

# Prévention des risques professionnels

## Faire d'une obligation légale une opportunité

**F**ace à l'isolement des boulangers pâtisseries, la Fédération de la boulangerie artisanale de Loire-Atlantique a souhaité conduire une action collective avec l'appui de l'ARACT des Pays de la Loire. Objectif : se saisir du décret du 5 novembre 2001 pour mettre en place, au-delà de la simple obligation du document unique, une démarche durable de prévention des risques professionnels. Le travail collectif qui a été mené a permis de créer un guide méthodologique qui sera diffusé à l'ensemble des boulangers.

### MOTS CLÉS

- Action collective
- Evaluation des risques
- Conditions de travail
- Appui méthodologique
- Réalisation d'un guide
- Artisanat

les encadrer dans cette action leur a été proposé.

Un **groupe de travail** (co-animé par la chambre de métiers et de l'Artisanat 44 et l'ARACT) a été mis en place. Une dizaine de boulangers volontaires se sont réunis 3 fois sur une durée d'un mois pour travailler sur le thème de l'évaluation des risques.

La première rencontre a porté sur les explications nécessaires du décret du 5 novembre 2001 et sur ses finalités, encore mal comprises par la profession. >>>



### Contexte

Lorsque l'on est artisan, le décret sur l'obligation d'évaluer les risques professionnels et de les transcrire dans un document unique peut vite être ressenti comme une contrainte. C'est la raison pour laquelle la Fédération des Boulangers de Loire-Atlantique a décidé de transformer cette contrainte en opportunité.

Pour se faire, une dizaine de boulangers se sont portés volontaires pour participer à un groupe de travail (co-animé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat 44 et l'Action Régionale pour l'Amélioration des Conditions de Travail) afin de **mieux appréhender le sens et les finalités du décret**, mais aussi pour se « familiariser » avec les logiques d'évaluation des risques professionnels.

**Fort de l'expérience de ce groupe, un guide méthodologique a été élaboré.** Ce support, construit avec la participation active des boulangers, a pour objectif d'informer les professionnels sur les obligations légales et surtout de les appuyer sur :

- Les démarches d'évaluation (identification des risques et dangers, estimation de leur fréquence et gravité, définition des priorités...);
- La méthode d'analyse des risques (comment ou à cause de quoi une situation normale devient dangereuse ou à risque);
- La mise en place d'actions de prévention (sur des dimensions techniques, organisationnelles ou humaines).

### Transformer l'obligation légale en opportunité

### Démarche

Un questionnaire a été envoyé auprès des 450 adhérents de la Fédération des Boulangers de Loire-Atlantique, afin de faire un état des lieux sur l'obligation d'évaluer les risques professionnels. Le bilan de cette enquête montre que majoritairement, si les boulangers ont travaillé sur la question, ils n'ont pas tous bien intégré les finalités de la démarche (amalgame avec la mise en conformité des machines). D'une façon générale, ils se prononcent assez favorablement lorsqu'un appui pour

Comme beaucoup de métiers de bouche, la traçabilité et l'hygiène alimentaire font partie du quotidien. Pour mémoire, en 1993, la profession avait déjà connu l'obligation de mise en conformité des machines. Par conséquent, **ce nouveau décret a été vécu comme une contrainte supplémentaire.** Certains iront même jusqu'à dire « *Après tout cela, quel temps nous restera-t-il pour fabriquer du pain ?* »

Les deuxième et troisième rencontres se sont déroulées sur le même format : une présentation des principes de l'évaluation des risques avec à la fois un apport théorique et un apport méthodologique.

Les points suivants ont été traités : définition des Unités de Travail, appui à l'identification des risques et dangers, analyse des risques (pourquoi une situation normale devient dangereuse), transcription de

l'évaluation sur le « document unique » et construction du plan d'action.

A chaque fois, **un temps important a été consacré aux échanges et au partage d'expériences entre les boulangers** sur la démarche de prévention, temps qui a permis également de discuter des difficultés rencontrées lors de l'application sur le terrain.

En amont de la démarche, **un groupe de pilotage pluridisciplinaire a été constitué.** Il est composé du Président de la Fédération des Boulangers de Loire-Atlantique, d'un chargé d'hygiène alimentaire de la Chambre de Métiers 44 qui a l'habitude de travailler avec les boulangers, d'un médecin du travail des Services de Santé au Travail de la Région Nantaise (SSTRN), d'un inspecteur du travail (DDTEFP 44) et d'une chargée de

mission de l'ARACT des Pays de la Loire. Ce groupe a pour fonction d'accompagner cette action collective et d'en diffuser les principaux enseignements à l'ensemble de la profession.

**Un comité technique associant les acteurs de la prévention a s'est régulièrement réuni.** Son objectif: travailler sur la forme et le contenu du guide méthodologique issu du groupe de travail. ■

## Enseignements & Perspectives

**L'évaluation des risques ne se limite pas à une simple transcription des risques et des dangers dans un document.** C'est une étape à **organiser dans le cadre d'un projet de prévention des risques professionnels** de l'entreprise. Ce postulat est largement partagé entre acteurs de la prévention, mais pas suffisamment avec les entreprises.

Cette action collective construite avec et pour les artisans boulangers va dans ce sens. Un premier travail a permis d'identifier et de clarifier les points d'incompréhension relatifs au décret d'évaluation des risques professionnels. Pour les boulangers, comme dans beaucoup d'entreprises, la sanction pénale, en cas de manquement aux obligations, avait été retenue prioritairement, reléguant ainsi la dimension prévention au second plan.

Le travail avec le groupe de boulangers a permis de partir de questions concrètes des artisans (assez représentatives de l'ensemble de la profession) et les a aidés non seulement à construire leur démarche d'évaluation mais aussi à lui donner un sens.

Il ne s'agissait pas de valider une liste de risques propre aux boulangers mais bien de les aider, à partir de leur travail et de leurs métiers, à identifier les risques auxquels ils pouvaient être exposés dans leur boulangerie.

Cela signifie que la démarche d'évaluation des risques n'a pas été construite sur l'identification des risques (au sens strict des risques) mais bien sur **la compréhension des modalités d'apparition des risques dans une situation ou un**

**contexte particulier.**

Au-delà du seul suivi des étapes spécifiques de la démarche d'évaluation décrite dans le décret, l'objectif était **d'aider les artisans boulangers à regarder le travail, mais aussi à apprendre à se regarder travailler** afin d'être en capacité de comprendre et analyser des situations à risques.

**Aider les boulangers à identifier les risques auxquels ils peuvent être exposés**

Ce travail a également permis de mettre l'accent sur l'intérêt d'intégrer pleinement les salariés

dans cette action.

En effet, une démarche de prévention se construit et se partage avec les différents acteurs de l'entreprise.

Encore une fois tout est une question de sens à donner aux actions. ■

### POUR EN SAVOIR PLUS

**Vous pouvez contacter :**  
Anne VIAUD-JOUAN, chargée de mission  
Tél. > 02 41 73 00 22  
Email > a.viaud-jouan@anact.fr



**ARACT des Pays de la Loire**

ZI Angers Beaucouzé • BP 80023 • 49071BEAUCOUZÉ Cedex

Tél : 02 41 73 00 22 • Fax : 02 41 73 03 44

Email : paysdelaloire@anact.fr • Site : www.paysdelaloire.aract.fr