



CONFEDERATION NATIONALE
DES POISSONNIERS - ÉCAILLERS DE FRANCE

Professionnels du Commerce du Poisson, des Coquillages et des Crustacés

MISE EN PLACE DU COMPTE PERSONNEL DE PRÉVENTION DE LA PÉNIBILITÉ (C3P)

Secteur de la Poissonnerie traditionnelle en boutique et sur marché

- ▶ Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé (4723Z)
- ▶ Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (4781Z)

IMPORTANT

Ce référentiel de branche ne concerne que les artisans-commerçants poissonniers exerçant en boutique traditionnelle ou sur marchés



Contenu :

- Le mot du Président1
- Rapport sur les différents facteurs de pénibilité2
- Rappel des différents facteurs applicables5
- Fiches des postes validées par le référentiel de branche7

Convention collective nationale de la poissonnerie, commerce de détail et demi-gros de poissons, crustacés et mollusques, commerce de gros de la poissonnerie.

Brochure : 3243 – IDCC : 1504



Le mot du Président

Chers adhérents et artisans de la poissonnerie,

Depuis le 1^{er} juillet 2016 les dispositions relatives au compte personnel de prévention de la pénibilité sont entrées en vigueur. Chaque année, l'employeur doit déclarer aux caisses de retraite les facteurs de pénibilité auxquels chaque salarié a été exposé, s'il l'a été au-delà des seuils prévus par le décret du 30 décembre 2015.

Cette formalité s'accomplit dans le cadre de la déclaration annuelle des données sociales DADS et dès 2017 par la déclaration sociale nominative (DSN).

Cela signifie que les employeurs ont l'obligation d'évaluer pour chaque poste de l'entreprise, l'exposition de leurs salariés à chacun des 10 facteurs de pénibilité prévus par la loi.

C'est un travail long et fastidieux. Les critères souvent difficiles à évaluer exposeraient l'entreprise qui s'attellerait à cette tâche en solitaire à un risque important en cas de conflit.

C'est pourquoi, la confédération nationale des Poissonniers - Écaillers a jugé nécessaire et utile d'entreprendre, et ceci depuis novembre 2015, la constitution d'un référentiel de branche, véritable « mode d'emploi de la pénibilité » de notre métier. Ce référentiel, dont vous trouverez les résultats résumés ci-après, vous permet d'appliquer, de manière simple et en toute sécurité, les dispositions du décret relatif au compte personnel de prévention de la pénibilité (C3P).

À ce propos, il est important de rappeler à tous que les nouveaux textes relatifs à la pénibilité ne doivent pas être perçus comme une obligation administrative supplémentaire. Au-delà, ils donnent l'opportunité aux acteurs de la branche, de prendre en compte les conditions de travail des salariés par le contrôle et la surveillance de l'exposition de chacun d'eux à des contraintes reconnues comme des accélérateurs du vieillissement naturel et de les améliorer.

Enfin, n'hésitez pas à transmettre une copie de ce document à votre expert-comptable ou votre service paie afin que ceux-ci puissent prendre en compte les différentes dispositions s'appliquant à vos employés.

Pierre JESSEL

Président de la Confédération nationale des Poissonniers - Écaillers de France

Important

► Le présent document est un résumé du référentiel de branche homologué. Il reprend les principaux résultats sans présenter la démarche et la méthodologie complète utilisée lors de l'enquête préalable.

N'hésitez pas à nous demander un exemplaire complet du référentiel de branche



Remarque

Si vous estimez que la situation d'un de vos salariés diffère sensiblement des résultats de la fiche de poste, vous avez la possibilité de déroger au référentiel. Vous devrez dans ce cas prouver l'exposition réelle du salarié au(x) facteur(s) de pénibilité. Pour le salarié concerné et pour le facteur envisagé, vous perdrez alors l'effet protecteur du référentiel.

Note

Pourquoi un référentiel de branche ?

Les dispositifs relatifs à la pénibilité permettent aux branches professionnelles de construire un document dont le but est de simplifier la mise en place du Compte Personnel de Pénibilité dans les entreprises (C3P).

Elles doivent pour cela évaluer avec méthode l'exposition des différents postes repérés dans leur branche et faire homologuer le référentiel par arrêté conjoint des ministres en charge du travail et de la santé, après avis du COCT (Conseil d'orientation des conditions de travail). Le document final une fois homologué est valable 5 ans et peut être utilisé par les professionnels comme une référence pour apprécier l'exposition de leurs salariés.

Ce référentiel, présenté aux partenaires sociaux, constitue un socle de départ pour les accords de branche paritaires à venir.

Les avantages d'un référentiel :

Le référentiel de branche **facilite** et **sécurise** la mise en place de la pénibilité dans les entreprises.

Il apporte une sécurité au dirigeant, car il est « opposable » à l'administration une fois qu'il a été homologué par le ministre du Travail, après l'avis du COCT.

Il favorise la mise en place d'actions de prévention afin de réduire la pénibilité voire de la supprimer.

C'est un gain de temps et d'argent pour l'ensemble des entreprises de la branche qui peuvent utiliser les résultats de l'étude de branche pour déterminer l'exposition de leurs salariés aux différents facteurs de pénibilité.



Même en l'absence de pénibilité, le chef d'entreprise doit prendre toutes les mesures qui s'imposent pour limiter l'exposition des salariés aux différents facteurs présentés ci-dessous et tenir à jour le document unique d'évaluation des risques. Reportez-vous aux moyens de prévention proposés



La Confédération nationale des Poissonniers - Écaillers de France tient à votre disposition un guide et un modèle de document unique.

1 Interventions ou travaux exercés en milieu hyperbare



Secteur non concerné

Le secteur de la poissonnerie **n'est pas concerné** par ce facteur de pénibilité. Il correspond à un environnement de travail sous atmosphère contrôlée propre à certains métiers.

2 Travail de nuit



Vous devez être vigilant

Le chef d'entreprise doit procéder à un décompte des nuits travaillées par ses salariés.

Si le salarié travaille **au moins une heure entre minuit et 5 heures** et que cette situation se répète **au moins 120 nuits par an** alors le salarié est exposé à la pénibilité ➔ **Déclaration du facteur** et **paiement de la cotisation additionnelle**.

3 Travail en équipes successives alternantes



Secteur non concerné

Le travail en équipes successives alternantes correspond au travail dit « posté ». Ce mode d'organisation propre au secteur industriel où les équipes se relaient au même poste les unes après les autres ne concerne pas le secteur de la poissonnerie de détail.

4 Travail répétitif



Risque absent en conditions normales d'exercice

Le travail répétitif est caractérisé par la réalisation de travaux impliquant l'exécution de mouvements répétés, sollicitant tout ou partie du membre supérieur, à une fréquence élevée et sous cadence contrainte.

Ce facteur de pénibilité est très présent dans le secteur industriel mais l'étude de branche a permis de confirmer qu'en condition normale d'exercice, aucun des postes relatifs au poissonnier traditionnel n'était impacté.



Remarque

Le référentiel de branche ne couvre ni les postes de **fileteurs** en **ateliers de filetage** ni le cas d'un **écailler** en poste au sein d'un restaurant spécialisés dans les fruits de mers. Si un de vos salariés occupe ce poste vous devez déterminer son exposition.

5 Manutentions manuelles de charges



Risque absent en conditions normales d'exercice

L'étude de branche a montré que les seuils fixés pour permettre une prise en compte de la pénibilité au titre de la manutention manuelle de charges ne pouvaient pas être atteints dans une poissonnerie traditionnelle.



Remarque

Pensez à limiter les effets du port de charges sur vos salariés en adaptant le matériel utilisé : transpalettes, chariots à hauteur adaptable, etc. et en formant régulièrement vos salariés (formation gestes et postures, ports de charges, etc.)

Les résultats ont été obtenus en conditions « normales » d'exercice du métier : temps journalier effectifs de ports de charges inférieurs à deux heures, poids standards à la profession, etc. Dans l'hypothèse où un salarié est affecté spécifiquement au port de charges, il conviendrait d'écarter le référentiel et de déterminer l'exposition effective à ce facteur de pénibilité pour le salarié (**se référer à la fiche de poste**).

6 Postures pénibles définies comme positions forcées des articulations



Secteur non concerné

L'étude a montré que les postures considérées comme pénibles pouvaient être marginalement rencontrées par les salariés du secteur de la poissonnerie traditionnelle de détail. Toutefois, dans des conditions normales d'exercice du métier, les seuils qui impliqueraient d'entrer dans le champ de la pénibilité ne peuvent pas être atteints.

► **Aucune prise en compte de la pénibilité au titre de ce facteur pour des conditions normales d'exercice.**



Remarque

Des mesures simples de prévention peuvent permettre de limiter au maximum l'exposition des salariés : table de filetage à hauteur ajustable, chariots à hauteur ajustable automatique, etc.

7 Vibrations mécaniques



Vous devez être vigilant

L'étude des vibrations transmises par les dispositifs mécaniques se relève complexe en raison de la difficulté des mesures. Il faut se référer à des tables officielles développées par les organismes de prévention pour éliminer les cas sans risque.

Hormis les véhicules de transport, l'étude n'a révélé la présence dans le secteur de la poissonnerie **d'aucun dispositif mécanique qui transmettait des vibrations aux salariés**. L'analyse par le chef d'entreprise doit procéder en deux étapes :

1 L'entreprise utilise-t-elle un dispositif particulier pouvant transmettre des **vibrations** aux salariés ?

↳ Si oui, référer vous aux spécifications de votre appareil ou nous contacter (aucun cas relevé lors de l'étude de branche).

2 Les temps d'utilisation journalier des véhicules dépassent-ils **4 heures** par jour ?

↳ Si OUI : il faudra **étudier précisément l'exposition** de vos salariés à ce facteur de pénibilité.

Si NON : **Absence de pénibilité**.

Synthèse

Exposition des salariés à la pénibilité en fonction du temps passé dans un véhicule



Remarque

Des mesures de prévention simples : entretien des véhicules, vérification régulière de la pression des pneus, etc. réduisent sensiblement l'exposition des salariés aux vibrations.



8 Agents chimiques dangereux y compris les poussières et les fumées



Vous devez être vigilant

Les principaux produits à destination des professionnels de la poissonnerie ont été étudiés. Sur 200 fiches de sécurité analysées, seules 2 comportaient un agent chimique considéré comme dangereux par l'arrêté du 30 décembre 2015. En outre, tout danger était écarté si les conditions d'utilisation préconisée par le fabricant étaient respectées (gants, masque, lunettes, etc.).

Par ailleurs, plusieurs laboratoires ont été consultés sur la composition des produits pouvant être utilisés en poissonnerie et tous ont confirmé l'absence des composés concernés.

Néanmoins, par mesure de précaution, il est recommandé aux chefs d'entreprises d'effectuer une vérification simple quant aux produits utilisés – notamment pour le nettoyage et la désinfection – afin d'éliminer toute exposition.

Les produits concernés sont identifiables grâce aux pictogrammes et aux codes des agents chimiques :



(Nouvelle collection)



Xi - Irritant



Xn - Nocif



T+ - Très toxique



T - Toxique

(Ancienne collection)

Dans l'affirmative, rechercher les agents suivants : **H317 - H334 - H350 - H350i - H351 - H340 - H341 - H360 - H360D - H360FD - H360Fd - H360Df - H361 - H361d - H361fd - H362 - H370 - H371 - H372 - H373**

Si vous utilisez un produit contenant un des agents chimiques spécifié, nous vous recommandons pour éviter tout risque de procéder à son remplacement par un produit alternatif ou de respecter scrupuleusement conditions d'utilisation du fabricant.

9 Températures extrêmes



Secteur non concerné

Les études menées dans le cadre du référentiel de branche ont permis de montrer que le secteur de la poissonnerie n'était pas concerné par ce facteur de pénibilité.

► **En l'état, ce facteur de pénibilité n'affecte pas les salariés des poissonneries.**

Reportez-vous au référentiel de branche pour plus de précisions.

L'instruction DGT-DSS du 20 juin 2016, précise que les températures extérieures ne sont pas prises en considération pour évaluer l'exposition des salariés à ce facteur de pénibilité.



Remarque

La non-reconnaissance d'une situation de pénibilité ne signifie pas une non-exposition au facteur. En conséquence, les mesures de prévention adéquates doivent être proposées aux salariés : vêtements chauds, boissons chaudes, espace de pause chauffé l'hiver quand cela est possible, etc.

10 Exposition au bruit



Secteur non concerné

La confédération des poissonniers a mené une campagne de relevé des niveaux sonores sur une dizaine de points de vente représentatifs du secteur : boutiques traditionnelles, marchés couverts et en extérieur.

Les niveaux d'expositions relevés restent très en deçà des seuils fixés par la loi.

► **L'exposition au bruit ne constitue pas un facteur de pénibilité pour les salariés du secteur de la poissonnerie.**