

# crescendo

LE JOURNAL DE LA SANTÉ ET  
DE LA SÉCURITÉ EN ENTREPRISE  
ÉDITÉ PAR LA CARSAT RHÔNE-ALPES

N°30 JUIN 2011

## Editorial

**N**otre région, riche de produits alimentaires de qualité et de nombreux savoir-faire, profite d'une renommée gastronomique incontestable.

Parmi ses nombreuses entreprises agroalimentaires, des leaders nationaux et internationaux côtoient de très nombreuses PME et TPE.

Deuxième employeur industriel de la région Rhône-Alpes, le secteur agroalimentaire présente une grande diversité de filières et de métiers, des process plus ou moins automatisés, qui ont tous en commun de fortes exigences de sécurité alimentaire à concilier avec les exigences santé-sécurité des salariés.

Il reste aussi un des secteurs économiques en croissance malgré les crises traversées.



Cependant, déjà fortement touché par des difficultés de recrutement et par un déficit d'attractivité de ses métiers, l'agroalimentaire présente une accoutumance préoccupante. Depuis quelques années il est confronté à une explosion des maladies professionnelles : un opérateur de l'agroalimentaire a aujourd'hui 2 fois plus de risques de développer un trouble musculo-squelettique (TMS) qu'un salarié des autres activités.

Consciente de ces difficultés, la profession et de nombreuses entreprises s'engagent de plus en plus dans la prévention des risques professionnels et des TMS en particulier, comme vous pourrez le lire dans les pages suivantes.

L'action de la Carsat consiste en particulier, dans ce secteur, à participer à l'animation du réseau des partenaires de manière à offrir les dispositifs de prévention des TMS au plus grand nombre.

Par ailleurs, nous profitons de la diffusion de cette édition pour vous inviter au congrès/salon Préventica Lyon. Avec l'Inrs, les Carsat Auvergne et Bourgogne Franche Comté, la Cpm de Savoie, nous organisons une vingtaine de conférences et réunions de réseau et nous répondrons à vos questions en santé et sécurité au travail sur notre stand.

**Jérôme Chardeyron**

Directeur des Risques Professionnels  
et de la Santé au Travail de la Carsat Rhône-Alpes

**2** TARIFICATION  
Un service pro pour gérer vos risques pro

### AGROALIMENTAIRE

**3** TMS : la profession s'engage  
L'agroalimentaire en Rhône-Alpes

Des aides financières à la prévention pour les PME

**4** Santé et productivité :  
la recette d'un projet réussi

**5** Acide peracétique :  
Stériliser en douceur

**6** ACCIDENT  
Poussières de bois

**7** BTP  
Couper les fers à béton?  
Facile

LÉGISLATION  
Décrets, arrêtés,  
recommandations

**8** RAPID'INFO  
Documentation  
Agenda

Crescendo est édité par la Caisse d'assurance  
retraite et de la santé au travail Rhône-Alpes  
Direction des Risques Professionnels  
et de la Santé au Travail  
26, rue d'Aubigny - 69436 Lyon cedex 03  
Tél. 04 72 91 96 96  
E-mail : preventionrp@carsat-ra.fr  
www.carsat-ra.fr

SECURITE SOCIALE  
 l'Assurance  
Maladie

RISQUES PROFESSIONNELS  
Rhône-Alpes

## LE COMPTE AT/MP

>>



## UN SERVICE PRO pour gérer vos risques pro

Votre **compte AT/MP** est maintenant accessible gratuitement sur [www.net-entreprises.fr](http://www.net-entreprises.fr)  
Nouveau télé service de l'Assurance maladie/Risques professionnels, cet outil permet une gestion dynamique, plus complète et en temps réel de vos risques professionnels.

### Les nouveautés du compte AT/MP

**Consulter** votre taux de cotisation AT/MP : cette consultation est possible depuis le siège de votre entreprise pour l'ensemble de vos établissements, quelle que soit leur Carsat de rattachement.

**Accéder** au détail du calcul de ces taux sur la période triennale de référence.

**Suivre** en temps réel les sinistres AT et MP récemment reconnus, qui impacteront vos futurs taux.

**Connaître** les barèmes des coûts moyens par secteur d'activité (CTN).

**Télécharger** aux formats .xls et .pdf l'ensemble des données de vos comptes AT/MP afin de vous permettre :

- d'analyser ces éléments pour vous aider à déterminer vos actions et plans de prévention,
- d'anticiper vos futurs taux AT,
- d'archiver ces informations afin de faciliter leur gestion.

**Sécuriser** et personnaliser l'accès à vos données : en fonction des décisions, choix et organisation de votre entreprise, vos comptes AT/MP peuvent avoir des utilisateurs distincts, avec accès sécurisés.

**Le compte AT/MP, un outil complet, dynamique et pratique  
au service de la prévention et de la gestion des risques pro  
dans votre entreprise.**

#### Pour vous inscrire,

rendez-vous sur [www.net-entreprises.fr](http://www.net-entreprises.fr) / rubrique "**compte AT/MP**".  
Démonstration sur <http://www.net-entreprises.fr/html/compte-accident-travail.htm>

#### Besoin d'aide ?

Carsat Rhône-Alpes - Tél : 04 27 82 72 73

contacts : [tarification@carsat-ra.fr](mailto:tarification@carsat-ra.fr)

# TMS : la profession s'engage

L'ARIA (Association Régionale des Industries Alimentaires) a pour mission principale d'être le porte-parole des industriels agroalimentaires de la région auprès des pouvoirs publics et des autres acteurs de la chaîne alimentaire. Témoignages :



© ARIA

**Thierry ORIOL**  
Vice-président de  
l'ARIA Rhône-Alpes  
Directeur Général Adjoint  
de la Fromagerie GUILLOTEAU

Dès sa création en Rhône-Alpes en 2008, l'un des axes prioritaires de cette association a été de développer l'attractivité des métiers des industries alimentaires. Nous étions alors dans une période où notre secteur rencontrait de réelles difficultés de recrutement. Très rapidement, l'ARIA Rhône-Alpes a été interpellée par les organisations

syndicales de salariés sur la prévalence et la nécessaire prévention des troubles musculo-squelettiques (TMS) dans nos industries.

Ayant auparavant réalisé dans notre entreprise, la Fromagerie Guilloteau, un diagnostic puis une action de sensibilisation et de prévention des TMS avec l'aide du MEDEF Rhône-Alpes et d'Aravis, j'étais déjà particulièrement attentif aux éventuelles actions dans ce domaine. L'ARIA Rhône-Alpes a donc décidé de soutenir politiquement toutes les actions relatives à ce sujet en région. Nous avons aussi souhaité que nos amis de Coop de France Rhône-Alpes – Auvergne\* s'associent à nous dans cette démarche.

Dès lors, nous avons été présents aux comités de pilotage de différentes actions. Tel a été le cas pour la formation-action pilotée par le CEEI-Alimentec de Bourg-en-Bresse ou le projet "articulons nos forces" porté par le PEACRITT (18

entreprises impliquées au total) ainsi que pour les colloques ou réunions publiques en lien avec ces projets de prévention. La Cram Rhône-Alpes, devenue depuis la Carsat, joue un rôle important pour guider les acteurs de ces programmes vers les bonnes pratiques et animer les différents comités de pilotage. La présence, en son sein, d'un référent métiers de l'agroalimentaire est un signe de l'intérêt porté à nos problématiques sectorielles pour le bien commun de nos salariés et de nos entreprises.

Grâce à la mobilisation d'acteurs aussi divers que les organisations syndicales de salariés, la Carsat, Aravis, l'Etat en région, le CEEI-Alimentec\* de Bourg-en-Bresse, l'ISARA-Lyon\*, le PEACRITT,\* Coop de France\* Rhône-alpes Auvergne, AGEFAFORIA\* et l'ARIA Rhône-Alpes, nous avons créé une véritable dynamique sur la prise en compte de ce sujet en région.

\* CEEI-Alimentec :  
Centre Européen d'Entreprise et d'Innovation

ISARA - LYON :  
Ecole d'Ingénieurs en alimentation, agriculture, environnement et développement durable

PEACRITT : Pôle Européen Agroalimentaire pour la Communication, la Recherche, l'Innovation et le Transfert de Technologies

AGEFAFORIA :  
OPCA des industries agro-alimentaires pour la formation

COOP de France :  
Organisation professionnelle du secteur coopératif agricole



## Des aides financières à la prévention pour les PME

Les entreprises de moins de 50 salariés qui souhaitent améliorer les conditions de santé et de sécurité au travail peuvent, sous certaines conditions, bénéficier d'une aide financière de 1 000 à 25 000 €.

Ces « Aides Financières Simplifiées » permettent d'accompagner des investissements en matériels, formation ou conseil.

Pour les industries agroalimentaires, entreprises de commerce de gros et de détail alimentaire, et entreprises de la restauration, une AFS pouvant atteindre 5 000 euros est disponible. Elle doit être destinée à l'achat de certains équipements d'aide à la manutention, de lavage des sols et l'acquisition d'outils d'aiguillage-affûtage associée à une formation.

**L'ensemble AFS proposé par la Carsat Rhône-Alpes est disponible sur le site Carsat-ra.fr - rubrique l'entreprise/prévention des risques professionnels - Aides financières simplifiées.**

## L'agroalimentaire en Rhône-Alpes

La région Rhône-Alpes est la troisième région agroalimentaire française avec près de 43 000 salariés.

Les chutes et glissades de plain-pied, les coupures et autres accidents liés à la manutention manuelle, sont de loin les principales causes d'accidents du travail. Les troubles musculo-squelettiques (TMS) représentent, quant à eux, 95 % des maladies professionnelles reconnues et ne cessent de progresser : un salarié de ce secteur a 2 fois plus de risque de déclarer un TMS que dans les autres activités.

De par cette sinistralité préoccupante, l'agroalimentaire est l'un des 11 secteurs professionnels vers lequel le Service Prévention de la Carsat Rhône-Alpes mène des actions prioritaires, notamment en matière de prévention des TMS, avec les partenaires locaux.

## Santé et Productivité : la recette d'un projet réussi

L'entreprise Chambost, installée à Tarare (69), fabrique du saucisson sec et emploie 32 personnes. La moyenne d'âge dans la PME est de 43 ans. A cet âge, des problèmes de santé, notamment des maux de dos, peuvent apparaître. Une très bonne raison, pour son directeur d'exploitation, Philippe Coppé, de s'intéresser à l'ergonomie. Rencontre.

La matière première utilisée dans la fabrication des saucissons se présente sous forme de pains de viande congelée, ou de bacs de viande fraîche pesant également de 20 à 30 kg. Les grosses pièces de saucisson peuvent aller jusqu'à 8 kg.

"Notre métier est très manuel, souligne Philippe Coppé. Il y a 5 ans, pour réduire la fatigue sur le poste de farinage des saucissons, nous avons fait l'acquisition d'un réducteur automatique de charge. 15 kg de produits offrent la sensation de manipuler une charge de 200 grammes. Avant cet investissement, on se disait qu'il n'y avait pas d'autre moyen de faire l'opération qu'à la force des hommes et pourtant une solution existait".

La mise en œuvre de cette solution a permis une prise de conscience de l'idée que des choses que l'on croit inévitables, immuables, peuvent être finalement améliorées. Pourquoi ne pas appliquer ce type de démarche sur tous les postes de travail ?

C'est alors que CEEI-Alimentec propose à Chambost une formation-action consacrée à l'intégration de l'ergonomie dans la conduite des projets industriels : "Concilier santé et productivité dans l'investissement industriel". Philippe Coppé y participe avec les représentants de 8 autres entreprises de la région.

La formation-action dure près d'un an et demi avec des apports théoriques alternés de mises en application sur le terrain et l'accompagnement d'un ergonome dans l'entreprise.

Dans ce cadre, l'entreprise définit 3 sujets prioritaires : le chargement des pains de viande congelée sur les cadres de décongélation, la manipu-



Philippe Coppé,  
directeur d'exploitation  
de Chambost.

lation des viandes après décongélation et enfin la mise sous vide des saucissons à trancher.

Pour chacun des 3 projets, des opérateurs, leur responsable hiérarchique, le responsable de la maintenance et Phillippe Coppé se mettent autour d'une table. "Notre objectif était d'analyser la situation en se demandant : "comment travaille-t-on ?" et "cela peut-il mal se passer ?". Ce questionnement, et c'est vraiment une grande découverte de la formation, a permis de mettre en évidence que la seule analyse de la tâche à effectuer ne suffit jamais, il faut aussi prendre en compte les aléas fonctionnels et organisationnels que les personnes peuvent rencontrer".

Par exemple, en théorie, le travail qui consiste à récupérer les pains dans une salle spécifique puis à les déballer et à les entreposer plus loin peut paraître simple. Mais face à des étagères qui menacent de s'écrouler, il est difficile de prendre les pains sans qu'ils vous glissent des mains ou vous tombent sur les pieds !

Ceci posait également des problèmes sur l'aspect hygiène alimentaire : les produits tombés au sol sont obligatoirement détruits.

Ce sont les opérateurs du décolissage, échangeant avec ceux de la pesée, qui mettent en évidence que les étagères tordues, abîmées par le temps, sont la principale origine des difficultés qu'ils rencontrent.

L'ensemble des étagères est alors remplacé par des supports plus solides. Pour la pose et la dépose des packs de viande à la décongélation, une colonne élévatrice permet maintenant de sortir

les produits avec un minimum d'effort, comme on le ferait avec un tiroir de commode à hauteur d'homme.

Autre action conduite avec les opérateurs : une cloison mise en place à la demande des services vétérinaires pour séparer une activité de décolissage de la viande et une activité de nettoyage de matériel est remplacée par des rideaux en plastique alimentaire.

Cette séparation mobile, approuvée par les services vétérinaires, permet de gagner de la place, ces deux activités ne se déroulant jamais en même temps. "Quand nous investissons, il y a 2 impératifs : ne pas perdre en productivité, et ne pas perdre en qualité. Ce pari a été largement gagné en intégrant l'ergonomie dans ce projet. Cela nécessite une prise de recul pour replacer l'homme au centre du projet" précise Philippe Coppé.

© Carsat Rhône-Alpes



Avant

© Carsat Rhône-Alpes



Après avec colonne élévatrice

# Acide peracétique : Stériliser en douceur

Le désir de moderniser une ligne de production. L'habitude d'écouter le personnel dans l'atelier, ses idées comme ses gênes au travail. L'émoi collectif lors du malaise d'un salarié. Et voilà l'acide peracétique\* au cœur de la réflexion...



Emmanuel Jarrin, conducteur de ligne en charge de la sécurité du site Cap'Fruit (47 salariés) à Anneyron (26)

*"Nous n'avons pas d'autre choix que d'utiliser l'acide peracétique pour assurer la qualité de notre production. Par contre, nous avons réussi à minimiser son utilisation et contenir le risque. C'est bien pour tous et cela ne pénalise en rien la qualité et la productivité".*

La société Cap'Fruit, installée à Anneyron dans la Drôme, fabrique et conditionne des produits à base de fruits (purées, coulis, ...). Ses clients : des restaurateurs, des traiteurs, des pâtisseries, des glaciers, des compo-tiers... oeuvrant dans le monde entier. Les conditionnements sont variés : un kilo de coulis de fruits peut être présenté en poche souple, avec un bouchon verseur refermable. Pour assurer une parfaite hygiène, la poche est soumise à plusieurs jets d'une solution d'acide peracétique, avant et après son remplissage.

Résultats, une odeur persistante dans l'atelier et finalement des émanations qui dérangent : maux de tête et irritations pour la plupart, jusqu'au malaise pour un salarié en charge de la maintenance, à la suite d'une opération qui devait durer quelques minutes et qui s'est éternisée.

Cap'Fruit entreprend alors de modifier son process, notamment en fin de ligne.

Se réunissent le directeur technique, le responsable qualité, celui de la maintenance, des travaux neufs, un conducteur de ligne en charge aussi de la sécurité. Le groupe visite une entreprise cliente, utilisatrice du même produit, qui a déjà agi sur ce risque. La réflexion est accompagnée d'experts extérieurs, en production, en ergonomie, en management, dans le cadre d'une action collective pilotée par le PEACRITT et la Carsat.

On améliore le capotage de la machine, on canalise les eaux de ruissellement, on ventile davantage, on automatise pour éviter une intervention humaine, et on supprime même l'acide peracétique dans l'eau de nettoyage

des poches avant l'étape ultime du conditionnement. Les mesures d'exposition opérées par la Laboratoire de Chimie de la Carsat valident l'amélioration. Dans l'atelier, l'affichage des consignes de sécurité est revu pour plus d'efficacité, la machine s'arrête automatiquement si une panne d'aspiration est détectée et couronnement du succès, on ne sent plus aucune odeur... C'est ce qui s'appelle stériliser en douceur...



En savoir +

## Ateliers départementaux

**Prévention des TMS dans l'agroalimentaire** - comprendre et agir  
Contact : Stéphanie Chalet 04 72 91 97 17 - email [schalet@carsat-ra.fr](mailto:schalet@carsat-ra.fr)

## Documentation

**Statistiques Rhône-Alpes secteur agroalimentaire**  
(accidents du travail – maladies professionnelles) - SP 1155

**Agroalimentaire, prévention des risques** : des organismes à votre service  
(conseil, formation, financement, information) - SP 1159

**Prévention des TMS dans l'agroalimentaire**, méthodologie et outils  
pour concilier santé et productivité dans l'Investissement Industriel (guide méthodologique) - SP 1156

**Prévenir les TMS dans l'agroalimentaire** : comprendre et agir (plaquette de sensibilisation) - SP 1171

**Prévention des TMS dans l'agroalimentaire : films, témoignages, et documentation pratique** (CD ROM) - DV 2214

[www.agrobat.fr](http://www.agrobat.fr) produit conjointement par la Cnamts, la MSA et services vétérinaires (repères et outils pour la conception des locaux alimentaires en tenant compte des exigences de sécurité alimentaire et de sécurité des salariés)

## Poussières de bois

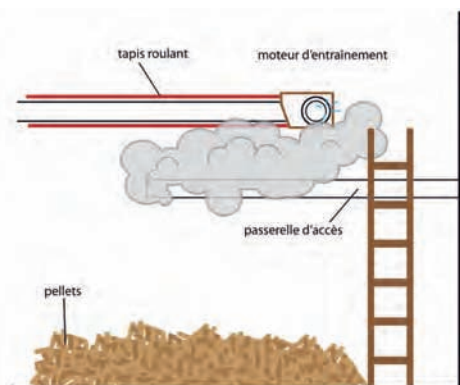


Une entreprise de production de pellets, granulés de sciure de bois agglomérée pour le chauffage, emploie une dizaine de salariés travaillant en 3 x 8.

En fin de poste de nuit, un ouvrier détecte une odeur de brûlé.

Il avertit un responsable de l'entreprise qui le rejoint sur les lieux. Il leur faut plus d'un quart d'heure pour localiser l'origine des fumées.

Dans le hangar de stockage des pellets, des étincelles jaillissent d'un des moteurs d'entraînement d'un tapis roulant. Elles provoquent la combustion d'un amas de poussières de bois sur la passerelle d'accès à ce moteur.



Le responsable monte sur la passerelle, saisit un extincteur à eau pulvérisée, le dégoupille et dirige le jet sur le foyer.

Le souffle de la pulvérisation de l'eau sous pression provoque un nuage de poussières qui s'enflamme instantanément. Pris dans cet embrasement, le responsable saute de la passerelle et se roule dans le tas de granulés pour éteindre les flammes. Il est brûlé au 2<sup>ème</sup> degré à 70 %.

Les poussières de bois, matériau combustible, sont susceptibles dans certaines conditions de former une atmosphère explosive (ATmosphères Explosives).

Suite à cet accident, l'entreprise a entrepris un plan de maintenance préventive des équipements automatisés ainsi qu'un nettoyage régulier des zones empoussiérées.

L'entreprise a par ailleurs mis en œuvre une démarche de prise en compte du risque ATEX.

Ainsi un zonage a été réalisé. Des équipements : moteurs, organes électriques, moyens d'extinction... ont été mis en place et adaptés au travail en ATEX.

De plus, l'entreprise a remplacé le bac faisant office de plancher pour la passerelle par des caillebotis afin d'éviter l'accumulation de poussières.

### En savoir +

**Cahier des charges pour la prise en compte des risques d'explosion dans la conception des systèmes d'aspiration de la poussière de bois.**  
Carsat Rhône-Alpes - SP 1126

**Les mélanges explosifs. 2. Poussières combustibles.**  
INRS - ED 944

**ATEX. Mise en œuvre de la réglementation relative aux atmosphères explosives.**  
INRS - ED 945

**Guide pratique pour l'élaboration du document relatif à la protection contre les explosions.**  
INRS - ED 4162

**Incendie et explosion dans l'industrie du bois.**  
INRS - ED 6021

**Incendie et lieu de travail.**  
INRS - ED 990

**Les granulés de bois peuvent dégager du monoxyde de carbone**  
Travail et Sécurité Mai 2011



### S'abonner à Crescendo

Sur internet : [www.carsat-ra.fr](http://www.carsat-ra.fr)  
rubrique l'entreprise puis  
la prévention des risques  
professionnels - Crescendo  
ou par téléphone au 04 72 91 98 28



# Couper les fers à béton? Facile

Il y a toujours une cisaille en action sur un chantier de gros œuvre. Les fers à béton doivent être coupés à dimension au sol puis ajustés une fois en place. En une journée, un compagnon peut donner jusqu'à 100 coups de cisaille. Si pour les fers à béton de diamètre 4 ou 6, le travail à la main demeure acceptable, il devient vite pénible pour les diamètres supérieurs. Problèmes d'épaules, douleurs aux bras, tendinites sont légion. Et c'est pire encore quand le chantier avance, que la cisaille vieillit et perd en efficacité.

Et les situations peuvent vite devenir périlleuses : quand on est en hauteur, on coupe avec tout le corps : d'une main, on se tient à l'échelle, la cisaille est appuyée sur la cuisse, on force avec un seul bras pour rompre le fer à béton.

Il existe une parade : la disqueuse. Elle réduit considérablement les efforts. Mais... elle nécessite de porter des lunettes de protection, elle induit des projections de limaille incandescente, elle fait du bruit et génère des vibrations pour celui qui l'utilise. Alors ?



© Carsat Rhône-Alpes

Alors il existe une autre solution : la cisaille électrique. Cela fait plusieurs années que Michel Métral, qui dirige l'entreprise du même nom à Groisy (74), a équipé ses maçons. 1 700 euros à l'époque (moins de la moitié aujourd'hui). "Je savais que ça existait mais sans plus. Jusqu'au jour où, se souviens l'entrepreneur, j'avais un gros chantier en prévision avec 40 tonnes de treillis soudé à poser. En vieillis-

sant, cela devient vraiment pénible de travailler avec une cisaille à bout de bras, j'ai pensé que c'était une bonne opportunité pour tenter l'expérience". Le pas est alors franchi. L'acceptation de l'outil est immédiate par les hommes sur le terrain. Une fois l'enrouleur en place, la découpe se fait sans bavure coupante, les doigts ne sont plus pincés, l'effort est moindre. "On gagne aussi en temps, souligne Didier Bonnet, technicien conseil à la Carsat Rhône-Alpes, avant d'ajouter, il faut passer l'appréhension liée au changement d'habitude et l'outil devient vite indispensable sur le chantier". Avant, se souvient cet autre chef de chantier, il fallait une quinzaine de cisailles à main par bâtiment construit. Depuis que la cisaille électrique est apparue, les cisailles à main sont utilisées pour les travaux secondaires et plus aucune contrainte de maintenance ou de remplacement des cisailles usées n'existe.

Selon le travail à réaliser, il existe des cisailles électriques qui fonctionnent sur secteur ou sur batterie. Leur poids varie de moins de 2 kg (jusqu'à 10 mm de diamètre) à 6 kg pour les treillis de 16.

## Décrets, arrêtés, recommandations...

### Pénibilité : mise en oeuvre du dispositif de retraite anticipée

Trois décrets et un arrêté parus au J.O. du 31 mars 2011 définissent les conditions de mise en oeuvre du départ anticipé à la retraite au titre de la pénibilité du travail.

A partir du 1<sup>er</sup> juillet 2011, les salariés justifiant d'un taux d'incapacité permanente partielle (IPP) au moins égal à 20 % pourront bénéficier d'une retraite à taux plein dès 60 ans.

Les salariés justifiant d'un taux d'IPP compris entre 10 et 20 % pourront également en bénéficier s'ils peuvent justifier de l'exposition pendant au moins 17 ans à certains facteurs de risques professionnels, après avis favorable d'une commission pluri-disciplinaire.

- **Décrets 2011-352, 2011-353 et 2011-354 du 30 mars 2011** (relatif à la définition des facteurs de risques professionnels).

- **Arrêté du 30 mars 2011** (liste de référence des lésions consécutives à un accident du travail et identiques à celles indemnisées au titre d'une maladie professionnelle, mentionnée à l'article R. 351-24-1 du code de la sécurité sociale).

### Cotisation AT/MP

- **Arrêté du 28 mars 2011 modifiant l'arrêté du 17 octobre 1995 relatif à la tarification des accidents du travail et des maladies professionnelles (JO du 5 avril 2011)**

Ce texte présente les modalités de choix d'un taux unique de cotisation pour les entreprises ayant plusieurs établissements et relevant d'une tarification individuelle ou mixte.

## législation

Les documents cités dans Crescendo sont disponibles gratuitement auprès de notre service Documentation.  
 Contact : [preventionrp@carsat-ra.fr](mailto:preventionrp@carsat-ra.fr) - ou tél. 04 72 91 97 92

## Documentation

© INRS - ED 6087



● **Travail et lombalgie. Du facteur de risque au facteur de soin.**  
 INRS, 2011. ED 6087.

Ce document donne 4 idées forces pour agir en entreprise et des repères pour mettre en œuvre ces principes. Il présente le cadre vert, un canevas permettant aux entreprises d'aider leurs salariés lombalgiques à revenir le plus tôt possible au travail.

© INRS - ED 6091



● **Travaux de retrait ou d'encapsulation de matériaux contenant de l'amiante.**  
 Guide de prévention - INRS, 2011. ED 6091.

© INRS - ED 6092



● **Ça déménage chez les déménageurs. Prévention pour un vrai métier.**  
 INRS, 2011. ED 6092.

La planification et l'organisation de chaque déménagement sont des étapes indispensables qui participent à l'évaluation des risques. Effectuée le plus en amont possible, avec la participation active des salariés, elle permet d'améliorer les conditions de travail et la qualité des prestations.

© INRS - ED 138



● **Nanomatériaux. Filtration de l'air et protection des salariés - INRS, 2011. ED 138.**

Cette fiche fait un point sur l'efficacité des filtres à fibres vis-à-vis des nanomatériaux et émet des recommandations en termes de protection des salariés.

© INRS - ED 6085



● **Fibres céramiques réfractaires. Isolation et protection thermique en milieu industriel.**  
 Guide de prévention  
 INRS, 2011. ED 6085.

Ce guide concerne en particulier les opérations de retrait de FCR, de pose ou de maintenance lourde.

## Agenda

**Préventica Lyon 2011**  
 Du 27 au 29 septembre 2011  
 à Eurexpo-Lyon

Salon / congrès  
 de la maîtrise des risques  
 et de la qualité de vie au travail

Les Carsat Bourgogne Franche-Comté, Auvergne, Rhône-Alpes et l'Inrs, partenaires majeurs de cette manifestation, animeront un stand sur lequel vous pourrez également rencontrer les services AT/MP des Caisses primaires d'Assurance Maladie.

Ils proposent 11 conférences portant sur les thèmes suivants :

l'intérim, le BTP, l'aide à domicile,

les risques psycho-sociaux,

la traçabilité des expositions,

le management de la sécurité,

la désinsertion professionnelle,

la nouvelle tarification AT/MP,

la conception des lieux de travail,

les télé services de l'Assurance Maladie,

le nouvel étiquetage des produits chimiques.

En savoir + : [www.preventica.com](http://www.preventica.com)



**AFTES**

Du 17 au 19 octobre 2011  
 à la Cité internationale – Lyon

Congrès/Exposition organisé par  
 l'Association Française des Tunnels  
 et de l'Espace Souterrain

Stand consacré à la prévention des risques liés  
 aux travaux souterrains.

[www.aftes.asso.fr](http://www.aftes.asso.fr)

**SOLUTRANS**

Du 29 novembre au 3 décembre 2011

Salon consacré au transport routier  
 Animation d'une conférence sur la prévention  
 de l'usure professionnelle.

[www.solutrans.fr](http://www.solutrans.fr)