

crescendo

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



N°41 JUIN 2015

2

TARIFICATION

Taux AT/MP: la maladie professionnelle aussi coûte cher

AIDE FINANCIÈRE :
Airbus

3

MÉDAILLES

La prévention récompensée

4

AGROALIMENTAIRE

Salaison, détermination et prévention

Rhône-Alpes Gourmand

6

LÉGISLATION

Décrets, arrêtés, recommandations

OUTILS

Évaluation des risques TPE

7

ACCIDENT

L'anneau brisé

AGENDA

8

RAPID'INFO

Documentation

Premier employeur industriel français, l'agroalimentaire emploie en Rhône-Alpes plus de 41 000 salariés.

Un de nos programmes 2014-2017 a pour objectif d'inciter les entreprises de ce secteur à mettre en place une organisation Santé-Sécurité au Travail visant à faire de la santé un véritable levier de performance.

Comme le rappelle Alain Berlioz-Curlet, président de Rhône-Alpes Gourmand, dans ce numéro, « les conditions de travail dégradées impactent également l'efficacité et la qualité du travail. On ne peut donc pas travailler d'un côté sur la performance et de l'autre sur la santé, il est absolument nécessaire d'aborder ces deux enjeux en même temps ».

Notre programme Santé et Performance dans l'agroalimentaire se traduit par la mise en œuvre d'outils de diagnostics et d'offres de formation, actions le plus souvent menées en partenariat avec les principaux organismes ou associations du secteur.

Ces actions se construisent essentiellement à partir de l'expression des salariés sur les problèmes que leur posent certaines tâches. La résolution de ces problèmes avec la collaboration de tous les acteurs de l'entreprise permet de progresser tant sur le plan de la santé que sur celui de la performance. L'expérience de France Salaisons nous en montre la portée.

Enfin, je vous invite à noter dans vos agendas les dates de la prochaine édition de PREVENTICA, manifestation qui en octobre 2015 vous permettra de faire un point d'actualité sur tous les aspects de la santé et sécurité au travail.

Jérôme Chardeyron
Directeur de la Prévention des
Risques Professionnels

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



RISQUES PROFESSIONNELS
Rhône-Alpes

Taux AT/MP : la maladie professionnelle aussi coûte cher

En matière de risques professionnels, on parle beaucoup d'accidents du travail, moins de maladies professionnelles. Pourtant, si elles ne représentent que 10 % des sinistres reconnus, elles « pèsent » près d'un tiers des coûts. Pour la Sécurité Sociale, donc pour l'entreprise...

L'impact d'une maladie professionnelle sur le taux de cotisations AT/MP d'une entreprise est le même que celui d'un accident du travail. C'est la durée d'arrêt de travail prescrite par le médecin traitant qui détermine la catégorie de coût moyen imputé au compte employeur, pour les entreprises de plus de 20 salariés. De même, en cas d'incapacité permanente, un second coût moyen est imputé au compte employeur, catégorisé selon la valeur du taux d'incapacité. On constate que la durée d'arrêt de travail consécutif à une maladie professionnelle est en moyenne bien plus longue qu'en cas d'accident du travail (140 jours contre 40). Et près d'un tiers des maladies professionnelles reconnues donne lieu à attribution d'une rente avec un taux d'incapacité permanente moyen de 25 %.

Quel coût cela représente-t-il pour l'employeur ?

Prenons l'exemple d'un établissement de la métallurgie de 200 salariés, à tarification individuelle, dont la masse salariale annuelle est de 6 000 000 €.

Une maladie professionnelle lui a été imputée avec un arrêt de travail de 140 jours, au coût moyen de 9 739 € (barème 2015), suivi d'une Incapacité Permanente de 25 %, au coût moyen 102 248 €.

Aucun autre sinistre n'est imputé au compte employeur.

Le taux calculé après imputation de la maladie professionnelle sera de 1,96 %, soit un total d'environ 350 000 € de cotisations sur la période triennale.

Sans cette maladie professionnelle, le taux notifié serait de 1 %, ce qui représente un total de cotisations de 180 000 €.

Autrement dit, cette maladie professionnelle coûtera à l'employeur 170 000 €.

 Aide Financière

Les émissions de moteur diesel sont classées comme « agent cancérigène avéré pour l'homme » par le Centre international de recherche contre le cancer (Circ). Les autres fumées de moteurs sont, elles, classées « *possiblement cancérigènes* ». Pour réduire l'exposition des salariés des centres de contrôle technique à ce risque, l'aide financière « *airbonus* » est proposée à ces entreprises.

Cette aide d'un montant forfaitaire de 40 % de l'investissement hors taxes (HT) accompagne l'achat ou la rénovation d'un système de captage des gaz d'échappement ou encore l'acquisition d'une cabine en surpression.

En savoir + 

Pour prendre connaissance des aides financières de la Carsat Rhône-Alpes destinées à la prévention des risques professionnels rendez-vous sur www.carsat-ra.fr et dans « Recherche » tapez : AFS

La prévention récompensée

Décomatic s.a., située à La Verpillière (38) depuis 1956, s'est spécialisée dans la création et la production d'étiquettes sous forme de manchons et d'enveloppes de sécurité.

Cette entreprise d'une centaine de salariés, à la pointe des démarches environnementales (certification ISO 14001 depuis 1998, suppression totale des rejets aqueux distinguée par l'Agence de l'Eau...) agit aussi remarquablement sur le plan social, en particulier pour l'accessibilité de son site aux handicapés (cf. l'article paru dans la revue de l'INRS, « *Travail et Sécurité* » de septembre 2013).

En 2014, Bruno Combasson, contrôleur de sécurité de la Carsat Rhône-Alpes a pu faire distinguer la pertinence et la persévérance de l'entreprise sur la prévention des risques professionnels, par l'attribution d'une médaille de sécurité INRS.

« *Notre activité présente la plupart des risques industriels, souligne son directeur Jean-Luc Allègre. L'impression, le façonnage des manchons nous apportent le risque chimique, le risque incendie, les risques liés aux machines. Ceux liés aux manutentions mécaniques et manuelles sont bien présents, le risque routier fait bien sûr partie de la panoplie.* »

Afin d'accentuer ses actions de prévention et de renforcer l'équipe du responsable technique Jean-Christophe MILLAT, l'entreprise embauche, en 2009, un animateur QSE* : Damien Piolat qui est maintenant détenteur d'un master en hygiène/sécurité/environnement, obtenu à l'ESQESE de Lyon**.

Sa mission en matière de « *sécurité* » consiste, entre autres, à favoriser la participation des salariés à l'amélioration des conditions de travail, avec des soutiens extérieurs comme le Service de Santé au Travail, la Carsat, des ergonomes, etc.

Cette organisation a conduit à la réalisation d'actions de prévention ambitieuses et très variées. Toutes les actions ne peuvent être présentées mais prenons l'exemple de la prévention des risques liés au transport des bobines de film. Celles-ci pèsent entre 150 et 250 kg, et pour éviter leur déformation, elles doivent être manutentionnées et stockées verticalement. Un protocole de manutention a été mis au point avec les fournisseurs pour utiliser des palettes en chêne, plus solides, ce qui réduit les risques de renversement et d'accident. La prévention des risques professionnels n'est pas qu'une affaire de bon sens, elle doit être aussi portée par une volonté forte du dirigeant d'entreprise et par le renforcement et la mise en œuvre de compétences, comme nous le montre l'entreprise Décomatic.

* QSE : Qualité/Sécurité/Environnement ** Ecole Supérieure Qualité Sécurité-Santé Environnement de Lyon



Manutention des bobines de près de 200 kg par M. Patrice Auberger : « avec ce manipulateur, plus de manutention et on gagne du temps. »



Damien Piolat, animateur QSE : « la manutention des palettes avec cet appareil évite pas mal d'accidents de manutention et permet un meilleur rangement »



Mme Sylvie Rambaud, membre du CHSCT, à l'utilisation du chariot de manipulation des petites bobines. « 10 à 20 kg à la main c'est possible, mais 40 fois par jour c'était trop ».



Les fauteuils roulants des handicapés peuvent passer sur ces grilles installées sur les caniveaux de l'entreprise, sans rester coincés.

Photos © Carsat Rhône-Alpes

Les formations supérieures en gestion des risques De Bac + 2 à Bac + 5, en Rhône-Alpes plus de 25 instituts, universités, écoles d'ingénieurs proposent des formations en gestion des risques. La revue Préventique publie un répertoire national de ces formations supérieures, il est accessible sur www.preventique.org

Salaison, détermination et prévention

France Salaisons compte parmi les plus importants sites de production européens de charcuterie sèche. Depuis 2012, cette entreprise familiale a regroupé ses activités et ses 150 salariés à Saint Symphorien sur Coise (Rhône). Chaque année près de 10 500 tonnes de saucissons, jésus, chorizos, produits tranchés... sortent de ses ateliers.

Pour rester compétitive et continuer à produire au cœur géographique de la tradition lyonnaise du saucisson, France Salaisons doit faire preuve d'inventivité à la fois sur les plans technique, organisationnel et humain.

« Notre objectif en terme de gestion des ressources humaines, c'est développer une polyvalence en atelier, que sur les lignes, les opérateurs puissent occuper tous les postes, explique Yves Bertrand, directeur général, ceci réduit la monotonie de certaines tâches et permet sûrement de réduire le risque d'apparition des troubles musculosquelettiques. Nous cherchons à faire disparaître la notion de manutentionnaire. »

En suivant le processus de fabrication (voir photos), on peut apprécier les progrès déjà accomplis en terme de réduction des manutentions, mais aussi ceux qui restent à faire.

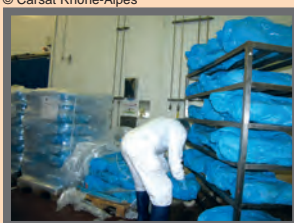
Le plus spectaculaire : dans les cycles d'étuvage, fleurage, séchage qui peuvent prendre entre 4 à 9 semaines, les saucissons pendus à des barres posées dans les cadres transportés dans les différents locaux spécifiques aux différentes opérations (près de 7000 M²), sans aucune intervention humaine.

Ce sont des chariots radio guidés, reliés à un poste de commande centralisé, qui transportent les cadres d'une salle à l'autre. Bien sûr ils s'arrêtent devant tout obstacle imprévu (photo 5).

Une autre activité facteur de traumatismes des membres supérieurs et du dos est en voie de disparition : la dépose manuelle des barres de saucissons sur les cadres qui sont déplacés par les chariots radioguidés (voir photo 4). Une barre chargée peut peser jusqu'à 15 Kg. Chaque saucisson est maintenant positionné dans un carrousel qui charge les barres puis les dépose sur les cadres (photo 4 & 4 bis).

Processus simplifié de la fabrication des saucissons

© Carsat Rhône-Alpes



1. Préparation des viandes



2. Alimentation des mélangeurs en épices

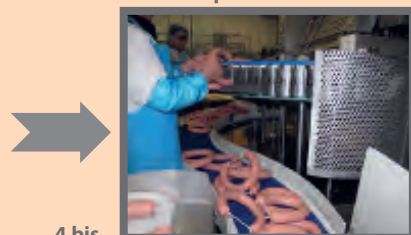


3. Embossage (mise sous boyau à la sortie des mélangeurs)



4. Chargement des barres qui seront disposées sur les cadres

5. Circulation des cadres grâce aux chariots radio guidés dans les zones d'étuvage, fleurage et séchage



4 bis



6. Conditionnement expédition

Le chargement en viandes des mélangeurs/peseurs est depuis longtemps mécanisé. Restait l'alimentation en épices, c'est désormais chose faite. Ces produits arrivent en big-bag. Après pesage et dosage en salle de préparation, les ingrédients sont acheminés dans des bidons à roulettes jusqu'aux mélangeurs dans lesquels ils sont vidés à l'aide de mini monte-charges mobiles (photo 2).

Un nouveau projet pour diminuer les manutentions manuelles

Un poste sur lequel il y a encore trop de manutentions manuelles, d'après le Document Unique d'Evaluation des Risques : la préparation des viandes congelées. Les paquets de viandes de 25 kg arrivent sur palettes, pour être posés à la main sur des chariots à étagères (voir photo 1). Les chariots, après décongélation, sont ensuite poussés jusqu'au poste d'alimentation des mélangeurs. Lors d'une étude réalisée dans le cadre de l'action collective organisée par « Rhône-Alpes Gourmand » avec la Carsat, le tonnage journalier porté par les opérateurs a été estimé à 15 tonnes, bien au-delà de la limite « nécessitant une réduction urgente des contraintes » proposée dans la brochure « méthode d'analyse de la charge physique de travail » (ED6161) éditée par l'INRS.

Un projet est, dès cette année, à l'étude en vue d'améliorer considérablement cette situation.

Il doit porter sur la suppression de soulèvement de charges : les sacs de viande ne seront plus portés par les opérateurs, mais simplement poussés sur un même niveau, de la palette

vers les étagères des chariots. Pour cela, il faudra que l'équipement permette la mise à niveau en continu, à hauteur d'homme, des sacs stockés sur palette et des étagères des chariots. Une réflexion doit être menée sur de nouveaux cadres, pour optimiser l'espace et le process de décongélation.

« Ce type de projet, comme ceux qui ont abouti, à la réalisation du carrousel de chargement des barres ou à la nouvelle alimentation en épices, est issu du travail de groupes auquel sont associés les opérateurs, le CHSCT et l'encadrement » précise

Jean-François Pintus, animateur hygiène/sécurité/environnement de l'entreprise, depuis 16 ans et qui anime ces groupes.

« En effet, pour progresser il est absolument nécessaire d'associer les visions que les différents acteurs de l'entreprise peuvent avoir des problèmes et des façons de les résoudre » soutient Christophe Robert, responsable ressources humaines et membre du CHSCT.



« Un équipement pour éviter de porter à la main les 15 tonnes de viandes qui alimentent chaque jour nos lignes, reste notre projet de réflexion prioritaire sur les risques TMS » Yves Bertrand, DG de France Salaisons, avec Jean François Pintus animateur HSE gauche.

Rhône-Alpes Gourmand

Alain Berlioz-Curlet, vous êtes président de Rhône-Alpes Gourmand, association soutenue par la Région, qui a pour but d'aider les entreprises de l'alimentaire dans leur développement économique. En général, concrètement, comment se traduit votre aide aux entreprises ?

Une part essentielle de notre activité est l'appui à des collectifs d'entreprises de l'alimentaire avec des temps de diagnostic, de formation, de conseil et d'échanges sur l'innovation et la performance. Nous accompagnons plus de 160 entreprises par an sur ces thématiques.

Pourquoi avez-vous mené, avec la Carsat Rhône-Alpes, des actions visant la protection de la santé des salariés de l'agroalimentaire ? C'est en 2009, à la demande de la profession consciente de l'impact des TMS sur leur organisation, que nous avons noué un partenariat avec la Carsat pour développer une offre de service en prévention des risques professionnels.

Depuis, plus d'une trentaine d'entreprises a bénéficié d'accompagnements renforcés lors d'actions collectives, on peut estimer à 3 000 le nombre de salariés impactés par ces actions.

Nous avons également touché une soixantaine d'établissements lors d'ateliers de sensibilisation à la thématique des TMS.

Avec la Carsat vous abordez maintenant ces aspects sous l'angle Santé et Performance, Pourquoi ?

L'industrie agroalimentaire est confrontée à la nécessité de s'adapter à des évolutions fréquentes et rapides pour rester compétitive. Ces transformations imposent une adaptation constante des salariés qui rendent leurs conditions de travail difficiles. De plus, les entreprises agroalimentaires ont du mal à recruter. Une enquête menée auprès de 1000 jeunes montre que les conditions de travail sont un frein à leur intérêt pour ce secteur. Les conditions de travail dégradées impactent également l'efficacité et la qualité du travail. On ne peut donc pas travailler d'un côté sur la performance et de l'autre sur la santé, il est absolument nécessaire d'aborder ces deux enjeux en même temps, ce que l'on propose aux entreprises maintenant.

Comptez-vous entreprendre d'autres actions basées sur la synergie entre santé des salariés et performance des entreprises ?

Trois dispositifs « Santé et Performance » sont actuellement engagés sur la région et à partir des enseignements tirés des différentes actions que nous avons menées, un plan pluriannuel avec les principaux acteurs de la branche est en cours de conception.

CONTACT : Françoise Molegnana 04 37 23 89 77 - 06 23 02 80 47

mail: f.molegnana@rhone-alpes-gourmand.fr



Décrets, arrêtés, recommandations...

Travaux dangereux Jeunes de moins de 18 ans

● **Le décret 2015-443 du 17 avril 2015** (JO du 19 avril 2015) simplifie la procédure de dérogation aux travaux interdits pour les jeunes âgés de moins de 18 ans en formation professionnelle. Il substitue au régime d'autorisation par l'inspecteur du travail un régime déclaratif.

Le décret 2015-444 du 17 avril 2015 (JO du 19 avril 2015) prévoit des dérogations pour les travaux temporaires en hauteur.

Entrée en vigueur : 2 mai 2015.

Pénibilité Salariés temporaires

● **Le décret 2015-259 du 4 mars 2015** (JO du 6 mars 2015) relatif à la fiche de prévention des expositions des salariés temporaires prévoit que le contrat de mise à disposition indique si le poste à pourvoir expose le travailleur intérimaire au-delà des seuils et doit donc faire l'objet d'une traçabilité. Il précise aussi que l'entreprise de travail temporaire remettra au salarié la fiche de prévention des expositions au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle à laquelle elle se rapporte.

Entrée en vigueur : 1^{er} janvier 2015, avec une période transitoire pour 2015.

Travailleurs détachés

● **Le décret 2015-364 du 30 mars 2015** relatif à la lutte contre les fraudes au détachement de travailleurs et à la lutte contre le travail illégal (JO du 31 mars 2015) précise les obligations des employeurs établis hors de France détachant des salariés en France en matière de déclaration préalable de ce détachement, de désignation d'un représentant en France et de conservation des documents à présenter en cas de contrôle. Il définit également les modalités de mise en œuvre de l'obligation de vigilance et de la responsabilité des maîtres d'ouvrage et des donneurs d'ordre vis-à-vis de leurs sous-traitants et cocontractants.

Machines Equipements de travail

● Le Ministère du travail publie un Guide technique relatif aux opérations de modification des machines en service. (Bulletin officiel du Ministère du travail 2014/11). Ce guide a pour objet de préciser la notion de « *modification* » appliquée aux machines en service ainsi que les règles que doivent prendre en compte les employeurs lors de la réalisation d'une telle opération. Il précise également les démarches et les principes de prévention qui sont préconisés en vue de conserver voire d'améliorer le niveau de sécurité des machines.

Oira outils d'évaluation des risques pour les TPE dans les secteurs de la restauration traditionnelle, du transport routier de marchandises et les garages

Des outils en ligne très simples d'utilisation, élaborés en collaboration avec l'ensemble des organisations professionnelles du secteur, guident l'utilisateur dans sa démarche d'évaluation des risques et lui proposent des solutions de prévention adaptées à son métier pour construire son plan d'action.

Un exemple : OIRA restauration.

Simple et gratuit, il permet d'évaluer les risques professionnels dans un restaurant et propose des mesures de prévention adaptées au métier. Pour l'utiliser, connectez-vous à la page www.inrs.fr/oira, choisissez l'outil OIRA restauration, vous serez guidé pas à pas dans votre démarche.

L'anneau brisé

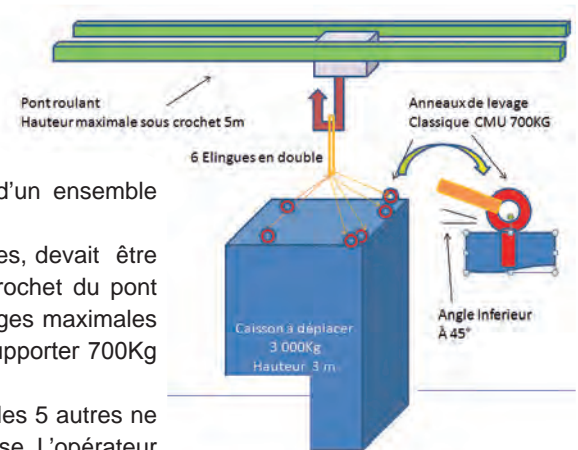
Dans une entreprise de mécanique de précision, un mécanicien est blessé aux jambes et à la tête lors de la manutention d'un ensemble mécano-soudé.

Cet ensemble, d'une hauteur de 3 mètres et pesant environ 3 tonnes, devait être déplacé dans l'atelier à l'aide d'un pont roulant. Il était relié au crochet du pont roulant par un assemblage de 6 élingues de 2 et 3 tonnes de charges maximales admissibles, passées dans 6 anneaux filetés classiques pouvant supporter 700Kg vissés, sur la face supérieure de l'équipement (voir schéma).

Au cours de ce déplacement, un des anneaux de levage se rompt, les 5 autres ne résistent pas au déséquilibre de la charge, celle-ci chute et se renverse. L'opérateur qui se trouvait à proximité pour conduire la manœuvre avec la commande filaire du pont roulant est heurté par la charge.

Qu'a-t-il fallu pour qu'un des anneaux se brise ? Une forte traction exercée en biais, sur un angle de moins de 45° au moment du levage. La hauteur maximale sous crochet du pont roulant utilisé est de 5 m, et il fallait lever la charge à plus d'un mètre du sol. Ceci a conduit à réaliser un élingage très « plat » et donc une utilisation des anneaux de fixation au-delà de leurs limites. Les charges maximales qu'ils peuvent supporter s'entendent pour des tractions quasiment verticales (voir schéma 2 tiré de la brochure Inrs – Accessoires de levage- Mémento de l'élingueur)

A la suite de cet accident, l'entreprise a revu ses procédures de manutentions en favorisant l'utilisation d'anneaux de levage orientables et articulés, beaucoup plus aptes à résister à des efforts latéraux.



En SAVOIR +

« Accessoires de levage – Mémento de l'élingueur » INRS ED 6178

Ce guide produit avec le CISMA reprend les informations utiles à la bonne mise en œuvre des accessoires de levage. Très illustré, il est destiné à l'ensemble des personnes participant aux manutentions lourdes.

Logiciel de calcul sur l'élingage (outil 46)

Téléchargeable sur inrs.fr, ce logiciel permet de calculer la capacité minimale d'un accessoire de levage, en fonction de la masse de charge à lever, du mode d'élingage et des conditions d'utilisation.




Préventica
CONGRÈS // SALONS 2015

SANTÉ - SÉCURITÉ
Qualité de Vie au Travail
L'ÉVÈNEMENT ANNUEL DE RÉFÉRENCE

LYON 13, 14, 15
OCT

EUREXPO LYON

Inscription gratuite
www.preventica.com
code : YL2T





DIRIGEANTS, 'SANTÉ' VOUS EN FORME : DES SOLUTIONS FACILES ET DURABLES POUR VOUS ET VOS ÉQUIPES !

En partenariat avec :

- LYON
- CGPME Rhône
- MEDEF LYON-ARDECHE
- INRS
- VVE
- La Via

#RDF
LUNDI 5 OCTOBRE 2015
DÈS 17H30
PALAIS DES SPORTS
GERLAND

Venez tester votre forme et découvrir les dernières innovations au service de la forme et du bien-être en entreprise !

À 19H30, un débat-conférence avec les témoignages des acteurs économiques Lyonnais.

<http://ag2rlamondiale-dev.version-net.com/inscriptionExt.php?id=122>

Documentation

- **Statistiques Rhône-Alpes 2013. Accidents du travail - Maladies professionnelles - Accidents du trajet.**

Carsat Rhône-Alpes, 2015. SP 1137.



© Carsat Rhône-Alpes

- **Chantiers de construction : prévention des risques, logistique et avantage économique.**

INRS, 2014. ED 6186

Cette brochure est destinée aux différents acteurs d'un projet de construction, notamment aux maîtres d'oeuvre, aux coordonnateurs SPS et aux maîtres d'ouvrage. On constate que les aspects économiques des conditions de travail sont généralement peu pris en compte par les donneurs d'ordre. Ce document vise à montrer que la mise en oeuvre d'une organisation logistique contribue à prévenir les accidents du travail et les pathologies liées aux manutentions manuelles tout en améliorant le bilan économique d'une opération.



© INRS

- **La prévention du risque électrique. Textes réglementaires relevant du Code du travail**

INRS, 2015. ED 6187 Annule et remplace ED 723.

Ce document présente les règles qui s'imposent aux maîtres d'ouvrage pour la conception et la réalisation des installations électriques et celles que les employeurs doivent respecter pour leur utilisation et leur vérification, ainsi que l'exécution d'opérations sur ou à proximité des installations. Elle reprend également les dispositions sur la sécurité électrique de certains équipements ou installations utilisant l'énergie électrique et celles sur les jeunes travailleurs de moins de 18 ans.



© INRS

- **Rouler et manutentionner en sécurité. Guide et choix des équipements des poids lourds.**

INRS, 2014. ED 6189.

Ce document présente les équipements et les outils participant à la réduction de la pénibilité du travail des conducteurs de camions de plus de 3,5 tonnes. Ces équipements d'aide à la conduite et à la manutention des charges peuvent être acquis à la commande du véhicule. Certains peuvent aussi être installés en 2^{ème} monte. Les solutions proposées sont à choisir en fonction du type d'activité et du matériel de transport utilisé, les salariés devant être associés à ces choix.



© INRS

Crescendo est édité par la **Caisse d'assurance retraite et de la santé au travail Rhône-Alpes**, 26, rue d'Aubigny 69436 Lyon Cedex 03.
Directeur de la publication : Yves Corvaisier - **Responsable de la publication** : Jérôme Chardeyron - **Rédacteur en chef** : Patrick Bourchenin
Comité de rédaction : Maryline Brivet, Cédric Chaumeil, Chantal Couillandeu, Marc Davoust, Virginie Preti, Florent Vial.
Ont participé à la rédaction de ce numéro : Gilles Sospedra, Stéphanie Chalet, Marjorie Poupet-Renaud, Fabrice Roudil.
Mise en page : Grazia Midili.
Impression : Imprimerie Champagnac - **Tirage** : 47 000 exemplaires. **Numéro ISSN** : 1628-6359
Pour recevoir des exemplaires supplémentaires, merci de contacter le **04 72 91 97 92**.
Contact courriel : preventionrp@carsat-ra.fr