

Les risques professionnels dans les Hauts-de-France



Etude statistique
**Filière halieutique
& mareyage**

2016



RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :

Carsat Retraite
& Santé
au travail
Hauts-de-France

Filière halieutique, mareyage : de la continuité dans le mouvement...

Région halieutique s'il en est, les Hauts-de-France disposent à la fois d'une situation géographique privilégiée (190 km de côtes), mais également d'une tradition de pêche et de transformation des produits de la mer.

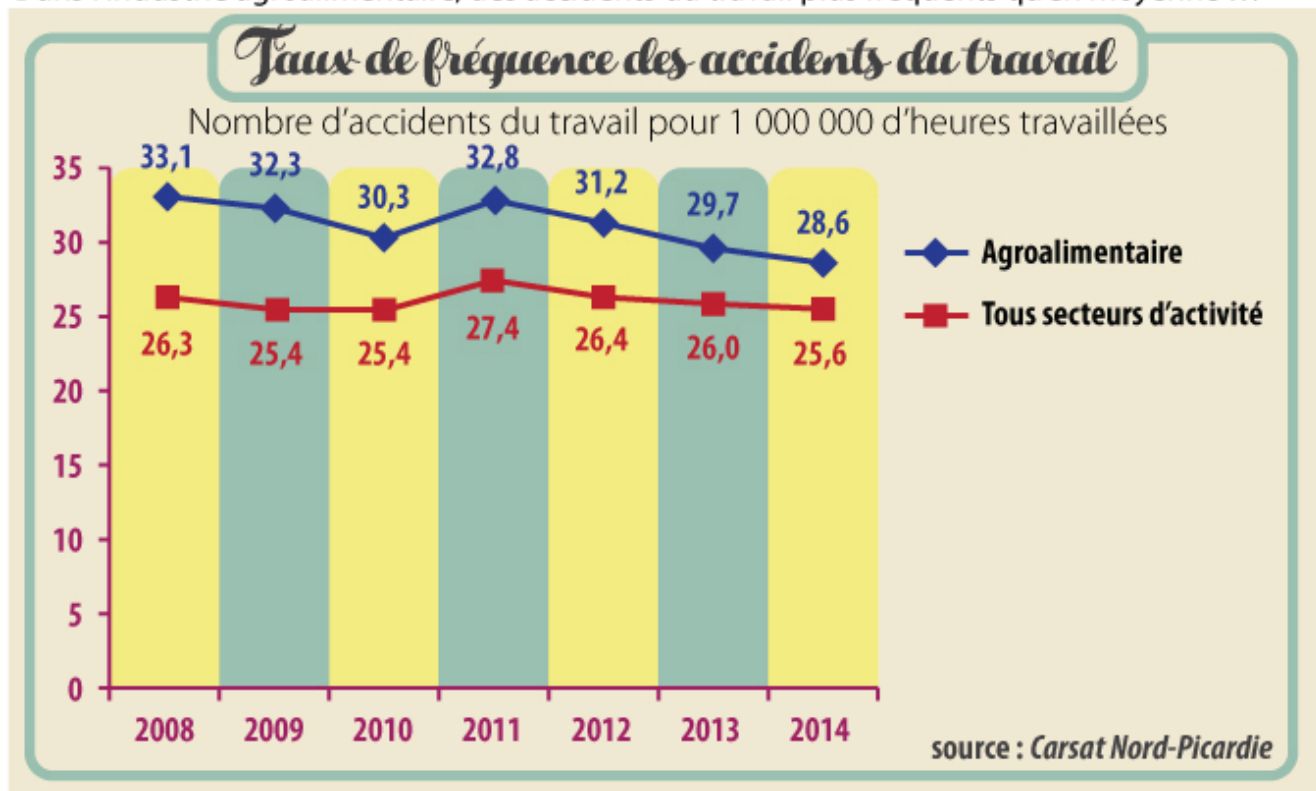
Comme dans de nombreuses régions maritimes, l'activité de transformation et de conditionnement des produits de la mer sur nos cinq départements est une activité extrêmement localisée et concentrée. Cela s'explique par le côté pratique de l'organisation logistique de la filière.

Selon le site internet de la région, les Hauts-de-France sont le 2e ensemble portuaire de France, après l'ensemble « Le Havre-Rouen-Paris ». Cette importante façade maritime présente trois ports majeurs : **Dunkerque**, 3e port français et 1er port national de fret ferroviaire ; **Calais**, 1er port français de voyageurs et celui qui nous intéresse pour ce dossier, **Boulogne-sur-Mer**, n°1 de la pêche et de la transformation des produits de la mer.

Quelles conditions de travail, quelle sinistralité ?

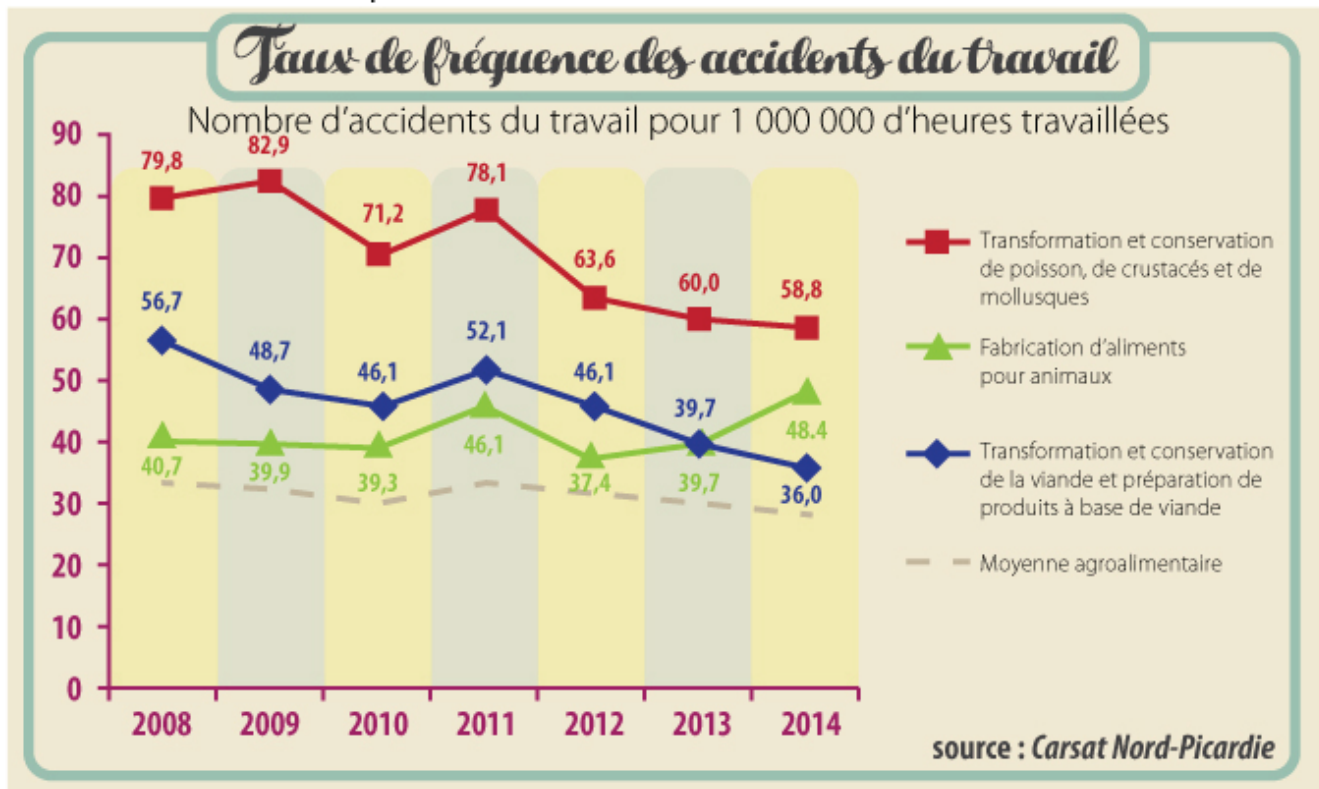
Le mareyage représente, en 2014, 2240 salariés, soit 0,2 % de l'emploi salarié au régime général (source Carsat Hauts-de-France). Cet effectif, somme toute, relativement peu élevé, fait partie de la filière agroalimentaire qui présente une sinistralité plus élevée que la moyenne des secteurs d'activité dans notre région :

Dans l'industrie agroalimentaire, des accidents du travail plus fréquents qu'en moyenne ...



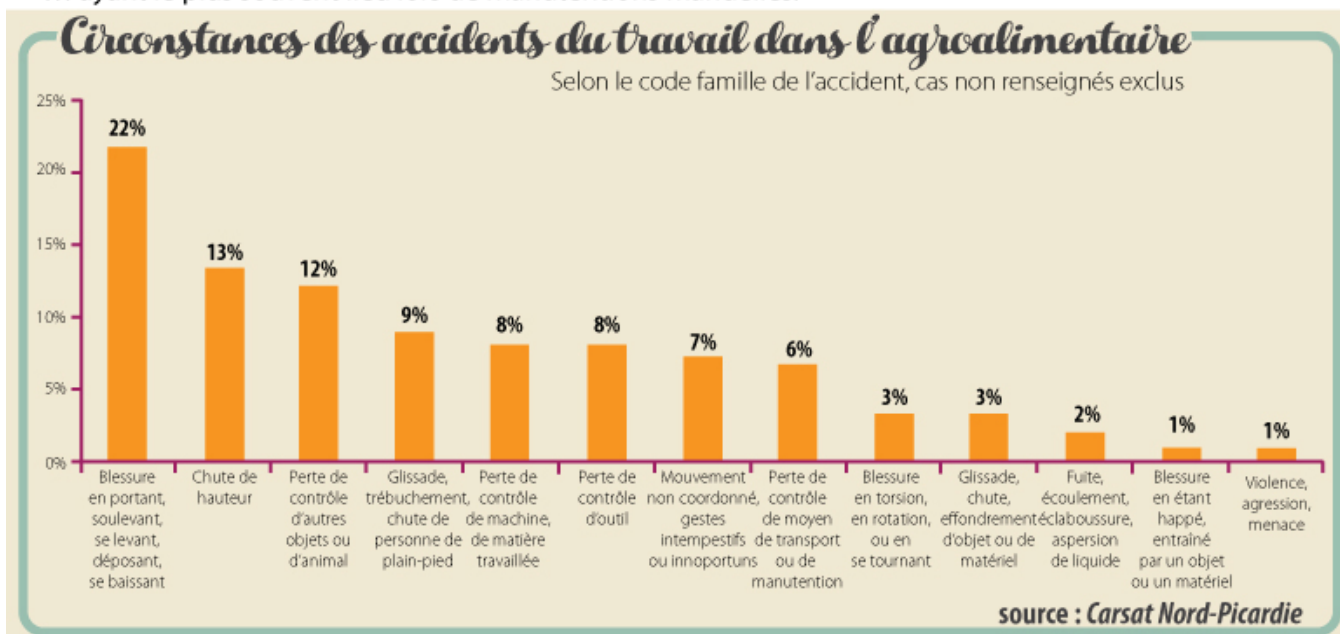
Cependant, au sein de l'ensemble de l'agroalimentaire régional, si on analyse plus finement l'activité mareyage, on se rend compte qu'elle s'améliore significativement.

... avec des cas les plus fréquents dans la filière de transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques...

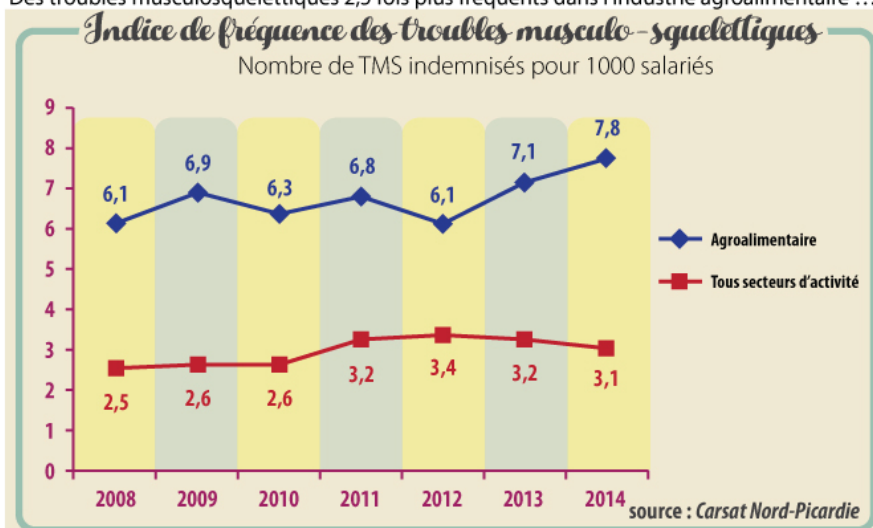


A la lecture des reportages, on comprend que les métiers de transformation des produits de la mer sont des métiers difficiles sur le plan des manutentions et des risques liés à l'activité physique et aux gestes répétitifs, (froid, humidité, bruit,...).

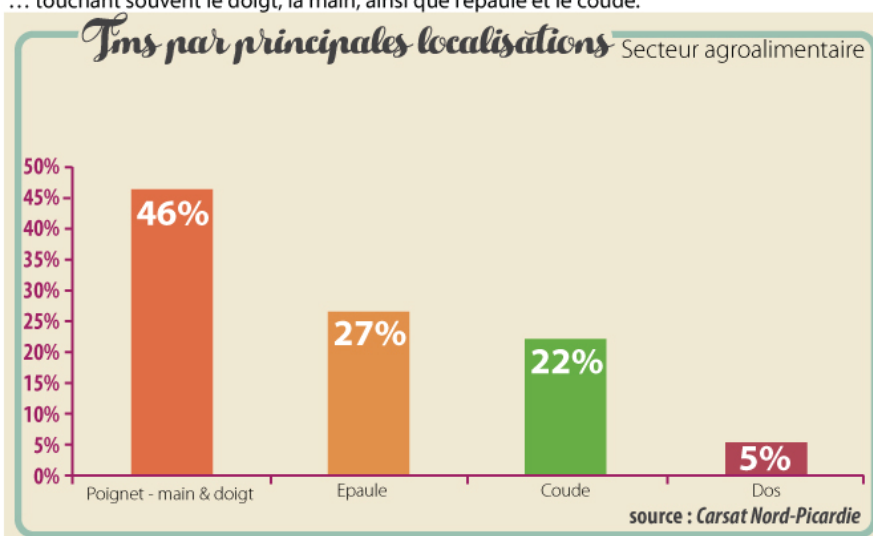
... ayant le plus souvent lieu lors de manutentions manuelles.



Des troubles musculosquelettiques 2,5 fois plus fréquents dans l'industrie agroalimentaire ...



... touchant souvent le doigt, la main, ainsi que l'épaule et le coude.



Quelle prévention et quels aménagements ?

Les chiffres de la sinistralité posent pour ces entreprises les enjeux et les défis à relever en termes de réduction des risques professionnels et de qualité de vie au travail ; les entreprises se mobilisent avec l'accompagnement d'acteurs de prévention (Carsat Hauts-de-France, services de santé au travail, fédération professionnelle,...) ; retrouvez sur www.entreprendre-ensemble.info un dossier avec des exemples de démarches de prévention menées dans des entreprises de la région.

Etude thématique créée par la Carsat Hauts-de-France

2016



RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :

Carsat Retraite & Santé au travail
Hauts-de-France