



PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS LORS DE LA MISE EN RAYON DES PRODUITS



CONTEXTE GÉNÉRAL

La grande distribution en Ile-de-France

Les chiffres clés

En Ile-de-France, le commerce alimentaire des hypermarchés, des supermarchés et des supérettes représente plus de 2 200 sections d'établissements pour 75 600 salariés.

En 2011, l'indice de fréquence - nombre d'**Accidents du Travail avec arrêt (AT)** pour 1 000 salariés - est de **68** pour les hypermarchés et supermarchés, soit **presque 3 fois** celui de l'ensemble des activités d'IDF (**25**). Pour les supérettes, il est de **30**.

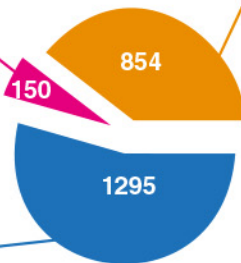
L'accidentologie principale montre que 25 % des accidents du travail sont liés à des manutentions manuelles, et que 17 % des AT sont dus à l'état des sols et à l'encombrement des zones de travail. **Les Maladies Professionnelles (MP)** dans les hypermarchés et supermarchés ont doublé au cours des 5 dernières années. Elles comptent pour 37 % des MP dans le secteur alimentaire en IDF. Les MP du tableau de maladies professionnelles n° 57 (affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail) sont prédominantes (93 %), notamment celles affectant les membres supérieurs (épaules, coudes, mains, poignets).

Le commerce alimentaire en Ile-de-France (chiffres 2009)

HYPERMARCHÉS
(surface de vente supérieure à 2500 m²)
Code risque 521 FA
38 637 salariés

SUPÉRETTES
(surface de vente inférieure à 400 m²)
Code risque 521 CB (avant 2011)
6 590 salariés

SUPERMARCHÉS
(surface de vente comprise entre 400 m² et 2500 m²)
Code risque 521 DA
30 378 salariés



Causes des AT en IDF en 2010	Hypermarchés et Supermarchés	Supérettes
manipulation des produits au poste de travail	24%	25%
sols dégradés ou encombrement des zones de travail	17%	9%
braquage	7%	21%
engins de manutention mécanique	7%	8%
chute de hauteur depuis des escabeaux ou des échelles fixes et mobiles	6%	4%
objet en cours de transport manuel	4%	6%

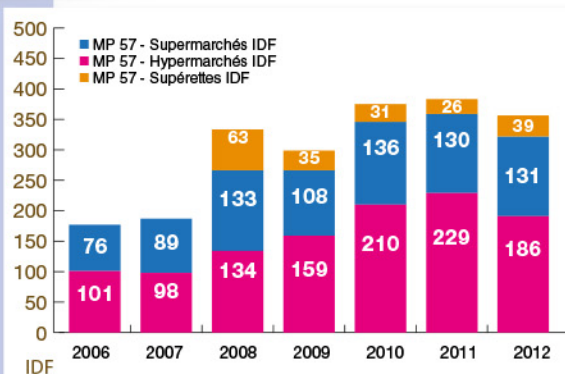
Les conséquences pour le salarié et pour l'entreprise

Les effets des AT/MP pour le salarié sont :

- des atteintes à la santé (contusions, dorsalgie, tendinite...),
- handicap,
- vie sociale et familiale perturbée,
- perte d'emploi...

Pour l'entreprise, les conséquences sont économiques et sociales :

- coût direct : 27 millions d'euros pour les AT et plus de 4 millions d'euros pour les MP en 2009,
- absentéisme,
- turn-over important,
- désorganisation du travail,
- difficulté de maintien dans l'emploi,
- climat social dégradé...



L'organisation du travail

L'organisation du travail dans les magasins est construite sur la base d'un processus unique adapté selon le format et les effectifs des magasins. Il se décompose en plusieurs étapes :

- Commandes des marchandises** auprès des fournisseurs,
- Réception** des matières premières,
- Stockage** de celles-ci et des surplus de produits (articles saisonniers, invendus...),
- Mise en rayon** des produits dans les divers mobiliers,
- Vente** des produits,
- Facturation** lors du passage en caisse,
- Livraison** éventuelle à domicile ou dans le coffre du véhicule du client.

L'activité principale reste celle de la **mise en rayon** des produits : 9 salariés sur 10 sont concernés par cette activité qui mobilise un tiers des salariés pendant plus de 4 heures par jour*.

La série de fiches **PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS LORS DE LA MISE EN RAYON DES PRODUITS** a pour objectif de présenter des bonnes pratiques de prévention mises en œuvre dans les établissements de commerce alimentaire : hypermarchés, supermarchés, supérettes.

La mise en rayon des produits

Qu'est-ce que la mise en rayon ?

Cette activité consiste à disposer les produits destinés à la vente dans des mobiliers commerciaux, tels que des étagères, des meubles réfrigérés et surgelés, des stands de présentation.

Les salariés doivent manutentionner les produits, depuis la zone de livraison et de stockage en réserve ou dans les chambres froides du magasin, vers les zones de vente. Les produits sont ensuite dépotés, déconditionnés et placés à l'emplacement prévu dans le rayon.

Certains produits, livrés avec leur support de chargement pour le transport, sont directement implantés dans les emplacements dédiés, tels que les eaux minérales sur palette ou demi-palette, les produits alimentaires en promotion dans des mobiliers d'exposition ou prêt à vendre.

Néanmoins l'activité de mise en rayon nécessite d'effectuer d'autres tâches telles que :

- Manutentionner** une palette de produits depuis la réserve ou l'allée centrale du magasin,
- Défilmer** les palettes réceptionnées,
- Vérifier** dans les rayons la date limite de consommation (DLC) des produits,
- Assurer la démarque** des produits abîmés (périmés, cassés...),
- Enlever un produit** non prévu dans le rayon,
- Ouvrir** les emballages, arracher ou découper la face avant des produits prêts à vendre (PAV),
- Assurer le «facing»** du rayon,
- Reconditionner** et ramener une palette de produits excédentaires dans la réserve,
- Évacuer les palettes** vides et les déchets...

Coût des AT/MP avec arrêt en 2009 dans les hypermarchés et les supermarchés

	Durée moyenne des arrêts	Coût moyen de la réparation*
• AT	57 jours	3 401 euros
• MP	140 jours	6 447 euros

*inclus les frais d'indemnités journalières, les frais médicaux, les frais pharmaceutiques et les frais hospitaliers.

UNE ACTIVITÉ PLUS LARGE ET PLUS COMPLEXE QUE LE SEUL CHARGEMENT DES MOBILIERS



Les risques liés à cette activité

L'observation de l'activité de mise en rayon des produits alimentaires a permis d'identifier des situations de travail dangereuses pour la santé et la sécurité des salariés. Les salariés sont exposés à des risques de :

- **chute de hauteur** depuis des équipements inadaptés tels que des escabeaux, des pieds d'éléphant, des casiers à bouteilles, des bordures de rayons...
- **chutes de plain pied** sur des sols glissants, dégradés ou encombrés,
- **efforts physiques importants** lors :
 - **de ports de charges**, sur plusieurs mètres parfois,
 - **du maintien des bras en l'air** au-dessus du niveau des épaules à l'origine d'une augmentation de la fréquence cardiaque,
 - **de la poussée et de la traction manuelle** des équipements de manutention, aggravés par la déclivité ou la dégradation des sols, la présence d'obstacles, l'étroitesse des allées de circulation...
- **sollicitations articulaires et musculaires répétées et contraignantes** (flexions/extensions/torsions...), aggravées par le maintien des postures, le poids des articles.

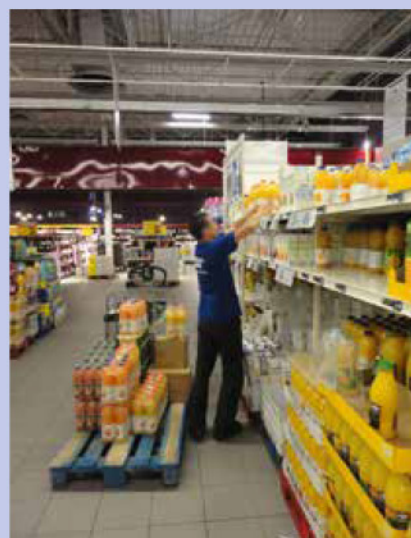
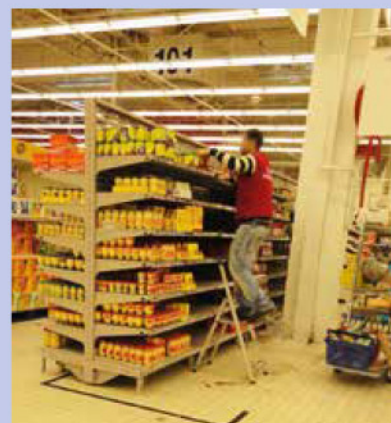
Ils concernent :

- **le dos** : prise et dépose des colis en partie basse sur les palettes et en fond de rayonnage, atteinte des articles en parties hautes et profondes des rayonnages ou des palettes...
- **le cou** : recherche d'informations dans le rayonnage ou sur une palette...
- **les épaules** : travail avec les bras au-dessus du niveau des épaules...
- **les coudes et les poignets** : déchirement et arrachage des emballages...
- **les mains et les doigts** : prise en pince d'éléments fins pour extraire, tirer ou déplacer des produits dans les rayons...
- **les genoux, les chevilles et les pieds** : intervention en position accroupie devant les niveaux inférieurs des mobiliers, atteinte des niveaux supérieurs des rayonnages sur la pointe des pieds...

L'identification des sources de risques

Les atteintes à la santé associées à la mise en rayon résultent de la combinaison des **facteurs de risques** suivants :

- **la charge manipulée** et son mode de conditionnement : poids, encombrement, mode de préhension...
- **l'environnement du poste de travail** : présence d'obstacles, largeurs des allées de circulation, ambiance physique, éclairage, niveau sonore...
- **la conception et l'implantation** des mobiliers,
- **l'agencement des produits** dans les mobiliers,
- **le choix des équipements** de manutention mécanique,
- **l'organisation du travail** : horaires et rythmes de travail, polyvalence, multiplication des tâches...
- **l'organisation logistique** : approvisionnement, gestion des stocks, confection des palettes...
- **les exigences économiques et commerciales**,
- **la charge cognitive** : mémorisation des emplacements de rayonnages, des références des produits, de l'état des stocks, des procédures de travail...



La démarche de prévention

Des objectifs de prévention

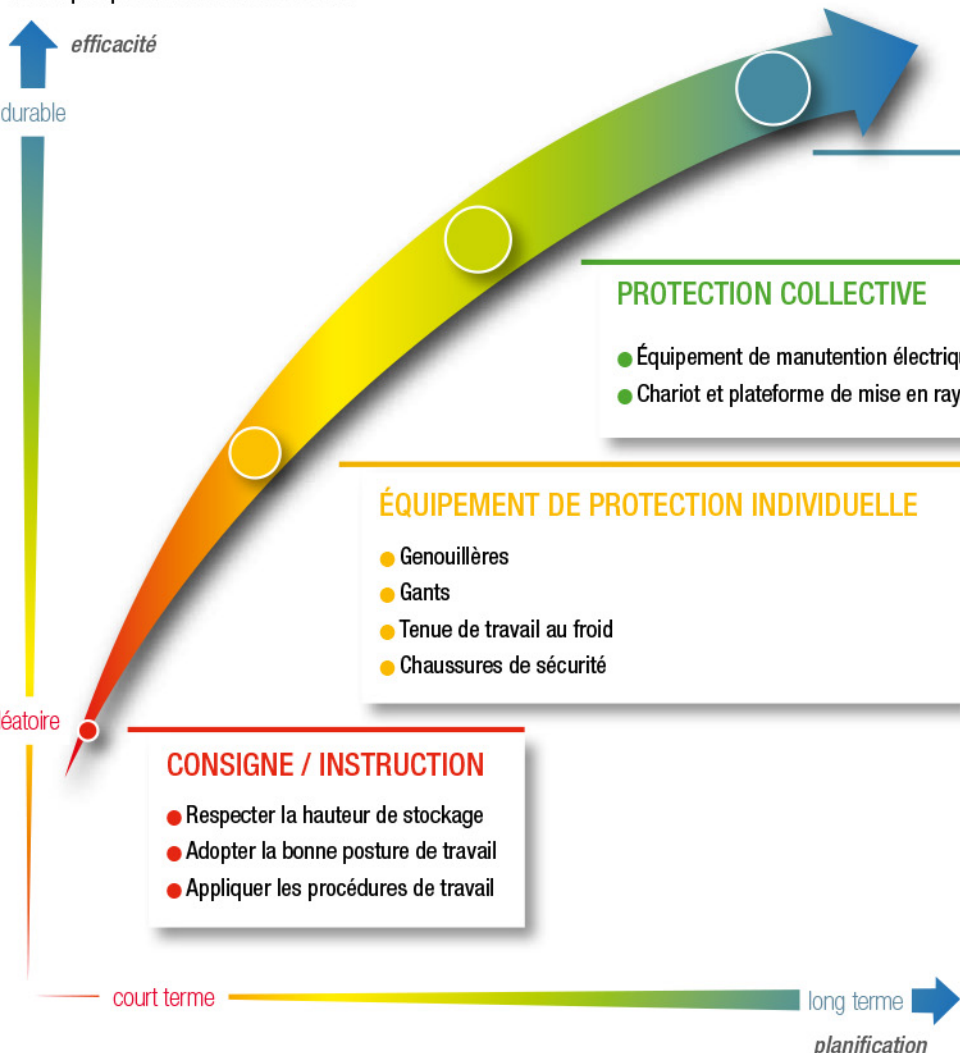
- Limiter les contraintes posturales
- Limiter les ports de charges
- Favoriser l'accessibilité de plain-pied aux produits dans les rayonnages
- Supprimer les chutes de hauteur

Des mesures de prévention

Pour agir sur les facteurs de risques liés à la mise en rayon dans les magasins alimentaires, on pourra s'appuyer sur les fiches pratiques de prévention de la série **PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS LORS DE LA MISE EN RAYON DES PRODUITS** :

- Conception des mobiliers (réf. DTE 24-2),
- Conception des mobiliers frigorifiques & traiteurs (réf. DTE 24-3),
- Conditionnement des produits (réf. DTE 24-4),
- Équipements de manutention (réf. DTE 24-5),
- Prévention des risques liés au travail en hauteur (réf. DTE 24-6),
- Organisation du travail (réf. DTE 24-7).

Les mesures de prévention listées dans les fiches sont présentées sur la base des principes généraux de prévention. Cette liste n'est pas exhaustive. Elles peuvent aider le chef d'entreprise à organiser et planifier une démarche de prévention, telle que présentée ci-dessous.



PRÉVENTION INTÉGRÉE

- Prévention intégrée à la conception des mobiliers, des équipements de travail
- Agencement des rayonnages
- Conditionnement des emballages
- Prévention intégrée au plan merchandising
- Livraison directe des produits dans les rayons
- Organisation du travail : polyvalence, polyactivité...

La Prévention de la pénibilité au travail

Les salariés chargés de la mise en rayon des produits peuvent être l'objet de polyexposition à des facteurs de pénibilité, définis par le Décret n° 2011-354 du 30 mars 2011 relatif à la définition des facteurs de risques professionnels.

Ont participé à la rédaction du document :
Cédric Auvray, Vanessa Cheminade,
Vincent Corlier, Cécile Costes-Stocker,
Jean-Pierre Mani, Dominique Pante,
Colette Périssé, Bruno Petit, Bérengère Touzain.