

**Remarque**

La température dans le pavillon de la marée du MIN de Rungis a été contrôlée. Lors de notre visite elle était de 8,5°C. Selon les concepteurs du site, elle doit être comprise entre 9°C et 11°C.

Source : Hors-série « spécial pavillon de la marée » - Rungis actualité – 2004 (ANNEXE 11)

- **Durée et horaire de travail**

Il convient de séparer les employés en deux catégories :

- Les travailleurs sur marchés extérieurs.
- Les autres travailleurs.

Pour les travailleurs n'évoluant pas en milieu extérieur, le seul moment d'exposition possible se situe lors du transfert de marchandises dans la chambre froide. D'après le point précédent, cette exposition est limitée à 40 heures par an.

Pour les travailleurs exposés au milieu extérieur, l'exposition comprendra d'une part le temps de travail en chambre froide (40 heures) et d'autre part le temps de travail en extérieur pendant lequel les salariés auront été exposés à des températures dépassant les niveaux d'intensité minimale prévue par les textes.

Le travail sur marché se débute généralement vers 6 heures du matin pour l'installation des étals et prend fin aux alentours de 13h30 – 14h00, heure de remballe et de fin de marché.

Un temps de travail de 40 heures par semaine, standard pour la profession a été retenu.

- **Évaluation de l'exposition aux températures extérieures**

Pour évaluer l'exposition des employés aux températures extérieures, il convient de considérer l'évolution typique de la température sur une journée.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, la température minimale sur une journée est atteinte peu après le lever du soleil tandis que la température maximale est atteinte vers 15 heures, heure solaire (soit 17 heures en été)⁴⁴.

Dans cette étude, il a été choisi d'approximer l'évolution de la température journalière par une loi linéaire avec le minimum de température atteint au lever du soleil et le maximum à 17 heures en été et 16 heures en hiver. Les résultats types de l'évolution de la température sur une journée sont représentés sur la figure suivante.

En utilisant les normales mensuelles et des lois d'évolution de la température définies précédemment, il est possible de calculer les fonctions d'évolution de la température (segment 1 et 2 sur la figure) :

$$\begin{cases} T_1(h) = a_1 \cdot h + b_1 \\ T_2(h) = a_2 \cdot h + b_2 \end{cases}$$

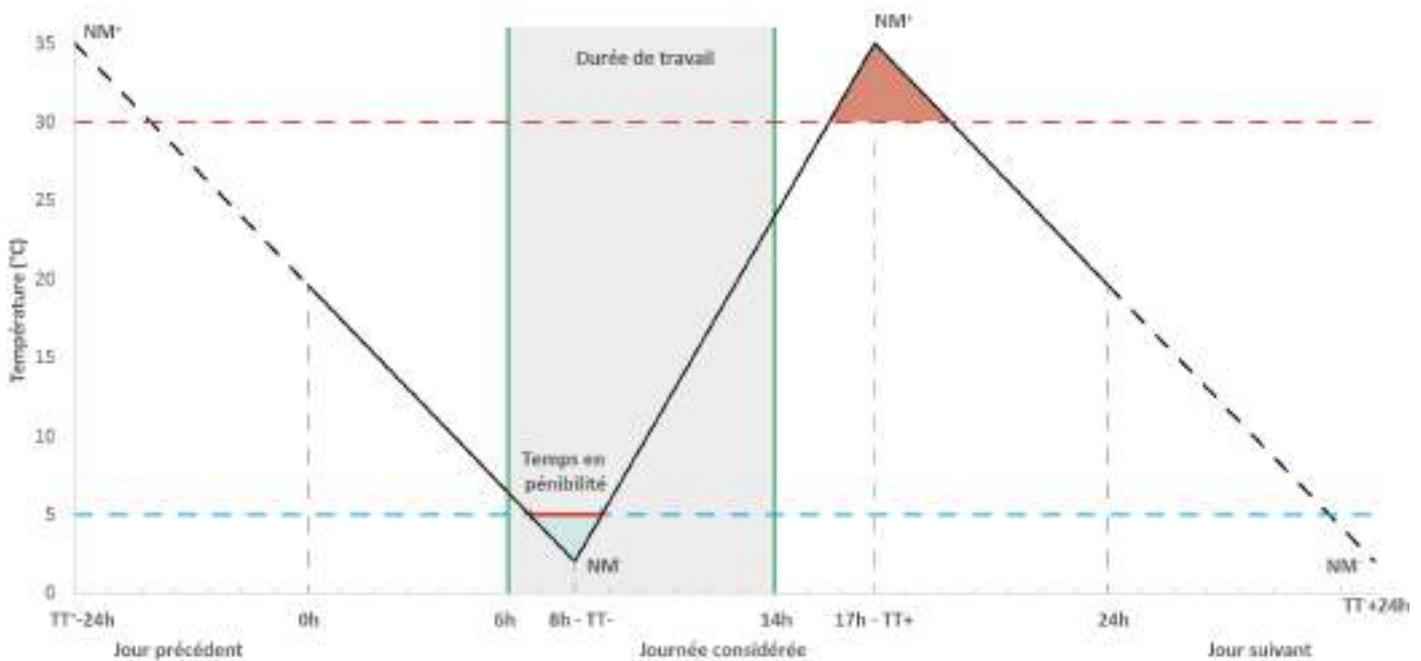
$$\begin{cases} a_1 = \frac{(NM^- - NM^+)}{(TT^- - (TT^+ - 24))} & b_1 = NM^- - a_1 \cdot TT^- \\ a_2 = \frac{(NM^+ - NM^-)}{(TT^+ - TT^-)} & b_2 = NM^- - a_2 \cdot TT^- \end{cases}$$

⁴⁴ <http://www.meteofrance.fr/>

Avec :

- NM^+ : Température maximale normale
- NM^- : Température minimale normale
- TT^+ : Heure de la journée où la température normale maximale est atteinte (15 heures, heure solaire)
- TT^- : Heure de la journée où la température normale minimale est atteinte (peu après le lever du soleil)
- h : Heure de la journée à laquelle la température est évaluée
- $T_{1/2}$: Évaluation de la température
- $a_{1/2}$: La pente de la courbe de température estimée
- $b_{1/2}$: L'ordonnée à l'origine

Il est alors possible d'évaluer les heures de pénibilité potentielle correspondant aux zones bleues et rouges sur la figure. Si l'une d'elles se situe durant la durée de travail de l'employé, le temps d'exposition sera décompté en pénibilité.



Évolution de la température au cours d'une journée – Exemple à titre d'illustration pour des températures comprises entre 2°C et 35°C

En utilisant le nombre de jours travaillés dans le mois, nous avons alors calculé la durée d'exposition mensuelle puis annuelle⁴⁵. L'ensemble des résultats est présenté dans le tableau ci-dessous :

⁴⁵ L'ensemble des travaux préparatoires sont présentés dans l'annexe 12



Résultats de l'étude des températures par ville :

Évaluation de l'exposition des salariés au critère 9 - température extrêmes		
	Ville	Nombre d'heures par an en pénibilité (y compris le temps passé en chambre froide – 40 heures)
Métropole	Ajaccio	123
	Aurillac	717
	Bordeaux	283
	Bourges	560
	Cherbourg	357
	Grenoble	682
	Lille	599
	Lyon	555
	Marseille	253
	Nantes	330
	Paris	378
	Strasbourg	676
	Toulouse	316
Outre-mer	Guadeloupe – Les Abymes	134
	Guyane – Kourou	80
	Martinique – Fort de France	40
	Nouvelle Calédonie – Nouméa	40
	Réunion – Saint Denis	40
	Saint Pierre et Miquelon – Saint-Pierre	1 022

► Discussion sur la durée minimale d'exposition

Les textes prévoient une situation de pénibilité si l'exposition des salariés à des températures considérées comme extrêmes dépasse les 900 heures par année.

Pour les salariés travaillant en milieu intérieur :

Si on considère tous les salariés autres que ceux travaillant sur marché extérieur, les seuls moments d'exposition sont lors du travail en chambre froide. Comme il a été vu précédemment, cela représente environ 40 heures par an. Il est donc impossible dans ces conditions pour un salarié d'atteindre le critère de durée minimale de 900 heures par an.

Pour les salariés travaillant en milieu extérieur – cas de la France métropolitaine :

Concernant les salariés qui travaillent sur marché extérieur, l'étude montre une exposition maximale de 717 heures en France métropolitaine dans des conditions climatiques correspondant aux moyennes saisonnières, y compris le temps de travail passé en chambre froide.

Cette durée d'exposition est très inférieure au seuil d'intensité minimale de 900 heures par an.

De plus il convient de nuancer ce résultat en prenant en compte les facteurs suivants :

- Peu d'entreprises travaillent uniquement sur marché extérieur.
- Les marchés extérieurs sont généralement fermés durant les mois les plus froids de l'année.
- Dans les zones les plus exposées aux basses températures les communes ont généralement procédé à l'installation de marchés couverts pour remplacer les marchés en extérieur.
- Les travailleurs sont équipés de vêtements adaptés (micro polaire, manteaux...) pour faire face aux rigueurs du climat.

Pour les salariés travaillant en milieu extérieur – cas des territoires d'outre-mer :

Concernant la France d'outre-mer, seules les îles de Saint-Pierre et Miquelon dépassent le critère des 900 heures d'exposition par an. Le dépassement du critère de durée minimale d'exposition à Saint-Pierre-et-Miquelon est atteint du fait des conditions de températures extrêmes régnant sur place. Une étude bibliographique a montré l'absence de marché extérieur sur cet archipel de 6 000 habitants. Dans l'hypothèse où un commerçant s'installerait sur place, il serait de sa responsabilité de calculer le temps d'exposition de ses salariés.

Aucune des autres localités étudiées ne dépasse les 150 heures d'exposition par année. Il s'agit d'une exposition à des températures supérieures à 30°C, ces latitudes n'étant pas impactées par les températures inférieures à 5°C.

C. Conclusion

Les salariés du secteur de la poissonnerie peuvent être exposés à des températures considérées comme extrêmes. Parmi les deux critères d'intensité présentés, c'est surtout le froid qui constitue une source de pénibilité. Pour autant, exceptée la situation particulière de Saint-Pierre et Miquelon, la durée minimale de 900 heures n'est jamais dépassée pour les salariés du secteur.

	Un ou plusieurs critères d'intensité sont-ils atteints ?	La durée minimale d'exposition est-elle atteinte ?	Le critère de pénibilité est applicable ?
9	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
9	<ul style="list-style-type: none"> • Limiter les courants d'air quand cela est possible, • Mise en place de bâches de protection, • Installation de climatisation l'été, • Chauffages d'appoint l'hiver, 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de bonnets, vêtements chauds, chaussures (VOIR ANNEXE). Prévoir des pauses dans des locaux chauffés. • Mettre à disposition un local chauffé, des boissons chaudes, des moyens de séchage des vêtements.

▷ Exposition au bruit

A. Rappel du critère d'exposition

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
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

B. Discussion

▶ Présentation générale du critère de pénibilité

La loi prévoit que le milieu sonore dans lequel évolue un salarié constitue une source de pénibilité si l'une au moins des deux conditions ci-dessous est vérifiée :

- Le salarié est soumis à un niveau d'exposition au bruit rapporté à une période de référence de huit heures d'au moins 81 décibels (A) pendant une durée supérieure ou égale à 600 heures par an. 10 1
- Le salarié est soumis à un niveau de pression acoustique de crête au moins égal à 135 décibels (C) plus de 120 fois par an. 10 2

Force est de constater que le secteur de la poissonnerie ne semble pas, *a priori*, être un secteur concerné par ce facteur de pénibilité. Il n'utilise aucun matériel mécanique générant de niveau sonore élevé et n'apparaît dans aucune publication relative à ce critère. De plus, le seuil de 81 dB retenu par les textes correspond à un niveau sonore important qu'il est peu probable de retrouver dans les différents lieux d'exercices du métier ou plus généralement dans l'ensemble des commerces alimentaires de proximité.

Remarque

L'INRS indique une méthode test permettant de déterminer si une entreprise est concernée par l'exposition au bruit. Selon le document INRS-ED 6035, le fait de pouvoir communiquer normalement avec une personne située à une distance de 0,5 m permet d'éliminer avec certitude le risque de se trouver dans un environnement considéré comme à risque.

Notre première approche lors de l'enquête de branche a donc consisté à vérifier ce critère. La totalité des entreprises interrogées ne fait état d'aucune difficulté à communiquer durant le temps de travail lorsque les interlocuteurs se trouvent à 50 cm (un bras de distance) ce qui représente le **niveau 0** (absence de risque) défini dans le document INRS-ED 6035⁴⁶. En pratique la distance, entre le commerçant derrière son étal et le client, est même plus importante, de l'ordre d'1,5 mètre. Bien que plus éloignée, la communication ne pose jamais de difficultés.

⁴⁶ ÉVALUER ET MESURER L'EXPOSITION PROFESSIONNELLE AU BRUIT, THIÉRY, CANETTO & al., INRS fiche ED 6035, septembre 2009

L'ensemble des collaborateurs affectés à l'enquête a visité une centaine de points de vente et à aucun moment il n'a été question d'un niveau sonore dépassant la limite de calcul fixée par l'INRS. Le fond sonore d'un marché peut rester légèrement dérangeant, mais en aucun cas permettre d'entrer dans les critères de pénibilité et le risque d'exposition des salariés reste extrêmement faible.

Malgré cela, il a été décidé de mener une campagne de mesures tant pour garantir de façon plus objective l'absence de risque que pour constituer une base de données sur les conditions d'exercice du métier. En outre, dans le cas où les mesures mettraient en évidence des dépassements des seuils normatifs des actions de prévention et de protection des travailleurs seraient également mises en œuvre.

Figure 12. Test basé sur la possibilité de communiquer dans le bruit, afin d'évaluer l'ampleur du risque bruit.

Test	Interprétation en termes de niveau de risque	Exemples
Devoir crier ou avoir beaucoup de difficulté à se faire comprendre par une personne située à moins de 1 m de distance.	Niveau 2 = risque certain*	Atelier de menuiserie quand plusieurs machines à bois sont en marche. Meuleuse, discothèque
Devoir crier ou avoir beaucoup de difficulté à se faire comprendre par une personne située à 2 m de distance.	Niveau 1 = risque incertain	Atelier d'usinage (de type fraisage) Perceuse
Pouvoir communiquer normalement avec une personne située à 0,5 m de distance.	Niveau 0 = certitude d'absence de risque	Atelier de montage sans machines bruyantes Rue animée avec circulation

* On peut considérer que ce test correspond à un niveau de bruit supérieur à 90 dB(A) environ

Extrait du document INRS - ÉVALUER ET MESURER L'EXPOSITION PROFESSIONNELLE – OP. Cit.

► **Méthode de mesure**

Présentation générale de la méthodologie

De manière à vérifier si les travailleurs du secteur de la poissonnerie étaient exposés à un niveau d'exposition dépassant le seuil de 81 dB, il a été décidé de procéder à une campagne d'évaluation en 3 étapes ainsi que le préconise le document INRS-ED 6035⁴⁷ :

Étape 1 :

- **Évaluation du niveau de risque général, des postes et des situations d'exposition.**

Étape 2 :

- **Campagne de mesure en situation se focalisant sur les situations et postes identifiés comme présentant le plus de risque.**

⁴⁷ ÉVALUER ET MESURER L'EXPOSITION PROFESSIONNELLE AU BRUIT, THIÉRY, CANETTO & al., INRS fiche ED 6035, septembre 2009



Étape 3 :

- **Analyses des résultats, confirmation de la qualité des données et comparaison des résultats avec les niveaux du référentiel.**

1. Évaluation du niveau de risque général, des postes et des situations d'exposition maximum

Du fait des difficultés logistiques et matérielles qu'imposent une campagne de mesure d'exposition au bruit, une première étape d'analyse générale de la situation dans la branche a été mise en place. Elle a permis d'affecter nos moyens sur les zones les plus à risque relativement au critère.

Pour cela, nous nous sommes appuyés à la fois sur notre connaissance du secteur et sur des séances de questions/réponses organisées avec des acteurs référents du secteur, de manière à confirmer notre analyse et recueillir un ressenti « terrain ».

Lors de cette phase d'analyse préliminaire, nous avons noté qu'il n'y avait que peu de risque d'exposition au bruit en général dans le secteur. Cependant, les marchés, couverts ou extérieurs, nous sont apparus comme étant relativement plus bruyants que les boutiques.

2. Campagne de mesures in situ se focalisant sur les situations et postes identifiés comme présentant le plus de risque

En s'appuyant sur l'analyse effectuée, une campagne de mesures a été menée dans 15 établissements représentatifs du secteur. Les mesures ont été réalisées de manière à couvrir une journée type pour les travailleurs les plus exposés de l'entreprise tels que nous les avons identifiés durant la première étape. Les échantillons ont été prélevés dans les trois principaux types d'environnement de travail : **boutiques, marchés couverts et marchés extérieurs.**

Les mesures ont été prises à l'aide de sonomètres enregistreurs, avec une période d'échantillonnage de 1 seconde (pour chaque seconde une mesure est enregistrée) durant la journée de travail complète. Pour quelques cas du fait de contraintes techniques (perte d'alimentation et organisationnelle) la journée de travail complète n'a pu être enregistrée. Au cas par cas, et selon la représentativité des résultats, il a été décidé ou non d'inclure ces mesures dans l'évaluation finale (si une mesure couvre une part significative de la journée de travail, elle est conservée.)

Lors de la prise des mesures, les enregistreurs étaient placés au plus près des postes de travail les plus exposés (à proximité de la caisse enregistreuse, au niveau des zones de service lorsqu'un service à la table est proposé, etc.)

3. Analyses des résultats, confirmation de la qualité des données et comparaison des résultats avec les niveaux du référentiel.

Cette partie est détaillée dans la section suivante.

Méthode d'analyse des résultats

Du fait de l'importance de l'analyse des mesures pour évaluer l'exposition au bruit, nous avons choisi de nous appuyer sur une évaluation aussi exhaustive que possible.

Pour chaque mesure effectuée un rapport individuel a ainsi été créé permettant de :

- Visualiser le niveau d'exposition sur la durée de mesure (de manière à pouvoir identifier d'éventuels moments à risque et en identifier les causes).
- Quantifier le niveau d'exposition de référence sur une période de 8 heures et les actions devant être prises.



- Comparer les niveaux avec ceux prévus par les textes sur la pénibilité.

À partir des mesures individuelles, le niveau d'exposition du secteur a été déterminé en utilisant trois méthodes différentes et en prenant les résultats les plus favorables aux travailleurs :

- **Agrégation de toutes les observations sans distinctions temporelles**
- **Agrégation des observations par moyenne horaire et création d'une journée type d'un employé du secteur**
- **Agrégation des observations par maximum horaire et création d'une journée d'exposition maximale**

Formules mathématiques

Le son est mesuré en décibel, il s'agit d'une unité exprimant le rapport de puissance entre la pression acoustique et une valeur de référence (fixée comme étant un son imperceptible) :

$$dB = 10 \times \log_{10} \left(\frac{P_{\text{mesurée}}}{P_{\text{référence}}} \right)$$

Avec dB la mesure en décibels, $P_{\text{mesurée}}$ la mesure courante et $P_{\text{référence}}$ la valeur de référence fixée.

Il découle de cette définition que le niveau d'exposition moyen ne peut être calculé directement sur les mesures en décibels mais doit être calculé sur les puissances sous-jacentes :

$$P_{\text{moyenne}} = \frac{\sum_{i=1}^{N_{\text{mesures}}} 10^{dB_i/10}}{N_{\text{mesures}}}$$

Avec P_{moyenne} une expression de la puissance sonore moyenne observée, dB_i la $i^{\text{ème}}$ mesure en décibel, N_{mesures} le nombre total de mesures effectuées.

Dans notre cas, l'échantillonnage des mesures utilise un pas constant (1 mesure toute les secondes), ce qui permet de revenir au niveau d'exposition moyen en décibel :

$$dB_{\text{moyen}} = 10 \times \log_{10} (P_{\text{moyenne}})$$

De manière à visualiser l'exposition au son des employés durant la journée de travail, une courbe lissée des résultats de mesure a été ajoutée au rapport individuel. Ce lissage est effectué sur les mesures rapportées en puissance en utilisant un algorithme LOWESS (*locally weighted scatter plot smooth*) avec un pas de temps de 180 secondes. Les résultats lissés sont ensuite retransformés en décibels pour la visualisation.

Dans le secteur de la poissonnerie, le niveau d'exposition des travailleurs au bruit est relativement constant sans brusques variations de niveau. De ce fait le calcul du $L_{EX,8h}$ peut être fait à partir de la valeur moyenne relevé et de la correction entre le temps effectif de travail et le temps de référence de 8 heures :

$$L_{EX,8h} = dB_{\text{moyen}} + 10 \times \log_{10} \left(\frac{T_{\text{effectif}}}{T_{\text{référence}}} \right)$$

Avec T_{effectif} le temps de travail effectif et $T_{\text{référence}}$ le temps de travail de référence (8h). Ce niveau permet ensuite de vérifier si les travailleurs sont ou non en situation de pénibilité.

Le calcul de l'augmentation nécessaire de la puissance sonore pour dépasser le niveau de pénibilité est fait en calculant l'augmentation de puissance relative nécessaire :

$$F_{AP} = \frac{10^{\left(\frac{L_{EX,8h,pénibilité}}{10}\right)}}{10^{\left(\frac{L_{EX,8h,observe}}{10}\right)}}$$

Avec F_{ap} le facteur d'augmentation de puissance, $L_{EX,8h,pénibilité}$ le niveau de seuil réglementaire et $L_{EX,8h,observe}$ le niveau mesuré.

Création du rapport individuel

Pour chaque entreprise visitée, un rapport individuel d'exposition au bruit a été établi. Celui-ci comprend le récapitulatif des mesures, le niveau d'exposition estimé par la possibilité de communiquer ou non (critères du document INRS-ED 6035), l'évaluation de l'augmentation nécessaire du niveau sonore pour atteindre le critère de pénibilité et l'évaluation du risque au sein de la société.

► Résultat et discussion sur le sous-critère 10 ①

Sur l'ensemble des entreprises visitées, aucune ne dépassait le critère de pénibilité et le niveau maximum observé (en incluant l'erreur possible dans le sens le plus favorable aux salariés) était de $L_{EX,8h,max} = 77,91$ dB.

Avec ce niveau sonore, il faudrait une augmentation d'un facteur 2 de la puissance sonore sur les lieux de travail pour atteindre le seuil de pénibilité. Pour les autres lieux de vente, ce facteur était compris entre 5 et 10, signifiant qu'il faudrait augmenter entre 5 et 10 fois le niveau sonore du lieu de vente pour atteindre le seuil de pénibilité. Aussi, le critère 10 ① relatif au bruit peut être écarté.

► Résultat et discussion sur le sous-critère 10 ②

Il apparaît également que le risque d'exposition à des sons de plus de 135 dB est nul du fait de l'absence de toute source susceptible de dépasser ce niveau dans le secteur de la poissonnerie (travail essentiellement manuel sans outillage mécanique). La seule source identifiée dans l'étude préalable aux mesures était les alarmes incendies.

Après vérification, les normes imposent un maximum de 100 à 110 dB et l'exposition des salariés n'aurait été qu'extrêmement ponctuelle.

Remarque

Le bruit généré par les machines à glace a également été analysé à partir d'un échantillon d'une dizaine de machines rencontrées sur les différents lieux de vente visités. Les niveaux sonores relevés étaient inférieurs à 73 dB.

Ces machines ne sont pas présentes dans toutes les entreprises, de nombreux commerces préférant acheter leur glace directement auprès d'un fournisseur. Par ailleurs, les machines sont systématiquement situées dans des arrière-boutiques ou dans les entrepôts et ne sont que ponctuellement en contact avec les salariés.

Enfin, en interrogeant les dirigeants sur leur pratique, il est apparu que les machines restaient pour la plupart à l'arrêt pendant la journée et n'étaient remises en service que pendant la nuit, la glace devant être disponible le matin suivant pour le glaçage des étals. Les machines à glace ne constituent donc pas une source de pénibilité pour les salariés.

C. Conclusion

Il apparait que le bruit ne constitue pas un critère de pénibilité dans le secteur de la poissonnerie.

	Un ou plusieurs critères d'intensité sont-ils atteints ?	La durée minimale d'exposition est-elle atteinte ?	Le critère de pénibilité est applicable ?
10	NON	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
10	<ul style="list-style-type: none"> • Limiter l'exposition des salariés au bruit des machines à glace : <ul style="list-style-type: none"> - Privilégier du matériel récent et moins bruyant - Encoffrer la machine ou l'installer dans un endroit où les salariés n'opèrent pas. 	

► **Fiches individuelles : Relevés des niveaux sonores**
Tableau récapitulatif des entreprises étudiées dans le cadre de l'étude son

 ▷ Lieux de vente **BOUTIQUE FIXE**

Lieu de vente	N° de relevé	L _{ex 8h} max relevé
Boutique Palaiseau après-midi – 03/06/2016	Fiche 4 – Mesure 1	68.80 ± 1.5 dB
Boutique après-midi réouverture après coupure – 04/06/2016	Fiche 4 – Mesure 3	67.19 ± 1.5 dB
Boutique Palaiseau journée – 10/06/2016	Fiche 4 – Mesure 6	67.76 ± 1.5 dB
Boutique Palaiseau journée – 11/06/2016	Fiche 4 – Mesure 7	66.58 ± 1.5 dB

 ▷ Lieux de vente **MARCHÉ COUVERT ou HALLES**

Lieu de vente	N° de relevé	L _{ex 8h} max relevé
Marché de Meudon Maison Rouge – 01/05/2016	Fiche 1 – Mesure 1	69.70 ± 1.5 dB
Marché de Meudon Centre – 07/05/2016	Fiche 1 – Mesure 2	76.41 ± 1.5 dB
Marché Les Clayes-sous-Bois – 26/05/2016	Fiche 2 – Mesure 1	69.41 ± 1.5 dB
Marché couvert Beauvau – Place d'Aligre – 26/05/2016	Fiche 3 – Mesure 1	70.09 ± 1.5 dB
Marché Lozère à Palaiseau – 04/06/2016	Fiche 4 – Mesure 2	65.53 ± 1.5 dB
Marché Lozère à Palaiseau – 09/06/2016	Fiche 4 – Mesure 5	68.04 ± 1.5 dB

 ▷ Lieux de vente **MARCHÉ EXTÉRIEUR**

Lieu de vente	N° de relevé	L _{ex 8h} max relevé
Marché Palaiseau Centre-ville – Extérieur – 05/06/2016	Fiche 4 – Mesure 4	64.08 ± 1.5 dB
Marché Palaiseau Centre-ville – Extérieur – 12/06/2016	Fiche 4 – Mesure 8	68.04 ± 1.5 dB





Fiche récapitulative d'exposition au bruit – Fiche 1

EURL LA MARÉE MEUDONNAISE

▷ Informations sur l'entreprise :

Nom de l'entreprise :	LA MARÉE MEUDONNAISE (SIREN 798 703 088)		
Adresse :	6 bis rue de la paroisse		
Ville :	VERSAILLES	Code Postal :	78000

▷ Informations postes de travail présents dans l'entreprise :

Nombre de salariés en équivalent temps plein :	3		
Postes de travail présents dans l'entreprise :			
Vendeur en poissonnerie	Acheteur / vendeur	Préparateur/fileteur	Écailler
Traiteur	Caissier		

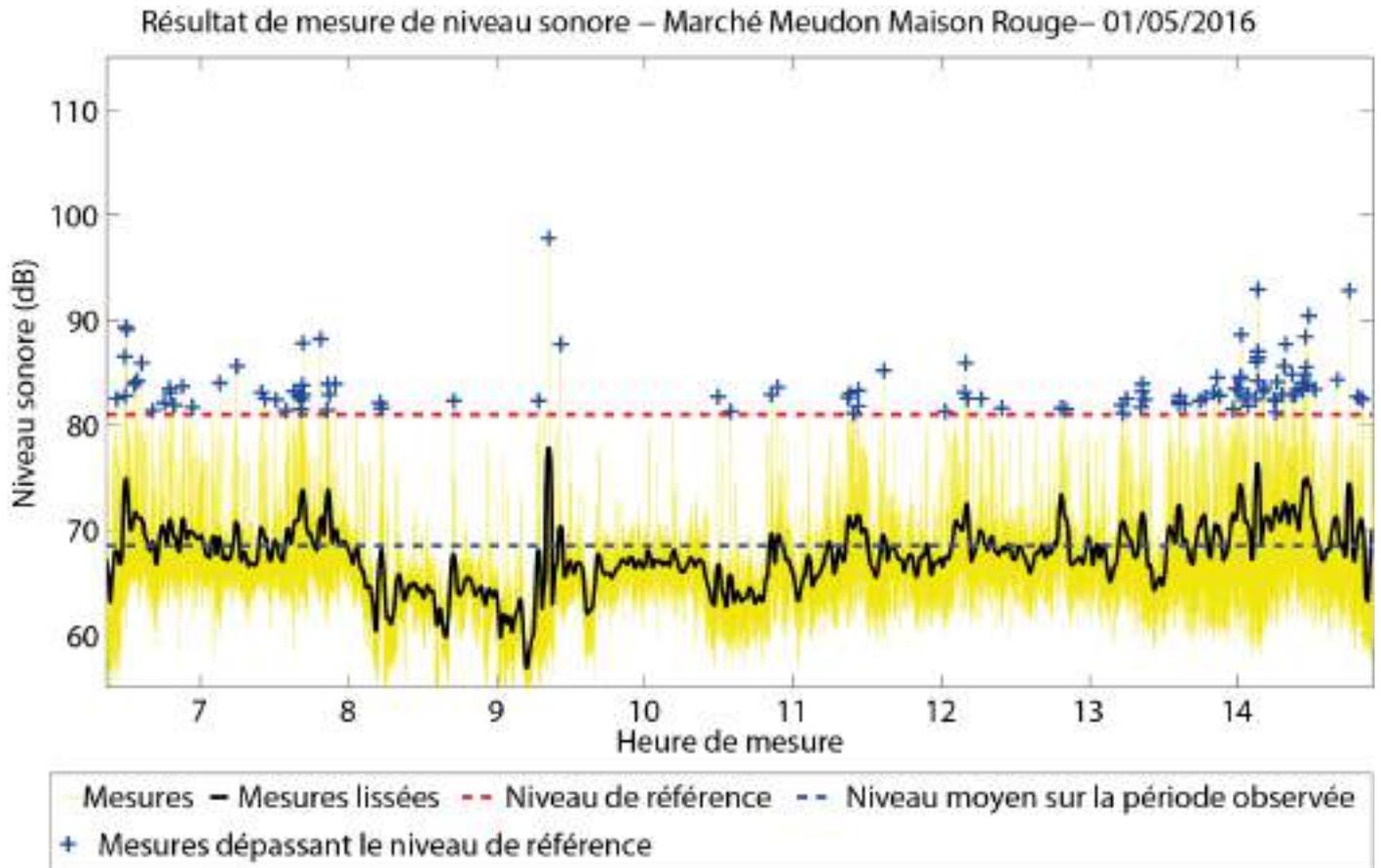
▷ Évaluation du risque

Évaluation sommaire du risque (<i>critères du document INRS-ED 6035</i>) :	Niveau 0		
Niveau de risque évalué après mesures :	Néant	L _{ex 8h} max :	77.91 dB
Note :	L'augmentation en puissance sonore nécessaire pour atteindre le niveau limite est de ×2. Autrement dit il faudrait doubler le niveau sonore global pour atteindre la limite fixée par les textes.		

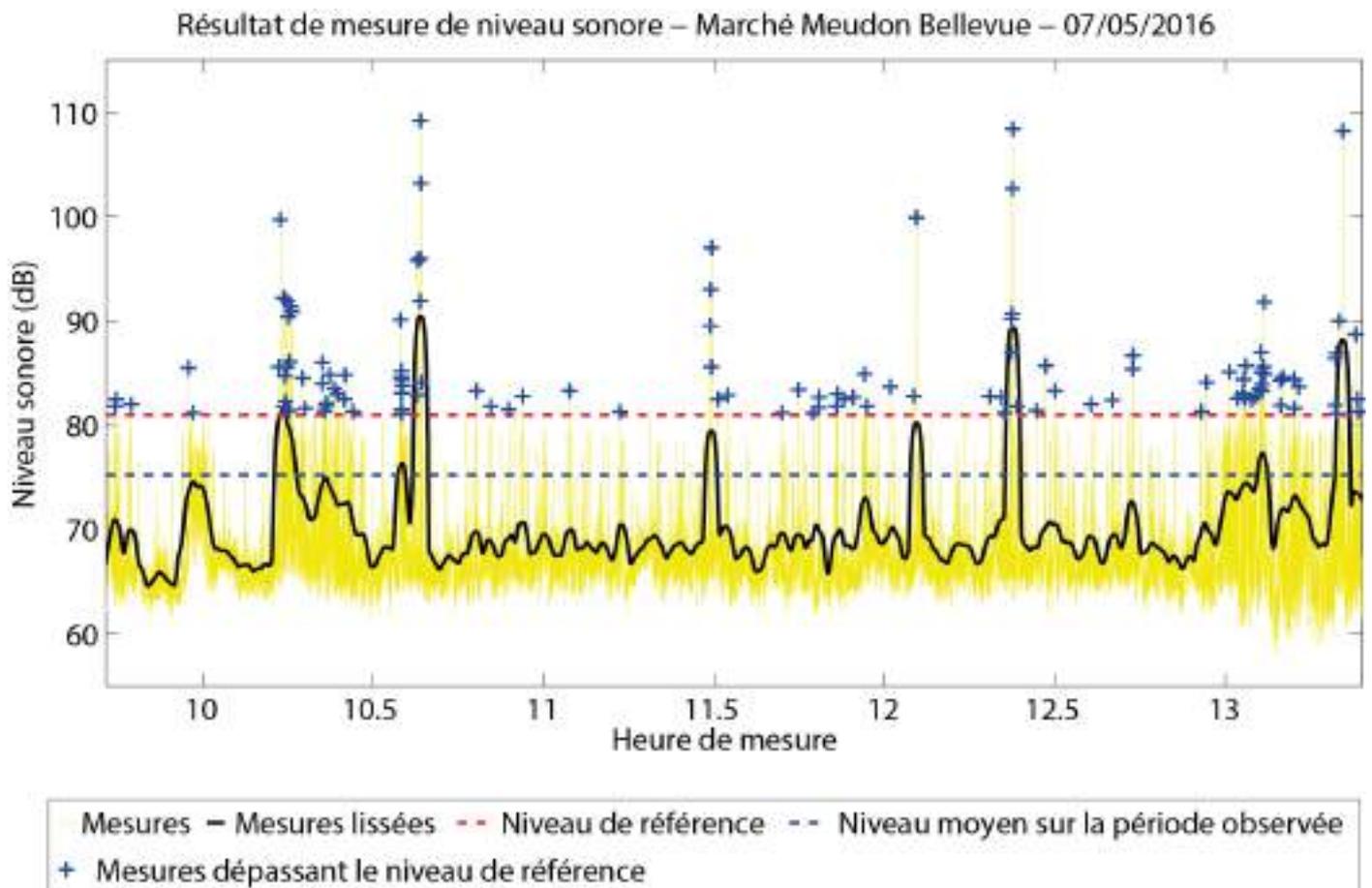
▷ Mesures :

Nombre de mesures :	2 (samedi et dimanche)		
Répartition des mesures :	2 mesures réalisées sur les marchés couverts où la société opère durant les journées réputées les plus bruyantes (Week-End).		
Mesure 1 :	Date & lieu :	Marché de Meudon Maison rouge – 01/05/2016	
	Type :	Marché couvert	
	Durée de mesure :	8h30min	
	Temps de travail maximum :	6h-15h / 9h	
	Niveau sonore moyen :	68.521 ± 1.5 dB	
	Lex,8h :	69.7 ± 1.5 dB	
Mesure 2 :	Date & lieu :	Marché de Meudon Centre – 07/05/2016	
	Type :	Marché couvert	
	Durée de mesure :	3h40min	
	Temps de travail maximum :	6h-15h / 9h	
	Niveau sonore moyen :	75.23 ± 1.5 dB	
	Lex,8h :	76.41 ± 1.5 dB	

Mesure 1 : 01/05/2016 – Meudon Maison Rouge



Mesure 2 : 07/05/2016 – Meudon Bellevue – Temps d'activité maximum 6h-15h





Fiche récapitulative d'exposition au bruit – Fiche 2

EURL LA MARÉE D'ÉQUINOXE

▷ Informations sur l'entreprise :

Nom de l'entreprise :	LA MARÉE D'ÉQUINOXE (SIREN 493 647 333)		
Adresse :	22 rue Jacques Hellouin		
Ville :	CHEVILLY-LARUE	Code Postal :	94550

▷ Informations postes de travail présents dans l'entreprise :

Nombre de salariés en équivalent temps plein : 6

Postes de travail présents dans l'entreprise :

Vendeur en poissonnerie	Acheteur / vendeur		

▷ Évaluation du risque

Évaluation sommaire du risque (critères du document INRS-ED 6035) : Niveau 0

Niveau de risque évalué après mesures : Néant L_{ex 8h} max : 70.91 dB

Note : Il faudrait augmenter 10 fois le niveau d'énergie sonore pour atteindre la limite de 81dB fixée par les textes.

▷ Mesures :

Nombre de mesures : Une mesure relevée sur un marché couvert

Répartition des mesures : 1 mesure effectuée

Mesure 1 :

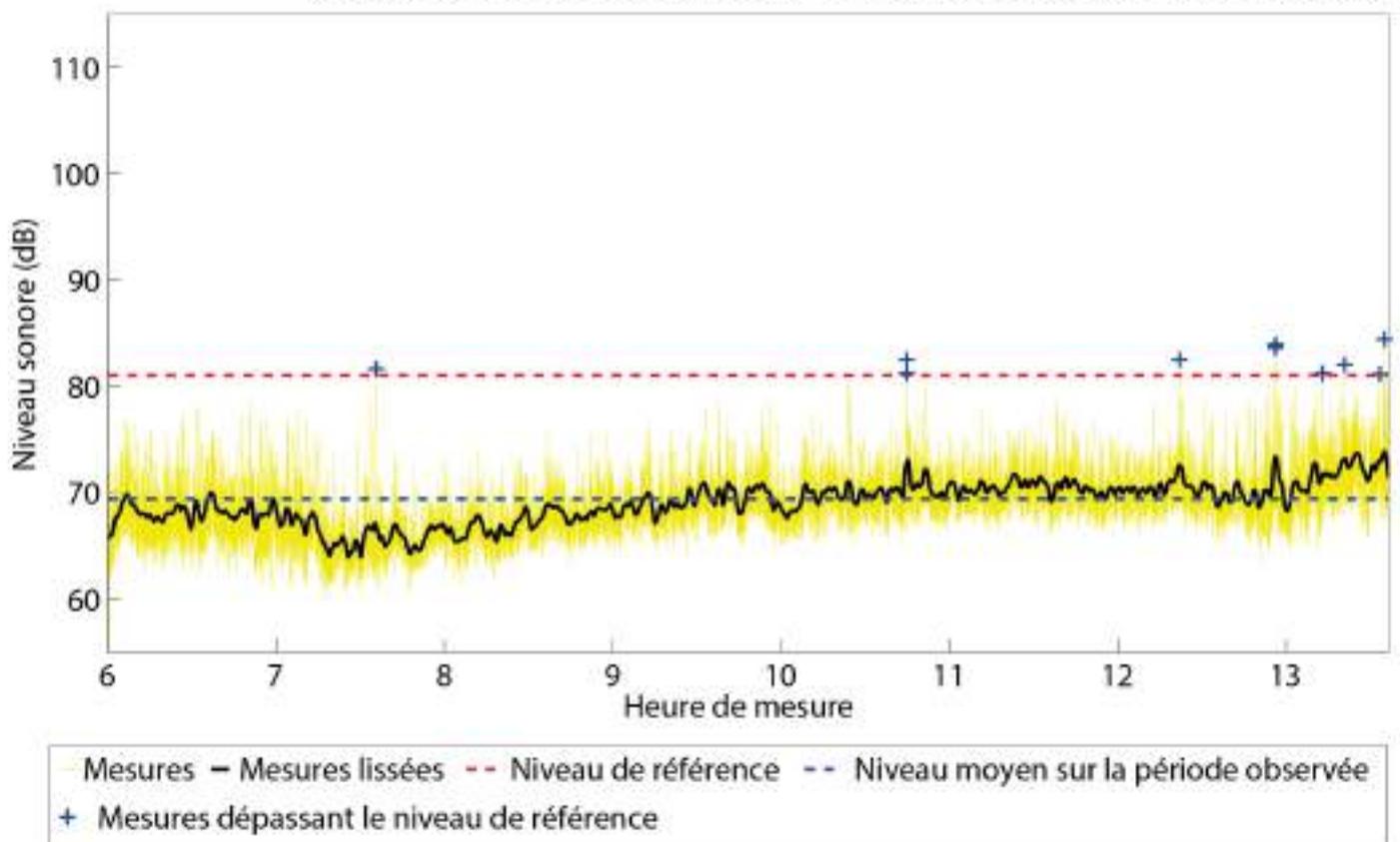
Date & lieu :	Marché de Les Clayes-sous-Bois – 26/05/2016
Type :	Marché couvert
Durée de mesure :	7h35min
Temps de travail maximum :	6h-14h / 8h
Niveau sonore moyen :	69.41 ± 1.5 dB
Lex,8h :	69.41 ± 1.5 dB

Mesure 2 :



Mesure 1 : 26/05/2016 – Marché couvert – 6 heures à 14 heures

Résultat de mesure de niveau sonore – Marché Les Clayes-sous-Bois – 26/05/2016





Fiche récapitulative d'exposition au bruit – Fiche 3

EURL LA MARÉE BEAUVAU

▷ Informations sur l'entreprise :

Nom de l'entreprise :	LA MARÉE BEAUVAU (SIREN 692 040 348)		
Adresse :	2 MARCHÉ BEAUVAU SAINT ANTOINE		
Ville :	PARIS	Code Postal :	75012

▷ Informations postes de travail présents dans l'entreprise :

Nombre de salariés en équivalent temps plein :	5		
Postes de travail présents dans l'entreprise :			
Vendeur en poissonnerie	Acheteur / vendeur		

▷ Évaluation du risque

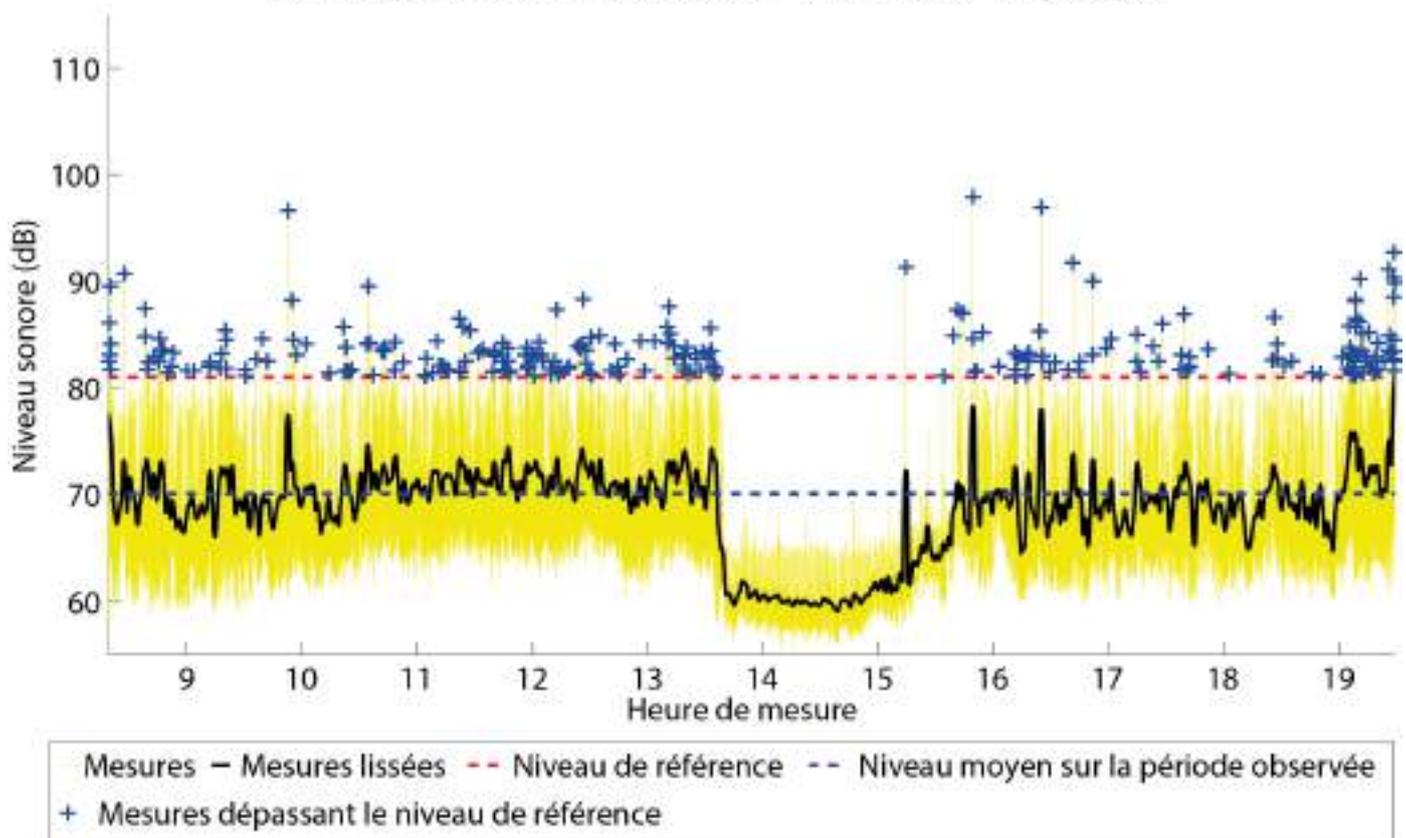
Évaluation sommaire du risque (<i>critères du document INRS-ED 6035</i>) :	Niveau 0		
Niveau de risque évalué après mesures :	Néant	$L_{ex,8h} \text{ max} :$	71.59 dB
Note :	Il faudrait augmenter 8,7 fois le niveau d'énergie sonore pour atteindre la limite de 81dB fixée par les textes.		

▷ Mesures :

Nombre de mesures :	Une mesure, un samedi, journée de forte affluence.		
Répartition des mesures :	Une mesure en poissonnerie traditionnelle. La poissonnerie étant fermée de 13h30 à 15h30, nous avons fait deux cas, l'un considérant que certains employés sont amenés à travailler dans la boutique durant cette période de fermeture, l'autre (plus favorable aux employés) éliminant la période de fermeture.		
Mesure 1 :	Date & lieu :	26/05/2016 – Marché couvert Beauvau – Place d'Aligre	
	Type :	Marché couvert	
	Durée de mesure :	11h10min	
	Temps de travail maximum :	8 heures	
	Niveau sonore moyen :	70.09 ± 1.5 dB	
	$L_{ex,8h}$:	70.09 ± 1.5 dB	
Mesure 2 :	Date & lieu :	Même date et même lieu – Non prise en compte de la coupure	
	Type :	Marché couvert	
	Durée de mesure :	11h10min	
	Temps de travail maximum :	8 heures	
	Niveau sonore moyen :	69.93 ± 1.5 dB	
	$L_{ex,8h}$:	69.93 ± 1.5 dB	

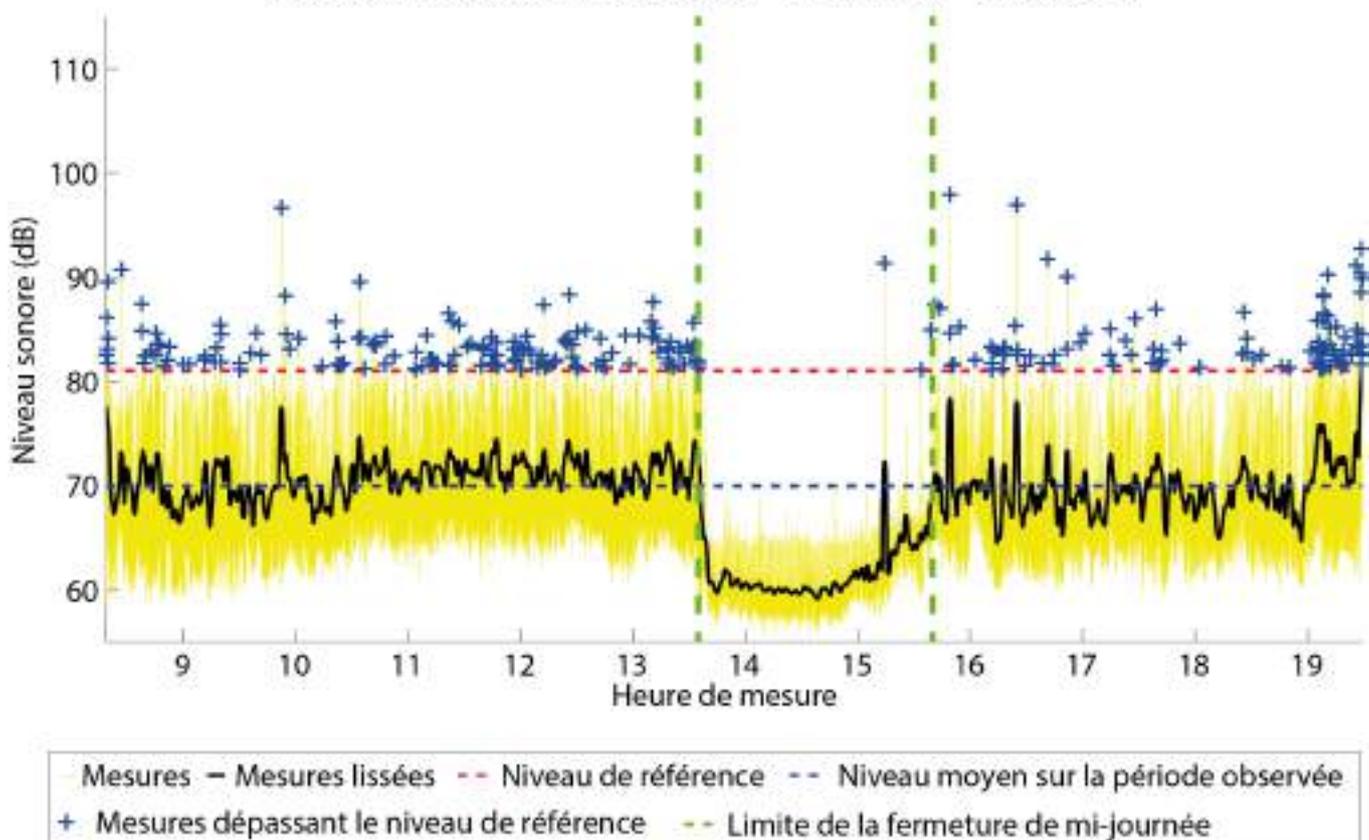
Mesure 1 : 26/05/2016 – Marché couvert Beauvau – Place d’Aligre – 8 heures à 20 heures

Résultat de mesure de niveau sonore – Poissonnerie – 28/05/2016



Mesure 2 : 26/05/2016 – Marché couvert Beauvau – Place d’Aligre – 8 heures à 20 heures

Résultat de mesure de niveau sonore – Poissonnerie – 28/05/2016





Fiche récapitulative d'exposition au bruit – Fiche 4

SARL LES DAUPHINS DE L'OCÉAN

▷ Informations sur l'entreprise :

Nom de l'entreprise :	LES DAUPHINS DE L'OCÉAN (SIRET 483 582 508)		
Adresse :	133 RUE DE PARIS		
Ville :	PALaiseau	Code Postal :	91120

▷ Informations postes de travail présents dans l'entreprise :

Nombre de salariés en équivalent temps plein :	2		
Postes de travail présents dans l'entreprise :			
Vendeur en poissonnerie			

▷ Évaluation du risque

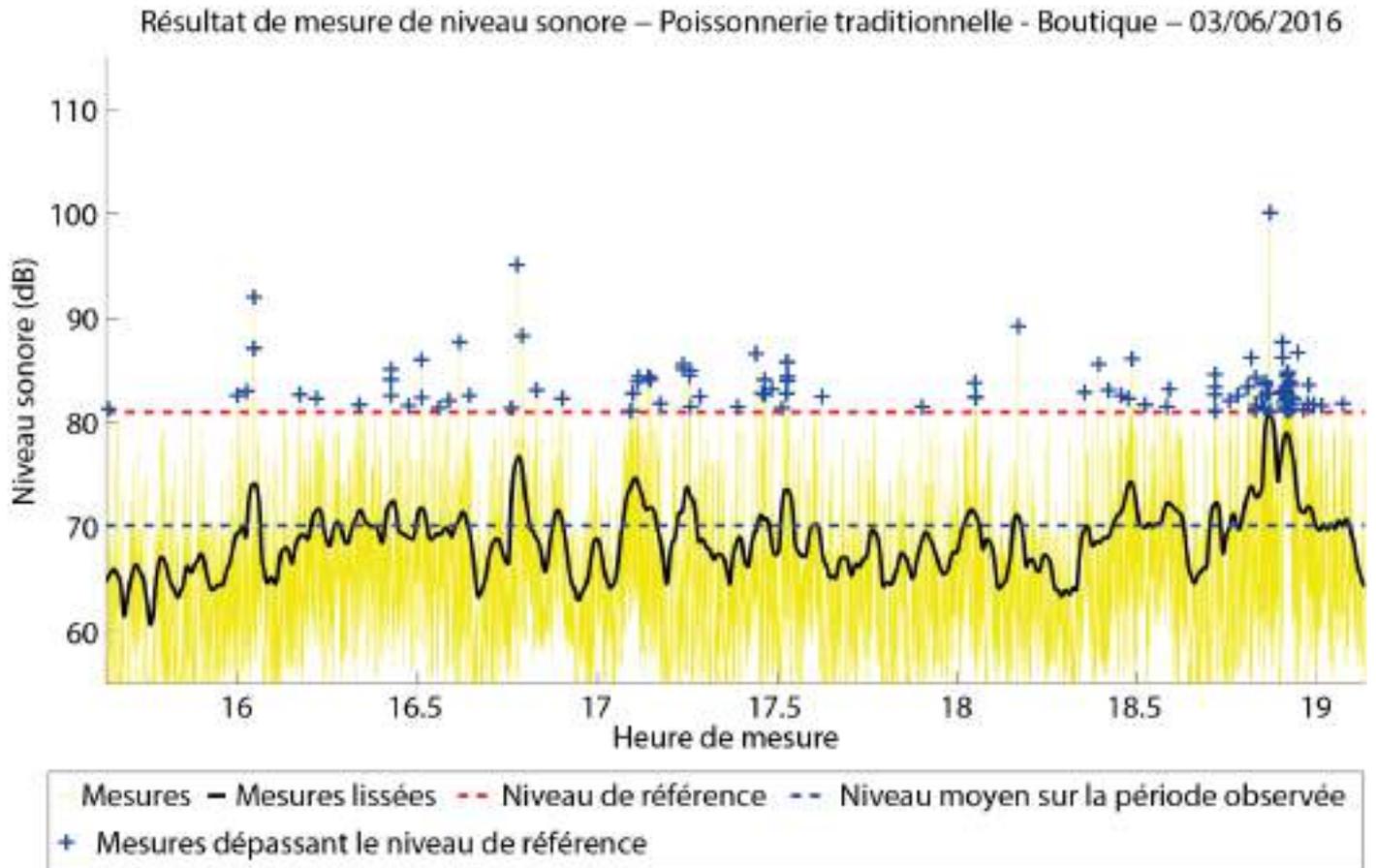
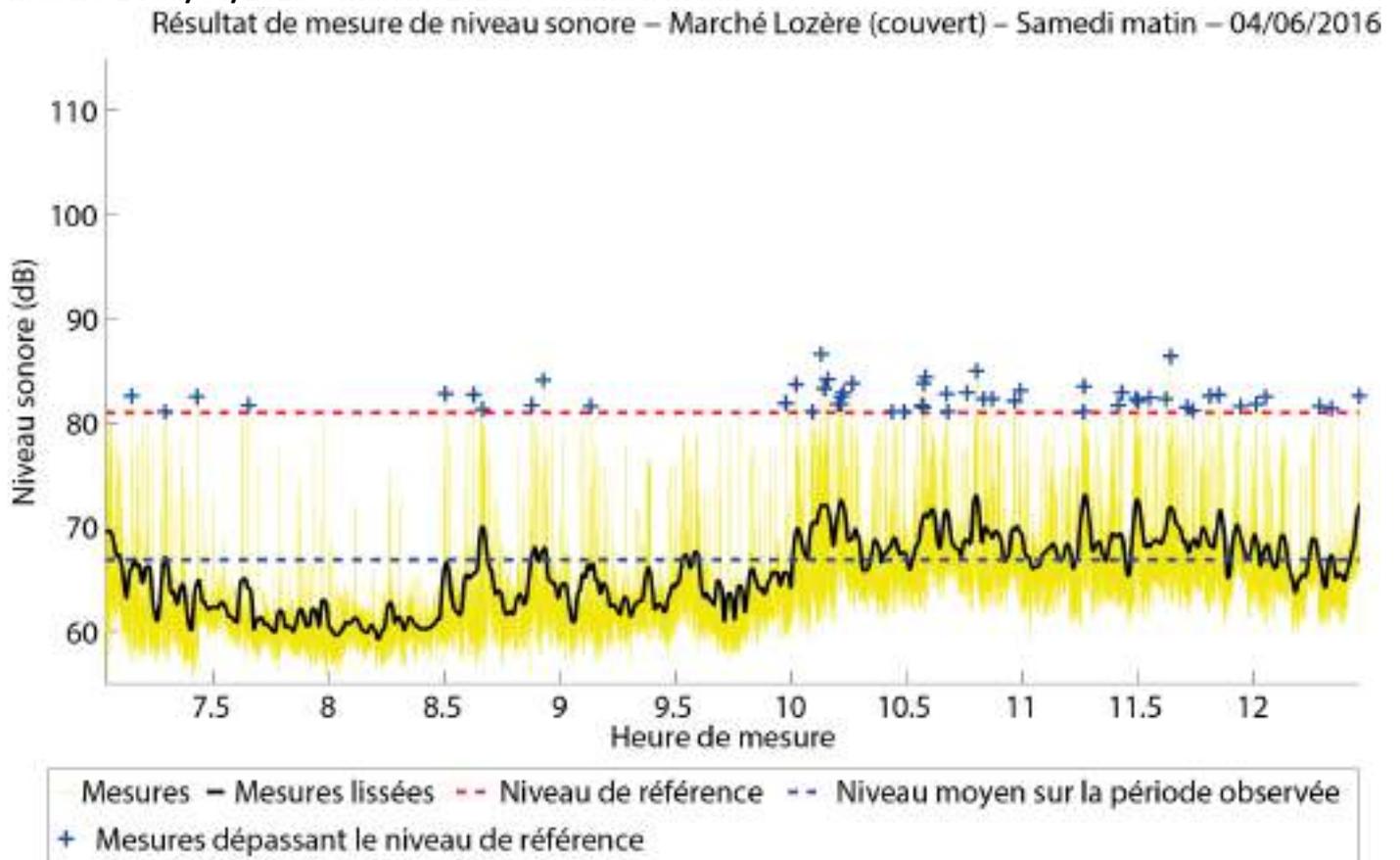
Évaluation sommaire du risque (critères du document INRS-ED 6035) :	Niveau 0		
Niveau de risque évalué après mesures :	Néant	L _{ex 8h} max :	70.3 dB
Note :	Il faudrait augmenter 11,7 fois le niveau d'énergie sonore pour atteindre la limite de 81dB fixée par les textes.		

▷ Mesures :

Nombre de mesures :	8 (jeudi, vendredi, samedi et dimanche)		
Répartition des mesures :	Les mesures ont été réalisées sur l'ensemble de la semaine. Les marchés exploités par l'entreprise se tiennent principalement en fin de semaine.		
Mesure 1 :	Date & lieu :	Boutique après-midi réouverture après coupure – 03/06/2016	
	Type :	Poissonnerie traditionnelle – BOUTIQUE	
	Durée de mesure :	3h 30min	
	Temps de travail maximum :	7 heures par jour pour les salariés	
	Niveau sonore moyen :	70.14 ± 1.5 dB	
Mesure 2 :	Lex,8h :	68.8 ± 1.5 dB	
	Date & lieu :	Marché Lozère – Samedi matin – 04/06/2016	
	Type :	Marché Lozère à Palaiseau – Marché Couvert (halles)	
	Durée de mesure :	5h24min	
	Temps de travail maximum :	7 heures par jour pour les salariés	
Niveau sonore moyen :	66.87 ± 1.5 dB		
Lex,8h :	65.53 ± 1.5 dB		



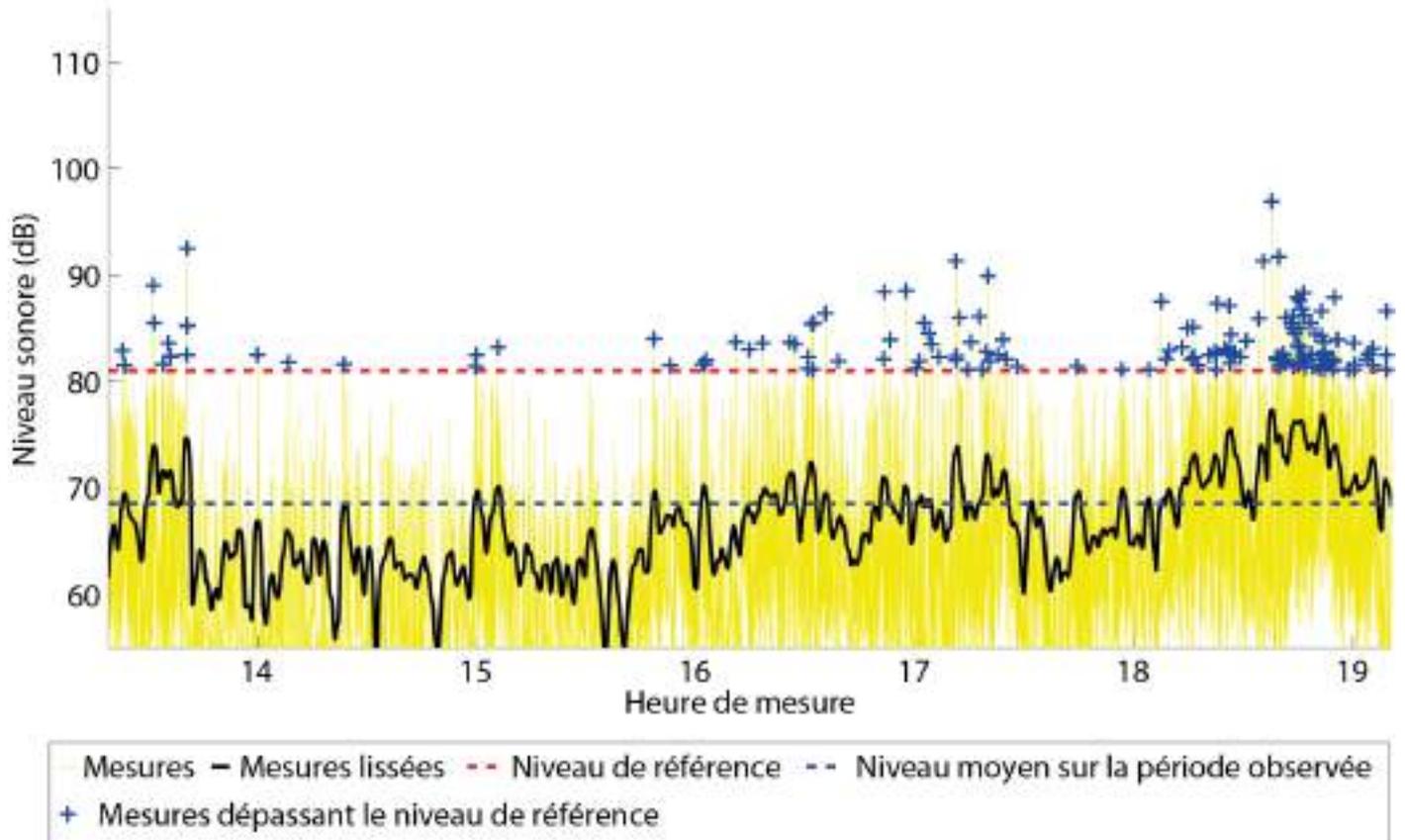
Mesure 3 :	Date & lieu :	Boutique après-midi réouverture après coupure – 04/06/2016
	Type :	Poissonnerie traditionnelle – BOUTIQUE
	Durée de mesure :	5h51min
	Temps de travail maximum :	7 heures par jour pour les salariés
	Niveau sonore moyen :	68.52 ± 1.5 dB
	Lex,8h :	67.19 ± 1.5 dB
Mesure 4 :	Date & lieu :	Marché Palaiseau Centre-ville – Extérieur – 05/06/2016
	Type :	Marché extérieur
	Durée de mesure :	4h9min
	Temps de travail maximum :	7 heures par jour pour les salariés
	Niveau sonore moyen :	65.42 ± 1.5 dB
	Lex,8h :	64.08 ± 1.5 dB
Mesure 5 :	Date & lieu :	Marché Lozère – Jeudi matin – 09/06/2016
	Type :	Marché Lozère à Palaiseau – Marché Couvert (halles)
	Durée de mesure :	4h45min
	Temps de travail maximum :	7 heures par jour pour les salariés
	Niveau sonore moyen :	69.37 ± 1.5 dB
	Lex,8h :	68.04 ± 1.5 dB
Mesure 6 :	Date & lieu :	Poissonnerie traditionnelle – BOUTIQUE - 10/06/2016
	Type :	Poissonnerie traditionnelle – BOUTIQUE
	Durée de mesure :	11h12min
	Temps de travail maximum :	7 heures par jour pour les salariés
	Niveau sonore moyen :	69.10 ± 1.5 dB
	Lex,8h :	67.76 ± 1.5 dB
Mesure 7 :	Date & lieu :	Poissonnerie traditionnelle – BOUTIQUE – 11/06/2016
	Type :	Poissonnerie traditionnelle – BOUTIQUE
	Durée de mesure :	9h29min
	Temps de travail maximum :	7 heures par jour pour les salariés
	Niveau sonore moyen :	67.92 ± 1.5 dB
	Lex,8h :	66.58 ± 1.5 dB
Mesure 8 :	Date & lieu :	Marché Palaiseau Centre-ville – Extérieur – 12/06/2016
	Type :	Marché extérieur
	Durée de mesure :	4h42min
	Temps de travail maximum :	7 heures par jour pour les salariés
	Niveau sonore moyen :	69.34 ± 1.5 dB
	Lex,8h :	68.04 ± 1.5 dB

Mesure 1 : 03/06/2016 – Poissonnerie traditionnelle - boutique**Mesure 2 : 04/06/2016 – Marché Lozère – Samedi matin**



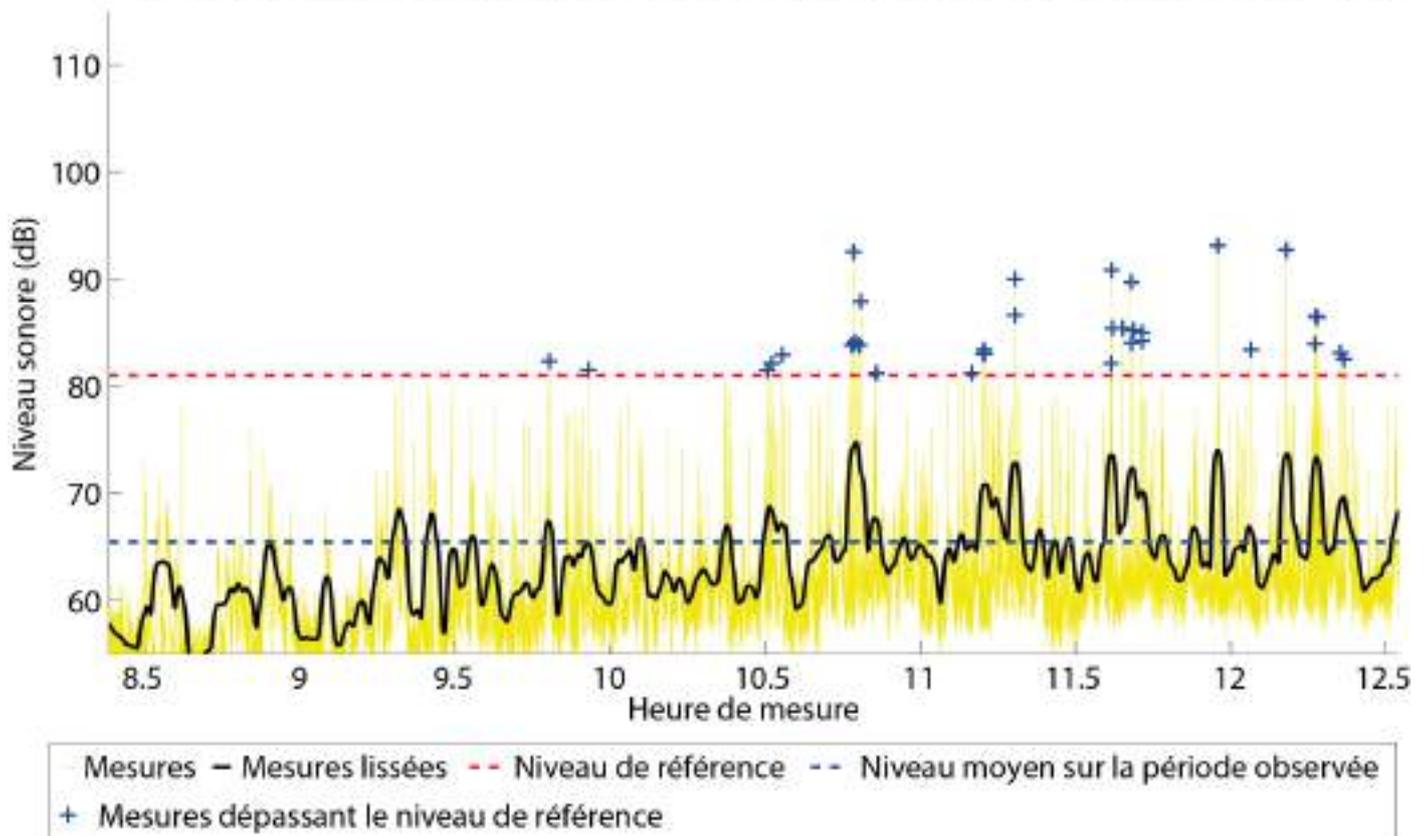
Mesure 3 : 04/06/2016 – Boutique – après-midi réouverture après coupure

Résultat de mesure de niveau sonore – Boutique après-midi réouverture après coupure – 04/06/2016

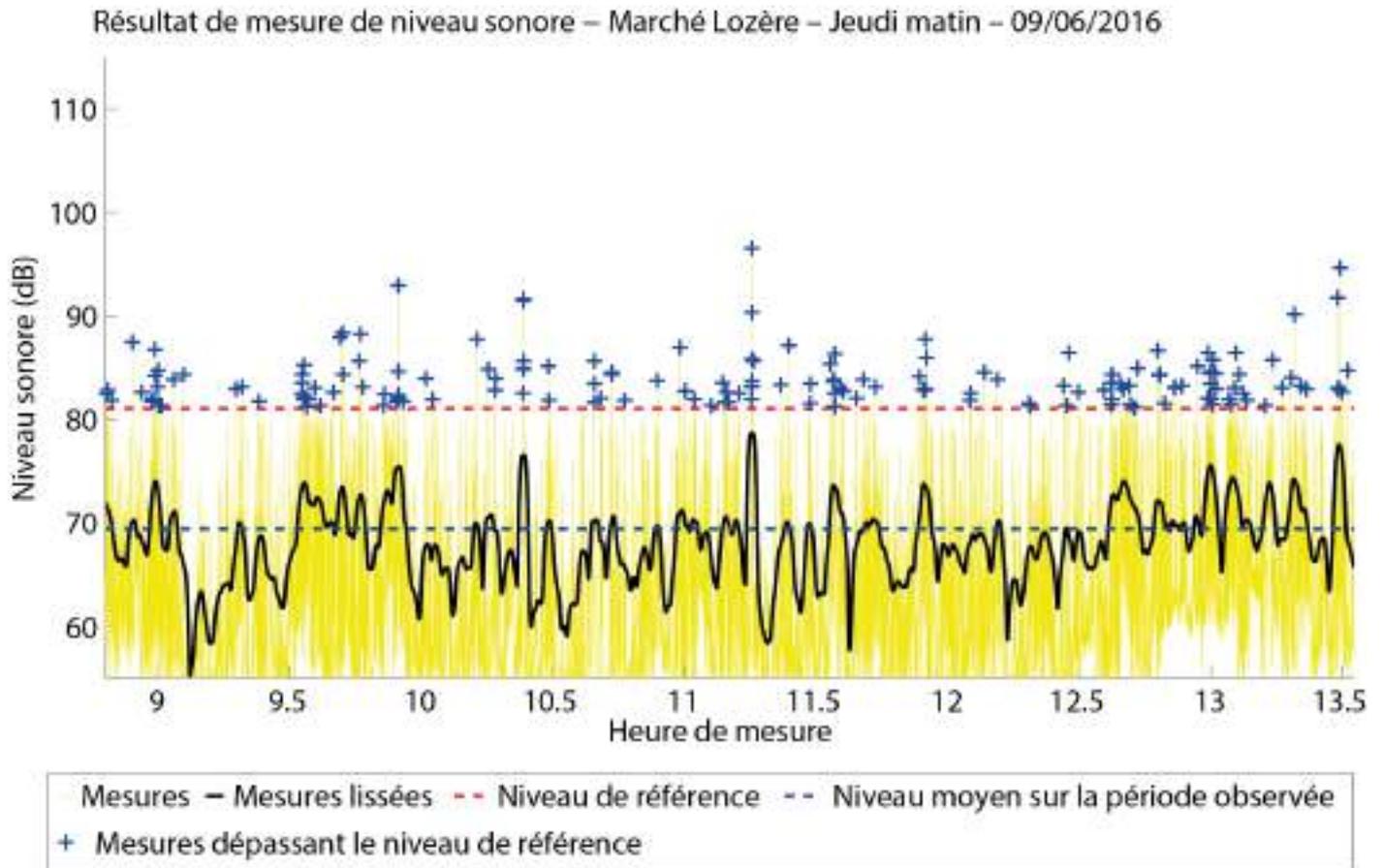


Mesure 4 : 05/06/2016 – Marché Palaiseau Centre-ville – Extérieur

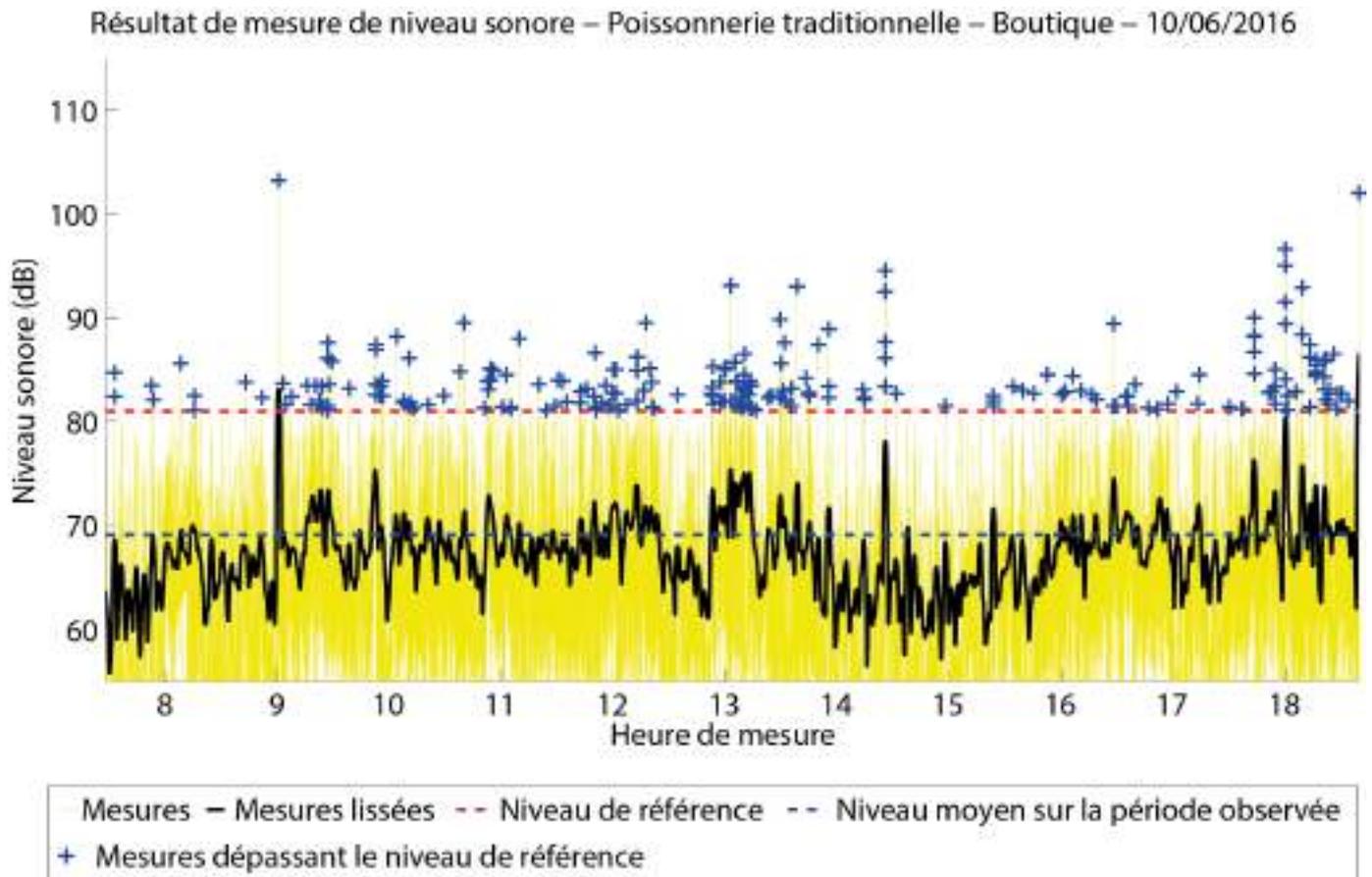
Résultat de mesure de niveau sonore – Marché Palaiseau Centre-ville – Extérieur – 05/06/2016



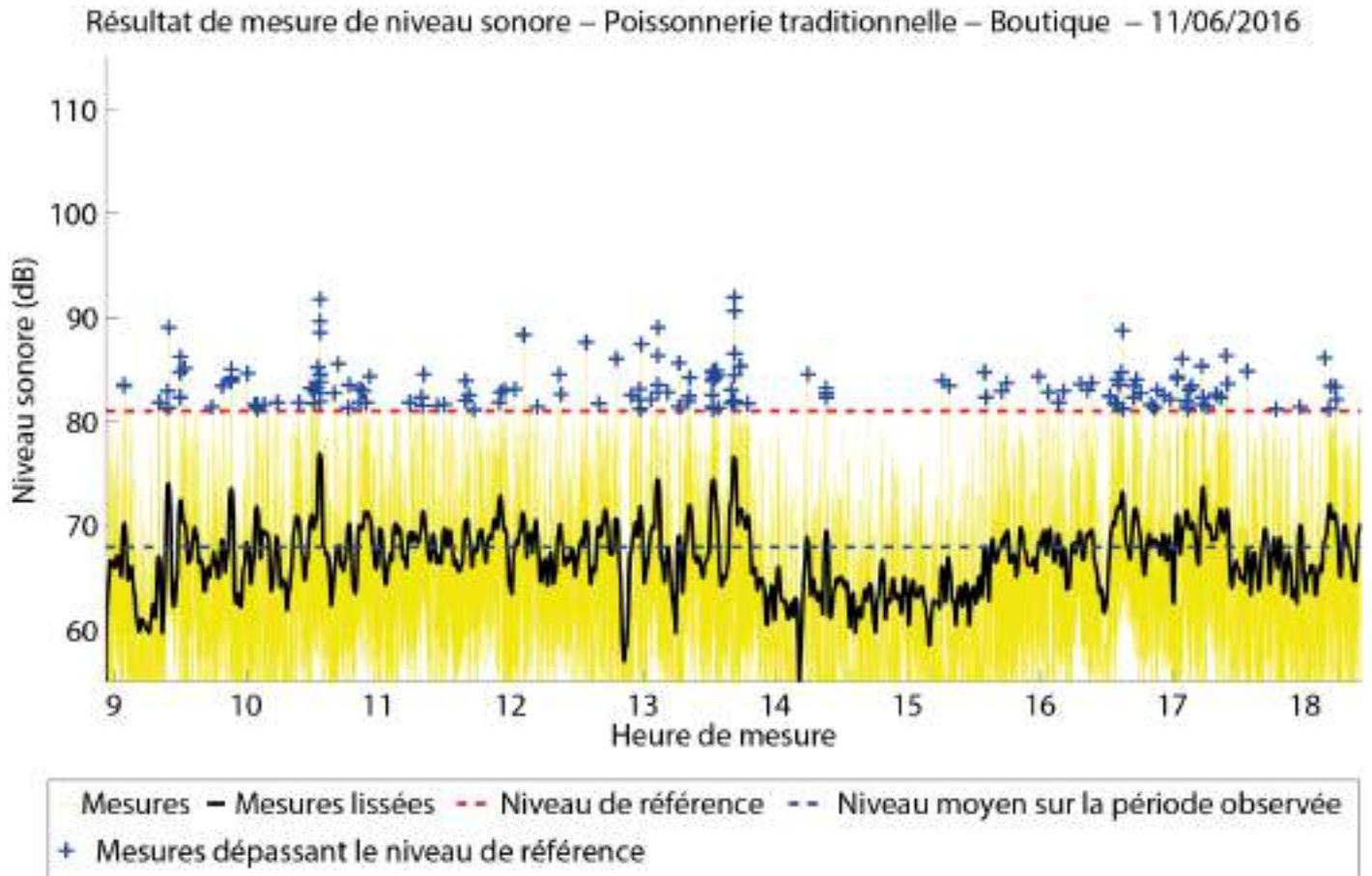
Mesure 5 : 09/06/2016 – Marché Lozère – Jeudi matin



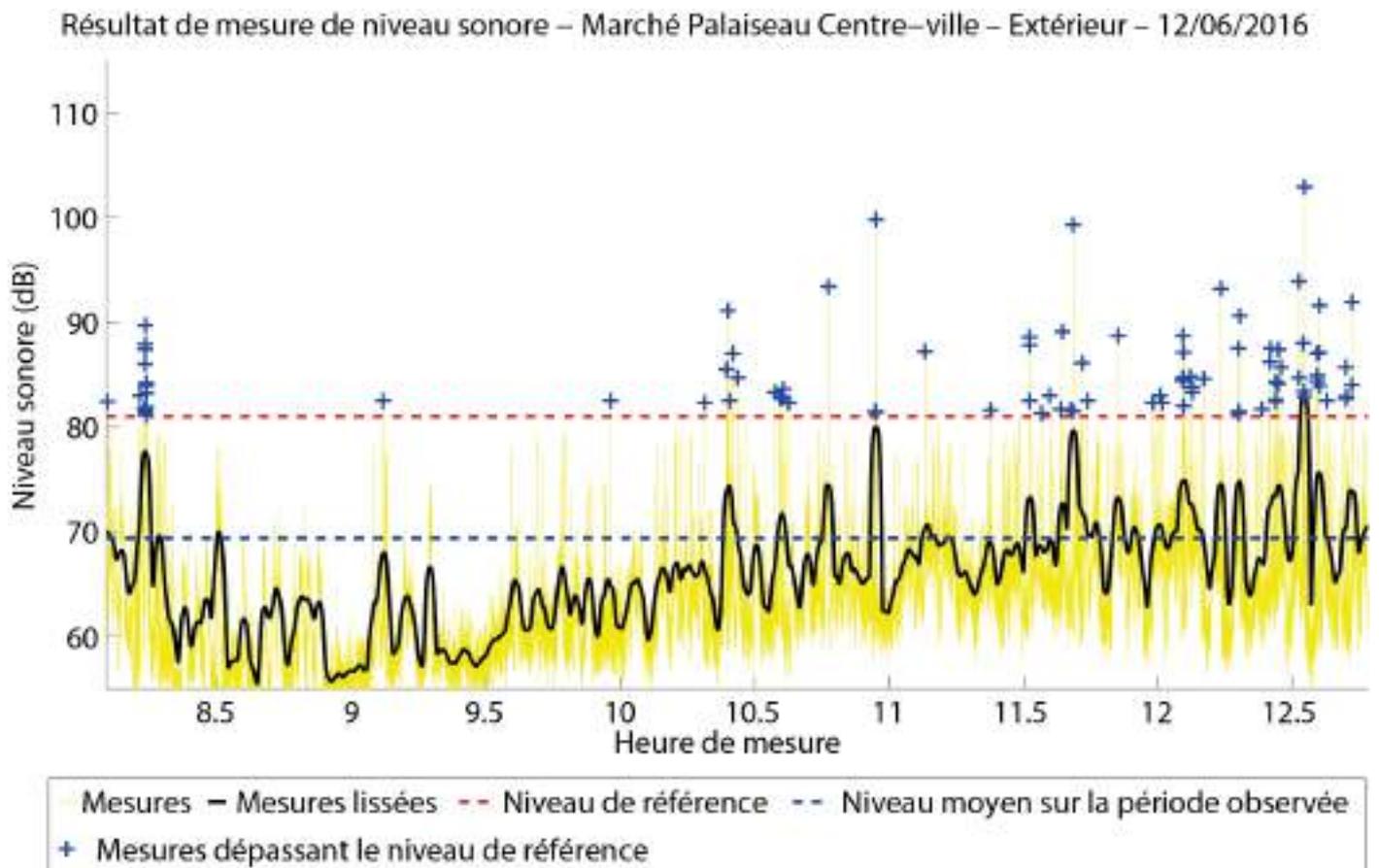
Mesure 6 : 10/06/2016 – Boutique – Vendredi



Mesure 7 : 11/06/2016 – Boutique – Samedi



Mesure 8 : 12/06/2016 – Marché Palaiseau Centre-ville – Extérieur





5. Bibliographie

Textes législatifs et normes

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

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

DIRECTIVE 2003/88/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 4 novembre 2003 concernant certains aspects de l'aménagement du temps de travail **3**

NF EN ISO 11226 Ergonomie - Évaluation des postures de travail statiques, Norme française ISO **6**

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 **8**

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 **8**

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 **8**

REGLEMENT (CE) N° 1272/2008 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, Journal officiel n° L 353 du 31 décembre 2008 **8**

METHODOLOGIE D'EVALUATION SIMPLIFIEE DU RISQUE CHIMIQUE : un outil d'aide à la décision, INRS note n°ND2233-200-05, INRS, 2005 **8**

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 **8**

Guide des bonnes pratiques d'hygiène – Poissonnier détaillant, Confédération Nationale des Poissonniers, Ecaillers de France, 2010 **9**

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 **9**

Arrêté du 11 décembre 2015 relatif au mode de calcul des paramètres physiques indicateurs du risque d'exposition au bruit et aux conditions de mesurage des niveaux de bruit en milieu de travail, JORF n°0303 du 31 décembre 2015 page 25376, texte n° 154 **10**

Documents des organismes de prévention

Fiche repère facteur de pénibilité : Travail en équipes successives alternantes, AIST Béziers, 2004 **3**

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 **4**

VIBRATIONS (corps entier) – Pénibilité au travail, SIMETRA – Santé au travail Adour & Pays Basque – décembre 2012 **7** **2**



VIBRATIONS TRANSMISES AUX MEMBRES SUPÉRIEURS, Dossier INRS, 2016 ⑦ ①

VIBRATIONS ET MAL DE DOS, Guide des bonnes pratiques en application du décret « Vibrations », INRS Fiche ED6018, INRS, avril 2012 ⑦ ①

Tableau des vibrations – Régies des administrations publiques, SUVA *Schweizerische Unfallversicherungsanstalt* – 2014 ⑦ ②

VIBRATIONS TRANSMISES À L'ENSEMBLE DU CORPS, Dossier INRS, 2016 ⑦ ②

ÉLÉMENTS D'ÉTIQUETAGE DU RÈGLEMENT CLP, Prévention du risque chimique, France, 2007-2014, CNRS, 2014 ⑧

PRODUITS CHIMIQUES CANCÉROGÈNES, MUTAGÈNES, TOXIQUES POUR LA REPRODUCTION, Classification réglementaire, CADOU, Brochure INRS ED 976, INRS, juin 2013 ⑧

FICHE REPERE FACTEUR DE PENIBILITE : BRUIT, AIST Bézier, 2008 ⑩

ÉVALUER ET MESURER L'EXPOSITION PROFESSIONNELLE AU BRUIT, THIÉRY, CANETTO & al., INRS fiche ED 6035, septembre 2009 ⑩

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

Études sectorielles

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

Études et Textes comparatifs

Convention collective nationale de l'industrie laitière du 20 mai 1955, modifiée par avenant n° 34 du 29 juin 2006 - Textes Attachés - Accord du 1er mars 2012 relatif à la prévention de la pénibilité au travail - Article 3

Documentation scientifique, cours et article universitaires

Les Vibrations, Cours de J. MALCHAIRE, Université Catholique de Louvain ⑦ ②

Articles de Presse

Du chauffage au marché couvert de Metz, Oanna FAVENNEC, France Bleu Lorraine Nord, 2013 ⑨



6. Fiches individuelles par métier identifié



Écailler

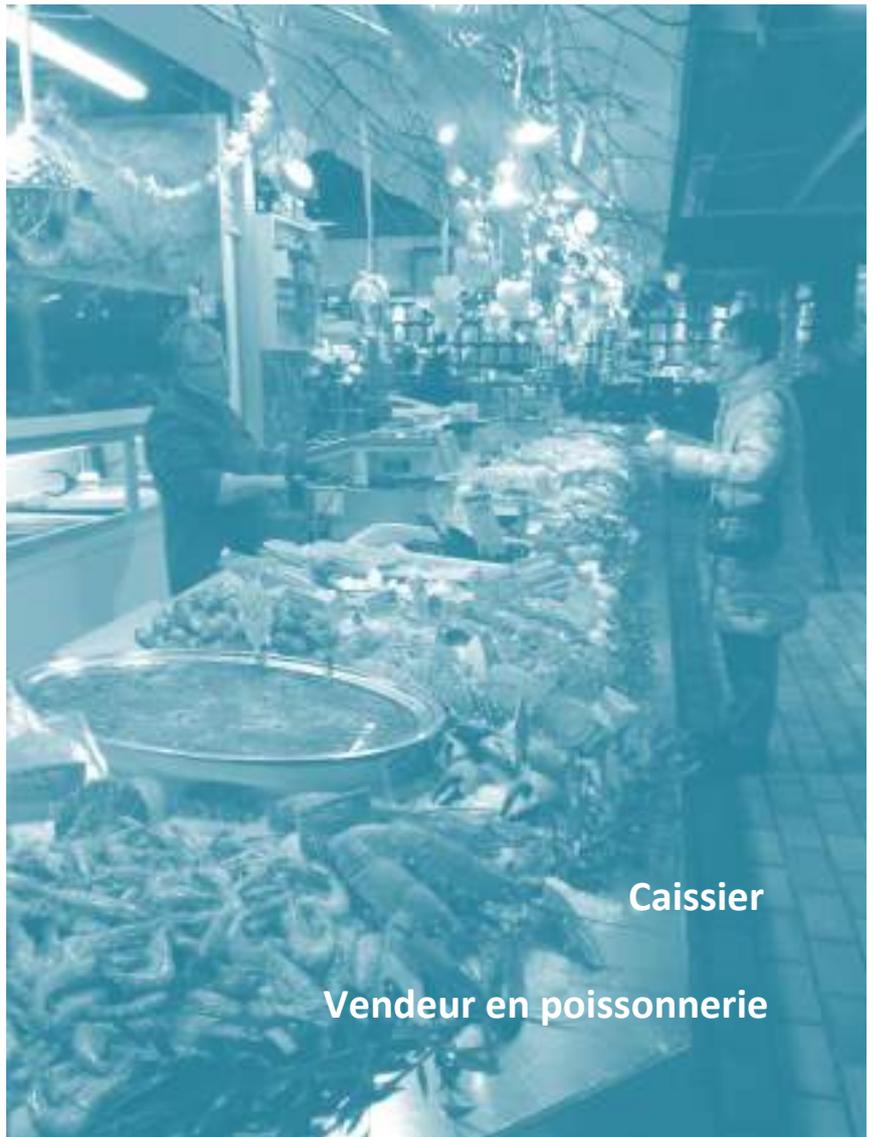


Acheteur

Livreur



Cuisinier - traiteur



Caissier

Vendeur en poissonnerie



Préparateur-fileteur

► Tableau des fiches de postes :

Note

Les professionnels doivent utiliser les fiches de poste correspondant à leur lieux d'exercice. Trois lieux d'exercices ont été sélectionnés : La **boutique**, la poissonnerie en **marché couvert** ou **halles** et la poissonnerie sur **marché extérieur**.

Postes de travail de la poissonnerie traditionnelle (Codes APE 4723Z et 4781Z)

► Métiers identifiés dans le secteur de la poissonnerie traditionnelle et facteurs de pénibilité :

Postes :	Fiche n°	Critères identifiés
Employé de vente en poissonnerie	1	0
Préparateur – fileteur	2	0
Écailler	3	0
Acheteur	4	0-2
Livreur	5	0-1
Caissier	6	0
Cuisinier-traiteur	7	0





► Les 10 facteurs de pénibilité

NOTE

Les numéros des facteurs pénibilités sont repris dans les fiches de poste. Exemple **5** **1** :
5 Manutentions manuelles de charges **1** (Lever ou porter des charges unitaires de plus de 15 kilogrammes)

► 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

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

	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

	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	

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

	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 $0,5 \text{ m/s}^2$	

	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.

	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

	Facteur de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
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

NOTE

Les différentes contraintes sont additionnées pour un même facteur afin de déterminer l'exposition du salarié. **Exemple :**

7 ① Vibrations transmises aux mains et aux bras : 120 heures
 7 ② Vibrations transmises à l'ensemble du corps : 50 heures
 ► **Total : 170 heures**

Ainsi il faut comptabiliser 170 heures pour le facteur 7. Le seuil de 450 heures par an n'est pas dépassé.

Mode d'emploi des fiches de poste :

1 – Intitulé de la fiche de poste

Facteur de pénibilité applicable au poste	0
Numéro individuel pour chaque fiche de poste	Fiche n°1
Intitulé du poste concerné	POSTE ► Employé de vente en poissonnerie, Vendeur
Description du poste	<p>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 remise 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.</p> <p>Principales contraintes relevées : L'employé de vente est amené à porter des charges. Il travaille dans un environnement frais et humide.</p>

2 – Facteurs de pénibilité et le niveau d'exposition relevé :

Tâches effectuées	Si d'un plein temps	Niveau d'exposition										
		0-9%	10-19%	20-29%	30-39%	40-49%	50-59%	60-69%	70-79%	80-89%	90-99%	
1 Travail répétitif : maximum de 15 actions pour des cycles inférieurs à 30 secondes	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2 Travail répétitif : minimum de 30 actions par minute pour des cycles > 30 secondes	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3 RECAPITULATIF EXPOSITION	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4 Lever ou porter des charges : charges unitaires de plus de 25 kg	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5 Pousser ou tirer des charges : charges unitaires de plus de 250 kg	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6 Déplacement avec charge, prise de charge au sol ou en hauteur : Charges > 10 kg	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7 RECAPITULATIF EXPOSITION	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Indication du niveau maximum d'exposition observé pour le poste

Heures par année consacrées à la tâche

2 – Mise en garde spécifique et avertissement par facteur de pénibilité

Approfondissement, Mise en garde spécifique

1 Rappel : L'employé de vente en poissonnerie ne participe pas aux achats de nuit. Si c'est le cas reportez vous à la fiche métier « acheteur » relative à votre lieu d'exercice.

2 Il est considéré ici que le salarié se rend seul sur son poste de travail. Si ce temps était considéré comme du temps de travail effectif : par exemple dans le cas d'une tournée de marché éloignée les uns des autres, alors il faudrait décompter le temps passé dans le véhicule de l'entreprise. Se reporter à la fiche « Bureau ».

3 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 pictogrammes suivants sont présents :

Dans l'affirmative, rechercher les agents suivants : H317 - H331 - H332 - H333 - H351 - H360 - H371 - H372 - H373 - H374 - H375 - H380 - H381 - H382 - H383 - H384 - H385 - H386 - H387 - H388 - H390 - H391 - H400 - H410 - H411 - H412 - H413 - H414 - H415 - H416 - H417 - H418 - H419 - H420 - H421 - H422 - H423 - H424 - H425 - H426 - H427 - H428 - H429 - H430 - H431 - H432 - H433 - H434 - H435 - H436 - H437 - H438 - H439 - H440 - H441 - H442 - H443 - H444 - H445 - H446 - H447 - H448 - H449 - H450 - H451 - H452 - H453 - H454 - H455 - H456 - H457 - H458 - H459 - H460 - H461 - H462 - H463 - H464 - H465 - H466 - H467 - H468 - H469 - H470 - H471 - H472 - H473 - H474 - H475 - H476 - H477 - H478 - H479 - H480 - H481 - H482 - H483 - H484 - H485 - H486 - H487 - H488 - H489 - H490 - H491 - H492 - H493 - H494 - H495 - H496 - H497 - H498 - H499 - H500 - H501 - H502 - H503 - H504 - H505 - H506 - H507 - H508 - H509 - H510 - H511 - H512 - H513 - H514 - H515 - H516 - H517 - H518 - H519 - H520 - H521 - H522 - H523 - H524 - H525 - H526 - H527 - H528 - H529 - H530 - H531 - H532 - H533 - H534 - H535 - H536 - H537 - H538 - H539 - H540 - H541 - H542 - H543 - H544 - H545 - H546 - H547 - H548 - H549 - H550 - H551 - H552 - H553 - H554 - H555 - H556 - H557 - H558 - H559 - H560 - H561 - H562 - H563 - H564 - H565 - H566 - H567 - H568 - H569 - H570 - H571 - H572 - H573 - H574 - H575 - H576 - H577 - H578 - H579 - H580 - H581 - H582 - H583 - H584 - H585 - H586 - H587 - H588 - H589 - H590 - H591 - H592 - H593 - H594 - H595 - H596 - H597 - H598 - H599 - H600 - H601 - H602 - H603 - H604 - H605 - H606 - H607 - H608 - H609 - H610 - H611 - H612 - H613 - H614 - H615 - H616 - H617 - H618 - H619 - H620 - H621 - H622 - H623 - H624 - H625 - H626 - H627 - H628 - H629 - H630 - H631 - H632 - H633 - H634 - H635 - H636 - H637 - H638 - H639 - H640 - H641 - H642 - H643 - H644 - H645 - H646 - H647 - H648 - H649 - H650 - H651 - H652 - H653 - H654 - H655 - H656 - H657 - H658 - H659 - H660 - H661 - H662 - H663 - H664 - H665 - H666 - H667 - H668 - H669 - H670 - H671 - H672 - H673 - H674 - H675 - H676 - H677 - H678 - H679 - H680 - H681 - H682 - H683 - H684 - H685 - H686 - H687 - H688 - H689 - H690 - H691 - H692 - H693 - H694 - H695 - H696 - H697 - H698 - H699 - H700 - H701 - H702 - H703 - H704 - H705 - H706 - H707 - H708 - H709 - H710 - H711 - H712 - H713 - H714 - H715 - H716 - H717 - H718 - H719 - H720 - H721 - H722 - H723 - H724 - H725 - H726 - H727 - H728 - H729 - H730 - H731 - H732 - H733 - H734 - H735 - H736 - H737 - H738 - H739 - H740 - H741 - H742 - H743 - H744 - H745 - H746 - H747 - H748 - H749 - H750 - H751 - H752 - H753 - H754 - H755 - H756 - H757 - H758 - H759 - H760 - H761 - H762 - H763 - H764 - H765 - H766 - H767 - H768 - H769 - H770 - H771 - H772 - H773 - H774 - H775 - H776 - H777 - H778 - H779 - H780 - H781 - H782 - H783 - H784 - H785 - H786 - H787 - H788 - H789 - H790 - H791 - H792 - H793 - H794 - H795 - H796 - H797 - H798 - H799 - H800 - H801 - H802 - H803 - H804 - H805 - H806 - H807 - H808 - H809 - H810 - H811 - H812 - H813 - H814 - H815 - H816 - H817 - H818 - H819 - H820 - H821 - H822 - H823 - H824 - H825 - H826 - H827 - H828 - H829 - H830 - H831 - H832 - H833 - H834 - H835 - H836 - H837 - H838 - H839 - H840 - H841 - H842 - H843 - H844 - H845 - H846 - H847 - H848 - H849 - H850 - H851 - H852 - H853 - H854 - H855 - H856 - H857 - H858 - H859 - H860 - H861 - H862 - H863 - H864 - H865 - H866 - H867 - H868 - H869 - H870 - H871 - H872 - H873 - H874 - H875 - H876 - H877 - H878 - H879 - H880 - H881 - H882 - H883 - H884 - H885 - H886 - H887 - H888 - H889 - H890 - H891 - H892 - H893 - H894 - H895 - H896 - H897 - H898 - H899 - H900 - H901 - H902 - H903 - H904 - H905 - H906 - H907 - H908 - H909 - H910 - H911 - H912 - H913 - H914 - H915 - H916 - H917 - H918 - H919 - H920 - H921 - H922 - H923 - H924 - H925 - H926 - H927 - H928 - H929 - H930 - H931 - H932 - H933 - H934 - H935 - H936 - H937 - H938 - H939 - H940 - H941 - H942 - H943 - H944 - H945 - H946 - H947 - H948 - H949 - H950 - H951 - H952 - H953 - H954 - H955 - H956 - H957 - H958 - H959 - H960 - H961 - H962 - H963 - H964 - H965 - H966 - H967 - H968 - H969 - H970 - H971 - H972 - H973 - H974 - H975 - H976 - H977 - H978 - H979 - H980 - H981 - H982 - H983 - H984 - H985 - H986 - H987 - H988 - H989 - H990 - H991 - H992 - H993 - H994 - H995 - H996 - H997 - H998 - H999 - H1000

3 – Conclusion et exposition du poste à la pénibilité

Conclusions pour le poste :

Durée de travail retenue	Facteur pénibilité impactant le poste	Impact et augmentation de la durée du travail
Temps plein : 151,67 heures, mois	AUCUN	Évaluation si plein temps 39 heures, semaine : 0
Temps plein annuel : 1 607 heures, année		Évaluation si plein temps 44 heures, semaine : 0

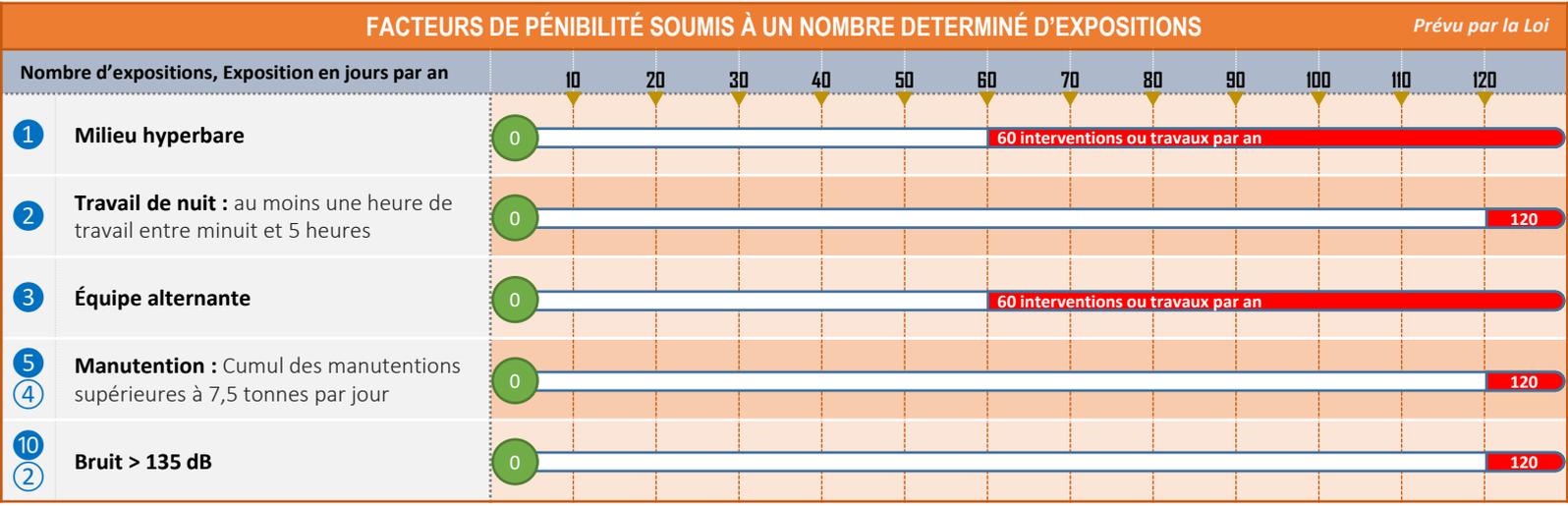
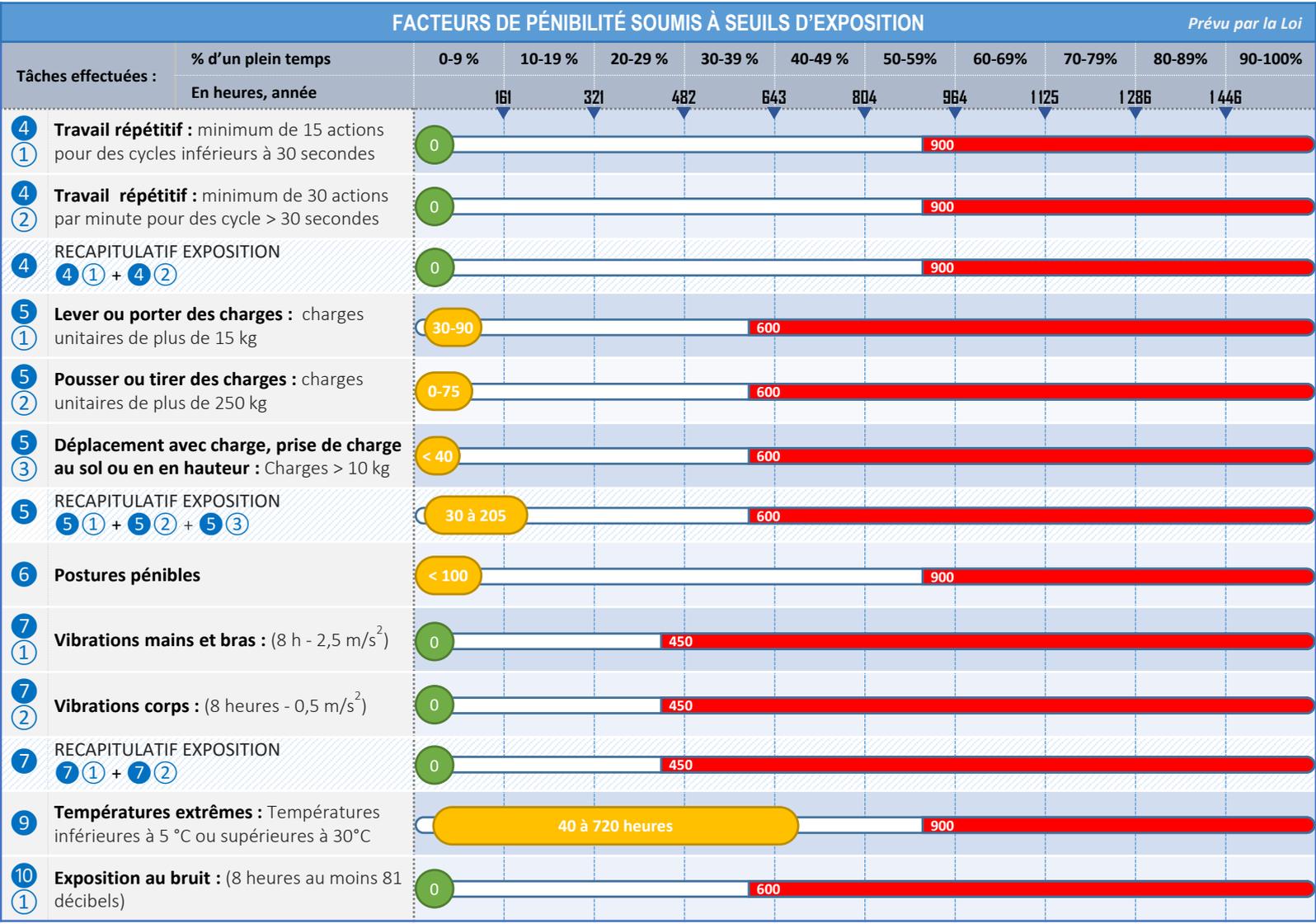
4 – Mesures de prévention applicables

Actions de prévention à envisager pour le secteur de la poissonnerie

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

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.

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



FACTEURS DE PÉNIBILITÉ SPÉCIFIQUE RELATIF AUX AGENTS CHIMIQUES Prévu par la Loi

8 Agents chimiques	Aucune exposition ne ressort de l'étude.	NON SOUMIS
--------------------	--	-------------------

- 2** Rappel : L'employé de vente en poissonnerie ne participe pas aux achats de nuit. Si c'est le cas reportez vous à la fiche métier « acheteur » relative à votre lieu d'exercice.
- 7 ②** Il est considéré ici que le salarié se rend seul sur son poste de travail. Si ce temps était considéré comme du temps de travail effectif : par exemple dans le cas d'une tournée de marché éloignés les uns des autres, alors il faudrait décompter le temps passé dans le véhicule de l'entreprise. Se reporter à la fiche « livreur ».
- 8** 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

► Conclusions pour le poste :

Durée du travail retenue		Facteur pénibilité impactant le poste	Impact si augmentation de la durée du travail	
Temps plein :	151,67 heures, mois		AUCUN	Évaluation si plein temps 39 heures, semaine
Temps plein annuel :	1 607 heures, année	Évaluation si plein temps 44 heures, semaine		0

► Prévention :

Mettre à jour le document unique d'évaluation des risques - Article R4121-1 du Code du Travail



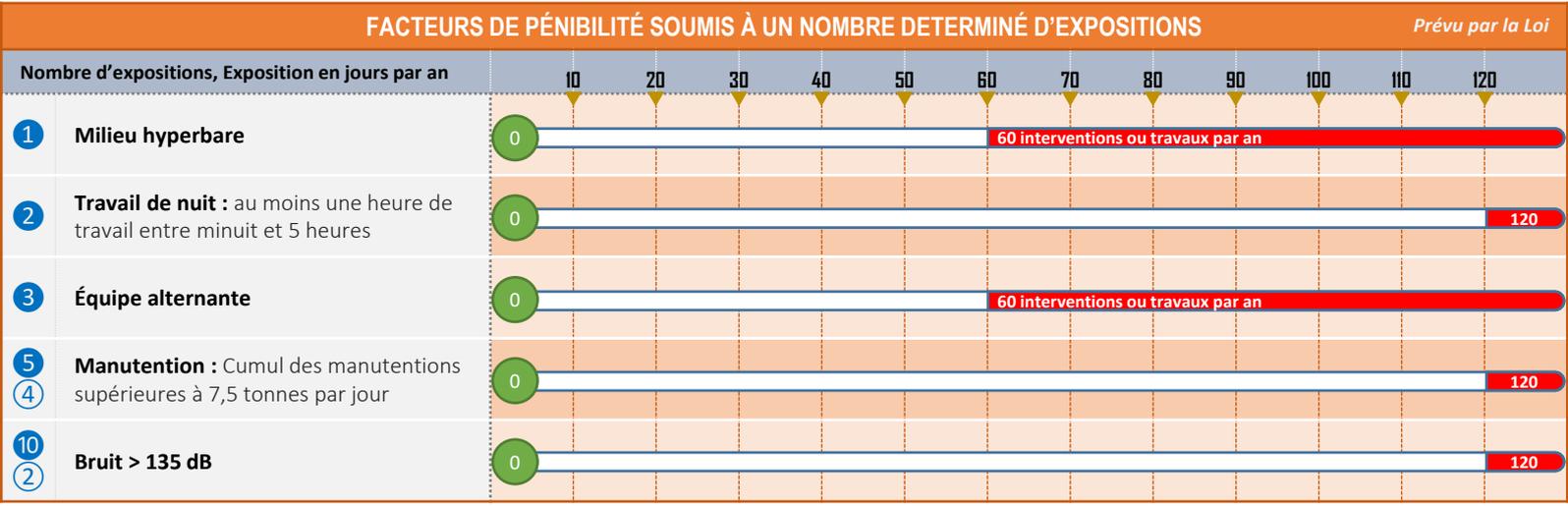
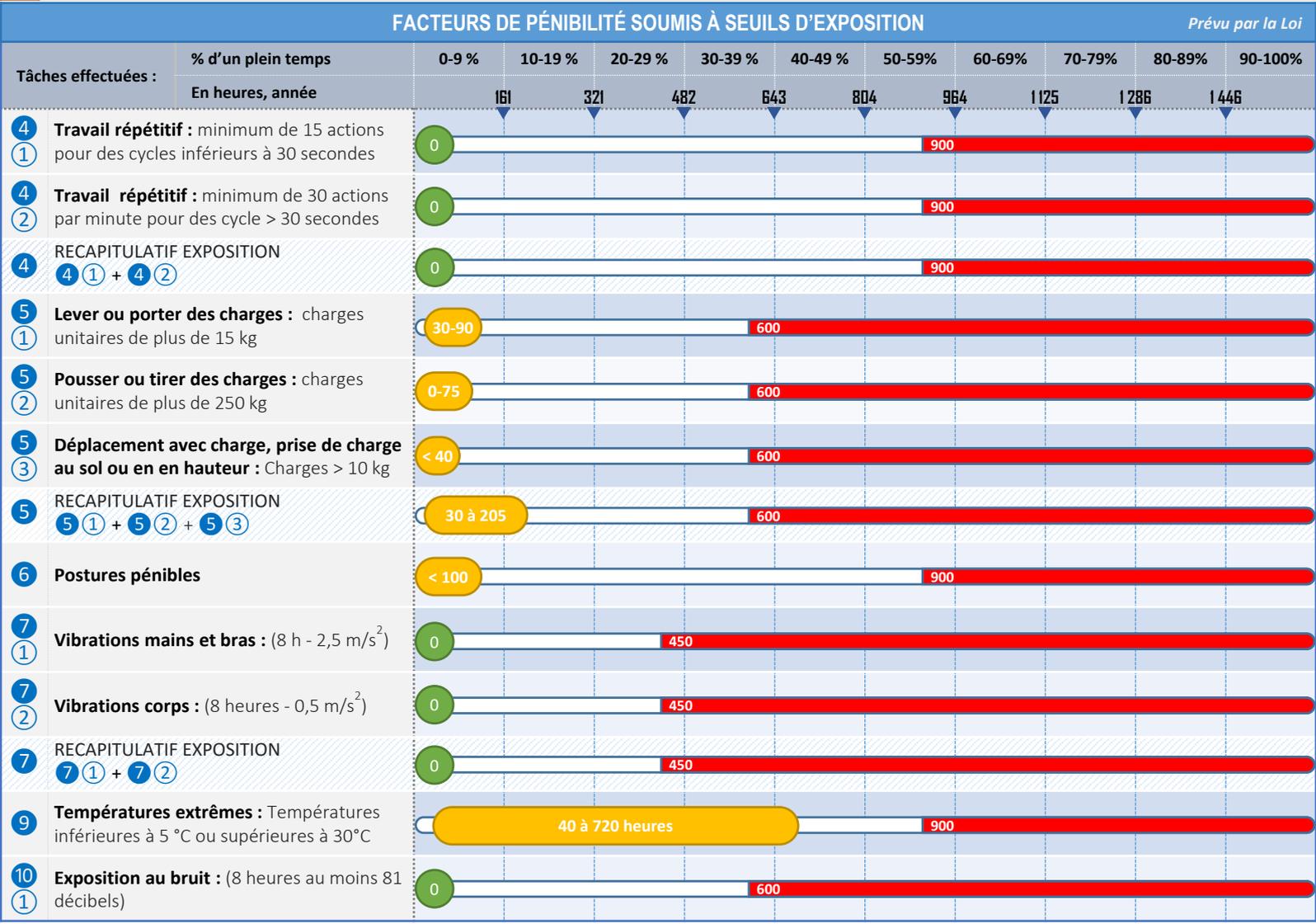
► La Confédération des Poissonniers tient à votre disposition un guide pratique et un modèle de document unique.

Actions de prévention à envisager pour le secteur de la poissonnerie

Facteurs	Privilégier des mesures collectives	Si nécessaire compléter par des mesures individuelles
5 ①	Favoriser l'utilisation de transpalettes. Organiser des formations à la sécurité relative aux manutentions manuelles de charges. Informer sur les risques encourus lorsque les manutentions ne sont pas effectuées correctement.	
5 ②	Limiter les poids sur les chariots Privilégier du matériel récent limitant les contraintes	
5 ③	Ne pas mettre de poids importants en hauteur Respecter les règles d'hygiène et ne pas poser de caisse au sol	
6	Prévoir des postes de travail dont la hauteur est adaptée Prévoir des chariots pour permettre de ne pas avoir à se baisser pour attraper les caisses	Mettre à disposition du personnel des équipements de protection adaptés : chaussures de sécurité, gants de manutention, etc.
7 ②	Vérifier régulièrement l'état des sièges dans les moyens de transports de l'entreprise. Maintenir en état le véhicule, notamment les amortisseurs. Investir dans des véhicules plus récents.	Former les salariés au risque vibrations et à sa prévention : Formation du conducteur.
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)
9	Limiter les courants d'air quand cela est possible, mise en place de bâches de protection, climatisation l'été, etc.	Utilisation de bonnets, vêtements chauds, chaussures (VOIR ANNEXE). Prévoir des pauses si possible dans des locaux chauffés. Mettre à disposition un local chauffé, des boissons chaudes, des moyens de séchage des vêtements.
10 ①	Limiter l'exposition des salariés au bruit des machines à glace : - Privilégier du matériel récent et moins bruyant - Encoffrer la machine ou l'installer dans un endroit où les salariés n'opèrent pas.	

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 plus de 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.

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.



FACTEURS DE PÉNIBILITÉ SPÉCIFIQUE RELATIF AUX AGENTS CHIMIQUES *Prévu par la Loi*

8	Agents chimiques	Aucune exposition ne ressort de l'étude.	NON SOUMIS
---	-------------------------	--	-------------------

- 2 **Rappel : le préparateur-fileteur ne participe pas aux achats de nuit. Si c'est le cas reportez vous à la fiche métier « acheteur » relative à votre lieu d'exercice.**
- 7 ② **Il est considéré ici que le salarié se rend seul sur son poste de travail. Si ce temps était considéré comme du temps de travail effectif : par exemple dans le cas d'une tournée de marché éloignés les uns des autres, alors il faudrait décompter le temps passé dans le véhicule de l'entreprise. Se reporter à la fiche « livreur ».**
- 8 **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

▶ Conclusions pour le poste :

Durée du travail retenue		Facteur pénibilité impactant le poste	Impact si augmentation de la durée du travail	
Temps plein :	151,67 heures, mois	AUCUN	Évaluation si plein temps 39 heures, semaine	0
Temps plein annuel :	1 607 heures, année		Évaluation si plein temps 44 heures, semaine	0

▶ Prévention :

Mettre à jour le document unique d'évaluation des risques - Article R4121-1 du Code du Travail

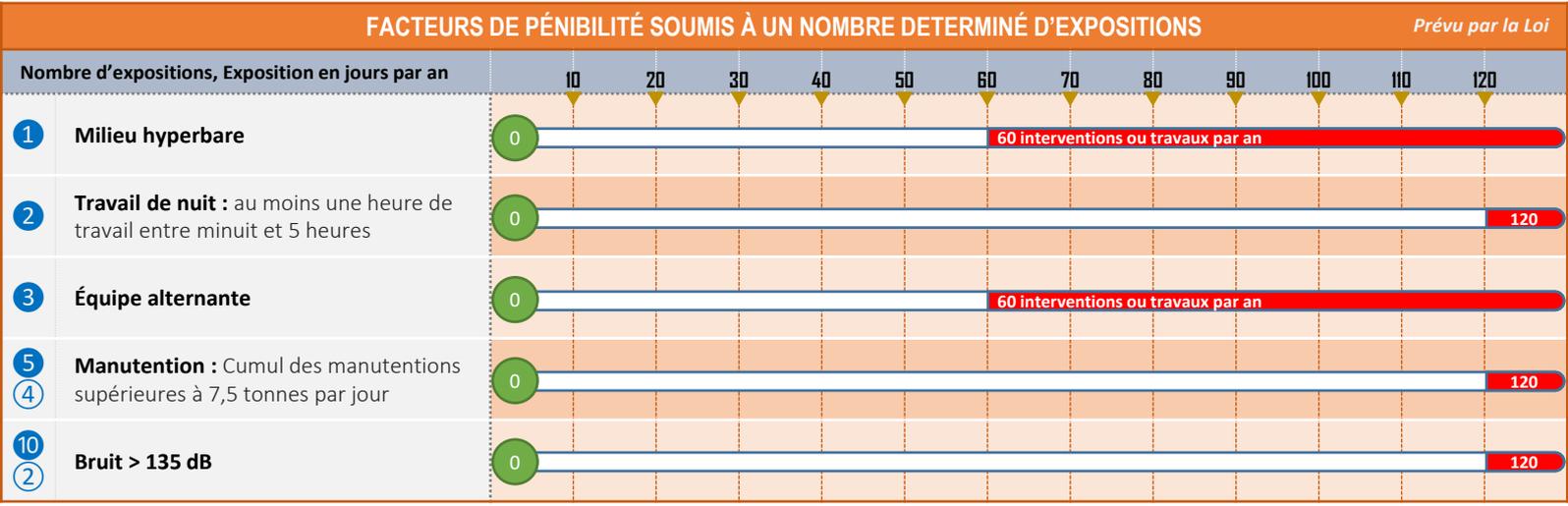
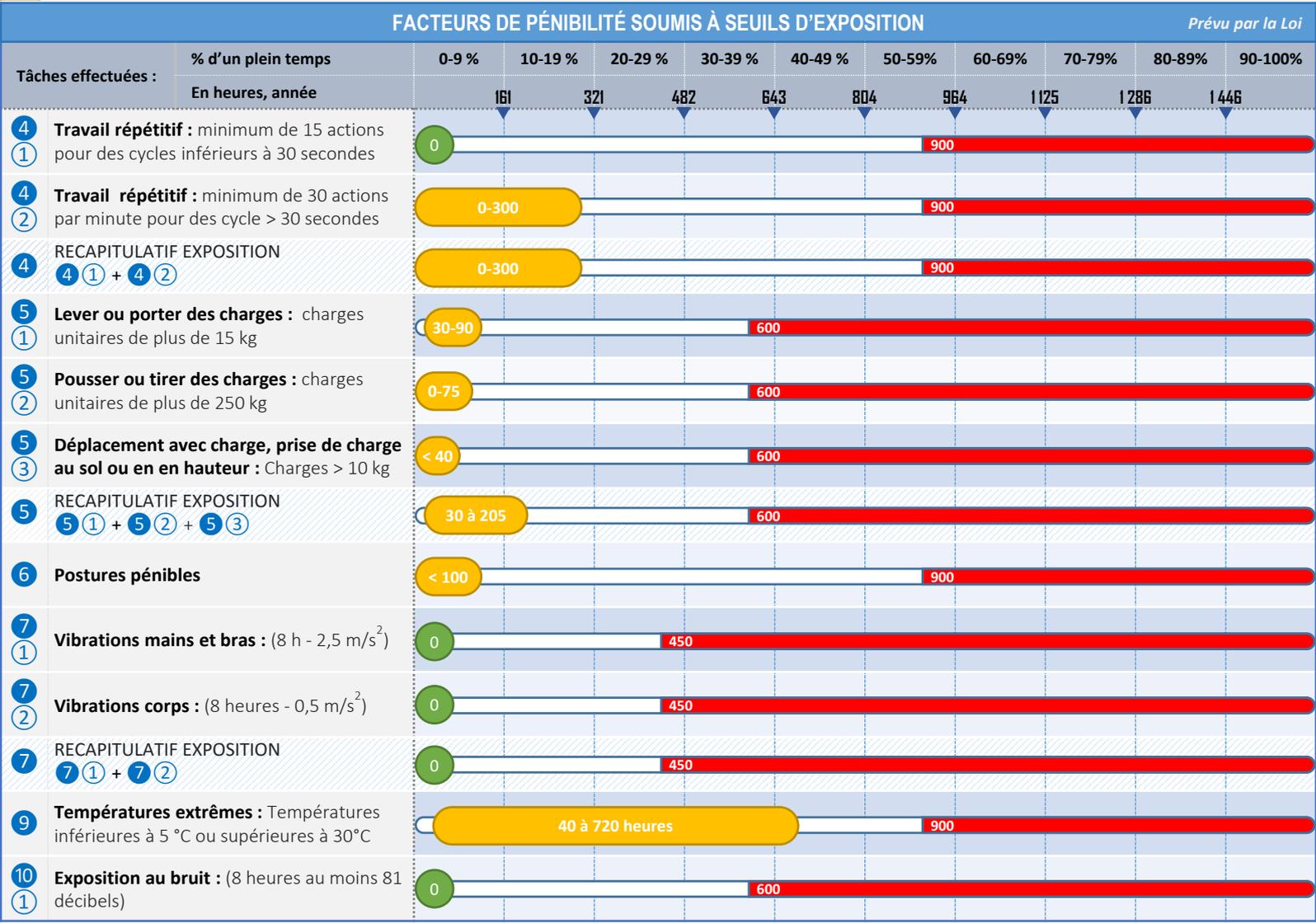


▶ La Confédération des Poissonniers tient à votre disposition un guide pratique et un modèle de document unique.

Actions de prévention à envisager pour le secteur de la poissonnerie		
Facteurs	Privilégier des mesures collectives	Si nécessaire compléter par des mesures individuelles
5 ①	Favoriser l'utilisation de transpalettes. Organiser des formations à la sécurité relative aux manutentions manuelles de charges. Informer sur les risques encourus lorsque les manutentions ne sont pas effectuées correctement.	
5 ②	Limiter les poids sur les chariots Privilégier du matériel récent limitant les contraintes	
5 ③	Ne pas mettre de poids importants en hauteur Respecter les règles d'hygiène et ne pas poser de caisse au sol	
6	Prévoir des postes de travail dont la hauteur est adaptée Prévoir des chariots pour permettre de ne pas avoir à se baisser pour attraper les caisses	Mettre à disposition du personnel des équipements de protection adaptés : chaussures de sécurité, gants de manutention, etc.
7 ②	Vérifier régulièrement l'état des sièges dans les moyens de transports de l'entreprise. Maintenir en état le véhicule, notamment les amortisseurs. Investir dans des véhicules plus récents.	Former les salariés au risque vibrations et à sa prévention : Formation du conducteur.
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)
9	Limiter les courants d'air quand cela est possible, mise en place de bâches de protection, climatisation l'été, etc.	Utilisation de bonnets, vêtements chauds, chaussures (VOIR ANNEXE). Prévoir des pauses si possible dans des locaux chauffés. Mettre à disposition un local chauffé, des boissons chaudes, des moyens de séchage des vêtements.
10 ①	Limiter l'exposition des salariés au bruit des machines à glace : - Privilégier du matériel récent et moins bruyant - Encoffrer la machine ou l'installer dans un endroit où les salariés n'opèrent pas.	

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.

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.



FACTEURS DE PÉNIBILITÉ SPÉCIFIQUE RELATIF AUX AGENTS CHIMIQUES *Prévu par la Loi*

8 Agents chimiques	Aucune exposition ne ressort de l'étude.	NON SOUMIS
--------------------	--	-------------------

- 2** Rappel : L'écailler ne participe pas aux achats de nuit. Si c'est le cas reportez vous à la fiche métier « acheteur » relative à votre lieu d'exercice.
- 7** **2** Il est considéré ici que le salarié se rend seul sur son poste de travail. Si ce temps était considéré comme du temps de travail effectif : par exemple dans le cas d'une tournée de marché éloignés les uns des autres, alors il faudrait décompter le temps passé dans le véhicule de l'entreprise. Se reporter à la fiche « livreur ».
- 8** 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

▶ Conclusions pour le poste :

Durée du travail retenue		Facteur pénibilité impactant le poste	Impact si augmentation de la durée du travail	
Temps plein :	151,67 heures, mois		AUCUN	Évaluation si plein temps 39 heures, semaine
Temps plein annuel :	1 607 heures, année	Évaluation si plein temps 44 heures, semaine		0

▶ Prévention :

Mettre à jour le document unique d'évaluation des risques - Article R4121-1 du Code du Travail



La confédération des poissonniers tient à votre disposition un mode d'emploi du document unique.

Actions de prévention à envisager pour le secteur de la poissonnerie

Facteurs	Privilégier des mesures collectives	Si nécessaire compléter par des mesures individuelles
4 2	Mettre en place un système de prise de commandes pour que les salariés puissent organiser et répartir leur tâche sur la journée de travail. Répartir les tâches entre plusieurs salariés pendant les périodes exigeantes : période des fêtes, etc.	Prévoir des temps de pause réguliers pour les salariés les plus exposés.
5 1	Favoriser l'utilisation de transpalette. Organiser des formations à la sécurité relative aux manutentions manuelles de charges. Informer sur les risques encourus lorsque les manutentions ne sont pas effectuées correctement.	Mettre à disposition du personnel des équipements de protection adaptés : chaussures de sécurité, gants de manutention, etc.
5 2	Limiter les poids sur les chariots Privilégier du matériel récent limitant les contraintes	
5 3	Ne pas mettre de poids importants en hauteur Respecter les règles d'hygiène et ne pas poser de caisse au sol	
6	Prévoir des postes de travail dont la hauteur est adaptée Prévoir des chariots pour permettre de ne pas avoir à se baisser pour attraper les caisses	
7 2	Vérifier régulièrement l'état des sièges dans les moyens de transports de l'entreprise. Maintenir en état le véhicule, notamment les amortisseurs. Investir dans des véhicules plus récents.	Former les salariés au risque vibrations et à sa prévention : Formation du conducteur.
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)
9	Limiter les courants d'air quand cela est possible, mise en place de bâches de protection, climatisation l'été, etc.	Utilisation de bonnets, vêtements chauds, chaussures (VOIR ANNEXE). Prévoir des pauses si possible dans des locaux chauffés. Mettre à disposition un local chauffé, des boissons chaudes, des moyens de séchage des vêtements.
10 1	Limiter l'exposition des salariés au bruit des machines à glace : - Privilégier du matériel récent et moins bruyant - Encoffrer la machine ou l'installer dans un endroit où les salariés n'opèrent pas.	

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.

contraintes

Principales contraintes relevées :

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

Tâches effectuées :		% d'un plein temps	FACTEURS DE PÉNIBILITÉ SOUMIS À SEUILS D'EXPOSITION Prévu par la Loi									
		En heures, année	0-9 %	10-19 %	20-29 %	30-39 %	40-49 %	50-59 %	60-69 %	70-79 %	80-89 %	90-100 %
			161	321	482	643	804	964	1125	1286	1446	
4	Travail répétitif : minimum de 15 actions pour des cycles inférieurs à 30 secondes	0	900									
1												
4	Travail répétitif : minimum de 30 actions par minute pour des cycle > 30 secondes	0	900									
2												
4	RECAPITULATIF EXPOSITION 4 ① + 4 ②	0	900									
5	Lever ou porter des charges : charges unitaires de plus de 15 kg	30-90	600									
1												
5	Pousser ou tirer des charges : charges unitaires de plus de 250 kg	0-75	600									
2												
5	Déplacement avec charge, prise de charge au sol ou en en hauteur : Charges > 10 kg	< 40	600									
3												
5	RECAPITULATIF EXPOSITION 5 ① + 5 ② + 5 ③	30 à 205	600									
6	Postures pénibles	< 100	900									
7	Vibrations mains et bras : (8 h - 2,5 m/s ²)	0	450									
1												
7	Vibrations corps : (8 heures - 0,5 m/s ²)	⚠ Vérifier les précisions page suivante										
2												
7	RECAPITULATIF EXPOSITION 7 ① + 7 ②	⚠ Vérifier 7 ②										
9	Températures extrêmes : Températures inférieures à 5 °C ou supérieures à 30°C	40 à 720 heures	900									
10	Exposition au bruit : (8 heures au moins 81 décibels)	0	600									
1												

Nombre d'expositions, Exposition en jours par an		FACTEURS DE PÉNIBILITÉ SOUMIS À UN NOMBRE DETERMINÉ D'EXPOSITIONS Prévu par la Loi											
		10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120
1	Milieu hyperbare	0 60 interventions ou travaux par an											
2	Travail de nuit : au moins une heure de travail entre minuit et 5 heures	⚠ Attention impérativement décompter l'exposition réelle du salarié 120											
3	Équipe alternante	0 60 interventions ou travaux par an											
5	Manutention : Cumul des manutentions supérieures à 7,5 tonnes par jour	0 120											
4													
10	Bruit > 135 dB	0 120											
2													

FACTEURS DE PÉNIBILITÉ SPÉCIFIQUE RELATIF AUX AGENTS CHIMIQUES Prévu par la Loi			
8	Agents chimiques	Aucune exposition ne ressort de l'étude.	NON SOUMIS

2

Si l'acheteur travaille de nuit, l'employeur doit décompter le nombre de nuits pendant lesquelles au moins une heure aura été travaillée entre minuit et 5 heures du matin. Si le seuil de 120 nuits est atteint alors le salarié sera en pénibilité.

Exposition des salariés à la pénibilité en fonction du temps passé dans un véhicule

7
2


Si le salarié est amené à utiliser le véhicule de l'entreprise pendant une durée supérieure à 4 heures par jour, l'employeur devra alternativement décompter l'exposition réelle du salarié ou bien le considérer comme étant en pénibilité.

Conclusions pour le poste :

Durée du travail retenue		Facteur pénibilité impactant le poste	Impact si augmentation de la durée du travail	
Temps plein :	151,67 heures, mois		0 - 2	Évaluation si plein temps 39 heures, semaine
Temps plein annuel :	1 607 heures, année	Évaluation si plein temps 44 heures, semaine		0

Prévention :

Mettre à jour le document unique d'évaluation des risques - Article R4121-1 du Code du Travail

La Confédération des Poissonniers tient à votre disposition un guide pratique et un modèle de document unique.

Actions de prévention à envisager pour le secteur de la poissonnerie

Facteurs	Privilégier des mesures collectives	Si nécessaire compléter par des mesures individuelles
5 1	Favoriser l'utilisation de transpalettes. Organiser des formations à la sécurité relative aux manutentions manuelles de charges. Informer sur les risques encourus lorsque les manutentions ne sont pas effectuées correctement.	
5 2	Limiter les poids sur les chariots Privilégier du matériel récent limitant les contraintes	
5 3	Ne pas mettre de poids importants en hauteur Respecter les règles d'hygiène et ne pas poser de caisse au sol	
6	Prévoir des postes de travail dont la hauteur est adaptée Prévoir des chariots pour permettre de ne pas avoir à se baisser pour attraper les caisses	Mettre à disposition du personnel des équipements de protection adaptés : chaussures de sécurité, gants de manutention, etc.
7 2	Vérifier régulièrement l'état des sièges dans les moyens de transports de l'entreprise. Maintenir en état le véhicule, notamment les amortisseurs. Investir dans des véhicules plus récents.	Former les salariés au risque vibrations et à sa prévention : Formation du conducteur.
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)
9	Limiter les courants d'air quand cela est possible, mise en place de bâches de protection, climatisation l'été, etc.	Utilisation de bonnets, vêtements chauds, chaussures (VOIR ANNEXE). Prévoir des pauses si possible dans des locaux chauffés. Mettre à disposition un local chauffé, des boissons chaudes, des moyens de séchage des vêtements.
10 1	Limiter l'exposition des salariés au bruit des machines à glace : - Privilégier du matériel récent et moins bruyant - Encoffrer la machine ou l'installer dans un endroit où les salariés n'opèrent pas.	

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.

contraintes

Principales contraintes relevées :

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

FACTEURS DE PÉNIBILITÉ SOUMIS À SEUILS D'EXPOSITION

Prévu par la Loi

Tâches effectuées :	% d'un plein temps En heures, année	0-9 %	10-19 %	20-29 %	30-39 %	40-49 %	50-59 %	60-69 %	70-79 %	80-89 %	90-100 %
		161	321	482	643	804	964	1125	1286	1446	
4 Travail répétitif : minimum de 15 actions pour des cycles inférieurs à 30 secondes		0					900				
4 Travail répétitif : minimum de 30 actions par minute pour des cycle > 30 secondes		0					900				
4 RECAPITULATIF EXPOSITION 4 ① + 4 ②		0					900				
5 Lever ou porter des charges : charges unitaires de plus de 15 kg		30-90			600						
5 Pousser ou tirer des charges : charges unitaires de plus de 250 kg		0-75			600						
5 Déplacement avec charge, prise de charge au sol ou en en hauteur : Charges > 10 kg		< 40			600						
5 RECAPITULATIF EXPOSITION 5 ① + 5 ② + 5 ③		30 à 205			600						
6 Postures pénibles		< 100					900				
7 Vibrations mains et bras : (8 h - 2,5 m/s ²)		0			450						
7 Vibrations corps : (8 heures - 0,5 m/s ²)		⚠ Vérifier les précisions page suivante									
7 RECAPITULATIF EXPOSITION 7 ① + 7 ②		⚠ Vérifier 7 ②									
9 Températures extrêmes : Températures inférieures à 5 °C ou supérieures à 30°C		40 à 720 heures						900			
10 Exposition au bruit : (8 heures au moins 81 décibels)		0			600						

FACTEURS DE PÉNIBILITÉ SOUMIS À UN NOMBRE DETERMINÉ D'EXPOSITIONS

Prévu par la Loi

Nombre d'expositions, Exposition en jours par an	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120
	1 Milieu hyperbare	0								60 interventions ou travaux par an		
2 Travail de nuit : au moins une heure de travail entre minuit et 5 heures	0											120
3 Équipe alternante	0								60 interventions ou travaux par an			
5 Manutention : Cumul des manutentions supérieures à 7,5 tonnes par jour	0											120
10 Bruit > 135 dB	0											120

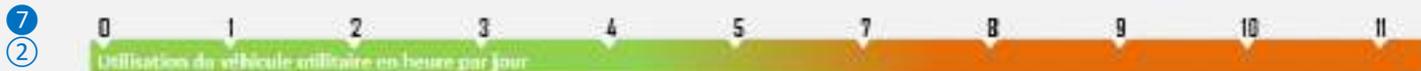
FACTEURS DE PÉNIBILITÉ SPÉCIFIQUE RELATIF AUX AGENTS CHIMIQUES

Prévu par la Loi

8 Agents chimiques	Aucune exposition ne ressort de l'étude.	NON SOUMIS
--------------------	--	-------------------

② Le livreur n'exerce pas son activité de nuit. Si c'est le cas reportez vous à la fiche métier « acheteur » pour connaître les modalités relatives au travail de nuit.

Exposition des salariés à la pénibilité en fonction du temps passé dans un véhicule



⚠ Si le salarié est amené à utiliser le véhicule de l'entreprise pendant une durée supérieure à 4 heures par jour, l'employeur devra alternativement décompter l'exposition réelle du salarié ou bien le considérer comme étant en pénibilité.

▶ Conclusions pour le poste :

Durée du travail retenue		Facteur pénibilité impactant le poste	Impact si augmentation de la durée du travail	
Temps plein :	151,67 heures, mois		0 - 1	Évaluation si plein temps 39 heures, semaine
Temps plein annuel :	1 607 heures, année	Évaluation si plein temps 44 heures, semaine		0 - 1

▶ Prévention :

Mettre à jour le document unique d'évaluation des risques - Article R4121-1 du Code du Travail



▶ La Confédération des Poissonniers tient à votre disposition un guide pratique et un modèle de document unique.

Actions de prévention à envisager pour le secteur de la poissonnerie

Facteurs	Privilégier des mesures collectives	Si nécessaire compléter par des mesures individuelles
⑤ ①	Favoriser l'utilisation de transpalettes. Organiser des formations à la sécurité relative aux manutentions manuelles de charges. Informer sur les risques encourus lorsque les manutentions ne sont pas effectuées correctement.	
⑤ ②	Limiter les poids sur les chariots Privilégier du matériel récent limitant les contraintes	
⑤ ③	Ne pas mettre de poids importants en hauteur Respecter les règles d'hygiène et ne pas poser de caisse au sol	
⑥	Prévoir des postes de travail dont la hauteur est adaptée Prévoir des chariots pour permettre de ne pas avoir à se baisser pour attraper les caisses	Mettre à disposition du personnel des équipements de protection adaptés : chaussures de sécurité, gants de manutention, etc.
⑦ ②	Vérifier régulièrement l'état des sièges dans les moyens de transports de l'entreprise. Maintenir en état le véhicule, notamment les amortisseurs. Investir dans des véhicules plus récents.	Former les salariés au risque vibrations et à sa prévention : Formation du conducteur.
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)
⑨	Limiter les courants d'air quand cela est possible, mise en place de bâches de protection, climatisation l'été, etc.	Utilisation de bonnets, vêtements chauds, chaussures (VOIR ANNEXE). Prévoir des pauses si possible dans des locaux chauffés. Mettre à disposition un local chauffé, des boissons chaudes, des moyens de séchage des vêtements.
⑩ ①	Limiter l'exposition des salariés au bruit des machines à glace : - Privilégier du matériel récent et moins bruyant - Encoffrer la machine ou l'installer dans un endroit où les salariés n'opèrent pas.	

Le métier

contraintes

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.

Principales contraintes relevées :

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

Tâches effectuées :		% d'un plein temps	FACTEURS DE PÉNIBILITÉ SOUMIS À SEUILS D'EXPOSITION									
		En heures, année	0-9 %	10-19 %	20-29 %	30-39 %	40-49 %	50-59 %	60-69 %	70-79 %	80-89 %	90-100 %
			161	321	482	643	804	964	1125	1286	1446	
4	Travail répétitif : minimum de 15 actions pour des cycles inférieurs à 30 secondes	0	900									
4	Travail répétitif : minimum de 30 actions par minute pour des cycle > 30 secondes	0	900									
4	RECAPITULATIF EXPOSITION 4 ① + 4 ②	0	900									
5	Lever ou porter des charges : charges unitaires de plus de 15 kg	30-90	600									
5	Pousser ou tirer des charges : charges unitaires de plus de 250 kg	0-75	600									
5	Déplacement avec charge, prise de charge au sol ou en en hauteur : Charges > 10 kg	< 40	600									
5	RECAPITULATIF EXPOSITION 5 ① + 5 ② + 5 ③	30 à 205	600									
6	Postures pénibles	< 100	900									
7	Vibrations mains et bras : (8 h - 2,5 m/s ²)	0	450									
7	Vibrations corps : (8 heures - 0,5 m/s ²)	0	450									
7	RECAPITULATIF EXPOSITION 7 ① + 7 ②	0	450									
9	Températures extrêmes : Températures inférieures à 5 °C ou supérieures à 30°C	40 à 720 heures	900									
10	Exposition au bruit : (8 heures au moins 81 décibels)	0	600									

Nombre d'expositions, Exposition en jours par an		FACTEURS DE PÉNIBILITÉ SOUMIS À UN NOMBRE DETERMINÉ D'EXPOSITIONS											
		10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120
1	Milieu hyperbare	60 interventions ou travaux par an											
2	Travail de nuit : au moins une heure de travail entre minuit et 5 heures	120											
3	Équipe alternante	60 interventions ou travaux par an											
5	Manutention : Cumul des manutentions supérieures à 7,5 tonnes par jour	120											
10	Bruit > 135 dB	120											

FACTEURS DE PÉNIBILITÉ SPÉCIFIQUE RELATIF AUX AGENTS CHIMIQUES		Prévu par la Loi	
8	Agents chimiques	Aucune exposition ne ressort de l'étude.	NON SOUMIS

- 2 **Rappel : L'employé de vente en poissonnerie ne participe pas aux achats de nuit. Si c'est le cas reportez vous à la fiche métier « acheteur » relative à votre lieu d'exercice.**
- 7 ② **Il est considéré ici que le salarié se rend seul sur son poste de travail. Si ce temps était considéré comme du temps de travail effectif : par exemple dans le cas d'une tournée de marché éloignés les uns des autres, alors il faudrait décompter le temps passé dans le véhicule de l'entreprise. Se reporter à la fiche « livreur ».**
- 8 **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

► Conclusions pour le poste :

Durée du travail retenue		Facteur pénibilité impactant le poste	Impact si augmentation de la durée du travail	
Temps plein :	151,67 heures, mois		AUCUN	Évaluation si plein temps 39 heures, semaine
Temps plein annuel :	1 607 heures, année	Évaluation si plein temps 44 heures, semaine		0

► Prévention :

Mettre à jour le document unique d'évaluation des risques - Article R4121-1 du Code du Travail



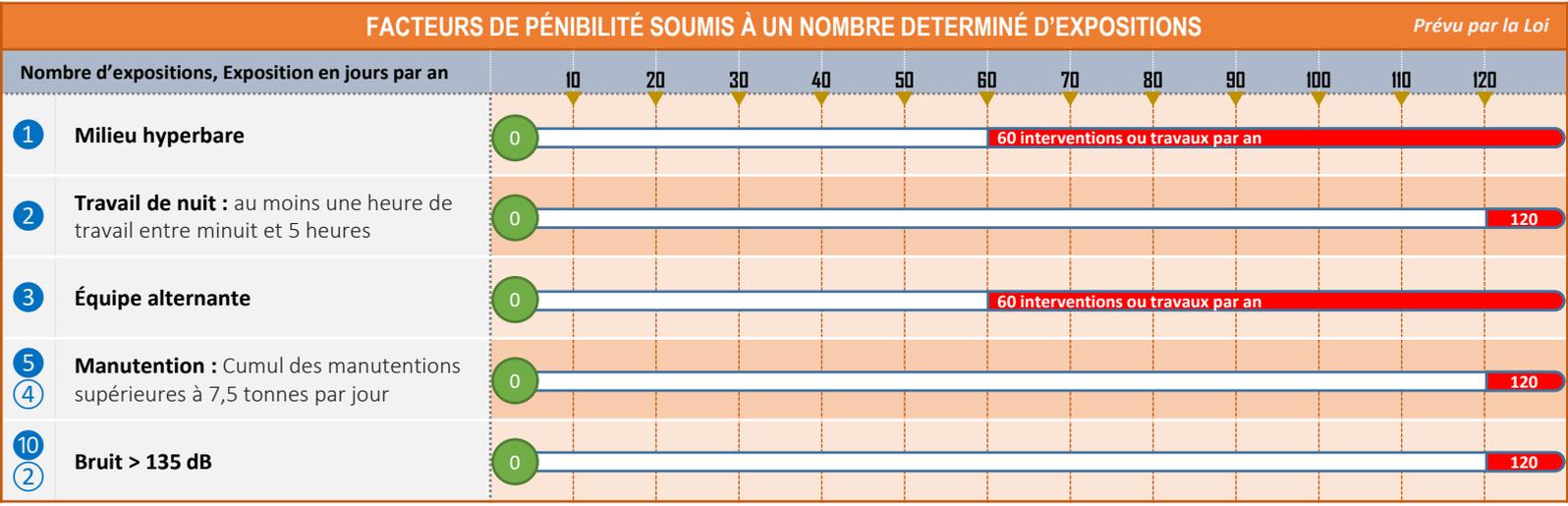
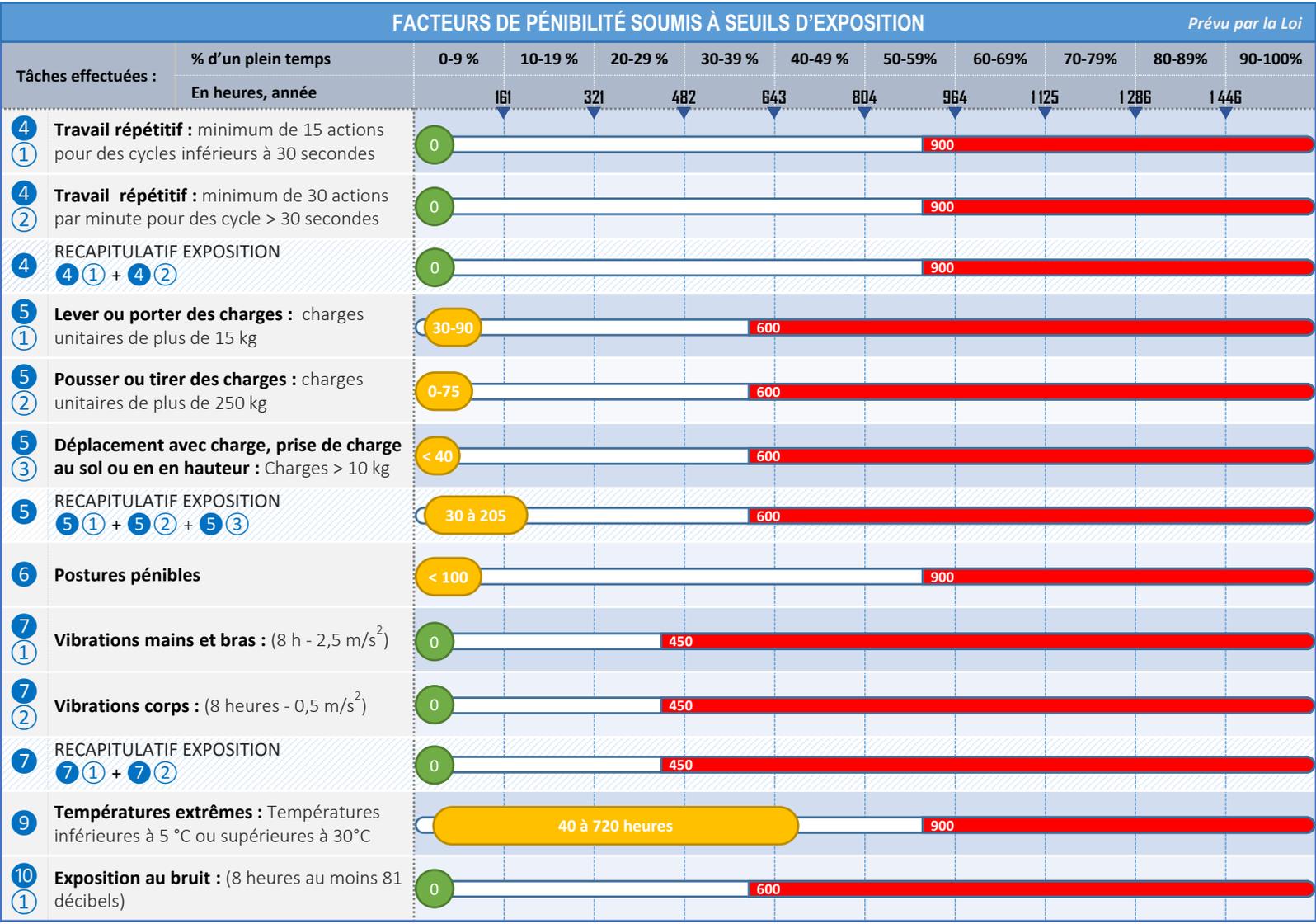
► La Confédération des Poissonniers tient à votre disposition un guide pratique et un modèle de document unique.

Actions de prévention à envisager pour le secteur de la poissonnerie

Facteurs	Privilégier des mesures collectives	Si nécessaire compléter par des mesures individuelles
5 ①	Favoriser l'utilisation de transpalettes. Organiser des formations à la sécurité relative aux manutentions manuelles de charges. Informer sur les risques encourus lorsque les manutentions ne sont pas effectuées correctement.	Mettre à disposition du personnel des équipements de protection adaptés : chaussures de sécurité, gants de manutention, etc.
5 ②	Limiter les poids sur les chariots Privilégier du matériel récent limitant les contraintes	
5 ③	Ne pas mettre de poids importants en hauteur Respecter les règles d'hygiène et ne pas poser de caisse au sol	
6	Prévoir des postes de travail dont la hauteur est adaptée Prévoir des chariots pour permettre de ne pas avoir à se baisser pour attraper les caisses	Prévoir une FORMATION GESTES ET POSTURES - HÔTE(SSE) DE CAISSE pour prévenir l'apparition de troubles musculo-squelettiques (TMS).
7 ②	Vérifier régulièrement l'état des sièges dans les moyens de transports de l'entreprise. Maintenir en état le véhicule, notamment les amortisseurs. Investir dans des véhicules plus récents.	Former les salariés au risque vibrations et à sa prévention : Formation du conducteur.
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)
9	Limiter les courants d'air quand cela est possible, mise en place de bâches de protection, climatisation l'été, etc.	Utilisation de bonnets, vêtements chauds, chaussures (VOIR ANNEXE). Prévoir des pauses si possible dans des locaux chauffés. Mettre à disposition un local chauffé, des boissons chaudes, des moyens de séchage des vêtements.
10 ①	Limiter l'exposition des salariés au bruit des machines à glace : - Privilégier du matériel récent et moins bruyant - Encoffrer la machine ou l'installer dans un endroit où les salariés n'opèrent pas.	

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.

contraintes
Principales contraintes relevées :
 Aucune contrainte spécifique relevée. Exposé aux températures extrêmes comme l'ensemble des salariés.



FACTEURS DE PÉNIBILITÉ SPÉCIFIQUE RELATIF AUX AGENTS CHIMIQUES *Prévu par la Loi*

8 Agents chimiques **Aucune exposition ne ressort de l'étude.** **NON SOUMIS**

- 2 **Rappel : L'employé de vente en poissonnerie ne participe pas aux achats de nuit. Si c'est le cas reportez vous à la fiche métier « acheteur » relative à votre lieu d'exercice.**
- 7 ② **Il est considéré ici que le salarié se rend seul sur son poste de travail. Si ce temps était considéré comme du temps de travail effectif : par exemple dans le cas d'une tournée de marché éloignés les uns des autres, alors il faudrait décompter le temps passé dans le véhicule de l'entreprise. Se reporter à la fiche « livreur ».**
- 8 **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

► Conclusions pour le poste :

Durée du travail retenue		Facteur pénibilité impactant le poste	Impact si augmentation de la durée du travail	
Temps plein :	151,67 heures, mois		AUCUN	Évaluation si plein temps 39 heures, semaine
Temps plein annuel :	1 607 heures, année	Évaluation si plein temps 44 heures, semaine		0

► Prévention :

Mettre à jour le document unique d'évaluation des risques - Article R4121-1 du Code du Travail



► La Confédération des Poissonniers tient à votre disposition un guide pratique et un modèle de document unique.

Actions de prévention à envisager pour le secteur de la poissonnerie

Facteurs	Privilégier des mesures collectives	Si nécessaire compléter par des mesures individuelles
5 ①	Favoriser l'utilisation de transpalettes. Organiser des formations à la sécurité relative aux manutentions manuelles de charges. Informer sur les risques encourus lorsque les manutentions ne sont pas effectuées correctement.	
5 ②	Limiter les poids sur les chariots Privilégier du matériel récent limitant les contraintes	
5 ③	Ne pas mettre de poids importants en hauteur Respecter les règles d'hygiène et ne pas poser de caisse au sol	
6	Prévoir des postes de travail dont la hauteur est adaptée Prévoir des chariots pour permettre de ne pas avoir à se baisser pour attraper les caisses	Mettre à disposition du personnel des équipements de protection adaptés : chaussures de sécurité, gants de manutention, etc.
7 ②	Vérifier régulièrement l'état des sièges dans les moyens de transports de l'entreprise. Maintenir en état le véhicule, notamment les amortisseurs. Investir dans des véhicules plus récents.	Former les salariés au risque vibrations et à sa prévention : Formation du conducteur.
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)
9	Limiter les courants d'air quand cela est possible, mise en place de bâches de protection, climatisation l'été, etc.	Utilisation de bonnets, vêtements chauds, chaussures (VOIR ANNEXE). Prévoir des pauses si possible dans des locaux chauffés. Mettre à disposition un local chauffé, des boissons chaudes, des moyens de séchage des vêtements.
10 ①	Limiter l'exposition des salariés au bruit des machines à glace : - Privilégier du matériel récent et moins bruyant - Encoffrer la machine ou l'installer dans un endroit où les salariés n'opèrent pas.	



7. Documents Annexes

1. **ANNEXE 1** – Fiche sectorielle INSEE (pages 101 – 102)
2. **ANNEXE 1 bis** – Étude FranceAgriMer – secteur de la poissonnerie de détail (pages 103 – 120)
3. **ANNEXE 2** – Postes dans la poissonnerie – avenant convention collective (AVENANT N°89 DE LA CONVENTION COLLECTIVE NATIONALE DE LA POISSONNERIE DE DÉTAIL, DEMI-GROS ET GROS DU 12 AVRIL 1988 – ACCORD PARITAIRE SUR LE SALAIRE MENSUEL) (pages 121 – 125)
4. **ANNEXE 2 bis** – Document Unique d'Évaluation des Risques – Confédération des Poissonniers, Écaillers de France (pages 126 – 151)
5. **ETUDE POIDS :**
 - **ANNEXE 3** – Poissonnerie 1 (page 152)
 - **ANNEXE 4** – Poissonnerie 2 (page 153)
6. **ETUDE AGENTS CHIMIQUES :**
 - **ANNEXE 5** – Exemple courrier envoyé aux laboratoires (pages 154 – 155)
 - **ANNEXE 6** – Réponses laboratoires (pages 156 – 159)
7. **ETUDE TEMPÉRATURES EXTRÊMES :**
 - **ANNEXE 11** – Études températures par ville (pages 160 – 178)



**Commerce de détail et activités assimilées :
Activité : 522E Poissonneries**

LES 10 PLUS GRANDES ENTREPRISES DANS CETTE ACTIVITE EN TERME DE CHIFFRE D'AFFAIRES DANS L'ORDRE SIREN :

317837607	BAYEN MAREE
323515635	SCHALLER PERE ET FILS
329737282	LES PECHERIES DE LA COTINIERE
344504030	LA MOUETTE
347863458	SARL LES VIVIERS QUIBERONNAIS
351278601	LES POISSONNERIES DE LA COTE CATALANE
353567308	POISSONNERIE OLERONNAISE
379833130	PAON SAS
397846932	SARL POISSONNERIE COLLET
602032799	SOCIETE BARDET LE GRAND LARGE

CHIFFRES CLES PAR TRANCHE D'EFFECTIF SALARIE (AU 31/12) :

	Ensemble	hors tranche en %	0 salarié en %	1 à 5 salariés en %	6 à 9 salariés en %	10 à 19 salariés en %	20 salariés et plus en %	Ensemble en %
Nombre total d'entreprises	2 200	0,0	36,9	50,4	8,3	3,0	1,5	100
Chiffre d'affaires hors taxes (M€)	914,5	0,0	8,7	51,4	19,1	9,5	11,3	100
Marge commerciale (M€)	321,2	0,0	8,7	50,9	19,8	9,7	10,9	100
Valeur ajoutée (M€)	236,5	0,0	7,9	49,4	19,3	9,4	14,0	100
Investissements (M€)	11,8	0,0	4,6	46,4	20,8	13,0	15,1	100
Effectif salarié au 31 décembre	5 763	0,0	0,0	47,5	22,5	14,0	16,0	100
Personnes occupées (*)	7 127	0,0	12,1	49,1	18,1	9,2	11,5	100

(*) en équivalent temps plein

1 M€= 1 000 000 euros

CHIFFRES CLES PAR TRANCHE DE CHIFFRE D'AFFAIRES :

	Ensemble	Moins de 0,2 M€ en %	de 0,2 M€ à 2 M€ en %	de 2 M€ à 5 M€ en %	5 M€ et plus en %	Ensemble en %	Poids dans le commerce de détail* (%)
Nombre total d'entreprises	2 200	45,6	52,0	2,3	0,1	100	0,6
Chiffre d'affaires hors taxes (M€)	914,5	10,1	70,8	16,5	2,6	100	0,2
Marge commerciale (M€)	321,2	10,1	70,5	16,8	2,6	100	0,3
Valeur ajoutée (M€)	236,5	9,3	71,3	16,9	2,5	100	0,3
Investissements (M€)	11,8	11,8	69,4	14,1	4,6	100	0,2
Effectif salarié au 31 décembre	5 763	6,4	80,3	11,1	2,2	100	0,3
Personnes occupées (*)	7 127	18,0	72,0	8,4	1,6	100	0,3

(*) en équivalent temps plein

1 M€= 1 000 000 euros

(*) et assimilé

STRUCTURE DES VENTES AU DETAIL (PRINCIPAUX PRODUITS) :

	% du chiffre d'affaires HT
Poissons, crustacés, mollusques	93,4
Plats cuisinés à base de poissons	4,0
Poissons, crustacés, mollusques	1,4
Fruits et légumes frais, pommes de terre	0,9
Ensemble de ces produits	99,7

DECOMPOSITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES :

	% du chiffre d'affaires HT
Vente en gros	3,4
Vente au détail (hors carburant)	96,6
Fabrication	0,0
Services	0,0
Carburant	0,0
Ensemble	100,0

NOMBRE DE MAGASINS ET AUTRES POINTS DE VENTE DU SECTEUR :

moins de 20 m²	de 20 à - 60 m²	de 60 à - 120 m²	de 120 à - 400 m²	+ 400 m²	Autres points de vente	Ensemble des points de vente
344	1 089	932	48	s	414	2 828

s : secret statistique

La classe "hors tranche" regroupe les entreprises dont le ratio chiffre d'affaires par personne occupée est extrêmement élevé par rapport à la moyenne de la classe d'effectif correspondante.

Marge commerciale = ventes de marchandises - coût des marchandises

Coût des marchandises = achats de marchandises + (stock initial - stock final)

Commerce de détail et activités assimilées : Exercice 2006
Activité : 522E Poissonneries

PRINCIPAUX RATIOS PAR TRANCHE D'EFFECTIF SALARIE AU 31/12 (entreprises hors tranche exclues) :

	0 salarié	1 à 5 salariés	6 à 9 salariés	10 à 19 salariés	20 salariés et plus
Taux de marge	34,9	34,8	36,4	36,5	37,3
Production / Chiffre d'affaires HT	34,9	34,8	36,4	37,4	43,4
Valeur ajoutée / Production	67,3	71,3	71,9	68,3	73,8
Excédent brut d'exploitation / Valeur ajoutée	90,1	55,2	32,7	11,3	16,1
Investissement / Valeur ajoutée	2,9	4,7	5,4	7,0	5,4
Investissement / Valeur ajoutée des entreprises ayant investi	22,5	9,9	8,1	8,0	5,4
Chiffre d'affaires par personne occupée (K€)	92,6	134,3	135,1	132,5	126,5
Valeur ajoutée par personne occupée (K€)	21,8	33,3	35,4	33,9	40,5
Nombre de personnes occupées par entreprise	1,1	3,2	7,1	10,0	25,6
Chiffre d'affaires par entreprise (K€)	98,3	424,2	954,6	1 330,8	3 234,4
Production par entreprise (K€)	34,3	147,7	347,7	498,4	1 403,9

1 K€= 1 000 euros

DONNEES COMPTABLES ET SOLDES INTERMEDIAIRES :

CHARGES	(en % du CAHT)	
	- de 10 salariés (*)	10 salariés et plus
Achats de marchandises	64,9	58,8
Variation de stocks marchandises	0,0	1,0
Marge commerciale	35,1	35,1
Consommations intermédiaires	10,1	11,7
Valeur ajoutée	25,0	28,6
Impôts et taxes sur les produits	nd	1,7
Frais de personnel	11,3	22,8
Excédent brut d'exploitation	13,7	4,2
Dotations aux amortissements et aux provisions	nd	1,9
Autres charges d'exploitation	nd	0,3
Résultat d'exploitation	nd	2,4
Charges financières	nd	0,5
Résultat courant avant impôt	nd	2,0

Bénéfice net comptable	nd	1,8
Résultat net comptable	nd	1,8

Chiffre d'affaires HT (en M€)	694,1	220,5
--------------------------------------	--------------	--------------

Immobilisations (en M€)	nd	45,9
--------------------------------	-----------	-------------

PRODUITS	(en % du CAHT)	
	- de 10 salariés (*)	10 salariés et plus
Ventes de marchandises	100,0	94,9
Marge commerciale	35,1	35,1
Production vendue de biens et services	nd	1,1
Autres productions	nd	0,1
Valeur ajoutée	25,0	28,6
Subventions d'exploitation	nd	0,1
Excédent brut d'exploitation	13,7	4,2
Reprises sur provisions	nd	0,4
Autres produits d'exploitation	nd	0,0
Résultat d'exploitation	nd	2,4
Produits financiers	nd	0,2

Déficit net comptable	nd	0,0
-----------------------	----	-----

Chiffre d'affaires HT (en M€)	694,1	220,5
--------------------------------------	--------------	--------------

(*) Pour les entreprises de moins de 10 salariés au lancement de l'enquête, certaines données ne sont pas disponibles
1 M€= 1 000 000 euros

Production = chiffre d'affaires + production stockée + production immobilisée - coût des marchandises

NB : Pour le commerce, la production est souvent approchée par la marge brute (CA - coût des marchandises)

Taux de marge = (ventes de marchandises - coût des marchandises) / ventes de marchandises

Coût des marchandises = achats de marchandises + (stock initial - stock final)

nd = non disponible

Via.Aqua

Aquaculture, Seafood & Marketing



ETUDES et CONSEILS
MARKET RESEARCH and CONSULTANCY

L'avenir de la poissonnerie en France

Synthèse de l'étude réalisée pour



Décembre 2011

Préambule

Une définition de l'univers de la poissonnerie

Le secteur de la poissonnerie désigne l'ensemble des opérateurs commercialisant au détail des produits de la mer frais, bruts ou préparés, et pour qui ces ventes représentent en valeur plus de 75% du CA total.

- **Au détail** : ventes à l'utilisateur final, le consommateur, avec un taux de TVA réduit (cad 7% depuis 2012), excluant des ventes à des intermédiaires ou des transformateurs. S'y ajoutent cependant les ventes à la restauration, essentiellement la restauration indépendante.
- **Produits frais** : sont exclus de l'univers les commerces de détail alimentaire qui vendent des produits de la mer en majorité surgelés (freezer centers et home service).
- **Produits bruts ou préparés** : la gamme analysée couvre les produits issus directement de la pêche et de l'aquaculture, les produits semi-transformés en atelier de poissonnerie (1ère transformation : filetage, 2ème transformation: produits élaborés crus, 3ème transformation : produits élaborés cuits), les produits de négoce achetés et revendus (citrons, sauces, vins, herbes, conserves, produits réfrigérés etc.).

Cette activité s'exerce à travers quatre types de points de vente : magasin de ville, échoppe sous marché couvert, étal sur marché forain, et tournées itinérantes avec camion spécialisé. L'essentiel des entreprises de ce secteur est répertorié sous deux codes APE : 4723 Z et 4781 Z.

Le programme de travail de cette étude

Elle a été réalisée de février à novembre 2011.

Elle s'est appuyée sur de nombreuses sources documentaires et statistiques disponibles, notamment celles des fichiers de l'INSEE et les données du panel de consommateurs Kantar World Panel fournies par FranceAgriMer ainsi que sur des démarches et enquêtes *ad hoc* : 40 entretiens semi-directifs avec des professionnels répartis sur l'ensemble du territoire, une enquête quantitative auprès de 150 poissonniers, 3 focus groupes de consommateurs, un groupe prospectif de professionnels de la filière produits de la mer...

Les pages qui suivent présentent une synthèse de ces travaux en cinq parties :

1. Etat des lieux du secteur
2. Typologies des entreprises
3. Facteurs influençant l'avenir de la poissonnerie
4. Quelles perspectives à moyen terme pour la poissonnerie ?
5. Les grandes lignes d'un projet pour le secteur

1. Etat des lieux

Une poursuite du recul du nombre de poissonneries et une distribution spatiale très spécifique

En 2010, le secteur comptait 2563 entreprises exploitant 2926 établissements. Il réalisait un chiffre d'affaires cumulé estimé à 1135 millions d'euros. L'emploi direct s'élevait à 7475 équivalents temps plein, dont 68% de salariés.

Ces effectifs (entreprises et emplois) sont en baisse régulière sur les deux dernières décennies. La diminution est de -18% pour les entreprises entre 2001 et 2011, et de -11% pour les effectifs employés entre 2002 et 2007, malgré un bon taux de création d'entreprises (154 créations par an).

La pyramide des âges n'est pas étrangère à ce recul : ainsi, près de 40% des dirigeants des entreprises de la poissonnerie ont plus de 50 ans et pour 72% d'entre ces derniers la relève ne semble pas très assurée, puisqu'ils déclarent ne pas avoir de successeur identifié. A l'inverse, les moins de 30 ans ne sont que 4%, et le secteur souffre d'un manque d'attractivité, qui se ressent dans l'émiettement et la vulnérabilité de sa formation professionnelle.

La densité d'implantation moyenne (4 établissements pour 100 000 habitants), en revanche, est très faible par rapport à celle des boulangeries, des boucheries ou des magasins de la grande distribution. Ainsi, par exemple, la densité est de 38 établissements pour 100 000 habitants pour le secteur de la boucherie.

La répartition géographique sur le territoire est très inégale. Avec une densité moyenne pouvant atteindre 20 poissonneries pour 100 000 habitants, les régions littorales sont beaucoup mieux desservies que l'intérieur des terres, où cette densité peut être 10 fois moindre.

En conséquence, les deux tiers des poissonneries françaises sont implantées sur les départements littoraux :

- 18.5% sur la façade Manche – Mer du Nord
- 25% sur la façade Atlantique
- 22% sur la façade Méditerranée

L'île de France regroupe pour sa part près de 13% des établissements.

Soit au total une concentration de 80% des établissements sur moins de 30 départements.

Nombre d'établissements de poissonnerie pour 100 000 habitants

Densité par département



Densité régionale



Un métier artisanal avec certaines spécificités par rapport aux autres métiers de bouche.

L'entreprise moyenne est typiquement artisanale, avec une taille et des résultats classiques dans le secteur des métiers de bouche, proches notamment de ceux de la boucherie : CA moyen 443K€ (mais CA médian proche de 270K€), taux de marge brute moyen 36.7%, taux de valeur ajoutée de 26.3% et charges de personnel à 7.3% du CA.

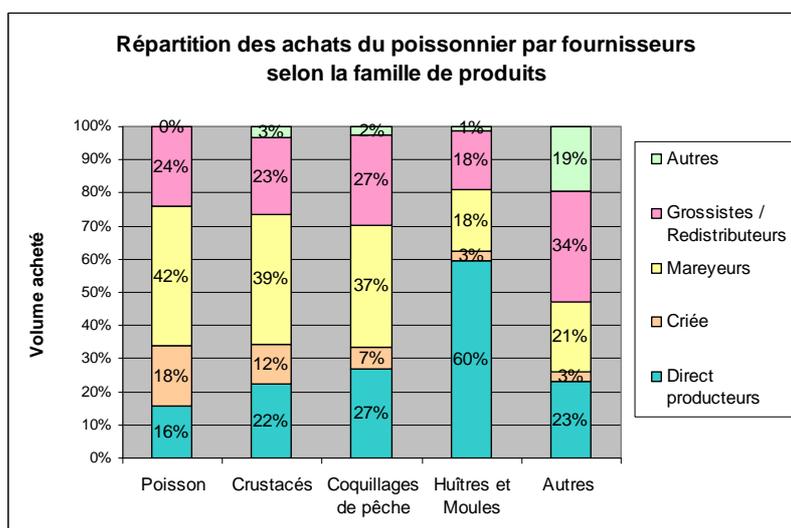
Outre la faible densité des points de vente, le secteur de la poissonnerie présente une autre particularité par rapport aux autres métiers de bouche : sa plus forte présence relative sur les marchés (de plein air ou couverts), puisque près d'une entreprise sur deux affiche des ventes par ce circuit (contre une sur six environ dans le cas de la boucherie).

Ce point est important, notamment si l'on considère la notion d'*emplacement de vente*, lequel peut être défini comme un point de contact géographiquement identifié, permanent ou intermittent (exemple : une fois par semaine), entre une offre de produits de la mer frais au détail et une zone de chalandise.

Sous cet angle, qui rend compte du maillage territorial de l'offre de la poissonnerie de manière à la fois plus fine et plus dynamique, la proportion plus forte d'entreprises actives sur les marchés redresse en sa faveur la pénétration géographique de la poissonnerie, sous-évaluée par la représentation cartographique de la densité d'établissements fixes. Une approche de quantification de ce phénomène serait intéressante.

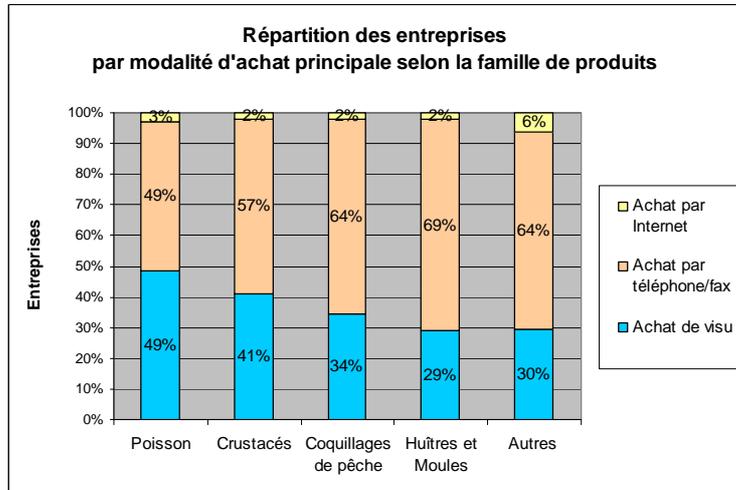
L'approvisionnement quotidien des points de vente : un des enjeux du métier.

Les circuits d'approvisionnement de la poissonnerie sont très variés. Ils sont fortement influencés à la fois par le type de produits achetés et par la localisation géographique de l'entreprise.



Enquêtes VIA AQUA – PROTEIS 2011

Les modes d'achat (par téléphone, de visu sur marché de gros, ou via Internet) et les modalités de rapatriement des marchandises (proportions entre emporté et livré) sont également très variables selon les catégories de produits et les localisations.



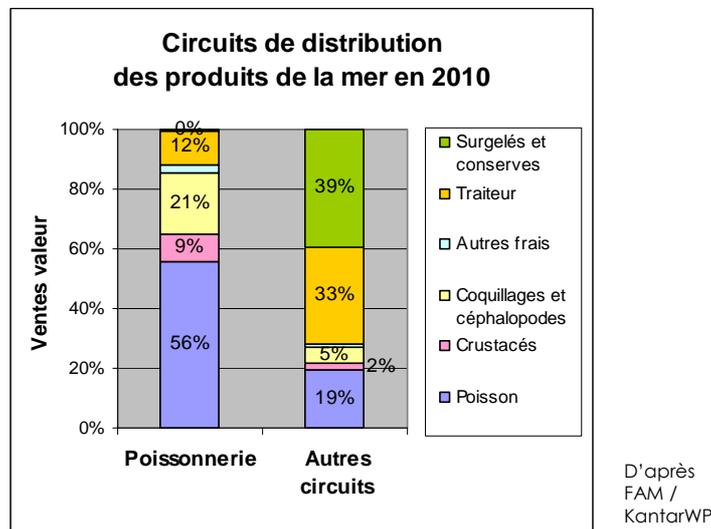
Enquêtes VIA AQUA – PROTEIS 2011

Schématiquement et logiquement, plus les poissonneries sont proches du littoral, plus les achats se font de visu auprès d'opérateurs amont (producteurs, criées). Plus elles en sont éloignées, plus les achats et les livraisons passent par des intermédiaires (mareyeurs, grossistes, transporteurs). Cette dichotomie introduit de fortes disparités entre les poissonneries en ce qui concerne le prix d'achat net des produits (prix d'achat + coût du transport sur achat).

C'est un des paramètres discriminants majeurs dans la typologie des entreprises de la poissonnerie française. Cependant, l'évolution des modes d'achat sous criée (ouverture aux ventes à distance, règlement et fonctionnement par places de marché industriel/côtier, interconnexion, ..) pourrait modifier un peu la donne sur ce point, en faisant progresser la part d'achats directs par les poissonniers, aux dépens de la marée en gros, acheteuse majeure en criée et fournisseur du commerce de détail.

Malgré son recul, la poissonnerie a mieux résisté que d'autres métiers de bouche : elle affiche en 2010 une part de marché de 24% en volume sur le marché des ménages.

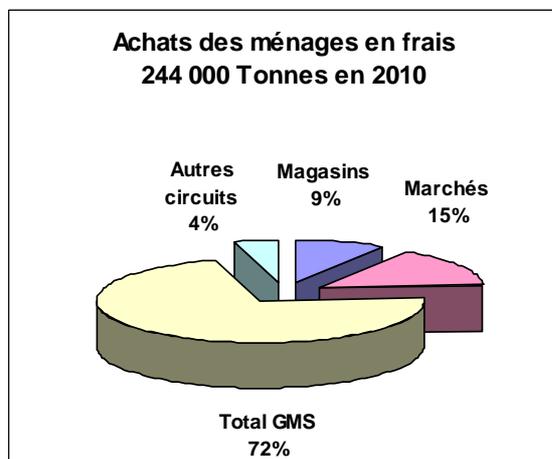
Dans un secteur des produits de la mer globalement en progression, les produits frais dominent très largement dans les ventes de la poissonnerie (88% en poids relatif), ce qui n'est pas nécessairement un point fort car ce segment du marché a tendance à se contracter. A l'inverse, si les achats des ménages en produits traiteurs sont en forte progression (+150% en 10 ans), la poissonnerie n'a pas su y prendre pied (seulement 12% de ses ventes en 2010).



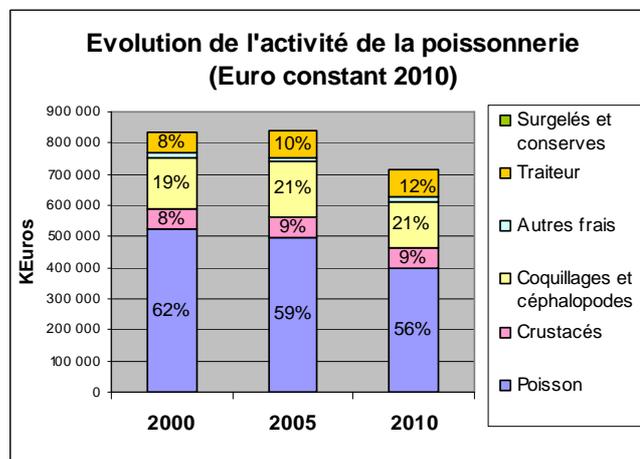
D'après FAM / KantarWP

Conjugué à la diminution du nombre total d'entreprises, ce relatif manque d'adaptation à l'évolution de la demande entraîne des pertes de parts de marché : sur la décennie 2000 – 2010, avec des prix en hausse, la poissonnerie est en recul de 18% en valeur (euros constants) et de 28% en volumes.

Mais, au final, la poissonnerie de détail dans ses différentes formes (magasins et marchés) résiste mieux que d'autres métiers de bouche, avec une part de marché des achats frais ménages de 24% en volume et 27% en valeur.



D'après FranceAgriMer / Kantar Worldpanel



D'après FranceAgriMer / Kantar Worldpanel

Ce recul n'est pas uniforme au sein du secteur : les poissonneries opérant sur les marchés s'en sortent mieux que celles qui travaillent à partir de magasins fixes, car elles profitent à la fois de la bonne tenue générale des marchés forains et de prix de vente moins élevés que ceux des magasins.

Pour cette raison entre autre, le type de point de vente est un deuxième discriminant fondamental de la typologie des entreprises du secteur, car celles-ci affichent une tendance forte à la radicalisation de leur positionnement entre magasins et marchés, et très faible à la poly-activité magasin/marché.

Par rapport à l'offre en produits frais de la Grande Distribution, celle de la poissonnerie se singularise par des prix plus élevés et une plus grande variété. Si les GMS donnent le ton sur les références leaders en volume comme les crevettes cuites, les moules ou le saumon, les poissonneries retrouvent des marges de manœuvre sur les coquillages, le poisson de pêche français et les crustacés frais.

Une clientèle assez typée et une perception positive des marchés forains

La clientèle des poissonneries est très largement composée de particuliers (plus de 90% du CA) et d'un peu de restaurants (environ 5% du CA). Elle présente un profil qui se raccorde à l'ensemble des consommateurs de produits de la mer, tout en exagérant certaines caractéristiques, comme l'âge élevé, ou le pouvoir d'achat supérieur à la moyenne. Elle est par ailleurs plus urbaine que rurale, et proportionnellement plus importante dans les régions sur-consommatrices de poisson (Littoral, région Parisienne).

Deux types de saisons sont des moments clés pour les poissonneries : les périodes de fêtes (Pâques et Noël), et la saison estivale. Chacune d'elles va compter davantage pour l'une ou l'autre catégorie de poissonneries, selon son implantation géographique. L'été favorise les points de vente en zone côtière touristique, les fêtes (notamment Noël) sont cruciales pour les poissonneries implantées sur les lieux de résidence habituelle.

Pour les poissonniers interrogés au cours de l'étude, la concurrence perçue comme étant la plus vive est d'abord celle de la Grande Distribution, devant celle de leurs confrères. La concurrence des producteurs de coquillages ou pêcheurs pratiquant la vente directe au

consommateur est pour sa part surtout présente dans les départements côtiers, où elle est source de conflits entre les deux professions.

De son côté, le consommateur distingue nettement trois types de lieux d'achat possibles pour du poisson frais : le rayon marée des GMS, les magasins de quartier et les marchés (couverts ou de plein air).

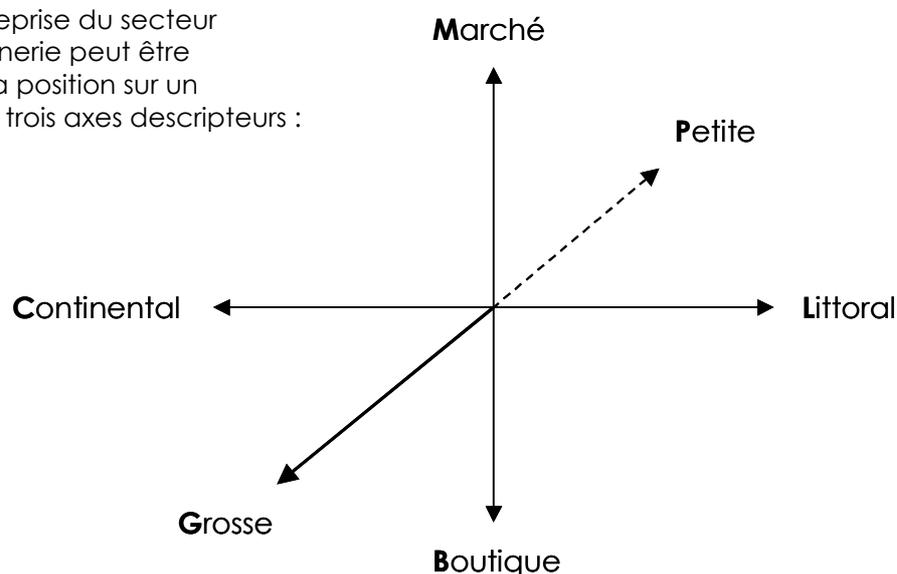
Magasins et marchés bénéficient en commun d'une forte image de fraîcheur associée au « marché aux poissons », tandis que l'image de la GMS se structure autour de la standardisation industrielle, des volumes et des produits importés.

Les marchés sont associés aux vacances et au plaisir. Les GMS, quant à elles, offrent de nombreux atouts de praticité : facilité d'accès, offre complète sous le même toit (marée, traiteur, surgelé et conserve). Entre les deux, les poissonneries sédentaires (magasins) souffrent d'un manque de visibilité et d'accessibilité, du fait de leur raréfaction.

Les comportements d'achat en poissonnerie se ressentent de ces différences de perception : fréquentation supérieure en fin de semaine (vendredi, samedi et dimanche), mode d'achat majoritairement sur impulsion, proportion notable d'acheteurs masculins, taux de pénétration plus faible que celui des rayons marée de la GD (10% contre 67%).

2. Typologie des entreprises

Chaque entreprise du secteur de la poissonnerie peut être décrite par sa position sur un ensemble de trois axes descripteurs :



Axe n°1 : le type de point de vente, qui va du magasin fixe à la vente ambulante, en passant par une proximité de plus en plus grande avec l'univers « marché »

- A l'extrémité « Marché » (notée **M**) domine une ambiance de dynamisme, de mobilité et de légèreté
- A l'extrémité « Boutique » (notée **B**) règnent une certaine rigidité structurelle et un rayonnement en baisse



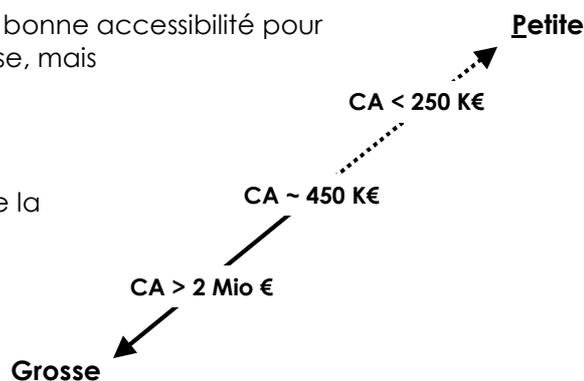
Axe n° 2 : la localisation géographique du point de vente, qui va être déterminante :

- pour le système d'approvisionnement en raison de la distance à la source,
- et pour la saisonnalité de l'activité en raison du type d'habitat (rural, urbain, touristique)



Axe n°3: le profil économique de l'entreprise, essentiellement exprimé par son niveau de chiffre d'affaires

- A l'extrémité « Petite » (notée **P**) une bonne accessibilité pour de nouveaux entrants, de la souplesse, mais des vulnérabilités
- A l'extrémité « Grosse » (notée **G**), de la puissance d'achat, des économies d'échelle, des capacités à investir, mais plus de charges fixes



Sur ce référentiel en trois axes, huit combinaisons de trois extrémités sont possibles. Mais, comme le montre le tableau ci-dessous, elles ne définissent que quatre grands types d'entreprises :

Type	Localisation	Taille	Type de points de vente
L	Littoral	Grosse	Marché
	Littoral	Grosse	Boutique
	Littoral	Petite	Marché
	Littoral	Petite	Boutique
G	Continental	Grosse	Marché
	Continental	Grosse	Boutique
M	Continental	Petite	Marché
B	Continental	Petite	Boutique

Type L : « Littoral ». Il correspond à une localisation géographique sur les régions côtières. La taille et le type de point de vente importent moins que ce critère, qui les transcende. Il est généralement synonyme d'approvisionnements plus directs, de clientèle plus nombreuse, plus régulière et plus consommatrice, et d'impact souvent positif de la saison touristique. On peut grouper sous cette bannière des entreprises plus ou moins grandes et des types de points de vente variés.

Sur la base de la gamme de chiffres d'affaires des entreprises du secteur, on peut estimer que ce type regroupe une bonne moitié d'entre elles.

Type G : « Grosse ». Loin du littoral, c'est le critère de la taille économique qui va cliver le plus, car dans un contexte où les approvisionnements sont moins faciles, il va influencer la puissance d'achat et tout ce qui en découle en matière de compétitivité. En termes de types de points de vente, ce groupe rassemble aussi bien des magasins que des marchés forains.

Type M : « Marché ». Quand une entreprise n'est ni grosse, ni dans une région côtière, le facteur le plus discriminant est le type de point de vente. La bonne résistance des marchés forains, fixes ou occasionnels, couverts ou de plein air, à l'érosion du commerce de détail, est avérée : baisse de l'indice INSEE de CA de 6% entre 2000 et 2010, contre une baisse de 15% sur la même période pour les poissonneries en magasins.

Cette résistance est portée à la fois par les tendances à l'œuvre sur les modes d'achat (recherche de prix grâce à la concurrence mais aussi de fraîcheur, de convivialité, d'authenticité) et par des politiques urbaines qui ont tendance à favoriser les marchés forains (circulation, stationnement, animation).

Tout ceci procure aux entreprises exerçant dans cet univers un environnement généralement porteur, à même de leur permettre de tirer leur épingle du jeu malgré leur taille et leurs éventuelles difficultés d'approvisionnement.

Type B : « Boutiques ». Ce dernier type regroupe toutes les entreprises qui n'appartiennent à aucun des types précédents. De petite taille et continentales, elles sont attachées à un emplacement fixe dont la commercialité évolue en majeure partie indépendamment de leur propre stratégie (profil socio-économique de la zone de chalandise, accessibilité du magasin, politique d'urbanisme dans le quartier, dynamisme du commerce alimentaire alentour, coût du foncier,...). Ce sont les plus fragiles et les plus menacées par les évolutions en cours.

Si l'appartenance à l'un ou l'autre de ces types confère aux entreprises des atouts et des handicaps distincts pour leur performance économique, elle ne détermine pas à elle seule leur plus ou moins grande réussite.

En effet, les nombreux **facteur-clés de succès**, que l'entreprise doit s'efforcer de maîtriser, s'appliquent indistinctement à tous les types. Selon que cette maîtrise résulte exclusivement ou partiellement de l'entreprise, ils peuvent être classés en deux catégories, internes (endogènes) ou externes (exogènes):

Facteurs internes :

Qualité, fraîcheur, origine, diversité, variété, saisonnalité, présentation des produits frais
Accueil, disponibilité, convivialité, sourire, sens commercial
Informations, conseils, services, horaires, commandes, livraisons, produits traiteurs
Expérience, connaissances, compétence, professionnalisme, réassurance
Propreté, hygiène, décoration, mise en scène, emballages, équipement
Formation, gestion, fidélisation du personnel
Savoir-faire aux achats, gammes de prix
Communication, animation, spectacle, innovation, diversification, segmentation
Performances financières (marge brute et valeur ajoutée)

Facteurs externes :

Parking, stationnement à proximité immédiate
Taille et superficie du local
Zone de chalandise, type de clientèle, emplacement, localisation géographique
Concurrence au sein de la zone de chalandise
Qualité et facilité des approvisionnements
Capacité à obtenir des financements à court et moyen/long terme

3. Facteurs influençant l'avenir de la poissonnerie

Quatre grandes familles de paramètres influencent la trajectoire et les performances économiques des entreprises de poissonnerie :

1. La disponibilité des produits de la mer frais pour la poissonnerie,
2. La place de la poissonnerie dans la distribution alimentaire,
3. La consommation et le consommateur de produits de la mer frais,
4. Le degré de maîtrise par les entreprises de leurs facteurs-clés de succès internes et externes.

L'analyse prospective réalisée dans le cadre de cette étude permet de tracer à grands traits les évolutions qui vont influencer la poissonnerie et ce à une échéance de 5-10 ans :

- Les produits de la mer vont continuer à bénéficier d'une bonne image en général et le vieillissement de la population devrait entraîner un accroissement quasi mécanique du nombre de clients potentiels de la poissonnerie, compte tenu du profil type de sa clientèle.
- Cependant, quand les ménages sont contraints par une crise économique à des arbitrages budgétaires, ils les rendent - notamment - en défaveur de leurs achats alimentaires. Le secteur des produits de la mer dans son ensemble est plus que d'autres concerné par cette menace, compte tenu de son image de produits chers.
- Dans un tel contexte, la poissonnerie aura du mal à élargir sa base de clientèle vers des tranches d'âge plus jeunes, synonymes de revenus plus médians, qui seront probablement plus touchés par la crise.
- Pour sa part, la grande distribution doit s'adapter à deux contraintes majeures : d'une part les mauvaises performances du format « hypermarché » et d'autre part le recul sensible des ventes des produits non alimentaires que les consommateurs achètent dorénavant sur internet. La réponse des enseignes consiste à un recentrage sur l'alimentaire au sein de formats plus réduits (< 10 000 m²) et la couverture du territoire par un réseau de magasins « drive ». Plus spécifiquement et malgré sa faible rentabilité, le rayon marée est considéré comme essentiel en terme d'image et de levier de fréquentation. Dans ce contexte, la concurrence des rayons marée avec la poissonnerie traditionnelle risque de ne pas s'atténuer.
- Le commerce traditionnel va continuer à se contracter, au profit de multiples concepts nouveaux (e-commerce, reconquête des centres ville par la Grande Distribution, rénovation des marchés, circuits courts, ...). Sauf à monter dans l'un ou l'autre de ces trains, la poissonnerie traditionnelle sera nécessairement impactée, même si sa forte présence sur les marchés constitue indéniablement un amortisseur.
- La disponibilité en produits de la mer frais accessibles au secteur de la poissonnerie va se réduire, sous l'influence de multiples facteurs (baisse de la pêche, stagnation des importations, concurrence aux achats, peu d'implication dans les produits aquacoles, court-circuits dans les chaînes d'approvisionnement, hausse des coûts de transport et des contraintes sur la logistique du « dernier kilomètre », ..). Faute de s'être redéployée dans le traiteur ou dans d'autres segments, la poissonnerie risque de souffrir de sa dépendance à cette famille de produits.
- Enfin, les perspectives sur l'amélioration de la formation, de l'attractivité du métier, de la cohésion de la profession de poissonnier, de la capacité d'innovation et de diversification sont plutôt incertaines. Dans l'état actuel des choses, elles ne constituent pas en soi un élément positif pour l'avenir.

4. La poissonnerie française dans une perspective à 10 ans

Une analyse différentielle de l'évolution décrite ci-dessus, appliquée à chacun des quatre grands types de poissonnerie, permet d'esquisser un portrait du futur de la poissonnerie.

Le constat pour le secteur dans son ensemble prolonge l'analyse de ses forces et faiblesses: ses parts de marché vont s'amenuiser. L'assise de son offre de base (le frais brut ou peu transformé) va s'éroder encore, et l'assise de sa base marché ne va progresser que faiblement (recrutement de seniors et hausse de leur pouvoir d'achat).

De tout ceci, il devrait résulter que le secteur va continuer à perdre des entreprises, car incapable de résister massivement et uniformément à un ensemble de vents contraires.

Mais, s'il est donc fortement probable que le nombre total d'opérateurs diminue, les évolutions ne seront pas les mêmes pour tous.

Un profil semble vraiment perdant, celui des entreprises « **Continental/Boutique/Petite Taille** ». Il cumule les handicaps et une forte érosion de ses effectifs est à prévoir.

Les autres profils ont tous des atouts gagnants :

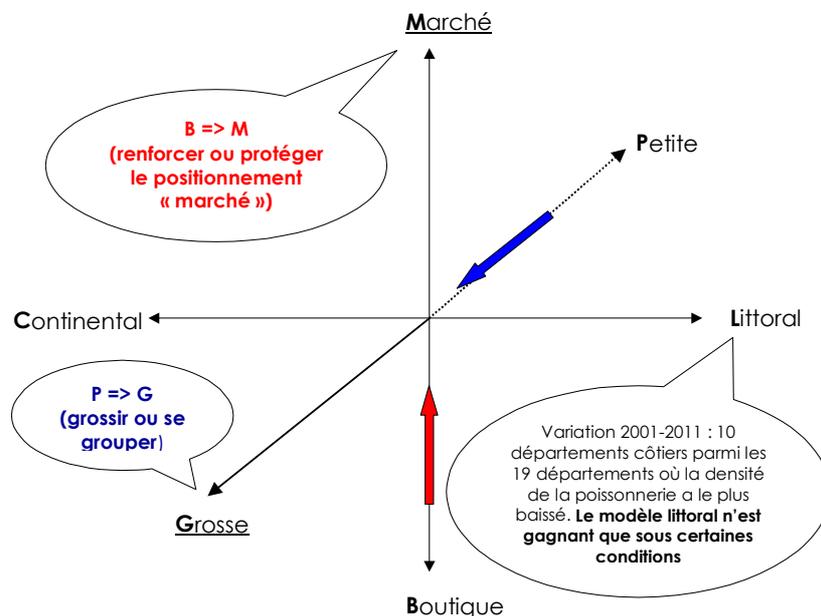
Le « **Littoral** » est favorisé par sa localisation géographique, qui lui donne un avantage sur les achats (offre) et sur les ventes (demande). Cependant, la forte densité de poissonneries est synonyme de forte concurrence : le taux de marge brute est inférieur de 4 à 5 points à celui des autres régions, et des disparitions d'entreprises dans ce groupe, synonymes de baisse de densité, sont également à prévoir. C'est aussi dans ces zones côtières que la concurrence des ventes directes des producteurs et des pêcheurs se font le plus sentir.

Le « **Continental/Marché/Petite Taille** » bénéficie de la dynamique des marchés (échoppes et plein air), ce qui peut compenser les éventuelles fragilités liées à la taille des entreprises. Ce profil bénéficie de perspectives motivantes.

Le « **Continental/Grande Taille** » profite de sa puissance, qui l'avantage dans tous les domaines (achats, taille des points de vente, assortiment, équipe, etc..).

Pour ces raisons, et de façon générale, il est probable que le secteur de la poissonnerie verra un accroissement de la taille économique moyenne de ses entreprises. Ce sera une réponse partielle à la baisse de ses effectifs.

De tout ceci émergent des axes possibles de renforcement, à même d'aider les poissonniers à se construire un avenir positif en faisant mouvement le long des axes typologiques.



Quand ils s'expriment sur ce sujet de leur avenir, les poissonniers sont plutôt optimistes pour leur propre entreprise (70% lui voit un avenir de croissance ou de stabilité), mais plutôt pessimistes sur l'avenir de leur secteur pris dans son ensemble (54% lui prédisent une évolution négative ou très négative). En forçant le trait, on peut dire que ceci illustre de façon frappante une des caractéristiques intrinsèques et paradoxales de cette profession d'artisans : chacun se fait confiance, mais personne ne fait confiance à tout le monde. Dans un contexte morose, la profession est sur la défensive.