Chacun a apporté sa pierre à l'édifice.

L'effort nécessaire à l'appropriation des textes et à l'analyse des conditions de travail s'est révélé long et souvent laborieux. Ce travail de bénédictin n'aurait jamais été possible sans la conjugaison de toutes les bonnes volontés.

Pour le temps qu'ils nous ont consacré et la mise à disposition de documents, pour nous avoir ouvert leur entreprise et expliqué leur vision du métier, nous remercions chaleureusement l'ensemble des professionnels qui ont travaillé sur le sujet et plus particulièrement :

- Monsieur Luis DE OLIVEIRA
- Monsieur Laurent DURAIN
- Monsieur Pascal CLORENEC
- Monsieur Patrick LEJEUNE
- Madame Virginie BROUANT
- Monsieur Roger DOMAIN
- Monsieur Arnaud VANHAMME
- Monsieur Benjamin MARGUIER
- Monsieur Bruno REYDEL

Notre gratitude s'adresse aussi aux personnes qui bien qu'extérieure à la branche nous ont apporté leur amicale contribution.





▷ Rappel des facteurs de pénibilités

► Les facteurs de pénibilité applicables à partir du 1^{er} janvier 2015 :

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
1	Interventions ou travaux exercés en milieu hyperbare	1 200 hectopascals	60 interventions ou travaux par an
2	Travail de nuit	1 heure de travail entre minuit et 5 heures	120 nuits par an
3	Travail en équipes successives alternantes (Ex : Travail posté en 2X8, 3X8,...)	Travail en équipe impliquant au minimum 1 heure de travail entre minuit et 5 heures	50 nuits par an
4 1 2	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	4 1 15 actions techniques ou plus pour un temps de cycle inférieur ou égal à 30 secondes	900 heures par an
		4 2 30 actions techniques ou plus par minute pour un temps de cycle supérieur à 30 secondes, variable ou absent	

► Les facteurs de pénibilité applicables à partir du 1er juillet 2016 :

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
5 1 2 3 4	Manutentions manuelles de charges	5 1 Lever ou porter des charges unitaires de plus de 15 kilogrammes	600 heures par an
		5 2 Pousser ou tirer des charges unitaires de plus de 250 kilogrammes	
		5 3 Déplacement du travailleur avec une charge ou prise d'une charge au sol ou à une hauteur située au-dessus des épaules (charges > à 10 kilogrammes)	
		5 4 Cumul des manutentions supérieures à 7,5 tonnes par jour.	120 jours par an



► Les facteurs de pénibilité applicables à partir du 1er juillet 2016 (suite) :

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
6	Postures pénibles définies comme positions forcées des articulations	Maintien des bras en l'air à une hauteur située au-dessus des épaules ou positions accroupies ou à genoux ou positions du torse en torsion à 30 degrés ou positions du torse fléchi à 45 degrés	900 heures par an
7 1 2	Vibrations mécaniques	7 1 Vibrations transmises aux mains et aux bras Valeur d'exposition rapportée à une période de référence de 8 heures de $2,5 \text{ m/s}^2$	450 heures par an
		7 2 Vibrations transmises à l'ensemble du corps Valeur d'exposition rapportée à une période de référence de 8 heures de $0,5 \text{ m/s}^2$	
8	Agents chimiques dangereux y compris les poussières et les fumées	Exposition à un agent chimique dangereux relevant d'une ou de plusieurs classes ou catégories de danger définies à l'annexe I du règlement (CE) 1272/2008 et figurant dans un arrêté du ministre chargé du travail Agents chimiques concernés :	Seuil déterminé, pour chacun des agents chimiques dangereux, par application d'une grille d'évaluation définie par arrêté.
9	Températures extrêmes	Température inférieure ou égale à 5° C ou au moins égale à 30° C	900 heures par an
10 1 2	Exposition au bruit	10 1 Niveau d'exposition au bruit rapporté à une période de référence de 8 heures d'au moins 81 décibels	600 heures par an
		10 2 Exposition à un niveau de pression acoustique de crête au moins égal à 135 décibels	120 fois par an



4. Résultats de l'enquête

► Présentation normalisée des résultats :

Afin de faciliter la lecture des résultats de l'étude concernant les différents facteurs de pénibilité, la présentation des résultats a été normalisée selon le modèle présenté ci-dessous.



▷ Exposition à un milieu hyperbare

A. Rappel du critère d'exposition

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
1	Interventions ou travaux exercés en milieu hyperbare	1 200 hectopascals	60 interventions ou travaux par an

Définition

Un milieu est dit « hyperbare » si sa pression est supérieure à celle de l'atmosphère au niveau de la mer.

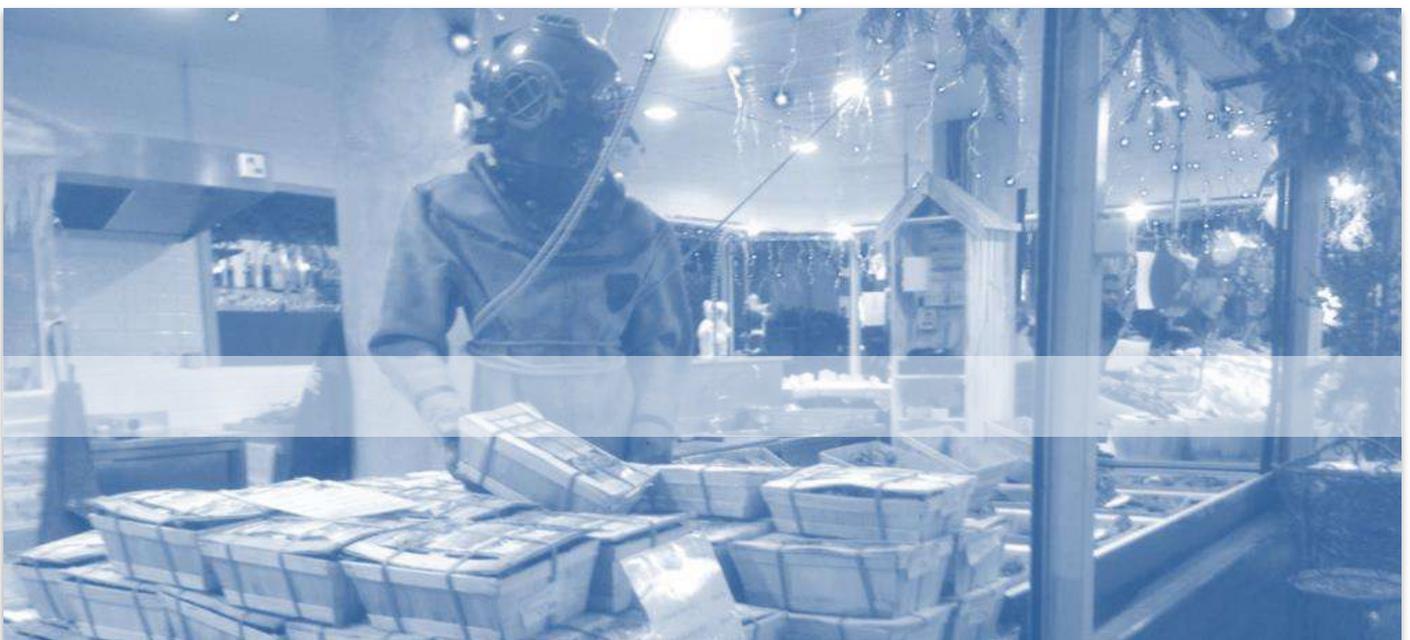
B. Discussion

Ce critère appelle peu de développement. L'activité de poissonnier ne s'effectue jamais à une pression atmosphérique contrôlée différente de la pression normale terrestre soit environ 1 013 hPa. Ce critère n'est donc évoqué que pour mémoire dans le secteur de la poissonnerie.

C. Conclusion

La nature même de l'activité exercée dans le domaine de la poissonnerie ne peut en aucun cas exposer les employés qui y travaillent à un milieu hyperbare.

	Un ou plusieurs critères d'intensité sont-ils atteints ?	La durée minimale d'exposition est-elle atteinte ?	Le critère de pénibilité est applicable ?
1	NON	NON	NON



▷ Travail de nuit

A. Rappel du critère d'exposition

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
2	Travail de nuit	1 heure de travail entre minuit et 5 heures	120 nuits par an

B. Discussion

▶ Présentation générale du critère de pénibilité

Un travailleur est considéré comme exposé au facteur de pénibilité « travail de nuit 2 » s'il vérifie une double condition d'**intensité** et de **durée minimale**. Pour être reconnu en pénibilité, il faudra qu'il effectue au moins une heure de travail pendant la plage horaire « de nuit » - soit entre minuit et 5 heures - et que cette situation se répète au moins 120 fois dans l'année.

▶ Discussion sur le critère 2

Cas général

La grande majorité des salariés du secteur de la poissonnerie traditionnelle n'est pas *a priori* concernée par le travail de nuit, les actions de vente se déroulant en journée. L'amplitude d'ouverture d'une poissonnerie varie de 7h30 à 20 heures pour les boutiques et de 7h00 à 14h30 pour les marchés. Les établissements sont fermés la nuit et *a fortiori* pendant la période allant de minuit à 5h00.

Les poissonniers exerçant sur les marchés commencent traditionnellement leur journée très tôt. Pour autant, celle-ci ne débute pas avant 5h30, heure d'arrivée sur les marchés pour la mise en place de l'étal. Dans de rares cas, il a été relevé que les salariés arrivaient vers 4h45, soit directement sur le lieu de travail soit à l'entrepôt de l'entreprise et étaient ensuite déposés au niveau des points de vente.

En aucun cas les salariés ne commencent leur activité avant 4 heures du matin, heure qui permettrait un dépassement du critère d'intensité minimale et une éventuelle prise en compte de la pénibilité.

Il a cependant été noté au cours de l'enquête de branche que dans de très rares cas, rencontrés seulement au moment des fêtes de fin d'année, certaines poissonneries pouvaient demander à leurs salariés de venir pendant les heures de nuit afin d'honorer les commandes des clients, notamment pour confectionner les plateaux de fruits de mer. Ces demandes ponctuelles n'excèdent jamais 10 nuits par an. Les salariés concernés, convoqués entre 3 et 4 heures du matin vérifient alors la condition d'intensité minimale du critère mais pas celle de durée minimale prévu par la loi, **le seuil requis de 120 nuits n'étant jamais atteint ni même approché.**

Remarque

Dans le secteur de la poissonnerie, un salarié travaille au maximum – en nombre de jours – 47 (semaines) × 5 (jours de travail par semaine) soit environ 235 jours par année. Pour atteindre une durée minimale de 120 nuits, cela reviendrait à effectuer une heure entre minuit et 5 heures **plus d'un jour de travail sur deux**. Ce seuil reste inatteignable par les salariés préposés aux ventes, ce qui est le cas de la majorité des salariés du secteur de la poissonnerie.

En conclusion, en dehors des postes spécifiques présentés ci-dessous, aucune situation de travail de nuit ne remplit les conditions qui la rendrait susceptible d'exposer le salarié à ce facteur de pénibilité.

Cas particulier 1 : Exclusion des ateliers de filetage

Pour rappel, les grossistes qui exploitent une activité de filetage (se déroulant traditionnellement au sein d'un atelier de nuit pour permettre un traitement du poisson dès son arrivage et une revente immédiate après préparation) **ne sont pas concernés par le présent référentiel qui se concentre sur la poissonnerie artisanale de détail.**

Remarque

Aucune poissonnerie de détail n'exploite son propre atelier de filetage et pour cette raison la fiche de poste du salarié « **Préparateur-fileteur** » présentée en annexe de ce référentiel ne concerne pas le fileteur en atelier de filetage mais l'artisan fileteur dont la tâche consiste à préparer l'ensemble des produits à la demande de la clientèle lors des actions de vente en journée.

Cas particulier 2 : La fonction « achat » - Fiche de poste « Acheteur »

La fonction achat est la fonction qui assure l'approvisionnement de l'entreprise. Cet approvisionnement peut provenir de plusieurs sources exclusives ou complémentaires : achat chez un grossiste, achat direct en criée, achat auprès d'un mareyeur, etc. Traditionnellement, cette fonction reste la chasse gardée du chef d'entreprise qui n'est pas considéré comme un salarié au titre du droit du travail et donc ne bénéficie pas des dispositions relatives à la mise en place du compte personnel de prévention de la pénibilité.

Cependant, il peut arriver que le dirigeant délègue cette fonction à un salarié de l'entreprise ou encore qu'il demande à un salarié de l'assister dans cette fonction, le chargeant par exemple de la manutention et du transport des marchandises.

Les achats en province et les achats en Région parisienne :

Les achats en Région parisienne ou s'effectuant dans un des 17 MIN (Marché d'intérêt national) de France sont traditionnellement des achats de nuit. Le pavillon de la marée du MIN de Rungis connaît par exemple un pic d'activité vers 2 heures du matin. Les achats directement en criée s'effectuant quant à eux majoritairement en journée. Il y a donc une distinction à prendre en compte entre les pratiques des entreprises et des lieux d'approvisionnement.



Pavillon de la marée de nuit – MIN de RUNGIS – Image site internet ville de Chevilly-Larue

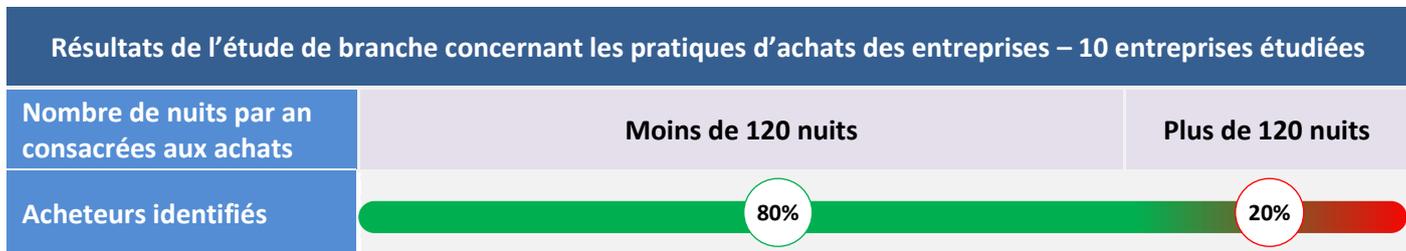
La fonction achat et le travail de nuit :

L'acheteur qui doit se rendre sur son lieu d'approvisionnement de nuit entre dans les critères d'intensité minimale relative au travail de nuit. En effet, il est rare que les achats durent moins d'une heure en prenant en compte le temps de trajet et de chargement.

En fonction de la taille de l'entreprise, de son mode de fonctionnement et de la période de l'année l'acheteur peut être amené à se rendre sur le MIN entre minuit et 5 heures de 1 à 5 fois par semaine. Une entreprise située proche du lieu d'approvisionnement favorisera un grand nombre d'approvisionnements

pouvant aller jusqu'à 5 fois par semaine, tandis qu'une entreprise plus éloignée concentrera ses approvisionnements sur 1 ou 2 nuits maximum afin d'éviter les trajets.

De plus, l'acheteur occupe également très souvent la fonction de vendeur. Ceci induit une forte disparité entre les entreprises du secteur quant au nombre de nuit travaillées. Bien qu'il ne semble pas qu'il y ait dépassement du seuil légal de pénibilité de 120 nuits par an dans la majorité des entreprises, les pratiques sont trop différentes d'une entreprise à une autre pour pouvoir envisager une généralisation dans une fiche de poste.



Remarque : La quasi-totalité des acheteurs identifiés sont des chefs d'entreprises et à ce titre ne sont pas salariés.

Cas particulier 3 : Le cas de la fonction « Livraison » :

Il peut arriver que certaines poissonneries disposent d'un livreur. À la différence des services de livraison existant chez les grossistes, le livreur de la poissonnerie traditionnelle travaille de jour. Il n'est donc a priori pas concerné par le travail de nuit. Cependant, si tel était le cas dans une structure particulière, il serait de la responsabilité du chef d'entreprise de décompter par salarié le nombre de nuits pendant lesquelles au moins une heure de travail effectif aura été réalisée entre minuit et 5 heures du matin.

C. Conclusion

Devant la forte hétérogénéité des résultats, il convient pour chaque cas de vérifier le niveau d'exposition de l'employé. Il n'est pas possible de généraliser pour ce critère et la fiche de poste de l'acheteur comme celle du livreur mentionneront la nécessité pour le chef d'entreprise de procéder à un décompte précis du nombre de nuits travaillées par chacun de ses salariés affectés à ces postes.

2	Un ou plusieurs critères d'intensité sont-ils atteints ?	La durée minimale d'exposition est-elle atteinte ?	Le critère de pénibilité est applicable ?
	OUI	OUI Dépassement possible	OUI Décompter l'exposition



Le pavillon de la marée du MIN de Rungis en pleine effervescence de nuit – image : www.lunion.fr

▷ Travail en équipe successives alternantes

A. Rappel du critère d'exposition

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
3	Travail en équipes successives alternantes (Ex : Travail posté en 2X8, 3X8,...)	Travail en équipe impliquant au minimum 1 heure de travail entre minuit et 5 heures	50 nuits par an

Définition

La directive européenne du 4 novembre 2003, relative à l'aménagement du temps de travail, précise que le travail en équipes successives alternantes, appelé plus communément travail posté désigne « tout mode d'organisation du travail en équipe selon lequel des travailleurs sont occupés successivement sur les mêmes postes de travail, selon un certain rythme, y compris rotatif, de type continu ou discontinu, entraînant pour les travailleurs la nécessité d'accomplir un travail à des heures différentes sur une période donnée de jours ou de semaines ».

B. Discussion

Un salarié est considéré comme effectuant un travail en équipe successive alternante si :

- Des équipes se relaient au même poste les unes après les autres
- Les horaires de travail des équipes sont variables et sont modifiés par roulement.

Par ailleurs, pour que le critère de pénibilité soit reconnu, il faut que le salarié soit amené à effectuer au moins 50 nuits par année à son poste.

Cette forme d'organisation est répandue dans le secteur industriel. En revanche, elle est absente dans le secteur de la poissonnerie. La poissonnerie de détail reste une activité artisanale et commerçante.

Aucune entreprise ne pratique le travail en équipes successives alternantes et toutes sont fermées durant la nuit.

C. Conclusion

La nature même de l'activité exercée dans le domaine de la poissonnerie ne peut en aucun cas exposer les salariés qui y travaillent au facteur de pénibilité relatif au travail en équipe successive alternante.

	Un ou plusieurs critères d'intensité sont-ils atteints ?	La durée minimale d'exposition est-elle atteinte ?	Le critère de pénibilité est applicable ?
3	NON	NON	NON

▷ Travail répétitif

A. Rappel du critère d'exposition

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
4 1 2	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	4 ① 15 actions techniques ou plus pour un temps de cycle inférieur ou égal à 30 secondes	900 heures par an
		4 ② 30 actions techniques ou plus par minute pour un temps de cycle supérieur à 30 secondes, variable ou absent	

Définition

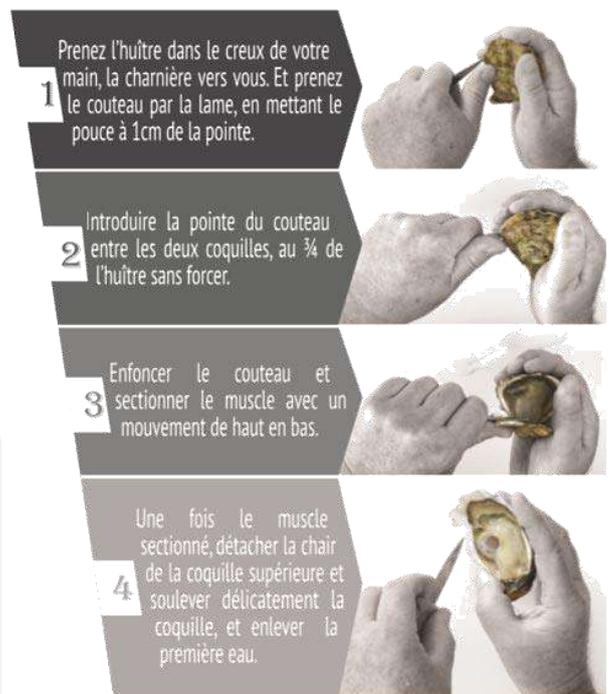
Une action technique est une action manuelle élémentaire mettant en jeu un ou plusieurs segments corporels ou articulations permettant d'accomplir une tâche de travail simple. Exemple : Ouvrir une huître requiert 4 à 5 actions techniques pour le salarié : Saisir l'huître dans la main, insérer le couteau au niveau du muscle pour le sectionner (2 ou 3 mouvements de va et vient pour sectionner le muscle et détacher la partie supérieure de la coquille), vider l'eau et déposer l'huître dans le plateau

Définition

La fréquence élevée s'entend d'une fréquence telle qu'elle ne permet pas au salarié une récupération suffisante des structures anatomiques sollicitées. Elle se caractérise par la réalisation d'un nombre important d'actions techniques dans un temps déterminé : 15 actions techniques ou plus pour un temps de cycle inférieur ou égal à trente secondes ou, dans tous les autres cas, trente actions techniques ou plus en une minute.

Définition

La cadence est contrainte (par opposition à une cadence libre) lorsque le salarié ne peut se soustraire de la situation de travail sans préjudice pour la production, le service ou lui-même et ses collègues.



Un exemple de méthode d'ouverture d'huître
Image : site internet « Huîtres GEAY »

B. Discussion

▷ Présentation générale du critère de pénibilité

Le travail répétitif est défini comme un « *travail 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* ».



En partant de cette définition, les éléments de qualification d'une situation de pénibilité sont⁸ :

- **L'exécution de mouvements répétés** : La définition retenue par le décret « pénibilité » s'appuie sur la notion d'*action technique*, notion qui a été précisée précédemment.
- **Sollicitant les mêmes articulations et segments corporels** : Le décret « pénibilité » considère qu'il faut prendre en compte les sollicitations de « *tout ou partie du membre supérieur* ».

Remarque

En poissonnerie, les préparations sont variées et les gestes techniques sont très différents d'un produit à un autre. La mise en filets d'un bar ne requiert pas les mêmes gestes techniques que la préparation de calamars et ne sollicite pas les mêmes articulations. Par ailleurs les instruments utilisés varient également d'une préparation à une autre. L'ensemble de ces éléments doit être pris en compte pour évaluer la pénibilité du poste de travail.

- **Réalisés sous contrainte de temps** : La notion de contrainte temporelle est fondamentale pour caractériser une situation de pénibilité. Elle a été définie précédemment. Elle peut s'apprécier à défaut d'une observation exhaustive et directe par un faisceau d'indices tels que : « *Le salarié peut-il interrompre momentanément son travail quand il le souhaite ? Cette interruption nécessite-t-elle qu'il se fasse remplacer ? Doit-il justifier de cette interruption ? Est-il obligé de se dépêcher pour faire son travail ?* »
- **À une fréquence élevée** : La fréquence d'exécution est appréciée en fonction de la présence ou non d'un temps de cycle de production imposé. Pour les temps de cycle inférieurs ou égaux à 30 secondes, la fréquence sera considérée comme élevée à partir d'un minimum de 15 actions techniques. Pour les cycles supérieurs à 30 secondes, les cycles dont la durée varie ou en absence de cycle imposé de production, la fréquence sera élevée pour un minimum de 30 actions techniques par minute.
- **Pendant la majeure partie du temps de travail** : Il faut ici prendre en compte la durée minimale d'exposition des salariés fixée à 900 heures par année.

Deux critères d'intensité minimale sont prévus par le décret du 30 décembre 2015. Le premier critère considère des temps de cycles inférieurs à 30 secondes, tandis que le second généralise à l'ensemble des autres situations.

► Discussion sur le sous-critère 4 ①

La loi prévoit une situation de pénibilité pour le salarié si les deux conditions ci-après sont réunies :

- Les temps de cycle qui lui sont imposés sont inférieurs à 30 secondes

et

- Il réalise un minimum de 15 actions techniques pendant ce laps de temps.

Remarque

Le critère correspond plus à la situation d'un secteur industriel avec des temps de cycle courts et contraints, comme cela peut être le cas d'un travail à la chaîne, qu'aux conditions d'exercice du métier artisanal de poissonnier.

Résultat de l'étude de branche :

Il a été demandé à l'ensemble des personnes interrogées dans les entreprises étudiées si les salariés avaient des tâches à réaliser dans des temps contraints.

⁸ LA DÉFINITION DU TRAVAIL RÉPÉTITIF COMME FACTEUR DE PÉNIBILITÉ, *Rapport aux ministres des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes & du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social*, HERVÉ LANOUZIÈRE, ANACT, 2015



Les résultats de l'enquête sont unanimes et conformes aux données extraites des entretiens menés à la Confédération de la Poissonnerie auprès des professionnels de la branche. Aucune entreprise n'impose à ses salariés de durées maximales pour réaliser une préparation ou un ensemble d'actions techniques.

Par ailleurs, une grande partie des professionnels a tenu à préciser que l'activité était artisanale, et que les salariés étaient libres et maîtres du temps et des méthodes utilisées pour répondre aux demandes des clients.

En outre, nombreux ont été ceux à insister sur le fait que la notion même de cycles de production imposés était absente de la poissonnerie traditionnelle : « *On ne demande jamais à un salarié d'ouvrir une huître toutes les sept secondes, ni de fileter un poisson toutes les deux minutes. Ce n'est pas l'usine !* »

Ces résultats correspondent à la réalité des observations de terrain. L'activité des salariés dépend avant tout de la demande de la clientèle et la majorité des préparations s'effectuent au dernier moment et devant le client, mais en aucun cas des cycles de production ne sont imposés aux salariés de la branche. Il n'est pas réaliste d'imaginer pour le métier de poissonnier une organisation du travail mécaniste et contraignante comme cela peut être le cas dans l'industrie.

Il est d'ailleurs rappelé que la présente étude ne concerne que les poissonneries traditionnelles et exclut donc de fait les ateliers de filetage que peuvent exploiter certains grossistes en poissonnerie⁹. Au sein de ces ateliers où les postes sont standardisés et les tâches divisées entre les salariés, il est possible d'imaginer une situation de production avec des temps de cycles de production imposés.

En conclusion, en l'absence de l'existence avérée de cycles de production, les salariés ne sauraient y être exposés. Le critère ④ ① ne peut trouver à s'appliquer dans le métier de poissonnier traditionnel et doit donc être écarté.

► Discussion sur le sous-critère ④ ②

Le deuxième critère d'intensité minimale prévoit une situation de pénibilité si pour des temps de cycle supérieurs à 30 secondes, variables ou absents, le salarié est amené à effectuer plus de 30 actions techniques par minute. Nous venons de montrer que les cycles de production sont absents du secteur de la poissonnerie traditionnelle. Il nous reste donc uniquement à vérifier pour ce critère s'il est possible qu'un salarié se retrouve dans une situation où il est amené à effectuer au moins 30 actions techniques par minute et où il est soumis, sous une certaine forme, à une contrainte temporelle pour les réaliser.

En reprenant les éléments de définition, nous avons recherché si les salariés du secteur de la poissonnerie pouvaient se trouver dans une situation où une cadence leur était imposée.

Pour rappel, une cadence est contrainte lorsque le salarié ne peut se soustraire de la situation de travail sans préjudice pour la production, le service ou lui-même et ses collègues.

L'étude des conditions de travail montre que deux postes peuvent éventuellement être concernés : celui de préparateur-fileteur et celui d'écailler.

Le poste de préparateur-fileteur :

Le préparateur-fileteur centralise les préparations d'un ou plusieurs de ses collègues. Dans cette situation, il peut se trouver dans une situation équivalente à une « cadence imposée » pendant des laps de temps très restreints au moment des périodes de forte affluence. Il est en effet contraint par les demandes des vendeurs et ne peut pas, par exemple, quitter son poste sans « désorganiser » la production, même si cette notion reste largement discutable dans l'artisanat.

L'enquête de branche a montré que pour ce poste, cette situation survenait au grand maximum 2 heures par jour soit environ 450 heures par an.

⁹ Il y a par exemple 11 ateliers de filetages présents sur le Marché d'Intérêt National de Rungis



Par ailleurs, l'étude des gestes techniques nécessaires à la préparation des poissons n'a jamais montré un dépassement du seuil de 30 actions techniques par minute. Pour le vérifier, les gestes nécessaires à la réalisation de plusieurs préparations ont été étudiés et sont présentés dans les rapports d'entretiens :

“ Chaque produit est différent. Nous présentons ici un exemple type pour un produit dont la préparation est relativement compliquée. Elle fait partie de celle qui demande le plus de mouvements pour le poissonnier qui doit la réaliser.

Préparation d'un lieu jaune : Prise du poisson, grattage premier coté (10 passes), retourner le poisson, grattage second coté (10 passes), rinçage, insertion couteau derrière l'opercule, levage du filet 5 coups de couteau, retourner le poisson, levage du second filet (5 coups de couteau), parage (4 coups de couteau), désarêtage (4 arêtes), emballage (3 actions), nettoyage du plan de travail (entre 3 et 5 actions).

Cela représente donc un total d'environ cinquante d'actions. Par ailleurs, le salarié réalise cette préparation en 5 à 6 minutes environ. ”

Extrait d'un entretien mené dans le cadre de l'enquête de branche

Pour être plus précis et généraliser, il convient probablement d'admettre que suivant la grande différence des produits utilisés, il faut appliquer dans le cas le plus défavorable un coefficient de majoration de 30 % (salarié ne maîtrisant pas les gestes optimaux, poissons tous différents, etc.) au niveau du nombre d'actions. Cela revient à considérer une base de 65 actions.

En prenant en compte un temps de travail total approximatif compris entre 5 et 6 minutes, cela représente une moyenne de 11 à 13 actions par minute. Le nombre d'actions techniques réalisées par le salarié reste très éloigné du seuil de 30 actions fixé par le décret.

Chaque poisson a ses spécificités. Étant donné les contraintes du référentiel, il est cependant très peu probable que l'on dépasse les 30 actions techniques par minute.

En conclusion, le poste de préparateur fileteur n'est pas concerné par la pénibilité et le critère ④ ② peut être écarté.

Le poste d'écailler :

L'écailler est responsable du banc d'écaille. Il assure la préparation et de la vente des coquillages. Il réalise les plateaux de fruits de mer et prépare les différentes espèces, principalement des huîtres.

À la différence de celui des poissons, le travail des coquillages requiert la répétition d'un petit nombre de gestes techniques de durée courte. En conséquence, le seuil de 30 actions techniques par minute peut être dépassé.

C'est notamment le cas si l'écailler prépare un plateau d'huîtres. Il faut comptabiliser une moyenne de 5 actions techniques pour l'ouverture d'une huître (un écailler confirmé ne pratiquera que 4 gestes tandis qu'un écailler moins qualifié pourra faire 5 à 7 mouvements).

En termes de cadence, nous ne sommes pas sur un concours d'écaillers ou une "prime" est donnée à la vitesse, la présentation étant secondaire et les préparations annexes inexistantes. Un poissonnier ne travaille pas sur le même registre, il doit soigner la disposition des produits et décorer son plateau. Dans son travail, la vitesse n'est pas l'objectif principal. Son habileté va tout de même lui permettre d'ouvrir une moyenne de 6 huîtres à la minute. Les plateaux les plus demandés (2 et 3 douzaines) vont donc lui prendre entre 8 et 10 minutes. En effet, en plus du temps d'ouverture des coquillages, il faut prendre en compte le temps de préparation, de décoration et de conditionnement de ce dernier.

Il ressort de cette analyse que le seuil des 30 actions techniques peut être atteint. Cela supposerait cependant une suite ininterrompue de commandes des clients, situation souhaitée mais jamais réalisée d'après l'ensemble des personnes que nous avons interrogées.



Écailler responsable d'un « bar à huîtres » – poissonnerie traditionnelle – Image : Confédération nationale des Poissonniers, Écaillers de France

Remarque

Pour déterminer si la durée minimale est atteinte, il faut considérer les périodes où le salarié effectue son travail sous contrainte.

Nous venons de montrer que la réalisation de la condition d'intensité minimale était possible. Aussi, pour savoir si le poste d'écailler est concerné par le facteur de pénibilité relatif au travail répétitif, il convient de déterminer si la durée minimale d'exposition prévue par les textes – 900 heures – peut être atteinte.

► Discussion sur la durée minimale d'exposition

Pour déterminer la durée effective d'exposition des salariés, il faut retenir uniquement les périodes pendant lesquelles le salarié se trouve en situation de cadence contrainte. Or, pendant la très grande majorité de leur temps de travail, les écaillers s'organisent sans contraintes extérieures. Par exemple, ils prennent les commandes et gèrent leur production de manière autonome. Ils peuvent décider de suspendre leur travail si le besoin s'en fait sentir sans désorganiser la production de l'entreprise. Autrement dit, au regard des textes, ils ne se trouvent pas en situation de pénibilité.

On notera, par ailleurs, que cette activité s'étale au maximum sur 6 mois de l'année. Excepté pendant la période des fêtes de fin d'année, le temps consacré à ouvrir des coquillages par un écailler dans une poissonnerie traditionnelle peut être estimé à 3 heures par semaine, cette durée est portée à 6 heures par semaine si la poissonnerie possède un bar à huîtres.

Un contraste important peut être observé avec le secteur de l'industrie agroalimentaire. Dans les conserveries de produits marins, certaines unités emploient des « *fileteurs volants* » dont le rôle est de prendre la place des salariés intégrés aux chaînes de production si ceux-ci doivent s'absenter, afin de ne pas désorganiser la production de l'entreprise. L'écailler de la poissonnerie traditionnelle ne répond pas à ces caractéristiques.



Cependant, il est possible de considérer que l'écailler puisse se trouver **momentanément** en situation de cadence contrainte. On en trouvera la survenance à certains moments de la journée de travail, en fin de marché, par exemple, suite à des commandes exceptionnelles et une file d'attente qui s'allonge. Mais, c'est surtout le cas lors de la période des fêtes de fin d'année. De nombreuses poissonneries choisissent alors d'avoir recours à des salariés en contrat à durée déterminée qui ne font pas partie des effectifs réguliers de l'entreprise.

Il ressort de l'étude de terrain qu'un écailler qui s'occupe spécifiquement d'un banc d'écaille consacre environ 150 à 200 heures dans l'année à l'ouverture des coquillages. Cette durée peut monter à 300 heures si l'entreprise exploite un bar à huîtres ; jamais plus.

En conclusion :

- Il est possible mais peu probable que l'écailler dépasse le critère d'intensité minimale de 30 actions techniques par minute, étant donné le temps de préparation du plateau : décoration, positionnement précis des coquillages, etc.
- Si le seuil du critère d'intensité minimale peut être atteint dépassé, cela n'est susceptible de se produire que très ponctuellement.
- L'étude du temps passé par l'écailler spécifiquement à l'ouverture des huîtres montre qu'il est très en deçà de celui requis pour remplir le critère de durée minimum d'exposition prévue par les textes.

En conséquence le poste d'écailler n'est pas concerné par le travail répétitif et le critère ④ ② peut être écarté pour ce poste et plus généralement pour l'ensemble des postes de la poissonnerie traditionnelle.

C. Conclusion

Le secteur de la poissonnerie, secteur artisanal, n'est pas concerné par le facteur de pénibilité relatif au travail répétitif. Dans des conditions extrêmes et jamais observées, ce risque serait néanmoins possible, il sera donc, pour la forme, présenté comme un facteur à surveiller bénéficiant d'une prévention spécifique.

	Un ou plusieurs critères d'intensité sont-ils atteints ?	La durée minimale d'exposition est-elle atteinte ?	Le critère de pénibilité est applicable ?
④	OUI Cas limite	NON	NON



Des mesures de prévention spécifiques sont présentées concernant ce facteur de pénibilité

Facteurs	Privilégier des mesures collectives	Si nécessaire compléter par des mesures individuelles
④	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place un système de commande pour que les salariés organisent leurs tâches. • Distribuer les tâches entre plusieurs salariés pendant les périodes exigeantes : périodes des fêtes, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prévoir des temps de pause réguliers pour les salariés les plus exposés.

▷ Manutention manuelle de charges

Une brève histoire de la manutention des charges en poissonnerie

La poissonnerie, comme tout commerce est intimement lié au portage de charges. Le métier de commerçant consiste à acheter de la marchandise et la mettre à disposition de la clientèle. C'est un service que le marchand apporte et qu'il se fait rémunérer par une marge. Le poissonnier n'échappe pas à la règle. Il va chercher ses produits chez un fournisseur : grossiste, mareyeur, criée, les charge dans son véhicule puis les décharge sur son lieu de distribution ou dans ses frigos. Il ne peut échapper aux inévitables chargements et déchargements. Cet assujettissement à la manutention a produit des générations entières de « dos cassés ». On ne s'étonnera pas que de nombreux anciens dans le métier aient à cœur de mettre en garde les nouveaux entrants sur les dangers que représente le portage et de les conseiller sur la meilleure façon de porter sans s'abîmer les vertèbres.

Heureusement, les progrès réalisés dans le conditionnement des produits de la pêche, les exigences des professionnels et la formation/prévention ont profondément modifié l'impact de la pénibilité de la manutention dans le métier de poissonnier.

Il est loin désormais le temps où les poissonniers devaient déplacer les caisses dites « Boulogne » du nom du grand port de pêche. Ces caisses faites de bois se gorgeaient d'eau au contact des produits et pouvaient ajouter 10 kilogrammes de poids mort aux 25 kilogrammes de marchandises qu'elles permettaient de transporter.

Actuellement, 95 % des produits d'une poissonnerie sont conditionnés dans les boîtes en polystyrène pesant moins de 500 grammes pour les plus volumineuses.

Cette course à l'allègement a été dopée par le souhait des poissonniers eux-mêmes en faveur de conditionnements plus petits, plus propices, selon eux, à répondre à l'évolution de la demande et à conserver une fraîcheur optimale des produits en favorisant la rotation des stocks.

Les actions de formation/prévention ont également permis aux acteurs du secteur de prendre conscience des conséquences liées à un portage inadéquat des charges et de leur apprendre les gestes et les postures à adopter pour préserver leur santé.



Halle à marée - MIN de RUNGIS – 95 % des marchandises sont conditionnées dans des caisses en polystyrène.



A. Rappel du critère d'exposition

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
5 1 2 3 4	Manutentions manuelles de charges	5 ① Lever ou porter des charges unitaires de plus de 15 kilogrammes	600 heures par an
		5 ② Pousser ou tirer des charges unitaires de plus de 250 kilogrammes	
		5 ③ Déplacement du travailleur avec une charge ou prise d'une charge au sol ou à une hauteur située au-dessus des épaules (charges > à 10 kilogrammes)	
		5 ④ Cumul des manutentions supérieures à 7,5 tonnes par jour.	120 jours par an

Définition

Article R4541-2 du Code du travail :

On entend par manutention manuelle, toute opération de transport ou de soutien d'une charge, dont le levage, la pose, la poussée, la traction, le port ou le déplacement, qui exige l'effort physique d'un ou de plusieurs travailleurs.

B. Présentation générale du facteur de pénibilité

Le facteur de pénibilité « Manutentions manuelles de charges 5 » comporte deux volets : un volet prenant en considération le poids total déplacé par jour par le salarié (critère d'intensité 5 ④) et un volet intégrant la totalité du volume horaire pendant lequel le salarié a porté des charges dépassant un niveau de poids défini en fonction des conditions de déplacement de la charge (critères d'intensité 5 ①, 5 ② et 5 ③).

Aussi, un salarié sera exposé à la pénibilité relativement à la manutention manuelle de charges si :

- Il effectue des manutentions manuelles de charges atteignant un tonnage journalier de 7,5 tonnes cumulées et que cette situation se répète 120 jours par an ou plus 5 ④.

ou

Si le temps cumulé passé aux trois actions de déplacement de charges présentées ci-dessous atteignent ou dépassent le seuil de 600 heures par année :

- L'action de « lever ou de porter » des charges de poids supérieurs ou égaux à 15 kilogrammes 5 ①
- L'action de « pousser ou de tirer » des charges de poids supérieurs ou égaux à 250 kilogrammes 5 ②
- Le déplacement avec une charge de poids supérieur ou égal à 10 kilogrammes ou la prise de la charge au sol ou à une hauteur située au-dessus des épaules de charges de poids supérieurs ou égaux à 10 kilogrammes 5 ③.

**Remarque**

Le critère ⑤ ① « **Lever ou porter des charges unitaires de plus de 15 kilogrammes** » correspond au cas où le salarié doit juste soulever une charge pour la déposer ailleurs sans qu'il n'ait de déplacement à effectuer. Ce sera par exemple le cas si une caisse est saisie du hayon d'un camion pour être déposée sur un chariot de transport. Il s'agit d'un mouvement de haut en bas avec charge, d'une hauteur non contraignante, sans déplacement du porteur.

Remarque

Le critère ⑤ ② « **Pousser ou tirer des charges unitaires de plus de 250 kilogrammes** » correspond au cas où le salarié doit déplacer des charges sur des dispositifs spécialisés (chariots, diables, gerbeur manuel, etc.) en les poussant ou les tirant.

Remarque

Le critère ⑤ ③ « **Déplacement du travailleur avec une charge ou prise d'une charge au sol ou à une hauteur située au-dessus des épaules (charges > à 10 kilogrammes)** » Correspond au cas de contrainte où le salarié doit soit effectuer un déplacement avec la charge ou saisir cette charge à une hauteur considérée comme contraignante. Le texte prévoit deux cas de figure : le fait de saisir une charge directement au sol ou à une hauteur située au-dessus de la ligne des épaules, les deux cas induisant une contrainte posturale marquée.

Ainsi, si le travailleur effectue l'une ou l'autre de ces actions, il convient d'évaluer si le temps cumulé qu'il passe à effectuer ces différentes actions est supérieur ou égal à 600 heures par an. Si tel est le cas, celui-ci sera considéré comme exposé au facteur de manutentions manuelles de charges. Ces actions doivent donc être additionnées pour vérifier si le seuil de 600 heures par an est atteint.

Discussion sur la condition d'intensité minimale ⑤ ④ : Cumul des manutentions supérieur à 7,5 tonnes par jour

Un salarié d'une poissonnerie traditionnelle peut-il être amené à déplacer seul un cumul total de 7,5 tonnes pendant sa journée de travail ?

L'ensemble des professionnels interrogés a répondu que le seuil fixé par les textes ne pouvait pas être atteint.

La Direction Générale du Travail nous a demandé de compléter ces données déclaratives par une enquête de terrain afin d'en valider la conclusion. Nous l'avons menée sur deux poissonneries¹⁰ de taille significative sachant que par l'application du coefficient de marge, il est très facile et tout à fait pertinent d'évaluer les tonnages sur des entreprises de toute taille à partir de leur chiffre d'affaires.

Enquête de terrain

Afin d'appréhender ce critère sur des bases irréfutables, nous avons analysé les factures fournisseurs de deux entreprises sur une période d'un mois. Les résultats étant concordants et l'étude dispendieuse, il a été décidé de ne pas élargir l'échantillon. Nous avons pu ainsi contrôler le poids des caisses devant être déplacées, la répartition des poids ainsi que le tonnage total acheté durant cette période.

Pour chacune de ces entreprises, nous avons concentré notre étude sur le mois de décembre. Il s'agit du mois où les entreprises du secteur réalisent leur plus gros volume de ventes de l'année, pouvant représenter jusqu'à 30% du chiffre d'affaires annuel de l'entreprise. En outre, c'est pendant cette période de l'année que sont commercialisés les produits les plus lourds (coquillages).

¹⁰ Cf. pages 31 à 37 du présent référentiel



Les entreprises retenues présentaient des caractéristiques intéressantes en termes de taille, d'effectif et d'approvisionnement : large panel de grossistes, mareyeurs et criées avec plus de 15 fournisseurs différents. Cette diversité permet de disposer d'une vision globale des modes de conditionnements utilisés dans la branche.

L'homogénéité des conditionnements, que nous avons constatée chez les différents fournisseurs nous a été confirmée par les questionnaires de branches et se révèle conforme à notre connaissance du secteur.

Un total de 239 factures représentant 15 fournisseurs et 2 044 caisses de marchandises a été analysé.

Le poids indiqué sur les factures correspond au poids net, sans glace. Aussi, il convient d'ajouter le poids de la glace utilisée pour le maintien au froid des marchandises pour arriver au poids total des caisses. Cette donnée est difficilement appréciable, le processus de glaçage n'étant pas standardisé et dépendant de l'opérateur affecté à la tâche. Cependant nos observations sur le terrain ainsi qu'une recherche bibliographique ont montré que ces quantités ne dépassaient pas 20 % du poids total des caisses de marchandises. Afin de prendre une marge de sécurité et de tenir compte de la tare, nous avons porté ce pourcentage à 30 %. Ainsi une caisse de 10 kilogrammes de cabillaud, sera comptabilisée comme pesant 13 kilogrammes dans notre étude, tare comprise.

Poissonnerie n°1¹¹ :

L'entreprise est une poissonnerie traditionnelle qui exerce sur des marchés couverts et extérieurs de la Région parisienne.

Elle emploie 6 salariés en équivalent temps plein. L'activité de l'entreprise est étalée sur 47 semaines, l'entreprise fermant 5 semaines par an.

La période observée correspond au mois de décembre 2015. Un total de 198 factures a été analysé représentant 1 334 caisses de marchandises. Les résultats de l'étude sont présentés dans le tableau ci-dessous.

Tableau récapitulatif du poids des caisses de marchandises – Décembre 2015

Poids nets de la marchandise	Total avec glace et poids mort	Période du 1-7 dec.	Période du 8-14 dec.	Période du 15-21 dec.	Période du 22-31 dec.	Total	Total (%)
<7kg	<10kg	168	210	197	253	828	62%
[7kg ; 11kg[[10kg ; 15kg[28	31	35	17	111	8.3%
≥11kg	≥15kg	93	97	132	73	395	29.6%
Nb. Factures		48	53	59	38	198	-
Montant des achats		19,491€	21,158€	28,717€	17,535€	86,901€	
Nombre total de caisses		289	338	364	343	1334	100%
Nbr. de caisses en pénibilité		121	128	167	90	506	37.9%
% en pénibilité		41.9%	37.9%	45.9%	26.2%		

Durant le mois de décembre, un total de **11,95 tonnes** de marchandises a été acheté par la poissonnerie, non compris l'achat de glace pour la réalisation de l'étal.

¹¹ Note : à la demande des dirigeants des entreprises nous ayant transmis leurs factures d'achats base de la présente étude, tous les documents présentés en annexe ont été anonymisés. La Confédération des Poissonniers reste à la disposition de la COCT pour communiquer les coordonnées des entreprises concernées.

**Poissonnerie n°2 :**

La période observée correspond au mois de décembre 2014. Un total de 41 factures a été dépeillé représentant 710 caisses de marchandises.

Tableau récapitulatif du poids des caisses de marchandises – Décembre 2014

Poids nets de la marchandise	Total avec glace et poids mort	Période du 1-7 dec.	Période du 8-14 dec.	Période du 15-21 dec.	Période du 22-31 dec.	Total	Total (%)
<7kg	<10kg	103	124	130	193	550	78%
[7kg ; 11kg[[10kg ; 15kg[5	19	38	33	95	13%
≥11kg	≥15kg	11	12	16	26	65	9%
Nb. Factures		9	9	5	18	41	-
Montant des achats en		4 956 €	5 888 €	9 332 €	16 643 €	36 819 €	-
Nombre total de caisses		119	155	184	252	710	100 %
Nbr. de caisses en pénibilité		16	31	54	59	160	22 %
% en pénibilité		13.4%	20.0%	29.3%	23.4%		

Durant le mois de décembre, la poissonnerie a acheté un total de 3,84 tonnes de marchandises, hors achat de glace pour l'étal.

En complément donnons quelques ordres de grandeur révélés par l'étude au cours de notre enquête.

- Pour un produit lourd de saison comme les huîtres, le poids maximum vendu dans les établissements considérés comme des "grandes" poissonneries se situait autour de 4 tonnes pour le mois de décembre.
- Un poissonnier interrogé, qui exploite un établissement dans l'est de la France, indiquait se fournir sur le MIN de Rungis en deux voyages par semaine avec au maximum 2 tonnes de marchandises (poissons plus coquillages) par rotation soit 4 tonnes de produits par semaine, en deçà des 7,5 tonnes journalières prévues par les textes.

Conclusion d'étape :

Les tonnages de marchandises traités par les poissonneries traditionnelles sont beaucoup trop faibles pour qu'il soit possible d'envisager qu'elles soient concernées par le critère ⑤ ④, surtout si on considère que la manutention des charges en entreprise n'incombe jamais à une seule personne.

L'étude confirme sans ambiguïté les déclarations des professionnels.

Afin de ne rien négliger, pour que le général ne cache pas le particulier, nous avons tout de même décidé d'étudier plus en détail l'exposition des différents postes à ce risque. Nous avons retenu pour cela les chiffres de la poissonnerie 1.

Nous distinguerons le cas de l'acheteur de celui des autres employés de la poissonnerie.



Cas de l'acheteur :

Sur la période de décembre 2015, la quantité maximale de marchandise achetée sur une journée était de 1,38 tonne¹². En appliquant un coefficient de glaçage et tare de 1,3 cela représente un poids total de 1,79 tonne.

En considérant le chargement et le déchargement des marchandises, l'acheteur aura manutentionné deux fois cette charge soit un poids maximum de 3,58 tonnes, à supposer qu'il assure seul le chargement et le déchargement.

Remarque

Pour cet exemple, nous avons retenu le jour où la marchandise achetée représentait le poids le plus élevé (1,38 tonne). Elle correspondait à un important achat de coquilles Saint-Jacques. Le poids moyen journalier des achats au mois de décembre se situait aux alentours de 520 kilogrammes.

Remarque

Tous les produits vendus en poissonnerie ne sont pas glacés. Les coquillages n'ont jamais de glace pour assurer leur conservation et pour cette catégorie, le poids des marchandises correspond – à la tare prêt – au poids indiqué sur les documents comptables. Néanmoins, nous avons appliqué le coefficient de 1,3 sur l'ensemble des produits afin de prendre en compte une marge supplémentaire de sécurité dans l'étude menée.

On constate que le poids total déplacé par le salarié reste largement en dessous du seuil fixé par le critère ⑤ ④ surtout si on considère que le mois de décembre est le mois de l'année où les achats atteignent leur point culminant.

Cas des autres employés de la poissonnerie :

Sur la période du mois de décembre 11,95 tonnes de marchandises ont été achetées par l'entreprise. Ceci représente 520 kilogrammes¹³ de marchandises par jour ouvré, soit 676 kilogrammes après application du coefficient 1,3.

Si on ajoute qu'un maximum de 300 kilogrammes de glace est également nécessaire pour la préparation de l'étal, cela porte le tonnage moyen journalier transporté à 976 kilogrammes.

Il convient alors de distinguer deux cas de figure en fonction du lieu de travail.

• Journée de travail sur marché :

Dans le cas d'un marché le portage de marchandises aura lieu des zones de stockage de l'entreprise vers le véhicule puis du véhicule jusqu'à l'étal et enfin pour la marchandise non vendue de l'étal vers le véhicule puis du véhicule aux zones de stockage. Il est généralement admis dans la profession que plus de 70 % des marchandises sont vendues lors d'un marché.

Le portage maximum sera alors de :

- 976 kg : Zones de stockages -> véhicule
- 976 kg : Véhicule -> étal
- 503 kg (30% de 676 kg de marchandise + 300kg de glace¹⁴) : étal -> véhicule
- 503 kg : véhicule -> zones de stockage / traitement des déchets

¹² Voir annexe n°7 & 8

¹³ Sur la base de 23 jours ouvrés

¹⁴ En considérant le cas extrême où la glace ayant servi à la préparation de l'étal soit ramenée par le poissonnier dans son lieu de stockage.



Soit 3 tonnes de marchandises transportées.

Ceci dans l'hypothèse où un seul salarié assure la totalité de la manutention.

• **Journée de travail en boutique :**

Dans le cas d'une journée de travail en poissonnerie le portage de marchandise aura lieu des zones de stockage vers l'étal puis, pour la marchandise non vendue, de l'étal vers les zones de stockage.

En moyenne les boutiques disposent de trois jours de stock, nous considérons donc que 1/3 de la marchandise est vendu chaque jour.

Le portage maximum sera alors de :

- 1,65 tonne (marchandise du jour + glace + resserre) : Zones de stockage -> étal
- 1,2 tonne (invendus + glace) : étal -> Zones de stockages / traitement des déchets

Soit 2,85 tonnes de marchandises transportées.

Dans les deux cas, même en ajoutant des transports de poids accessoires (poubelles, déplacements aléatoires de réassortiment), les employés ne peuvent être soumis au critère de pénibilité ⑤④ de 7,5 tonnes déplacées par jour d'autant que, en pratique, ce sont plusieurs salariés qui se partagent la manutention.

► **Extrapolation des résultats**

Le taux de marge moyen¹⁵ est de 35 % (321,2/914,5) dans le secteur de la poissonnerie. Il correspond donc à un coefficient de 1,35 permettant de relier les achats au chiffre d'affaires.

Il est possible d'extrapoler le tonnage manutentionné à n'importe quelle entreprise connaissant son chiffre d'affaires.

À titre d'illustration, nous prendrons "Vents & Marée"¹⁶ (SIREN : 322 532 144) une des plus grandes entreprises du secteur dont le chiffre d'affaires pour l'année 2015 s'élève à 7 530 300 € répartis sur 3 sites de poissonneries traditionnelles, soit un chiffre d'affaires de 2 510 100€ par site. Si on admet que l'entreprise réalise 30 % de son chiffre d'affaires annuel sur le mois de décembre, on peut en déduire le montant approché des achats à :

$$\underbrace{2\ 510\ 100}_{\text{CA annuel de l'entreprise}} \times \underbrace{30\ \%}_{\text{Part du CA réalisé en décembre}} \times \underbrace{\frac{1}{1,35}}_{\text{Inverse du coefficient de marge permettant de retrouver le montant des achats}} = \underbrace{557\ 800\ \text{€}}_{\text{Montant des achats du mois de décembre 2015}}$$

En utilisant les données extraites de l'analyse précédente¹⁷ relative à l'entreprise ME, nous pouvons calculer que cela représente un poids approximatif de 77 tonnes¹⁸ de marchandises achetées durant le mois de décembre soit 3,35 tonnes par jour de travail.

En considérant la vente sur marché (situation où le poids transporté est maximum) et en prenant l'hypothèse de 600 kilogrammes de glace pour l'étal. Cela équivaut à un déplacement journalier de :

¹⁵ Fiche sectorielle de l'enquête annuelle d'entreprise dans le commerce – Commerce de détail et activités assimilées : Activité 522E Poissonneries, INSEE, 2006-2010 – ANNEXE 1

¹⁶ ÉTABLISSEMENTS SAUTOUR ET COMPAGNIE

¹⁷ Cf tableau 86 901 € pour 11,950 t. Soit un prix moyen de la tonne de 7 272 €

¹⁸ 620155 / 7272



$$(3,35 \times 1,3^{19} \times 2^{20} + 0,6 \times 2^{21}) + (3,35 \times 0,3^{22} \times 1,3 \times 2 + 0,6 \times 2) = 13,72 \text{ t}$$

La société emploie entre 20 et 49 salariés (donnée infogreffe.com), soit entre 6 et 16 employés par site ce qui revient à une charge manutentionnée par employé²³ de 2,3 tonnes par jour, bien en deçà du critère d'intensité minimale.

Ce n'est que dans le cas où un salarié seul assurerait toute la manutention que l'entreprise serait susceptible de rentrer dans les limites de pénibilité définies par le critère 5 ④ ; condition tout à fait invraisemblable.

En conclusion, même en considérant les entreprises faisant les plus gros volumes de vente du secteur, il apparaît impossible pour les employés de vérifier le critère 5 ④ de 7,5 tonnes déplacées par jour.

Discussion sur les critères 5 ① ② ③

Présentation générale :

Devant la difficulté évidente de comptabiliser de manière exhaustive l'ensemble des portages de charges, de distinguer au cas par cas les poids des charges déplacées et d'évaluer les situations de manutention à laquelle elles correspondent (port simple, port avec déplacement ou déplacement en tirant ou poussant), il a été décidé, dans un premier temps, de focaliser notre étude sur le critère de durée minimale d'exposition que le décret "pénibilité" fixe à 600 heures.

Cette approche a l'avantage de permettre une généralisation à l'ensemble des entreprises du secteur. En effet, si les pratiques organisationnelles divergent sensiblement d'une poissonnerie à une autre, notamment entre celles qui exercent leur activité sur les marchés et celles qui sont sédentaires, les différences deviennent très ténues quand on les examine du point de vue de la manutention.

Les temps consacrés à la mise en place de l'étal et à la remballe, périodes pendant lesquelles les marchandises sont effectivement déplacées ne diffèrent guère d'une entreprise à l'autre. En effet, le portage en poissonnerie s'effectue principalement à ces deux moments-clés de l'activité : celui de la préparation de l'étal et celui de la remballe et de reconditionnement des produits. D'après nos études, ces deux périodes cumulées n'occupent jamais plus de 2 heures par jour.

Par ailleurs, en aucun cas la manutention de charges ne s'effectue pendant la totalité des plages horaires consacrées à ces activités.

Dans les faits, le poissonnier va déposer sa caisse sur le rebord de son étal pour ne pas souiller la glace et saisir les poissons dans la caisse afin de les positionner sur le banc. Éventuellement, il peut approcher un chariot et saisir les marchandises directement dans les caisses pour faciliter la mise en place. Les pratiques sont très variées dans la profession. Certaines entreprises ne procèdent qu'à des manutentions à bras de la marchandise et d'autres a contrario utilisent systématiquement des chariots.

¹⁹ Coefficient glace

²⁰ Coefficient chargement lieu approvisionnement – déchargement marché

²¹ Glace de l'étal

²² Taux de marchandises non vendues

²³ Sur la base de 20 salariés



Présentation des produits directement dans les caisses de conditionnement.

Certaines poissonneries optent même pour une présentation directement "en caisse", ce qui limite d'autant les manutentions. Aussi, le temps réel de manutention, temps pendant lequel le salarié est potentiellement soumis à une contrainte ne représente qu'une fraction du temps consacré à la préparation de l'étal et à la remballe.

Les différents relevés de l'étude de terrain ont révélé une durée totale de manutention pour les 3 critères réunis, de 80 heures annuelles. Dans l'hypothèse fictive et irréaliste où le temps de portage remplirait la totalité des temps consacrés à la mise en place de l'étal et à la remballe, on arriverait à un maximum absolu de 470 heures. On constate que même avec cette hypothèse extrême, l'exposition reste très en dessous du seuil de 600 heures.

Par ailleurs, si les caisses déplacées ne peuvent pas être pesées individuellement et systématiquement, on sait tout de même qu'une grande partie des charges n'atteint pas les seuils d'intensité minimale de 15 kilogrammes pour le critère d'intensité minimale ⑤①, 250 kilogrammes pour le critère ⑤② et 10 kilogrammes pour le critère ⑤③.

Le tableau ci-dessus, issu de l'étude menée dans la poissonnerie 1 permet de montrer que sur les 1 334 caisses transportées par les salariés de l'entreprise au mois de décembre – période de forte activité – et en affectant les poids indiqués sur les factures d'un coefficient 1,3 pour prendre en compte le glaçage et la tare²⁴, 62 % des caisses déplacées étaient d'un poids inférieur aux 10 kilogrammes nécessaires pour être concernées par l'un des critères de pénibilité ⑤① ou ⑤③. Les caisses rentrant dans l'un ou l'autre de ces deux critères ne représentent que 38% du total. Ce qui ramènerait le temps de portage en pénibilité à environ 30²⁵ heures par an et, dans l'hypothèse extrême de 470 heures envisagée plus haut, à un maximum de 178 heures.

Enfin, il convient de noter, concernant le critère ⑤③, que les marchandises ne peuvent être posées au sol du fait des règlements sanitaires et que le stockage des marchandises sur étagères hautes est rare et de toute façon limité aux caisses de filets et autres marchandises légères²⁶, ce qui réduit d'autant le champ d'application de ce facteur de pénibilité.

Enfin, pour les entreprises utilisant des chariots le temps de portage des charges en situation de pénibilité telle que décrite par le critère ⑤③ devient quasiment nul. Mais qu'en est-il du critère ⑤② ?

²⁴ Choix d'une surévaluation pour disposer d'une marge de sécurité dans nos conclusions - la moyenne se situe autour de 20 % d'après nos observations et recherches bibliographiques et comme le confirme un grossiste²⁴ interrogé qui nous a indiqué avoir mené une étude sur le glaçage des saumons et avoir constaté un taux compris entre 15 et 20 % de glace.

²⁵ 80 heures × 38%

²⁶ Ainsi que nous l'ont indiqué de manière unanime les établissements sondés pour l'étude



Étude du critère d'intensité 5 ② : Pousser ou tirer des charges unitaires de plus de 250 kilogrammes

Il convient de constater que pour entrer dans le champ d'application du critère 5 ② le chariot doit être chargé avec plus de 250 kilogrammes de marchandises. Si l'on prend le cas de l'entreprise "1" qui est représentative d'une entreprise moyenne du secteur, il faudrait un maximum de 12 trajets pour transporter l'intégralité de la marchandise du jour²⁷. Du fait de la distance entre l'étal et les zones de stockage, sur la base d'une durée moyenne d'un trajet de 1 minute environ, cela reviendrait à approximativement 40 heures²⁸ par année de transport de marchandises de cette manière.

Il apparaît donc que les critères d'intensité minimale 5 ② et 5 ③ également ne peuvent pas être dépassés dans le secteur de la poissonnerie.

Impact du temps de travail sur le port de charges en poissonnerie traditionnelle

Le temps consacré à la manutention manuelle de charges est relativement indépendant du temps de travail du salarié. En effet, un salarié aux 35 heures par semaine consacrerait un temps sensiblement similaire au portage de charges qu'un autre effectuant 44 heures. L'augmentation de l'amplitude horaire du salarié étant principalement absorbée par l'augmentation du temps consacré à la vente (boutique ouverte de 8 heures du matin à 20 heures le soir par exemple).

C. Conclusion

Compte tenu des seuils d'intensité minimale et de durée minimale retenus par le législateur, le secteur de la poissonnerie traditionnelle n'est pas concerné par le facteur de pénibilité relatif à la manutention de charges.

5	Un ou plusieurs critères d'intensité sont-ils atteints ?	La durée minimale d'exposition est-elle atteinte ?	Le critère de pénibilité est applicable ?
	OUI	NON	NON



Des mesures de prévention spécifiques sont présentées concernant ce facteur de pénibilité

Facteurs	Privilégier des mesures collectives	Si nécessaire compléter par des mesures individuelles
5	<ul style="list-style-type: none"> Favoriser l'utilisation de transpalettes. Organiser des formations à la sécurité relative aux manutentions manuelles de charges. Informar sur les risques encourus lorsque les manutentions ne sont pas effectuées correctement. Limiter les poids sur les chariots Privilégier du matériel récent limitant les contraintes Ne pas mettre de poids importants en hauteur Respecter les règles d'hygiène et ne pas poser de caisse au sol 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre à disposition du personnel des équipements de protection adaptés : chaussures de sécurité, gants de manutention, etc. Formations des salariés sur les gestes et postures à adopter.

²⁷ Soit tonnage d'une journée de marché 2,5 T / 0,250 = 10

²⁸ Soit 1 x 10 (trajets) x 5 (jours) x 47 (semaines) / 60

► Postures pénibles

A. Rappel du critère d'exposition

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
6	Postures pénibles définies comme positions forcées des articulations	Maintien des bras en l'air à une hauteur située au-dessus des épaules ou positions accroupies ou à genoux ou positions du torse en torsion à 30 degrés ou positions du torse fléchi à 45 degrés	900 heures par an

Définition

Selon les normes internationales, une posture de travail est une position qui est maintenue pendant une durée d'au moins 4 secondes.

B. Discussion

► Présentation générale du facteur de pénibilité – Postures pénibles 6

Un salarié est exposé au facteur de pénibilité relatif aux postures²⁹ pénibles si le temps passé dans une ou plusieurs des postures de travail suivante excède la durée de 900 heures par an :



Positions à genoux



Positions accroupies



Maintien des bras en l'air à une hauteur située au-dessus des épaules



Positions du torse fléchi à 45 degrés



Positions du torse en torsion à 30 degrés

Ces postures ont toutes en commun de constituer une position forcée pour les articulations concernées : genoux, articulation de l'épaule, articulation sacro-iliaque, etc.

► Discussion sur le facteur de pénibilité – Postures pénibles 6

L'enquête de branche a révélé que les postures pénibles sont marginales dans la pratique du métier. Elles ne surviennent que dans des situations bien précises : nettoyage en fin de marché, branchement et débranchement des prises électriques si le placier n'est pas disponible, mise en place des étiquettes, etc.

Elles représentent, au plus, quelques dizaines d'heures par an. Par ailleurs, cette exposition devient encore plus faible si l'on tient compte de la durée minimale de 4 secondes pour qu'une position soit considérée comme une posture et non comme un simple mouvement. Devant la difficulté de demander aux salariés

²⁹ La définition de la posture est précisée dans les normes : NF EN ISO 11226 Ergonomie - Évaluation des postures de travail statiques

concernés combien de temps chaque position était maintenue, information nécessaire pour déterminer l'exposition des salariés, consigne a été donnée de comptabiliser l'ensemble des périodes ou une des positions présentées ci-avant pouvait survenir. Cette option a évidemment pour conséquence de surévaluer les durées d'exposition comptabilisées par rapport aux durées réelles.

Il convient de préciser que les métiers de la poissonnerie impliquent beaucoup de déplacements et de changements de positions. Cependant toutes les activités s'exercent debout torse droit, le salarié face à son plan de travail. Les postures de travail ne sont donc pas considérées comme pénibles.

Les résultats de l'enquête auprès des salariés de la branche sont présentés dans le tableau ci-dessous :

Exposition moyenne (en nombre d'heures par année) des salariés aux postures pénibles y compris pour une durée inférieure à 4 secondes

Niveau d'exposition	Pas d'exposition	1-50 heures	51-100 heures	100-150 heures
Poste				
Vendeur		40		
Écailler			50	
Fileteur		25		
Cuisinier		20		

Quelques postures représentatives du métier de poissonnier ont été sélectionnées afin d'illustrer les développements qui précèdent :



Postures de travail courantes dans le secteur de la poissonnerie – activité de filetage



Postures de travail courantes dans le secteur de la poissonnerie – activité d'écaillage

► **Discussion sur la durée minimale d'exposition – Postures pénibles 6**

Le décret pénibilité prévoit une durée minimale d'exposition de 900 heures. Cette durée correspond à plus de la moitié du temps de travail d'un salarié à temps plein (1607 heures par an).

Aussi, être exposé, signifierait pour un salarié, de passer plus de la moitié de son temps de travail dans des postures considérées comme pénibles. Cette hypothèse ne correspond pas aux observations relevées sur le terrain.

C. Conclusion

Il ressort de ces données que les salariés du secteur de la poissonnerie ne sont pas affectés par la pénibilité relative aux postures pénibles.

En effet, même en négligeant le critère de durée de 4 secondes, ces postures ne représentent qu'un maximum compris entre 50 et 100 heures par année, très en dessous de la durée minimale d'exposition requise de 900 heures par année.

	Un ou plusieurs critères d'intensité sont-ils atteints ?	La durée minimale d'exposition est-elle atteinte ?	Le critère de pénibilité est applicable ?
6	OUI	NON	NON



Des mesures de prévention spécifiques sont présentées concernant ce facteur de pénibilité

Facteurs	Privilégier des mesures collectives	Si nécessaire compléter par des mesures individuelles
6	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler et adapter la hauteur des plans de travail de l'entreprise. • Prévoir des formations gestes et postures adaptées aux différents postes de travail. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proposer des ceintures de maintien lombaire • Proposer des rehausseurs pour le poste de conduite • Matériel de nettoyage type karcher, brosses à manche évitant aux salariés de se pencher pour nettoyer le sol



▷ Vibrations mécaniques

A. Rappel du critère d'exposition

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
7 1 2	Vibrations mécaniques	7 1 Vibrations transmises aux mains et aux bras Valeur d'exposition rapportée à une période de référence de 8 heures de $2,5 \text{ m/s}^2$	450 heures par an
		7 2 Vibrations transmises à l'ensemble du corps Valeur d'exposition rapportée à une période de référence de 8 heures de $0,5 \text{ m/s}^2$	

Définition

Vibration transmise aux mains et aux bras

Vibration mécanique qui, lorsqu'elle est transmise aux mains et aux bras chez l'homme, entraîne des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, notamment des troubles vasculaires, des lésions ostéo-articulaires, ou des troubles neurologiques ou vasculaires.

Définition

Vibration transmise à l'ensemble du corps

Vibration mécanique qui, lorsqu'elle est transmise à l'ensemble du corps entraîne des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, notamment des lombalgies et des microtraumatismes de la colonne vertébrale.

Définition

Unité de mesure des vibrations : m/s^2

Le mètre par seconde carrée est l'unité de l'accélération dans le système international. Il représente la variation de vitesse (accélération ou décélération) affectant un corps au cours du temps.

B. Discussion

▶ Présentation générale du facteur de pénibilité – *Vibrations mécaniques* 7

La loi distingue deux modes d'exposition à la pénibilité par les vibrations : les vibrations transmises aux membres supérieurs, lors de l'utilisation de machines portatives et les vibrations transmises à l'ensemble du corps, notamment lors de la conduite d'engins. Dans les deux cas, la réglementation fixe des valeurs limites d'exposition³⁰.

Remarque

L'INRS précise que les secteurs d'activités les plus concernés par les vibrations sont les secteurs du bâtiment, de la construction mécanique, de la métallurgie et de l'entretien des espaces verts. De fait, il n'a pas été identifié de dispositifs mécaniques vibrants dans le secteur de la poissonnerie hormis les véhicules utilisés par les entreprises.

³⁰ Article R4443-1 du Code du travail

► Discussion sur le critère d'intensité minimale 7 ①

Présentation du critère

Ce critère de pénibilité concerne les vibrations mécaniques qui pourraient être transmises par un matériel vibrant aux mains et aux bras d'un salarié utilisateur.

Le salarié sera considéré comme en pénibilité si la valeur d'exposition rapportée à une période de référence de 8 heures atteint le seuil de $2,5 \text{ m/s}^2$.

Discussion sur le critère

L'enquête de branche n'a révélé la présence d'aucun matériel portatif mécanique vibrant spécifique au métier. La poissonnerie est une activité artisanale ne connaissant qu'une mécanisation très limitée. La liste en est vite circonscrite : machine à glace, machine à peler les soles, trancheuse pour les poissonneries qui exploiteraient également un rayon traiteur. Cependant, aucun de ces appareils n'est tenu par le salarié qui ne subit donc aucune vibration.



Principe d'une peleuse à sole – image : fabricant STEEN

Remarque

La machine à peler les soles est l'un des rares dispositifs mécaniques utilisés dans le secteur de la poissonnerie.

Elle est fixée au sol. Le salarié doit uniquement présenter le poisson afin que les cylindres rotatifs agrippent la peau et l'enlèvent.

Le salarié n'est soumis à aucune vibration lorsqu'il utilise le dispositif.

Aussi, le critère 7 ① « Vibrations transmises aux mains et aux bras - Valeur d'exposition rapportée à une période de référence de 8 heures de $2,5 \text{ m/s}^2$ » peut être écarté.

► Discussion sur critère d'intensité minimale 7 ②

Présentation du critère

Ce critère de pénibilité concerne les vibrations mécaniques qui pourraient être transmise par un matériel vibrant à l'ensemble du corps de l'utilisateur.

Le salarié sera considéré comme en pénibilité si la valeur d'exposition rapportée à une période de référence de 8 heures atteint le seuil de $0,5 \text{ m/s}^2$.

L'enquête de branche a dévoilé que l'ensemble des entreprises du secteur de la poissonnerie utilisent un véhicule dans le cadre de leur activité.

Le véhicule utilisé est généralement de type utilitaire camionnette ou petit camion. On peut trouver quelques « pick-up » utilisés pour le transport de denrées non périssables et non soumises à réglementation spécifique comme la glace par exemple.

La valeur moyenne des vibrations transmises à l'ensemble du corps générée par la classe de véhicules susmentionnée est de $0,6 \text{ m/s}^2$ avec un maximum à $0,8 \text{ m/s}^2$ (données Tableau récapitulatif SUVA³¹ / cours du Pr. MALCHAIRE / SIMETRA³²).

³¹ Tableau des vibrations – Régies des administrations publiques, SUVA Schweizerische Unfallversicherungsanstalt – 2014

**Remarque**

Pour les calculs présentés dans la suite du développement, nous retiendrons dans un premier temps le niveau maximum observé de $0,8 \text{ m/s}^2$ de vibrations transmises – valeur présentant la marge de sécurité la plus importante – puis nous émettrons plusieurs hypothèses sur les niveaux de vibrations effectivement générés par les véhicules utilisés dans la profession.

Discussion sur le critère

Pour évaluer le dépassement du critère de pénibilité, il convient de rapporter le niveau d'exposition du travailleur à une période de référence de 8 heures. Ceci se fait à niveau d'énergie constant, la formule permettant le calcul de la valeur rapportée à une période de référence de 8 heures est la suivante (fiche INRS ED6018³³) :

$$A(8) = \sqrt{\frac{1}{8} a_{eq}^2 T}$$

Où $A(8)$ correspond à la valeur d'exposition rapportée à une période de référence de 8 heures, a_{eq} la valeur de vibration transmise à l'ensemble du corps et T la durée effectivement exposé.

Si l'on fixe a_{eq} à la valeur maximum de $0,8 \text{ m/s}^2$ (notre hypothèse de départ), on peut en déduire le niveau d'exposition rapporté à une période de référence de 8 heures auquel est soumis le salarié en fonction du temps de conduite :

$$A(8) = \sqrt{\frac{1}{8} a_{eq}^2 T} \quad \rightarrow \quad A(8) = \sqrt{\frac{1}{8} 0,8^2 \cdot \sqrt{T}} \quad \rightarrow \quad A(8) = 0,2828 \times \sqrt{T}$$

Sur la base du niveau maximum observé de $0,8 \text{ m/s}^2$, on peut ainsi calculer que :

- Une période de conduite de 2 heures sur une journée correspond à une valeur d'exposition rapportée à une période de référence de 8 heures de **$0,40 \text{ m/s}^2$**

Valeur inférieure à l'intensité minimale prévue par le décret

- Une période de conduite de 4 heures sur une journée correspond à une valeur d'exposition rapportée à une période de référence de 8 heures de **$0,57 \text{ m/s}^2$**

Valeur supérieure à l'intensité minimale prévue par le décret

Dans ce dernier cas, il conviendrait de faire un décompte annuel de ces heures afin de contrôler si la durée minimale d'exposition de 450 heures est atteinte et place ou non le salarié concerné en situation de pénibilité.

Évaluation de la durée journalière limite d'exposition :

Il est possible de calculer le temps de trajet maximum journalier pour dépasser le critère d'intensité :

$$T_{\max} = \frac{8}{a_{eq,\max}^2} A_{pen}(8)^2$$

³² VIBRATIONS (corps entier) – Pénibilité au travail, SIMETRA – Santé au travail Adour & Pays Basque – décembre 2012

³³ VIBRATIONS ET MAL DE DOS, Guide des bonnes pratiques en application du décret « Vibrations », INRS Fiche ED6018, INRS, avril 2012



Où $a_{eq,max}$ correspond à la valeur maximale de vibration transmises à l'ensemble du corps ($0,8 \text{ m/s}^2$) et $A_{pen}(8)$ le seuil d'intensité ($0,5 \text{ m/s}^2$).

Ceci correspond à une durée d'exposition journalière de 3 heures et 8 minutes, valeur calculée avec la marge de sécurité la plus importante en retenant la **valeur d'exposition maximum**^{34 35} ($a_{eq} = 0,8 \text{ m/s}^2$).

Remarque

En l'absence de possibilité simple de calcul des vibrations générées par un véhicule utilitaire, nous avons eu recours à une table indiquant la moyenne et le maximum relevé pour cette catégorie de véhicule. Cependant, les vibrations transmises dépendent également largement de l'état des routes et voies empruntés, de l'état général et des amortisseurs du véhicule, de la conduite pratiquée, etc.

Il est donc impossible de connaître exactement les vibrations ressenties par les salariés.

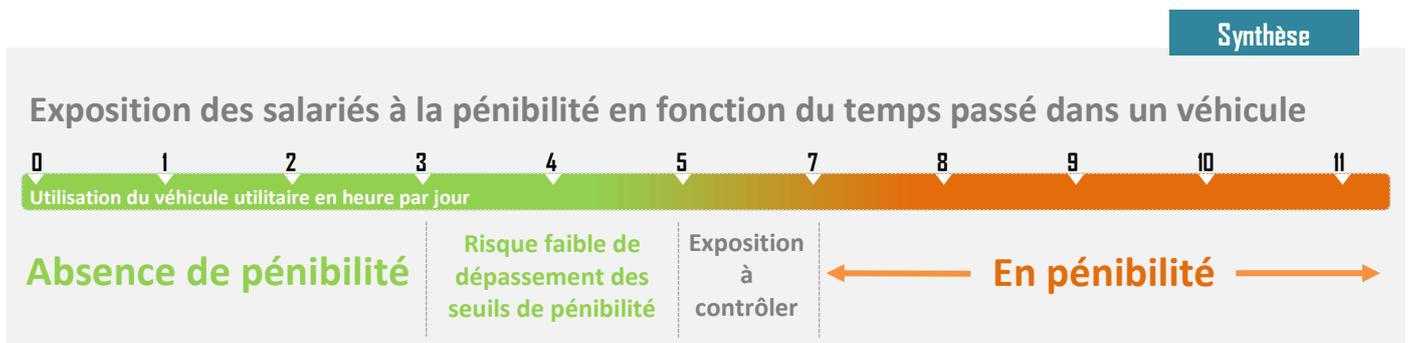
En prenant la valeur moyenne de $0,6 \text{ m/s}^2$ au lieu de la valeur limite de $0,8 \text{ m/s}^2$ on arrive à :

$$A(8) = \sqrt{\frac{1}{8} \cdot 0,6^2} \cdot \sqrt{T} \text{ soit } A(8) = 0,2121 \times \sqrt{T}$$

D'où l'exposition moyenne limite avant pénibilité pour un véhicule générant un niveau de vibrations de $0,6 \text{ m/s}^2$ passe de 3 heures environ à plus de 5h30.

En conséquence et compte tenu des conditions d'exercice de la conduite par les salariés du secteur de la poissonnerie : transport urbain essentiellement, absence d'arrêts fréquents, etc., il semble cohérent de retenir une valeur de vibration transmise par les véhicules, comprise entre $0,6 \text{ m/s}^2$ (valeur moyenne de la table) et $0,8 \text{ m/s}^2$ (valeur maximale relevée). Ces valeurs – qui restent dans la partie haute de la distribution – ne pénalisent pas les salariés³⁶.

A partir des éléments précédents, il est possible d'établir la synthèse suivante :



Situation dans la branche :

Il ressort de l'enquête de branche que les postes les plus concernés par ce facteur de pénibilité sont les postes d'**acheteur et assimilé acheteur** et de **livreur**. Ces postes sont en effet les seuls pour lesquels l'utilisation de véhicules est systématique.

Dès lors, plusieurs situations d'exposition doivent être présentées :

³⁴ Tableau des vibrations – Régies des administrations publiques, SUVA Schweizerische Unfallversicherungsanstalt – 2014

³⁵ Les Vibrations, Cours de J. MALCHAIRE, Université Catholique de Louvain

³⁶ L'outil de calcul proposé par l'INRS (OSEV) amène a des valeurs d'expositions encore plus faible. Cependant celui-ci est développé principalement pour des engins de chantier.



- **Le salarié utilise le véhicule de l'entreprise moins de 4 heures par jour :**

Dans ce cas, le temps de trajet journalier est trop court pour que le seuil d'intensité minimale puisse être atteint et placer le salarié en situation de pénibilité.

- **Le salarié utilise le véhicule de l'entreprise entre 4 et 5 heures par jour :**

Le critère d'intensité minimale n'est probablement pas dépassé. Cependant, l'employeur doit vérifier le niveau de vibration transmis par le véhicule de l'entreprise. Il ne peut pas se référer à la fiche de poste pour exclure une situation de pénibilité. Pour simplifier, il a la possibilité de considérer que la valeur d'intensité minimale est dépassée et décompter les heures passées afin de déterminer si la durée minimale d'exposition est dépassée.

- **Le salarié utilise le véhicule de l'entreprise plus de 5 heures par jour :**

Dans ce cas également l'employeur doit vérifier le niveau réel de vibration transmis par le véhicule dans la mesure où le dépassement du critère d'intensité est très probable. Il convient alors de vérifier le nombre de jours travaillés et le nombre exact d'heures de transport journalier pour calculer la durée d'exposition et déterminer s'il y a application, ou non, du facteur de pénibilité.

Remarque

Le calcul de la durée d'exposition peut s'effectuer soit en comptabilisant directement le nombre d'heures de transport dans l'année soit par approximation en multipliant le nombre de jours de travail du salarié concerné par le nombre moyen d'heures de transport journalier.

Récapitulatif de l'enquête de branche concernant le temps passé à la conduite par les professionnels :

Résultats de l'étude de branche concernant le temps passé dans le véhicule de l'entreprise			
Niveau de vibration	Non dépassement du critère d'intensité minimale	Non dépassement du critère de durée minimale	En situation de pénibilité
Nombre de salariés identifiés	90 %	10 %	0

► Discussion sur la durée minimale d'exposition

La durée minimale d'exposition prévue par les textes est de 450 heures. Autrement dit, il faut pour reconnaître une situation de pénibilité au salarié que le critère d'intensité minimale soit dépassé pendant au moins 450 heures par an.

Il est de la responsabilité du chef d'entreprise de décompter les heures en pénibilité si le seuil d'intensité minimale présenté précédemment est dépassé. Ce point sera précisé dans les fiches de postes « acheteur » et « livreur ».

C. Conclusion

En conclusion, il apparaît que les salariés du secteur de la poissonnerie ne sont pas concernés par le facteur de pénibilité relatif aux vibrations. Cependant il convient d'être prudent dans le cas où un même salarié utilise le véhicule de l'entreprise pendant une durée journalière supérieure à 4 heures. Il incombe alors à l'employeur de vérifier s'il y a dépassement ou non du critère de durée.

Dans le cas (rare) où un chauffeur livreur serait employé par l'entreprise, il convient pour celle-ci de faire l'analyse de pénibilité. La méthode de calcul développée ci-dessus pourra être utilisée.

	Un ou plusieurs critères d'intensité sont-ils atteints ?	La durée minimale d'exposition est-elle atteinte ?	Le critère de pénibilité est applicable ?
7	OUI	NON	NON



Des mesures de prévention spécifiques sont présentées concernant ce facteur de pénibilité

Facteurs	Privilégier des mesures collectives	Si nécessaire compléter par des mesures individuelles
7	<ul style="list-style-type: none"> Respecter les procédures d'entretien du véhicule. Etudier les itinéraires pour limiter la durée des trajets. Vérifier régulièrement l'état des sièges dans les moyens de transports de l'entreprise. Maintenir en état le véhicule, notamment les amortisseurs. Privilégier des véhicules plus récents. 	<ul style="list-style-type: none"> Former le salarié à la conduite.



► Exposition aux agents chimiques dangereux

A. Rappel du critère d'exposition

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
8	Agents chimiques dangereux y compris les poussières et les fumées	Exposition à un agent chimique dangereux relevant d'une ou de plusieurs classes ou catégories de danger définies à l'annexe I du règlement (CE) 1272/2008 et figurant dans un arrêté du ministre chargé du travail Agents chimiques concernés :	Seuil déterminé, pour chacun des agents chimiques dangereux, par application d'une grille d'évaluation définie par arrêté.

B. Discussion

► Présentation générale du facteur de pénibilité – Agents chimiques dangereux 8

Un salarié est dans une situation de pénibilité induite par un agent chimique :

- S'il est exposé à un ou plusieurs agents chimiques considérés comme dangereux aux termes de l'arrêté³⁷ du 30 décembre 2015 relatif à la liste des classes et catégories de danger mentionnée à l'article D. 4161-2 du code du travail,
- S'il est exposé dans **les conditions** particulières définies par l'arrêté précité pour chaque agent chimique,
- Et, s'il est exposé pendant **les durées minimales** prévues par l'arrêté³⁸ du 30 décembre 2015 relatif à la grille d'évaluation mentionnée à l'article D. 4161-2 du code du travail.

Les agents chimiques considérés comme dangereux dans les textes relatifs à la pénibilité sont les suivants :

Définition

Agents chimiques considérés comme dangereux et ouvrant droit à une prise en compte de la pénibilité

- Sensibilisants respiratoires catégorie 1, sous-catégorie 1A ou 1B : H334
- Sensibilisants cutanés catégorie 1, sous-catégorie 1A ou 1B : H317
- Cancérogénicité, catégorie 1A, 1B ou 2 : H350 / 350i / 351
- Mutagénicité sur les cellules germinales, catégorie 1A, 1B ou 2 : H340 / H341
- Toxicité pour la reproduction, catégorie 1A, 1B ou 2, ou catégorie supplémentaire des effets sur ou via l'allaitement : H360 / H360D / H360FD / H360Fd / H360Df / H361 / H361d / H361fd / H362
- Toxicité spécifique pour certains organes cibles à la suite d'une exposition unique, catégorie 1 ou 2 : H370 / H371
- Toxicité spécifique pour certains organes cibles à la suite d'une exposition répétée, catégorie 1 ou 2 : H372 / H373

³⁷ Arrêté du 30 décembre 2015 relatif à la liste des classes et catégories de danger mentionnée à l'article D. 4161-2 du code du travail, JORF n°0303 du 31 décembre 2015 page 25380, texte n° 160

³⁸ Arrêté du 30 décembre 2015 relatif à la grille d'évaluation mentionnée à l'article D. 4161-2 du code du travail, JORF n°0303 du 31 décembre 2015 page 25378, texte n° 159



► Agents chimiques : mention de danger obligatoire

Agents chimiques dangereux et mention de danger correspondante	
H317	Peut provoquer une allergie cutanée
H334	Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation
H350	Peut provoquer le cancer (indiquer la voie d'exposition s'il est formellement prouvé qu'aucune autre voie d'exposition ne conduit au même danger)
H350i	Peut provoquer le cancer par inhalation
H351	Susceptible de provoquer le cancer (indiquer la voie d'exposition s'il est formellement prouvé qu'aucune autre voie d'exposition ne conduit au même danger)
H340	Peut induire des anomalies génétiques
H341	Susceptible d'induire des anomalies génétiques
H360	Peut nuire à la fertilité ou au fœtus
H360D	Peut nuire au fœtus
H360FD	Peut nuire à la fertilité. Peut nuire au fœtus.
H360Fd	Peut nuire à la fertilité. Susceptible de nuire au fœtus
H360Df	Peut nuire au fœtus. Susceptible de nuire à la fertilité
H361	Susceptible de nuire à la fertilité ou au fœtus
H361d	Susceptible de nuire au fœtus
H361fd	Susceptible de nuire à la fertilité. Susceptible de nuire au fœtus
H362	Peut être nocif pour les bébés nourris au lait maternel.
H370	Risque avéré d'effets graves pour les organes (ou indiquer tous les organes affectés, s'ils sont connus) (indiquer la voie d'exposition s'il est formellement prouvé qu'aucune autre voie d'exposition ne conduit au même danger)
H371	Risque présumé d'effets graves pour les organes (ou indiquer tous les organes affectés, s'ils sont connus) (indiquer la voie d'exposition s'il est formellement prouvé qu'aucune autre voie d'exposition ne conduit au même danger)
H372	Risque avéré d'effets graves pour les organes (indiquer tous les organes affectés, s'ils sont connus) à la suite d'expositions répétées ou d'une exposition prolongée (indiquer la voie d'exposition s'il est formellement prouvé qu'aucune autre voie d'exposition ne conduit au même danger)
H373	Risque présumé d'effets graves pour les organes (indiquer tous les organes affectés, s'ils sont connus) à la suite d'expositions répétées ou d'une exposition prolongée (indiquer la voie d'exposition s'il est formellement prouvé qu'aucune autre voie d'exposition ne conduit au même danger)

► Utilisation d'agents chimiques dans le secteur de la poissonnerie

Les produits de désinfection à base d'agents chimiques conçus pour le secteur de l'alimentaire sont particulièrement réglementés et contrôlés. Ils doivent notamment répondre aux exigences de la réglementation européenne³⁹ dite *biocide*.

Cette réglementation précise notamment que les substances cancérigènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction catégories 1A et 1B ainsi que les perturbateurs endocriniens (désignés comme les catégories 2 des classes citées), soit les agents chimiques listés en catégories H350 / H350i / H351 / H340 / H341 / H360 / H360D / H360FD / H360Fd / H360Df / H361 / H361d / H361fd / H362, ne peuvent être normalement autorisés sauf cas particulier dûment motivé et en l'absence d'alternative.

³⁹ RÈGLEMENT (UE) No 528/2012 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides, J. Officiel de l'Union européenne, 27 juin 2012



De même les sensibilisants respiratoires (H334) doivent également être substitués sauf absence d'alternative.

Il ressort également que les substances dites préoccupantes (incluant les classes de toxicité spécifique pour certains organes cibles à la suite d'une exposition unique et de toxicité spécifique pour certains organes cibles à la suite d'une exposition répétée en catégorie 1 ou 2, soit les agents chimiques classés : H370 / H371 / H372 / H373) doivent faire l'objet d'une évaluation scientifique poussée avant leur certification.

Du fait de cette réglementation il apparait donc peu probable de trouver une exposition à ces catégories de produits dans le secteur de la poissonnerie.

Ainsi, il apparait que seul les produits contenant un agent classé H317 (sensibilisants cutanés catégorie 1, sous-catégorie 1A ou 1B), qui ne sont pas concernés par cette réglementation sont susceptibles d'être retrouvés dans les produits à disposition des poissonneries.

Le respect de cette réglementation n'élimine donc pas totalement le risque qu'un agent considéré comme dangereux par les textes relatifs à la pénibilité soit présent dans les produits utilisés par les poissonniers dans la mesure où certains agents de la liste de l'arrêté pénibilité ne figurent pas dans la réglementation biocide. Il permet cependant d'en exclure une grande partie puisque leur utilisation est fortement contrôlée et proscrite dès le stade de conception des produits.

Ce point sera confirmé avec 2 cas identifiés sur des produits non courants, parmi plus de 200 que nous avons évalués.

Remarque

La majorité des agents chimiques listés sont spécifiques à certains métiers et présentent des risques importants peu compatibles avec les produits d'accès courant à disposition des poissonniers. Il n'y a aucune raison *a priori* de les retrouver dans le secteur de l'alimentaire et donc en poissonnerie. Par ailleurs, les entreprises de poissonnerie traditionnelle n'ont recours à des produits chimiques que dans leurs opérations de nettoyage et désinfection ce qui représente un temps d'exposition court par rapport à l'amplitude annuelle de travail d'un salarié.

► **Discussion sur le facteur de pénibilité – Agents chimiques dangereux 8**

Présentation générale de la méthodologie

Afin d'étudier l'exposition des salariés au facteur de pénibilité relatif aux agents chimiques, il a été décidé de procéder en deux étapes. Dans une première phase les produits utilisés dans les poissonneries participant à l'étude ont été recensés et étudiés. Dans une deuxième phase, une étude directe de la composition des produits accessibles aux poissonneries a été menée.

A – L'étude de terrain

L'étude des différents textes juridiques montre que l'ensemble des agents chimiques dangereux concernés par l'arrêté du 30 décembre 2015 doivent présenter les pictogrammes suivants (les deux systèmes d'étiquetage vont coexister jusqu'en juin 2017) :



Xi - Irritant



Xn - Nocif



T+ - Très toxique



T - Toxique

Nouvelle collection

Ancienne collection – valable jusqu'en juin 2017



Lors de l'enquête de terrain, il a été demandé à l'ensemble des professionnels de consulter les étiquettes de sécurité obligatoires sur les produits d'entretien et de vérifier la présence d'un des pictogrammes ci-dessus. Les résultats montrent que les professionnels sont encore très nombreux à n'utiliser uniquement que des produits aussi courants que l'eau de javel et les liquides vaisselles disponibles en grande surface. **Aucun agent chimique considéré comme dangereux n'entre dans la composition de ces deux produits.**

D'une manière générale, les poissonneries utilisent globalement très peu de produits chimiques. Les seuls produits utilisés sont ceux nécessaires à l'hygiène et au nettoyage des lieux de ventes. Le produit le plus fréquemment retrouvé dans les différentes entreprises correspond au DÉTERGENT DÉSINFECTANT ACIDE qui est préconisé pour l'hygiène des commerces alimentaires. Plusieurs marques courantes ont été analysées et il n'a jamais été trouvé d'agents chimiques classés comme dangereux dans la composition des produits analysés.

Après vérification, aucun des produits de nettoyage et de désinfection utilisés par les poissonneries approchées lors de l'étude de terrain n'est concerné par l'arrêté du 30 décembre 2015.

B – L'étude exhaustive des fiches de sécurité des produits utilisés en poissonnerie :

Dans un deuxième temps, nous avons analysé environ 200 fiches de sécurité pour les produits en vente à destination des professionnels. Ces fiches de sécurité ont été obtenues par demande directe auprès des laboratoires (ANNEXE 5 & ANNEXE 6) ou par accès libre sur les sites Internet des revendeurs. L'ensemble des fiches de sécurité analysées est présenté en annexe du présent rapport. La quasi-totalité des produits à destination des poissonneries ne présente aucun des agents chimiques listés dans l'arrêté du 30 décembre 2015.

Cependant, deux produits ont été identifiés comme intégrant dans leur composition un agent chimique classé **H317** et considéré comme dangereux par l'arrêté du 30 décembre 2015. Il s'agit d'un agent chimique dont l'exposition peut provoquer une allergie cutanée. Les produits concernés sont des nettoyants désinfectants destinés aux professionnels et préconisés pour le nettoyage des containers, des poubelles, des aires de marchés, des lieux industriels, etc. Ces produits sont peu susceptibles de se retrouver dans une poissonnerie, mais ils sont référencés dans des catalogues à disposition des poissonniers.

Remarque

Suite à notre courrier, deux laboratoires nous ont mentionné une courte liste de produits entrant dans le champ de l'arrêté du 30 décembre 2015. Après vérification des fiches de sécurité, ces produits ne contenaient aucun des agents chimiques considérés comme dangereux par les textes.

► Discussion sur la durée minimale et les conditions d'exposition

La durée minimale d'exposition

L'arrêté⁴⁰ du 30 décembre 2015 relatif à la grille d'évaluation mentionnée à l'article D. 4161-2 du code du travail prévoit plusieurs durées minimales d'exposition permettant la reconnaissance d'une pénibilité en fonction des caractéristiques propres au produit et à son mode de pénétration dans l'organisme : voie respiratoire ou contact cutané.

L'arrêté précise par ailleurs que l'ingestion qui peut résulter d'un contact main souillée-bouche n'est pas prise en compte car considérée comme marginale du fait de l'interdiction de manger, boire au poste de travail et des conditions d'hygiène à mettre en place.

⁴⁰ Arrêté du 30 décembre 2015 relatif à la grille d'évaluation mentionnée à l'article D. 4161-2 du code du travail, JORF n°0303 du 31 décembre 2015 page 25378, texte n° 159



Si l'on tient compte de la catégorie de produit concernée, l'étude de la voie respiratoire est sans objet. En revanche, en considérant la présence possible d'agents chimiques appartenant à la classe H317, les conditions relatives à la voie cutanée doivent être étudiées.

Voie cutanée

	DURÉE D'EXPOSITION		
	> 150h/an	> 300h/an	> 450h/an
contact supérieur aux bras (torse ou jambes)			Eligible
contact des bras	Non éligible		
contact des mains			

Hors situations d'exclusion.

Extrait de l'arrêté du 30 décembre 2015 relatif à la grille d'évaluation mentionnée à l'article D. 4161-2 du code du travail, JORF n°0303 du 31 décembre 2015 page 25378, texte n° 159

La durée d'exposition minimale d'exposition est de 300 heures par an si l'agent chimique est en contact avec les bras et cette durée minimale monte à 450 heures par année si l'exposition est limitée aux mains du salarié.

Dans le cas présent on peut légitimement retenir une durée minimale de 450 heures par année, le contact avec le produit étant normalement limité aux mains.

Dans le secteur de la poissonnerie, le temps d'utilisation des produits chimiques est un temps journalier ou hebdomadaire constant. Le salarié est en effet amené à utiliser les produits d'entretien de manière régulière pour un temps donné chaque jour. Par conséquent, le temps d'utilisation des produits concernés ne dépendra que marginalement du temps de travail du salarié. En effet, un salarié réalisant 35 heures par semaine consacrerait un temps sensiblement similaire au nettoyage et à la désinfection des lieux qu'un salarié qui effectue 39 heures ou 44 heures par semaine. L'augmentation de l'amplitude horaire du salarié étant principalement absorbée par la vente (boutique ouverte de 8 heures du matin à 20 heures le soir par exemple).

En conséquence, il apparaît qu'un salarié du secteur de la poissonnerie ne peut pas se trouver exposé 450 heures à un agent chimique classé dangereux au sens du décret et le facteur de pénibilité peut être écarté. Néanmoins, toutes les fiches de postes mentionneront l'avertissement suivant :

Aucun produit concerné par les textes n'a été observé en poissonnerie. Il convient cependant de vérifier parmi les produits utilisés par le professionnel si les cryptogrammes suivants sont présents

(nouvelle collection)

(ancienne collection)

Dans l'affirmative, rechercher les agents suivants : H317 - H334 - H350 - H350i - H351 - H340 - H341 - H360 - H360D - H360FD - H360Fd - H360Df - H361 - H361d - H361fd - H362 - H370 - H371 - H372 - H373

Extrait de l'avertissement relatif aux agents chimiques dangereux présent sur l'ensemble des fiches de poste

Ainsi que les méthodes de prévention collectives et individuelles adaptées :

8	Remplacer les produits considérés comme dangereux par des produits sans risques. Former les salariés sur l'utilisation des différents produits.	Équiper les salariés avec des gants, masques et lunettes de protection, des chaussures adaptées (VOIR ANNEXE)
---	--	---

Les conditions d'exposition

Les fiche de sécurité des deux produits imposent l'utilisation de protection adaptées des utilisateurs : gants, masques et lunettes de protection. Ces produits sont destinés uniquement aux professionnels et ceux-ci se doivent de respecter les conditions d'utilisation.

En conséquence, et en reprenant le même raisonnement que celui développé par les auteurs de l'arrêté pour exclure une contamination main-bouche par le respect des règles d'hygiène, il est possible de considérer que, dans des conditions adéquates d'utilisation des produits : gants, masque, lunettes, il ne saurait y avoir de contact cutané.

C. Conclusion

Il apparaît que l'exposition des salariés du secteur de la poissonnerie aux agents chimiques est inexistante ou extrêmement limitée. Un seul agent chimique considéré comme dangereux a pu être identifié dans des produits à disposition des poissonneries.

Notre enquête ne nous en a cependant révélé la présence dans aucune des poissonneries interrogées. En outre, dans des conditions normales d'utilisation, ce composé ne peut pas entrer en contact cutané avec le salarié qui doit être équipé de protections.

Enfin, la durée minimale d'exposition ne peut être approchée, elle supposerait en effet que le salarié occupe près d'un tiers de son temps à des opérations de nettoyage.

	Un ou plusieurs critères d'intensité sont-ils atteints ?	La durée minimale d'exposition est-elle atteinte ?	Le critère de pénibilité est applicable ?
8	OUI Possible en théorie Jamais observé	NON	NON



Des mesures de prévention spécifiques sont présentées concernant ce facteur de pénibilité

Facteurs	Privilégier des mesures collectives	Si nécessaire compléter par des mesures individuelles
8	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas utiliser les produits considérés comme dangereux Vérifier régulièrement les fiches de sécurité des produits utilisés Limiter les quantités et concentrations des produits de désinfection. 	<ul style="list-style-type: none"> Fournir des équipements de sécurité aux salariés : gants, masques, lunettes. Former les salariés à l'utilisation des produits de désinfection.

► Exposition aux températures extrêmes

A. Rappel du critère d'exposition

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
9	Températures extrêmes	Température inférieure ou égale à 5° C ou au moins égale à 30° C	900 heures par an

Remarque

En l'état, la définition du facteur de pénibilité « températures extrêmes » pose de nombreuses difficultés d'interprétation.

Le critère d'intensité minimale fait-il référence par exemple à la température d'exposition du salarié ou à la température ressentie par celui-ci ?

Par ailleurs, convient-il de prendre en compte les mesures de protection individuelles que les salariés ne manqueront pas de porter en cas d'exposition au froid ? Si tel est le cas qu'advient-il du critère même ?

Remarque

Dans son instruction DGT-DSS du 20 juin 2016, la DGT a précisé les modalités d'application du facteur de pénibilité relatif aux températures extrêmes : « Le seuil associé à ce facteur de risques est fixé à 5 degrés Celsius ou moins pour le froid et 30 degrés Celsius et plus pour le chaud, le salarié devant travailler pendant une durée minimum de 900 heures par an en-deçà ou au-delà de ces seuils de température pour être considéré comme exposé. La température s'entend des températures liées à l'exercice de l'activité elle-même : **partant, les températures extérieures ne sont pas prises en considération.** »

Les précisions apportées par l'instruction ne remettent pas en cause les conclusions de l'étude.

B. Discussion

► Présentation générale du facteur de pénibilité – Températures extrêmes 9

Un salarié est dans une situation de pénibilité induite par une température extrême si dans le cadre de son activité :

- Il est exposé à des températures inférieures à 5°C ou supérieures à 30°C.
- La durée totale cumulée de ces périodes d'exposition dépasse les 900 heures par année.

► Discussion sur critère d'intensité minimale 9

Les salariés du secteur de la poissonnerie peuvent être exposés à des températures considérées comme extrêmes. L'exposition annuelle des salariés dépend essentiellement de leur lieu d'exercice du métier : intérieur ou extérieur (1) ainsi que de la localisation géographique (2).

1. Travail en intérieur et travail en extérieur :

Les salariés de la poissonnerie peuvent être amenés à travailler soit dans un milieu considéré comme intérieur : boutique fermée, marché couvert soit dans un environnement de travail considéré comme en extérieur : marché non couvert, boutique ouverte sur l'extérieur.



Exemples de boutiques largement ouvertes sur l'extérieur

Cas des salariés travaillant dans un environnement intérieur :

Les salariés travaillant dans un environnement intérieur sont peu soumis aux températures extrêmes. Dans les boutiques fermées ou les marchés couverts, la température ne descend qu'incidence en dessous de 5°C l'hiver et n'atteint jamais les 30°C l'été.

Par ailleurs, de plus en plus de municipalités mettent en place des systèmes de chauffage de leurs marchés couverts afin de limiter les variations extrêmes de températures de leurs installations⁴¹.

Cas des salariés dans un environnement extérieur :

Les salariés exerçant leur activité dans un milieu extérieur subissent sans aucun filtre les rigueurs du climat. En métropole le froid est le critère principal au sens de la loi pouvant affecter les marchés. Dans la France d'outre-mer, la situation dépend de la position géographique. Ainsi, les îles de Saint-Pierre-et-Miquelon sont principalement exposées à la pénibilité due au froid, cependant que les départements d'outre-mer situés en zone intertropicale, sont plus exposés à la pénibilité due à la chaleur.

Il est impossible de déterminer de manière précise l'exposition réelle des salariés à des températures inférieures à 5°C. Les fluctuations climatiques d'année en année à une période donnée pouvant être importantes. L'hiver 2015/2016 a par exemple été particulièrement clément tandis que l'été 2003 s'est révélé anormalement chaud.

Remarque

De nombreux marchés extérieurs – particulièrement dans les zones rurales – ne sont pas en activité pendant la période hivernale.

Exposition des salariés à des zones de températures contrôlées :

L'ensemble des poissonneries, qu'elles exercent en extérieur ou intérieur, disposent de chambres froides pour stocker les marchandises. En conformité avec les normes sanitaires, la température ne doit pas dépasser les 4°C⁴² (froid positif).

► Évaluation de la durée d'exposition annuelle

L'exposition des salariés aux températures extrêmes dépend principalement de la localisation géographique de leur lieu de travail, ce qui rend difficile l'évaluation de ce critère. De manière à être aussi exhaustif que possible, l'étude des températures et de la durée d'exposition des salariés a été menée dans 19 villes permettant de couvrir l'ensemble du territoire.

⁴¹ Du chauffage au marché couvert de Metz, Oana FAVENNEC, France Bleu Lorraine Nord, 2013

⁴² DIRECTIVE 93/43/CEE DU CONSEIL DU 14 JUIN 1993 RELATIVE A L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES, J. Officiel de l'Union européenne, 19 juillet 1993

Présentation de l'ensemble des villes intégrées à l'étude de température :



Remarque

Les villes de Grenoble et d'Aurillac ont été retenues car réputées dans la littérature comme étant les plus froides de France.

Méthode d'évaluation des durées d'exposition

Évaluer l'exposition des salariés à un paramètre aussi changeant que la température est une gageure. De manière à réaliser une étude aussi juste que possible de ce critère, la méthode suivante a été mise en œuvre :

- **Travail en milieu extérieur : utilisation des températures normales saisonnières**

Dans un premier temps, les températures normales saisonnières de chaque ville ont été relevées en utilisant les données de Météo France⁴³. Ces données comportent pour chaque mois les températures moyennes minimales et maximales, calculées sur la période 1981-2010. Elles permettent de connaître pour chaque mois de l'année quelle température « normale » sera observée chaque jour de ce mois.

- **Travail en condition de température contrôlée**

D'après les résultats de l'étude de branche et de nos observations du secteur, les salariés passent environ 10 minutes par jour dans une chambre froide. Ils ne font qu'y entreposer ou récupérer des marchandises. Annualisée, cette exposition représente un total d'environ 40 heures.

⁴³ Données en accès libre sur le site www.meteofrance.fr