



santé
famille
retraite
services

L'essentiel & plus encore



SUMER AGRICOLE 2010

SURveillance Médicale des Expositions aux Risques professionnels

Les expositions professionnelles des salariés agricoles des coopératives de traitement de la viande

(bovins, ovins, caprins, porcins, volailles)

Ce nouveau numéro de Sumer agricole s'intéresse aux salariés des coopératives de traitement de la viande qui représentent 1,6 % de la population totale des salariés de l'agriculture.

Les expositions professionnelles constatées concernent l'organisation et la qualité du poste de travail en lien avec les astreintes et l'imprévisibilité des horaires, le rythme de travail imposé par des contraintes techniques fortes. Les positions forcées, articulaires, thermiques et sonores ne sont pas en reste, avec notamment une durée d'exposition assez importante.

Enfin, il est à noter que 77% de ces salariés sont exposés à des agents biologiques mais les risques sont réduits par la mise en place et le développement d'actions de prévention adaptées. Je vous souhaite une bonne lecture de ces nouvelles données et me permet de saluer, encore une fois, l'importance de ce travail d'étude et de recherche mené.

Force est de constater que de grands pas ont été faits pour protéger encore et mieux nos ressortissants. Il en reste encore de nombreux à accomplir, notamment pour tous les risques de nos filières agricoles.

Ce sera, entre autres, l'enjeu du nouveau plan SST MSA 2016-2020 qui va être lancé officiellement dans les prochaines semaines. A l'occasion de mon départ, je remercie ici toutes les équipes nationales et locales qui ont œuvré pour sa construction, et ce, dans les temps impartis.

- Le mot du Dr Michel Gagey
- Des contraintes horaires liées au travail posté et à l'imprévisibilité des horaires
- Un rythme de travail imposé par des contraintes techniques laissant place à une faible marge d'autonomie
- Des expositions aux contraintes posturales, articulaires, thermiques, sonores pour une grande majorité d'entre eux
- Trois-quarts des salariés exposés à des agents biologiques
- Une exposition à des agents chimiques essentiellement à des produits de nettoyage
- Avis du médecin du travail
- Synthèse

Dr Patrice Heurtaut

heurtaut.patrice@cmsa.msa.fr
01 41 63 73 40

Jean-Christophe Garnier.

garnier.jean-christophe@cmsa.msa.fr
01 41 63 76 87

Retrouvez toute
la documentation
Santé-Sécurité au Travail
de la MSA sur le site :

ssa.msa.fr



Dr Michel Gagey
Directeur de la Santé-Sécurité au Travail
CCMSA

Les salariés de la filière du traitement de la viande représentent 1,6 % (9 605) de la population salariée agricole effectuant plus de 120 jours de travail par an en 2009 et 9,3% des salariés agricoles du secteur de la coopération.

Les coopératives agricoles de traitement de la viande de volailles rassemblent 2 791 salariés et 6 814 pour les autres coopératives de traitement de la viande (bovins, ovins, caprins, porcins).

65 salariés appartenant à la filière du traitement de la viande (dont 43 de volailles) ont répondu au questionnaire SUMER en 2010.

Les données ont été redressées selon les caractéristiques des salariés, des médecins enquêteurs et de la fréquence des visites médicales (SUMER AGRICOLE N°0 «Méthode et bilan 2010 de l'enquête SUMER», septembre 2014).

Les fréquences d'exposition estimées au sein de cette filière sont à interpréter avec précaution du fait de la petite taille d'échantillon.

Des contraintes horaires liées au travail posté et à l'imprévisibilité des horaires

Les salariés des coopératives de traitement de la viande sont plus nombreux que l'ensemble des salariés agricoles à travailler en équipes. Ils sont également plus exposés à la variabilité

quotidienne des horaires de travail et à l'incertitude de ces horaires : non connaissance de l'horaire du lendemain ou de celui de la semaine suivante (tableau 1).

Tableau 1. Temps de travail déclaré par les salariés en 2010 : comparaison des contraintes horaires dans la filière du traitement de la viande et toutes filières agricoles confondues (en %)

	Traitement de la viande	Toutes filières agricoles
Plus de 40 heures travaillées la semaine précédente	12,2	20,2
Travail en équipes	28,4	6,2
Travail de nuit (entre 0h et 5h), même occasionnellement	17,4	11,9
Travail le samedi, même occasionnellement	63,4	60,6
Travail le dimanche ou jours fériés, même occasionnellement	22,9	40,8
Pas les mêmes horaires tous les jours	31,5	17,9
Pas de connaissance de l'horaire de travail à effectuer le lendemain	20,0	8,0
Pas de connaissance de l'horaire de travail à effectuer la semaine suivante	35,7	14,6
Pas de repos hebdomadaire > 48 heures consécutives	14,5	11,3
Astreintes	2,3	15,4

« source : Fichier enquête SUMER 2010, statistique publique, DARES »

Un rythme de travail imposé par des contraintes techniques laissant place à une faible marge d'autonomie

Les salariés des coopératives de traitement de la viande subissent plus souvent leur rythme de travail qui est imposé par des contraintes techniques (déplacement automatique d'un produit, cadence automatique d'une machine) et des normes de production à atteindre dans des délais courts (journée, heure).

Ce rythme de travail peut être également perturbé par une demande extérieure obligeant à une réponse immédiate (*tableau 2*).

Ces contraintes de rythme de travail laissent peu de place à l'autonomie dans le travail : en effet, les salariés des coopératives du traitement de la viande peuvent moins souvent que les autres salariés modifier l'ordre des tâches qui leur incombent ou faire varier les délais fixés, et sont plus exposés à des contrôles ou surveillances permanents de l'encadrement.

Cette faible autonomie ou marge d'initiative se retrouve également dans la nécessité de faire appel à quelqu'un d'autre quand un événement anormal se produit (*tableau 2*).

De plus, ils disposent moins souvent que les autres salariés de moyens matériels suffisants et d'une formation suffisante pour accomplir correctement leur travail et déclarent plus souvent que les autres salariés des conséquences graves à tous les niveaux (pour le produit, l'entreprise ou pour eux-mêmes) en cas d'erreur dans le travail.

Ces salariés rapportent également plus fréquemment que l'ensemble des salariés devoir suivre des procédures de qualité strictes (*tableau 3*).

Tableau 2. Intensité du travail et marges de manœuvre en 2010 : comparaison des expositions dans la filière du traitement de la viande et toutes filières agricoles confondues (en %)

	Traitement de la viande	Toutes filières agricoles
Déplacement automatique d'un produit ou d'une pièce	42,8	4,6
Cadence automatique d'une machine	44,7	5,7
Normes de production à respecter en 1 heure au plus	42,9	11,6
Normes de production à respecter en 1 journée au plus	67,2	37,9
Demande extérieure obligeant à une réponse immédiate	67,4	41,8
Contrôles ou surveillances permanents hiérarchiques	49,7	18,6
Contrôle ou suivi informatisé	32,7	22,7
Obligation de se dépêcher pour faire son travail	35,9	31,2
Changement de poste en cas d'urgence ou d'absence d'un collègue	22,4	18,8
Impossibilité de faire varier les délais fixés	60,9	28,6
Régler personnellement un incident	34,0	64,8
Impossibilité de changer l'ordre des tâches	37,2	8,5

« source : Fichier enquête SUMER 2010, statistique publique, DARES »

Tableau 3. Autres contraintes d'organisation et de relation au travail : comparaison dans la filière du traitement de la viande et toutes filières agricoles confondues (en %)

	Traitement de la viande	Toutes filières agricoles
Moyens matériels insuffisants ou non adaptés	25,7	10,3
Formation insuffisante ou non adaptée	22,7	13,3
Impact d'une erreur dans le travail :		
- Conséquences graves sur la qualité du produit ou du service	80,0	67,3
- Coûts financiers pour l'entreprise	71,8	64,1
- Conséquences dangereuses pour sa sécurité ou celle d'autrui	56,1	42,3
- Sanctions (salaires...)	61,9	41,4
Suivre des procédures de qualité strictes	75,5	34,9
Devoir atteindre des objectifs chiffrés précis	37,3	28,6
Contact avec le public (vive voix ou téléphone)	44,8	65,1
Situation de tension régulière ou permanente avec le public	1,3	6,8
Situation de tension occasionnelle avec le public	53,6	52,2
Agression verbale de la part du public ou des collègues ou des supérieurs*	13,7	16,3
Agression physique de la part du public ou des collègues ou des supérieurs*	0,0	0,8

« source : Fichier enquête SUMER 2010, statistique publique, DARES »

*Données issues de l'autoquestionnaire Sumer 2010

Des expositions aux contraintes posturales, articulaires, thermiques, sonores pour une grande majorité d'entre eux

Les salariés des coopératives de traitement de la viande sont plus fréquemment confrontés à des risques physiques que l'ensemble des salariés agricoles.

Ils sont plus exposés à des situations fatigantes de travail (station debout/piétinement, répétition de mêmes gestes à cadence élevée**, maintien d'une position forcée des articulations), au travail

au froid imposé par le processus de production, à des nuisances sonores et font plus fréquemment de la manutention manuelle de charges lourdes (tableau 4).

En outre, ces expositions sont particulièrement pénibles au regard de la durée d'exposition (figure 1).

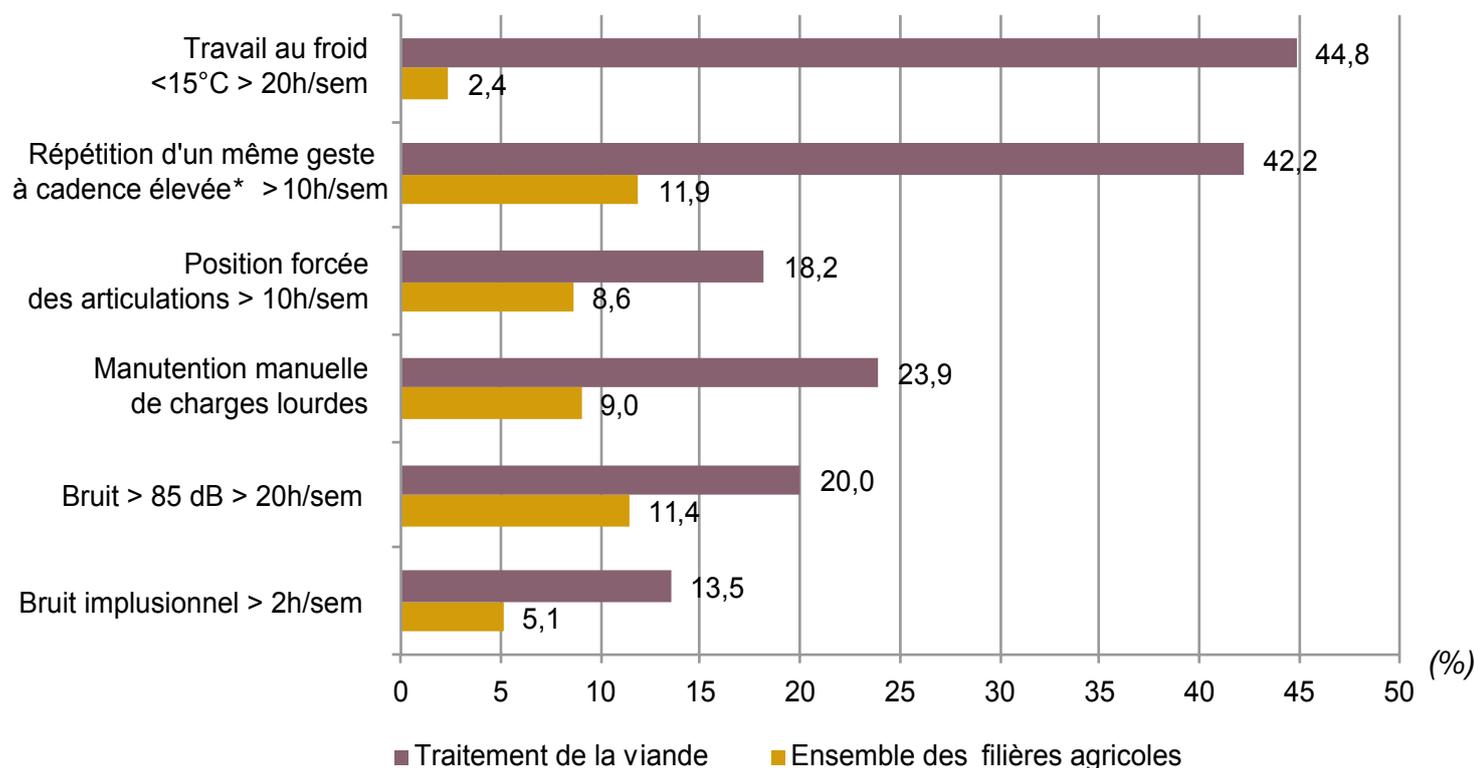
**Il s'agit de la répétition d'un même geste ou d'une série de gestes à cadence élevée sur une semaine (la dernière semaine travaillée), quel que soit le temps de cycle

Tableau 4. Risques physiques : comparaison des fréquences d'exposition (dernière semaine travaillée) aux ambiances et contraintes physiques entre la filière du traitement de la viande et l'ensemble des filières agricoles en 2010 (en %)

	Traitement de la viande	Toutes filières agricoles
Contraintes posturales et articulaires	96,8	79,2
Position debout ou piétinement	90,3	46,2
Déplacements à pieds	65,8	50,1
Position accroupie, en torsion	13,2	30,0
Gestes répétitifs à cadence élevée*	65,3	30,5
Position à genoux	4,8	17,0
Position fixe de la tête et du cou	29,2	27,3
Maintien de bras en l'air	24,7	15,5
Position forcée d'une ou plusieurs articulations	47,9	19,1
Nuisances thermiques	90,4	42,0
Travail à l'extérieur, exposé aux intempéries	18,0	36,3
Travail au chaud imposé (>24°C)	8,6	6,2
Travail au froid imposé (<15°C)	74,9	6,6
Travail en milieu humide	12,5	5,4
Nuisances sonores	80,7	35,1
Bruit supérieur à 85 dB	41,8	26,0
Bruit comportant des chocs ou des impulsions	21,7	8,9
Autres bruits gênants	36,0	10,4
Manutention manuelle de charges	67,8	37,7
Contraintes visuelles (dont travail sur écran)	40,0	45,7
Conduite	29,7	53,9
Conduite sur la voie publique	7,8	35,6
Conduite de machine mobile sur le lieu de travail	23,2	31,9
Travail avec machines et outils vibrants	9,1	21,0
Vibrations transmises aux membres supérieurs	8,1	19,8
Vibrations créées par des installations fixes	6,1	6,1

« source : Fichier enquête SUMER 2010, statistique publique, DARES »

Figure 1. Facteurs physiques de pénibilité : comparaison des fréquences d'exposition (dernière semaine travaillée) à certains facteurs physiques de pénibilité entre la filière du traitement de la viande et l'ensemble des filières agricoles en 2010 (en %)



« source : Fichier enquête SUMER 2010, statistique publique, DARES »

*Il s'agit de la répétition d'un même geste ou d'une série de gestes à cadence élevée sur une semaine (la dernière semaine travaillée), quel que soit le temps de cycle»

Trois-quarts des salariés exposés à des agents biologiques

L'exposition à des agents biologiques concerne trois-quarts des salariés des coopératives de traitement de la viande (77%).

Elle se rencontre dans trois situations : par contact avec un réservoir animal ou ses produits

(déjections, liquides ou tissus biologiques), lors d'activités exposantes à partir de la seconde transformation de la viande et lors d'un contact avec un environnement potentiellement contaminé lors d'activités de nettoyage essentiellement (tableau 5).

Tableau 5. Proportion de salariés agricoles de la filière du traitement de la viande potentiellement exposés à des agents biologiques (dernière semaine travaillée) selon les activités et modes de contamination possibles en 2010 (en %)

	Total exposé
Contact avec des animaux ou leurs produits	57,8
- animaux d'élevage	15,9
- animaux de compagnie	1,1
- animaux sauvages	0,0
- tiques	1,3
- animaux en abattoirs (jusqu'à la première transformation de la viande)	48,4
- équarrissage	2,3
Dont modes d'exposition :	
- contact direct avec l'animal	66,6
- morsure, griffure, blessure	21,1
- contact avec les déjections	37,2
- gestes invasifs	4,3
- contact avec des liquides ou tissus biologiques	32,0
Contact avec un environnement potentiellement contaminé	12,4
- traitement des déchets	0,9
- station d'épuration	1,3
- égouts, fosses septiques	0,0
- activités en contact avec de l'eau douce	0,0
- nettoyage, propreté	9,3
- maintenance de climatisation, tours aéroréfrigérantes	1,5
- activités exposantes à des poussières animales	1,8
- activités exposantes à des poussières végétales	0,0
Agro-alimentaire (laboratoire, industries à partir de la seconde transformation de la viande, artisanat...)	34,1

« source : Fichier enquête SUMER 2010, statistique publique, DARES »

Une exposition à des agents chimiques essentiellement à des produits de nettoyage

42 % des salariés des coopératives de traitement de la viande ont été exposés à au moins un agent chimique au cours de la dernière semaine travaillée en 2010 (contre 33 % pour l'ensemble des salariés agricoles).

Il s'agit essentiellement de produits détergents et de désinfection : tensioactifs, eau de javel... (tableau 6).

Tableau 6. Proportion de salariés agricoles de la filière du traitement de la viande exposés à des agents chimiques en 2010 au cours de la dernière semaine travaillé* (en %)

	Total exposé
Tensio-actifs (anioniques, cationiques et non ioniques)	18,2
Eau de javel	15,2
Ammoniac et solutions aqueuses	11,2
Carburants (fuel, gazole, kérosène..., hors essence automobile et GPL)	7,7
Gaz d'échappement autre que diesel	7,0
Farine	7,0
Bases fortes (vapeurs de soude, de potasse...)	5,3
Persulfates de sodium, de potassium et d'ammonium	4,8
Formaldéhyde	2,0
White spirit, solvant naphta	1,8

« source : Fichier enquête SUMER 2010, statistique publique, DARES »

*Ne figurent dans le tableau que les produits chimiques pour lesquels le taux d'exposition est d'au moins 1 %.

»

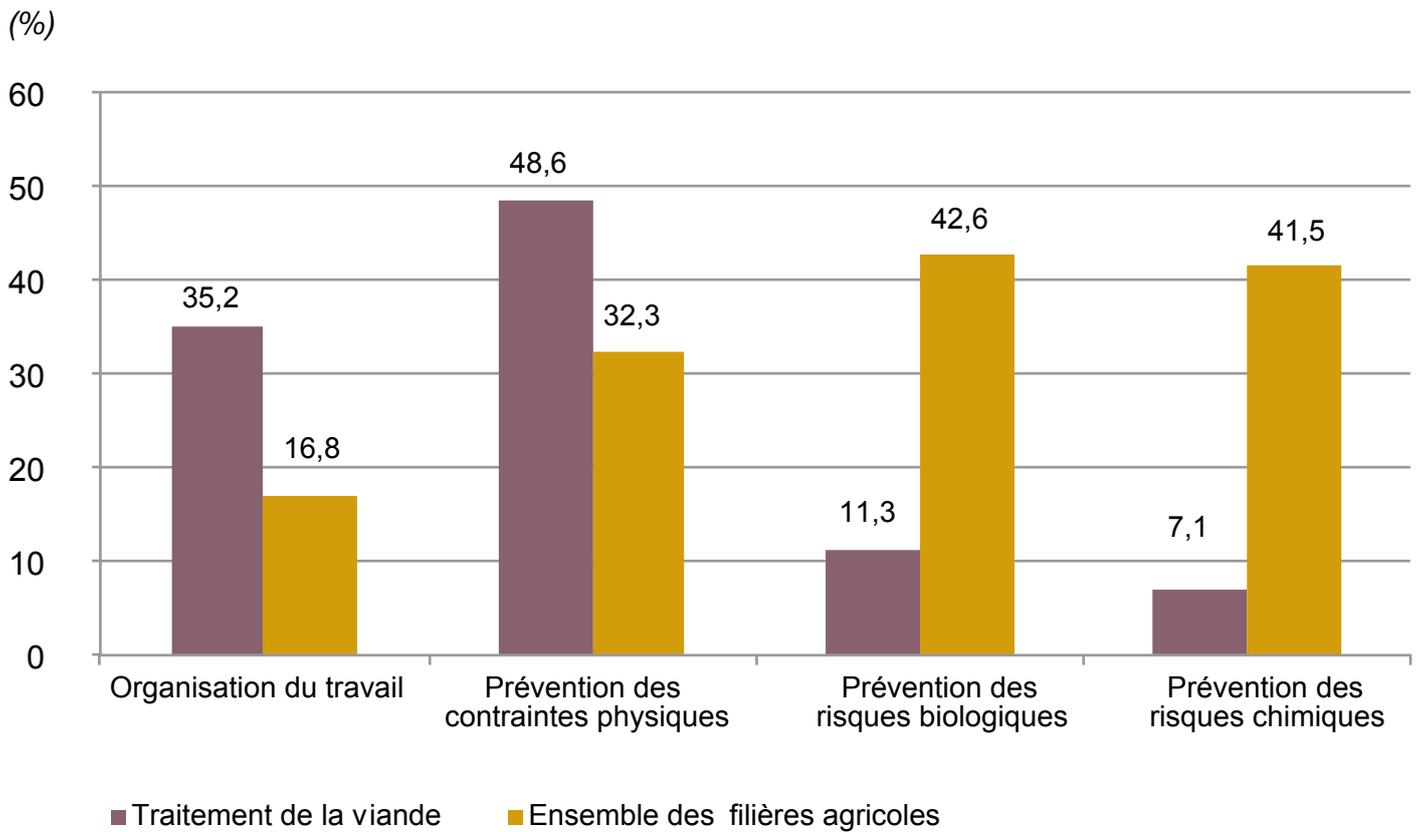
Selon le médecin du travail, la qualité du poste de travail est particulièrement mauvaise du point de vue des contraintes physiques et de l'organisation du travail mais bonne vis-à-vis des expositions à des risques biologiques ou chimiques

Du point de vue du médecin du travail, la moitié des salariés des coopératives de traitement de la viande ne bénéficient pas d'une prévention suffisante vis-à-vis des contraintes physiques et un tiers d'une organisation du travail adaptée, soit des proportions bien supérieures à la moyenne des salariés agricoles (figure 2).

En revanche, le médecin du travail a évalué de manière favorable la prévention des expositions à des risques biologiques ou chimiques pour une majorité d'entre eux (neuf salariés sur dix).

Cette meilleure qualité de la prévention contre les risques biologiques et chimiques par rapport à l'ensemble des salariés agricoles s'explique probablement par les normes sanitaires instaurées dans le secteur de l'agroalimentaire soumis à des règles d'hygiène strictes et où des protections collectives et individuelles sont plus souvent mises à disposition des salariés.

Figure 2. Proportion de salariés agricoles de la filière du traitement de la viande exposés dont la prévention des expositions a été jugée mauvaise ou très mauvaise par le médecin du travail en 2010 en comparaison à l'ensemble des filières agricoles (en %)



« source : Fichier enquête SUMER 2010, statistique publique, DARES »

Les salariés des coopératives de traitement de la viande ont des conditions de travail jugées peu satisfaisantes du point de vue de l'organisation du travail et des risques physiques. Ils sont soumis à de fortes contraintes horaires et de rythme de travail (travail en équipes, cadence automatique, délais à respecter...) et subissent des contraintes physiques plus nombreuses et pénibles (notamment des membres supérieurs) que dans les autres filières agricoles.

Ils se caractérisent également par une exposition fréquente à des agents biologiques mais dont les risques sont réduits par la mise en œuvre d'une prévention adaptée dans la majorité des situations.

Publications *SUMER AGRICOLE 2010*

Déjà parues :

- N° 0 : Méthode et bilan 2010 de l'enquête SUMER.
- N° 1 : Les contraintes organisationnelles et relationnelles des salariés agricoles.
- N° 2 : Les expositions professionnelles des salariés agricoles à des nuisances physiques.
- N° 3 : Les expositions professionnelles des salariés agricoles à des agents biologiques.
- N° 4 : Les expositions professionnelles des salariés agricoles à des agents chimiques.
- N° 5 : Les expositions professionnelles des salariés agricoles en Culture-Elevage.
- N° 6 : Les expositions professionnelles des salariés agricoles des travaux forestiers.
- N° 7 : Les expositions professionnelles des salariés agricoles de la coopération.
- N° 8 : Les expositions professionnelles des salariés agricoles des Organismes Professionnels Agricoles
- N° 9 : Les expositions professionnelles des salariés agricole des entreprises paysagistes et de reboisement
- N° 10 : Les expositions professionnelles des salariés agricoles en viticulture
- N° 11 : Les expositions professionnelles des salariés agricoles de coopératives de traitement de la viande

A paraître :

- N° 12 : Les expositions professionnelles des salariés agricoles dans la filière hippique

Contributeurs :

Dr Michel Gagey, Sylvie De La Fabrègue, Emma Rigaud, Nicolas Viarouge.

Coordination graphique et diffusion :
Solenn Guénéhec, Service promotion des politiques sociales.

Conception graphique :
PAO CCMSA.

Crédits photos :
CCMSA Image, Franc Beloncle.

La MSA intervient pour la Santé-Sécurité au Travail des exploitants, salariés, employeurs et chefs d'entreprises agricoles.

Elle agit pour améliorer les conditions de travail et prévenir les risques en agriculture.

Les conseillers en prévention, les médecins et les infirmiers du travail sont là pour vous aider à trouver des solutions de prévention adaptées à votre situation.



ssa.msa.fr

La bibliothèque en ligne
de la prévention agricole



L'essentiel & plus encore