

BOUCHERIE DE DÉTAIL

CHARCUTERIE ARTISANALE

CONTRAT DE PRÉVENTION : DOSSIER DE DEMANDE D'AIDE A L'INVESTISSEMENT POUR LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

NOTE TECHNIQUE

Délai d'instruction du dossier : de 3 à 6 mois (voir les conditions)

PRÉAMBULE

L'objectif de l'aide financière apportée par la Cram dans le cadre d'un contrat de prévention est d'aider les entreprises à intégrer la prévention des risques professionnels dans leur projet d'investissement.

Le contrat de prévention n'est pas un droit mais le résultat d'une négociation entre l'entreprise et la Cram.

Le contrat de prévention n'est pas une aide financière pour réaliser un investissement mais une aide pour le réaliser mieux, en intégrant la prévention des risques professionnels.

1. CONDITIONS A REMPLIR POUR UN CONTRAT DE PRÉVENTION

Seuls les établissements identifiés par le numéro de risque de sécurité sociale suivant peuvent prétendre à la signature d'un contrat de prévention dans le cadre de la convention nationale d'objectifs :

522 CA - Commerce de détail de viandes et produits à base de viande
151 FA - Charcuterie artisanale

De plus, l'entreprise :

- est à jour de ses cotisations sociales et les a acquittées régulièrement au cours des douze derniers mois pour tous ses établissements. Dans le cas d'une cession d'entreprise, le cédant peut signer un contrat de prévention alors que c'est le repreneur qui effectuera les travaux (dans le cas d'un maintien de tout ou partie des salariés).

- a au moins un salarié ou un apprenti salarié par entreprise.

- a un projet général d'investissement : aménagement, agrandissement, modification importante des locaux de travail (exemple : pose d'un revêtement de sol antidérapant (voir liste CNAM/DGAL obligatoire jointe en Annexe VII)), suppression ou diminution sensible du portage manuel des quartiers et carcasses...

Aucuns travaux commandés (devis signés) ou réalisés avant la signature du contrat de prévention avec la Cram ne pourront faire l'objet d'une prise en compte.

2. CONTRAT DE PRÉVENTION

2.1 ANALYSE ET DÉFINITION

Pour tous renseignements concernant le montage du dossier, il est fortement conseillé de vous adresser à votre organisation professionnelle¹ locale ou nationale qui a eu les informations nécessaires par la Cram.

L'entreprise doit intégrer dans son projet, les éléments de prévention pour la sécurité et la préservation de la santé des salariés. Pour ce faire, le chef d'entreprise peut s'appuyer sur son document unique (**document obligatoirement réalisé et exigé par la Cram**). Ce document unique (à mettre à jour si ce n'est pas fait) est joint en Annexe VI.

Le chef d'entreprise (éventuellement aidé de son maître d'œuvre) soumettra impérativement aux services vétérinaires son projet de modification.

En parallèle de l'étude du projet, la demande de contrat de prévention (selon lettre type jointe, cf Annexe III) sera adressée à la Cram dont il dépend.

Le technicien du service prévention qui va suivre son dossier, prendra alors contact avec lui afin de :

- faire l'état des lieux dans l'entreprise,
- étudier l'adaptation du projet aux besoins d'amélioration de la sécurité et des conditions de travail, avec éventuellement le maître d'œuvre,
- demander les correctifs nécessaires.

Au cours de cette étape, une fourchette d'aide financière peut être établie.

Le chef d'entreprise demandera alors des devis à ses fournisseurs qu'il fera parvenir au service prévention, accompagnés de son document unique dûment complété.

¹Un livret, intitulé « La prévention des risques professionnels dans les boucheries et charcuteries artisanales » listant les différents risques liés à votre activité et proposant des solutions pour y remédier, est à votre disposition auprès de votre organisation professionnelle ou sur les sites Internet www.boucherie-france.org, www.ceproc.com/pit.

2.2 FORMALISATION DU CONTRAT

Remarque : La mise en conformité qui est définie par des textes réglementaires ne peut faire l'objet d'aide financière.

- I. Le technicien du service prévention chargé du dossier élabore le contrat définitif et fixe (après négociation finale) le montant des aides financières ainsi que les modalités et l'échéancier de versement.
- II. L'inspection du travail est informée de la demande de contrat de prévention et donne son avis sur le contrat définitif.

Entre la première démarche pour la demande de contrat de prévention et la signature du contrat, il peut se passer 6 mois.

2.3 FORMATION

En cas de signature du contrat, le chef d'entreprise participera à une journée de formation à la gestion de la sécurité. Elle sera organisée par le service prévention ou par un organisme de formation agréé propre à chaque métier (ENSMV pour les Bouchers et CEPROC EVOLUTION PRO pour les Charcutiers Traiteurs).

3. EXÉCUTION DU CONTRAT DE PRÉVENTION

Les travaux et les commandes de matériels doivent se dérouler conformément aux prévisions.

Les avances sont versées selon l'échéancier prévu.

Si la réalisation des travaux ne respecte pas l'échéancier prévu dans le contrat, prévenir rapidement le technicien de la CRAM. Un réaménagement du contrat pourra alors être envisagé et un délai supplémentaire accordé.

4. VERIFICATION DE RÉALISATION DU CONTRAT

A la fin des travaux, le technicien du service prévention de la CRAM vient dans l'entreprise vérifier la bonne réalisation des travaux et l'atteinte des objectifs de prévention fixés par le contrat.

Pour le versement du solde et la transformation de l'avance en subvention, l'entreprise :

- fournira à la Cram les photocopies des **factures originales certifiées conformes** par ses soins, attention :
 - Chaque point du contrat de prévention doit faire l'objet d'une facture ou d'une ligne de facture. En effet, il n'est pas possible d'accepter une facture globale pour l'ensemble des travaux réalisés,
 - Les montants des travaux réalisés ne doivent pas être compris dans une facture englobant d'autres travaux.

- indiquera sur chaque photocopie de facture la **date** et le **moyen de paiement**.
La date des factures est obligatoirement dans la période du contrat.

En cas de non atteinte des objectifs de prévention, un délai supplémentaire pour la réalisation peut être accordé.

Dans certains cas de non respect des conditions établies, un remboursement des avances déjà perçues peut être demandé (sur 100 contrats de prévention, cette situation est rencontrée 1 ou 2 fois).

RAPPEL DE LA RÉGLEMENTATION CONCERNANT LES RISQUES PROFESSIONNELS

Le chef d'entreprise prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé des salariés (y compris les travailleurs temporaires et apprentis). Ces mesures comprennent de l'information, de la formation et la mise en place de moyens adaptés.

Le chef d'établissement met en œuvre ces mesures sur la base des principes généraux de prévention suivants :

- **éviter les risques** ;
- **évaluer les risques** qui ne peuvent pas être évités ;
- **combattre les risques à la source** ;
- **adapter le travail à l'homme** par la conception des postes, le choix des équipements et des méthodes de travail ... ;
- **tenir compte de l'état d'évolution de la technique** ;
- **remplacer ce qui est dangereux** par ce qui ne l'est pas ou par ce qui l'est moins ;
- **planifier la prévention** en y intégrant, dans un ensemble cohérent, la technique, l'organisation du travail, les conditions de travail, les relations sociales et l'influence des facteurs ambiants ;
- **prendre des mesures de protection collective** en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle ;
- **donner les instructions appropriées aux salariés.**

Le chef d'entreprise doit :

- **évaluer les risques pour la sécurité et la santé des salariés** ;
- **prendre en considération les capacités du salarié à mettre en œuvre les précautions nécessaires pour la sécurité et la santé**, lorsqu'il lui confie des tâches.

ANNEXE II

RÉSULTATS STATISTIQUES DES ACCIDENTS DU TRAVAIL EN BOUCHERIE ET CHARCUTERIE

Les résultats statistiques des accidents du travail dans les activités de boucherie traditionnelle et charcuterie artisanale sont de bons indicateurs pour effectuer dans une première analyse, l'évaluation des risques professionnels.

Les éléments matériels en cause dans les arrêts de travail, pour l'année 2005, sont :

- **les couteaux** avec 41 % des accidents en boucherie et 32 % en charcuterie ;
- **les manutentions et manipulations manuelles** avec 18 % des accidents en boucherie et 22 % en charcuterie ;
- **les chutes et glissades de plain pied** avec 15 % des accidents en boucherie et 19 % en charcuterie.
- **La main est la partie du corps la plus accidentée** avec 60 % des accidents en boucherie et 55 % en charcuterie.

ANNEXE III

LETTRE TYPE DE DEMANDE DE CONTRAT DE PREVENTION

Nom du chef d'entreprise
Adresse et téléphone de l'entreprise

CRAM ou CGSS
(voir liste jointe permettant de trouver
les coordonnées de votre CRAM – Annexe V)

Alésia, le 29 septembre 2007

A l'attention de M. l'Ingénieur-Conseil Régional
Prévention des Risques Professionnels

Monsieur le Directeur,

Une Convention Nationale d'Objectifs a été signée entre la CNAMTS et les organisations professionnelles CFBCT et CNCT en juin 2007.

Dans le cadre de cette Convention, et compte tenu du projet d'investissement que nous avons, nous souhaiterions pouvoir bénéficier d'un contrat de prévention pour améliorer la prévention des risques professionnels et les conditions de travail des salariés (et apprentis) dans notre entreprise.

Dans l'attente de votre réponse, et restant à votre disposition, nous vous prions d'agréer,
Monsieur le Directeur, l'expression de nos sincères salutations.

M.

Chef d'entreprise

ANNEXE IV

COORDONNEES DES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES ET DES ORGANISMES DE FORMATION

Pour les Bouchers :

Confédération Française de la Boucherie Charcuterie Traiteurs (CFBCT)
98 Boulevard Péreire
75850 Paris Cedex 17
Contact : Anne Swistak
Tél : 01 40 53 47 74
Fax : 01 43 80 23 85
Mail : a.swistak@boucherie-france.org

Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande (ENSMV)
37 Boulevard Soult
75012 Paris
Contact : Pascal Beaufiles
Tél : 01 53 17 15 00
Fax : 01 43 45 68 12

Pour les Charcutiers Traiteurs et Traiteurs Organisateurs de Réception :

Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs (CNCT)
15, rue Jacques Bingen
75017 Paris
Contacts : Elisabeth DE CASTRO, Service Juridique
Tél : 01 44 29 90 62
Fax : 01 42 67 56 33
Mail : c.n.c.t@wanadoo.fr

CEPROC EVOLUTION PRO (Organisme de formation)
21, rue Goubet
75019 Paris
Contact : Emmanuelle RESCHE, Pôle d'Innovation technologique des Charcutiers Traiteurs
T : 01 42 39 71 20
F : 01 42 39 71 15
Mail : eresche@ceproc.com

ANNEXE V

LISTE DES CORRESPONDANTS CRAM

ANNEXE VI

DOCUMENT UNIQUE

LISTE DES SOLS