



santé-sécurité au travail

Agro-alimentaire

Conditionnement, stockage de céréales et approvisionnement



Classeur Fiches - CD-ROM

Réf. 10653

BIENVENUE. GUIDE D'ACCUEIL EN COOPÉRATIVES CÉRÉALIÈRES.

L'objectif de ce module pédagogique est de vous permettre de réaliser des formations auprès des saisonniers et des nouveaux embauchés lors de leur accueil.

Le contenu présente les principaux risques rencontrés dans les silos. Ce module se présente sous la forme de :

- un classeur contenant une partie papier pour vous guider dans votre formation,
- un CD-ROM contenant un diaporama powerpoint permettant d'illustrer votre propos avec des photos légendées et des vidéos.

Livret

Réf. 9696

BIENVENUE : GUIDE D'ACCUEIL POUR LES SAISONNIERS EN COOPÉRATIVES CÉRÉALIÈRES ET D'APPROVISIONNEMENT.

Ce livret est le complément du classeur « Bienvenue. Guide d'accueil en coopératives céréalières ». Destiné aux saisonniers et aux nouveaux embauchés, ce document présente l'activité du saisonnier au cours de sa période de travail et indique les messages de sécurité donnés lors de l'accueil.



Cassette vidéo VHS 25 minutes



L'ACTIVITÉ DU SAISONNIER EN COOPÉRATIVE DE STOCKAGE DE GRAINS.

Ces deux documents sont accompagnés d'une cassette vidéo. Elle se compose de 6 séquences :

- introduction
- réception
- conduite d'installation de stockage
- expédition
- conduite d'un séchoir
- dépôt d'approvisionnement

Réf. 9604/V

Brochure

Réf. 10152

CONSTRUIRE UN PROJET SÉCURITÉ.

Cette brochure a pour objectif de présenter une démarche qui permet aux entreprises de construire leur propre projet sécurité. Après un rappel réglementaire, elle présente le diagnostic prévention, le choix, l'analyse des priorités, la mise en place, le suivi et l'évaluation des actions.



Module de formation

Réf. 10132

PRÉVENTION DES RISQUES D'EXPLOSION DE POUSSIÈRES.

Ce module de formation est destiné à sensibiliser le personnel des entreprises exposé aux risques d'explosion de poussières.



Dossier technique

Réf. 10076

LE RISQUE D'ASPHYXIE PAR LE GAZ CARBONIQUE (CO2) DANS LES COOPÉRATIVES CÉRÉALIÈRES.

Ce dossier a pour but de regrouper des connaissances sur :

- les caractéristiques chimiques du CO2,
- les phénomènes chimiques qui engendrent l'apparition du CO2 en coopérative céréalière,
- le mode d'action du CO2 sur le corps humain,
- les dysfonctionnements du process qui favorisent l'apparition du CO2,
- les moyens de prévention fiables à mettre en place.



Dépliant

Réf. 10294

CO2. LE RISQUE D'ASPHYXIE PAR LE GAZ CARBONIQUE DANS LES COOPÉRATIVES CÉRÉALIÈRES.

Cette brochure, après une présentation de la fiche d'identité du CO2, montre quels sont les phénomènes d'apparition du CO2, les moyens de prévention à mettre en place, les dispositifs de ventilation ainsi que les procédures d'intervention.

Dossier technique

Réf. 9285

CHOISIR ET INSTALLER UN DISPOSITIF POUR LES TRAVAILLEURS ISOLÉS : DATI EXPÉRIENCE DE VIVADOUR.

Ce dossier a pour but d'aider les entreprises à se poser les bonnes questions lors de l'achat d'un DATI (Dispositif d'Alarme pour Travailleurs Isolés) afin d'optimiser son utilisation.



Dossier technique

Réf. 9755

LE MÉTIER DE CHAUFFEUR-LIVREUR D'ALIMENTS DE BÉTAIL. LIVRAISON PAR VIS.

Ce dossier montre les risques liés à l'activité de livraison et le rôle occupé par chaque acteur dans la construction du « poste » de travail de chauffeur-livreur d'aliments. Il propose des moyens pour réduire le cloisonnement entre ces différents acteurs.



Dépliant

Réf. 9251

LIVRAISON D'ALIMENTS : ATTENTION DANGER !

Cette plaquette a pour objectif de sensibiliser les différents acteurs de la livraison d'aliments (chauffeurs, éleveurs, responsables de coopératives...) aux risques de cette profession et de montrer les moyens de prévention envisageables.



Classeur - 6 séquences - Fiches - 30 transparents

Réf. 9742

PRÉVENTION DES RISQUES DE CHUTES DE HAUTEUR DANS LES COOPÉRATIVES CÉRÉALIÈRES. GUIDE FORMATEUR.

Destinés aux opérateurs, aux responsables de silos de stockage de céréales et aux équipes, ces transparents présentent la prévention des risques de chutes de hauteur.





Dépliant

Réf. 9771

PRÉVENTION DES RISQUES DE CHUTES DE HAUTEUR DANS LES COOPÉRATIVES CÉRÉALIÈRES. GUIDE DU STAGIAIRE.

Ce guide du stagiaire pour la prévention des risques de chutes de hauteur dans les coopératives reprend les idées fortes du module de la formation.

Dossier technique

Réf. 10346

LE POSTE DE CHARGEMENT DES TRAINS DE CÉRÉALES EN COOPÉRATIVES.

L'activité du chargement des rames de wagon céréalières est souvent considérée comme une tâche annexe par rapport à l'activité de stockage proprement dite. Pourtant, cette activité génère nombre de risques liés à la conduite des wagons mais aussi à l'intervention des opérateurs sur le dôme des wagons. L'objectif de ce dossier est, après avoir décrit l'activité de travail des équipes de chargement, de présenter différents systèmes de protection élaborés par les coopératives.



Dossier technique

Réf. 10505

ESSAIS DE SYSTEMES DE NETTOYAGE DES CELLULES METALLIQUES DE TYPE PALPLANCHES DE STOCKAGE DE GRAINS.

L'objectif de ce dossier est de diffuser, auprès des préventeurs et de stockeurs de grains, les résultats d'une recherche de solutions techniques de prévention des risques professionnels liés au nettoyage des parois des cellules métalliques de type palplanches.

Cassette vidéo VHS 10 minutes

Réf. 10498

ESSAIS DE SYSTEMES DE NETTOYAGE DES CELLULES METALLIQUES DE TYPE PALPLANCHES DE STOCKAGE DE GRAINS.

L'objectif de cette vidéo est de diffuser auprès des préventeurs et des stockeurs de grains les résultats d'une recherche de solutions techniques de prévention des risques professionnels (risques de chute de hauteur et d'ensevelissement) liés au nettoyage des parois des cellules métalliques de type palplanches.



Classeur

Réf. 10375

ACCUEIL DES SAISONNIERS EN STATION DE SEMENCES.

L'objectif de ce document pédagogique est de permettre à un animateur de réaliser des formations auprès des saisonniers lors de leur accueil. Il présente les principaux risques rencontrés dans le secteur d'activité des stations de semences. Il se compose de deux parties :
- des conseils pour réaliser l'accueil,
- un contenu proprement dit (transparents + CD-ROM diaporama Powerpoint).

Livret

Réf. 9969

GUIDE D'ACCUEIL POUR LES SAISONNIERS EN STATION DE SEMENCES.

Ce livret destiné aux travailleurs saisonniers en station de semences présente toutes les phases du circuit des produits dans une station : réception, stockage, triage, traitement, conditionnement, expédition et gestion des invendus.



Cassette vidéo
VHS 28 minutes

Réf. 99037/V

L'ACTIVITÉ EN STATION DE SEMENCES DE MAÏS.



Cassette vidéo
VHS 18 minutes

Réf. 99036/V

L'ACTIVITÉ EN STATION DE SEMENCES
DE CÉRÉALES.

Ces films se présentent sous forme de séquences qui reprennent les différentes tâches (la réception, le triage manuel, le séchage, l'égrenage, le stockage vrac, le triage mécanique, le traitement, le conditionnement, le stockage, l'expédition, le déconditionnement) susceptibles d'être effectuées par les salariés ainsi que les risques inhérents à ces dernières.



Brochure

Réf. 10083

LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ EN STATION DE SEMENCES.

Ce document présente les actes du colloque du 4 juin 1998 sur « La santé et la sécurité en station de semences ». Il aborde essentiellement le risque d'intoxication lié à l'utilisation de produits phytosanitaires et les équipements de protection individuelle adaptés à l'activité des stations de semences.



Stockage et conditionnement
de fruits et légumes

Dossier technique

Réf. 9200

INTÉGRATION DE LA SÉCURITÉ EN STATION
DE CONDITIONNEMENT DE FRUITS :
EXPÉRIENCE DE LA STANOR.

Ce dossier présente l'expérience d'une entreprise qui a cherché à améliorer les conditions de travail dès la conception de ses nouvelles installations.



Brochure

Réf. 9628

SAVOIR ACCUEILLIR.

Ce document doit aider les responsables d'entreprise à élaborer une procédure d'accueil.



Brochure - Fiches

Réf. 9257

LIVRET D'ACCUEIL : STOCKAGE
ET CONDITIONNEMENT DE FRUITS
ET LÉGUMES.

Ce livret d'accueil est destiné à sensibiliser les saisonniers aux risques liés à leur activité.



Cassette vidéo
VHS 14 minutes 30

Réf. 96043/V

CONDITIONNER LES FRUITS EN TOUTE SÉCURITÉ :
L'ACTIVITÉ DU SAISONNIER.

Ces deux documents destinés à l'accueil peuvent s'accompagner à la cassette vidéo. L'accueil est aussi pour le salarié l'occasion de découvrir les différents postes de travail, ce qui lui permettra ensuite de limiter les accidents du travail et d'optimiser l'outil de production.



Brochure

Réf. 10403

CONCEVOIR ET AMENAGER UNE STATION FRUITIERE.

Ce document établit les bases de la réflexion préalable à la conception d'un établissement de conditionnement et de stockage de fruits. Il présente un ensemble d'éléments d'ordre technique, organisationnel ou législatif dont la prise en compte en amont dans un projet de conception ou d'amélioration de l'outil de production est indispensable.



Brochure

Réf. 9980

COMMENT ELABORER UN PROJET D'ECLAIRAGE.

Cette brochure présente le projet d'éclairage, comment choisir une source lumineuse et l'entretien de l'installation. Un bref rappel réglementaire est également fait.



Brochure

Réf. 9732

ATMOSPHERE CONTROLEE.

Cette brochure présente le principe de l'entreposage en atmosphère contrôlée, pour les fruits et les légumes ; les différents risques qui y sont liés et les moyens de prévention adéquate (EPI, formation du personnel...).



Cassette vidéo VHS 13 minutes

Réf. 98033/V

LA SECURITE DANS LES CHAMBRES EN ATMOSPHERE CONTROLÉE.

Ce film a pour objectif, à l'aide de messages aussi bien techniques que de prévention, de retracer le fonctionnement d'une chambre à atmosphère contrôlée ainsi que de présenter les différentes interventions que doivent effectuer les opérateurs.



Livret

Réf. 9934

LA RECOLTE MECANISEE DE LEGUMES. LIVRET D'ACCUEIL POUR LES CONDUCTEURS DE MACHINES.

Ce guide présente quelques conseils utiles dans la réalisation du travail du conducteur de machines en récolte mécanisée de légumes : la circulation des machines sur route, le rôle du conducteur dans la récolte, la maintenance, le nettoyage de la machine et la particularité du travail de nuit.



Traitement de la viande

Affiche

Réf. 10202

POUR ÊTRE BIEN PROTÉGÉ, RÉGLEZ VOTRE TABLIER À LA BONNE HAUTEUR.

Affiche de sensibilisation.



Dépliant

Réf. 9631

... VERS UN OUTIL PERFORMANT.

Ce dépliant traite d'un outil à l'origine de nombreux accidents : le couteau. Il propose les bonnes postures et montre que le manche du couteau est un lien primordial entre la main et la lame.



Dépliant

Réf. 10203

LES TABLIERS DE PROTECTION EN DIX QUESTIONS

Destinée aux responsables d'entreprises, cette brochure fait le point sur les caractéristiques et limites d'emploi des tabliers et met l'accent sur leur bonne utilisation par le personnel.



Dépliant

Réf. 10204

LES TABLIERS DE PROTECTION, MODE D'EMPLOI.

Destiné aux salariés, ce dépliant souligne les règles à suivre pour être bien protégé par le tablier.



Dépliant

Réf. 10248

POUR AIDER LE PRÉVENTEUR DANS SON APPROCHE DE L'ENTREPRISE.

Ce fascicule, destiné aux préventeurs, présente les contextes de la filière « viande de boucherie » ainsi que les enjeux actuels de la profession pour ses différents acteurs.



Outils de la démarche du couteau qui coupe

Mallette pédagogique

Réf. 10273

LA DÉMARCHE DU COUTEAU QUI COUPE : DES ARGUMENTS POUR CONVAINCRE.

Cette mallette contient :

- « Des arguments pour convaincre » :

un jeu de 39 transparents et un argumentaire pour aider les préventeurs à convaincre les différents interlocuteurs concernés dans l'entreprise, des enjeux d'un couteau qui coupe, et de les informer sur la démarche d'amélioration proposée.

Vendu seul Réf. 10274

- « Un enjeu pour l'entreprise » : 10 exemplaires d'un dépliant de sensibilisation à l'intention des différents interlocuteurs concernés de l'entreprise, reprenant ces enjeux et le déroulement de la démarche

Vendu seul Réf. 10275

- « Quand tout ne tient qu'à un fil » : un vidéogramme destiné à ceux qui, dans les entreprises de transformation de la viande, ont un pouvoir même limité de décision sur l'affilage des couteaux. Il se propose de convaincre de l'importance d'avoir un couteau qui coupe.

Mallette pédagogique

Réf. 10276

LA DÉMARCHE DU COUTEAU QUI COUPE : ÉVALUER POUR DÉCIDER.

Cette mallette contient :

- « Le diagnostic » : 2 jeux de questions à destination d'une part des opérateurs et d'autre part de l'encadrement pour évaluer le pouvoir de coupe.

Vendu seul Réf. 10277

- « Analyse et décision » : 1 fascicule pour aider l'entreprise à déterminer des axes d'amélioration à partir du diagnostic en fonction de ses points forts et de ses dysfonctionnements mineurs, majeurs et critiques.

Vendu seul Réf. 10278.



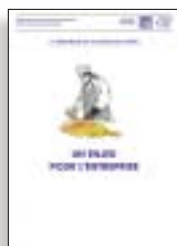
Dépliant

Réf. 10275

UN ENJEU POUR L'ENTREPRISE.

Un couteau qui coupe permet un travail de meilleure qualité, mais constitue également un important facteur de lutte contre les troubles musculosquelettiques du membre supérieur. Ce dépliant de sensibilisation s'adresse aux différents interlocuteurs concernés de l'entreprise.

Il précise les enjeux et informe sur le déroulement de la « démarche du couteau qui coupe ».

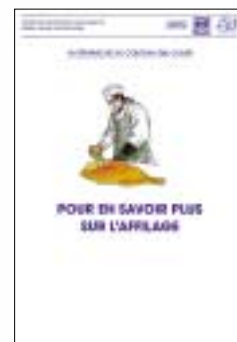


Brochure

Réf. 10279

POUR EN SAVOIR PLUS SUR L'AFFILAGE.

Un couteau qui coupe permet un travail de meilleure qualité, mais constitue également un important facteur de lutte contre les troubles musculosquelettiques du membre supérieur. Cette brochure de vulgarisation apporte des précisions sur l'affilage des couteaux.





Brochure

Réf. 10280

POUR EN SAVOIR PLUS SUR L'AFFÛTAGE.
Un couteau qui coupe permet un travail de meilleure qualité, mais constitue également un important facteur de lutte contre les troubles musculosquelettiques du membre supérieur. Cette brochure de vulgarisation apporte des précisions sur l'affûtage des couteaux.



Brochure

Réf. 10281

POUR MIEUX CHOISIR SES COUTEAUX.
Un couteau qui coupe permet un travail de meilleure qualité, mais constitue également un important facteur de lutte contre les troubles musculosquelettiques du membre supérieur. Cette brochure de vulgarisation apporte des précisions sur le choix des couteaux.

Brochure

Réf. 10286



GUIDE D'AUTODIAGNOSTIC EN BOUCHERIE-PORCHERIE. EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS EN ABATTOIR.
Ce guide est destiné aux professionnels de l'abattoir. Il se propose de les aider à mettre en place une démarche pour évaluer les risques dans un secteur particulièrement exposé : la boucherie/porcherie.

Mallette pédagogique pour apprendre à affiler

Réf. 10282



DEVENIR AFFILEUR.
Cette mallette contient :
- « Devenir affileur » : un guide d'animation à l'intention des tuteurs de l'entreprise pour les aider à mener des actions de formation auprès des salariés avec des apports théoriques, des travaux pratiques et un accompagnement sur le poste de travail.
Vendu seul Réf. 10283

Dépliant

Réf. 10285



DEVENIR AFFILEUR. UNE COMPÉTENCE À PART ENTIÈRE.
Ce dépliant recense les opérations d'entretien du couteau et présente les critères d'un bon affilage destiné à garantir le pouvoir de coupe du couteau.

- « Devenir affileur, une compétence à part entière » : 10 exemplaires d'un dépliant destiné aux salariés pour qu'ils gardent une trace écrite à la suite de la formation reçue : un vocabulaire commun et des critères à respecter pour réussir un bon affilage.
Vendu seul Réf.10285
- « Quand tout ne tient qu'à un fil », un vidéogramme destiné à ceux qui, dans les entreprises de transformation de la viande, ont un pouvoir même limité de décision sur l'affilage des couteaux. Il se propose de convaincre de l'importance d'avoir un couteau qui coupe.

CD-ROM

Non -Réf



LA DEMARCHE DU COUTEAU QUI COUPE DEVENIR AFFILEUR
Cet outil d'aide à la formation se présente sous forme de séquences ; cinq au total :

- pourquoi l'affilage est important pour soi-même et pour l'entreprise,
- apprendre à affiler,
- situation de travail aménagée au poste de travail,
- favoriser les conditions d'affilage,
- bilan de la formation avec la direction.

Ce CD-ROM est constitué d'un diaporama Powerpoint et de la vidéo « Quand tout ne tient qu'à un fil ».



Brochure

Réf. 10287

AIDE-MÉMOIRE FILIÈRE VIANDE DE BOUCHERIE.
Cet aide-mémoire se propose d'aider les professionnels de la filière « viande de boucherie » (chefs d'entreprise, membres du CHSCT). Il tente de répondre d'une manière pragmatique aux questions qu'ils se posent sur l'organisation générale de la prévention ainsi que sur les principaux risques et moyens de prévention.

Dépliant

Réf. 10291

MALADIES ANIMALES. POURQUOI ET COMMENT SE PROTÉGER EN ABATTOIR.

Certaines maladies animales sont transmissibles à l'homme. Ce dépliant explique brièvement comment se transmettent ces maladies et quelles sont les mesures de prévention à prendre.



Brochure

Réf. 10317

RESPONSABLES D'ABATTOIR. POURQUOI ET COMMENT ÉVALUER LES RISQUES BIOLOGIQUES ?

Dans toute entreprise, une évaluation des risques professionnels doit être réalisée. En abattoir, cette évaluation doit notamment prendre en compte les risques biologiques liés à la présence des animaux vivants et des carcasses, y compris le risque de transmission de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) ou maladie de la vache folle.



Dossier technique

Réf. 10334

ETAT DES LIEUX DE LA COUPELLERIE UTILISÉE DANS LES INDUSTRIES DE TRANSFORMATION DE LA VIANDE.

Ce dossier montre que le confort des utilisateurs intensifs de couteaux dépend principalement de la qualité des tranchants et du manche des couteaux utilisés.



Dossier technique

Réf. 10348

L'EXEMPLE D'UNE DEMARCHE PARTICIPATIVE DANS LA CONDUITE DE PROJET.

Ce dossier présente l'aménagement d'une ligne de production par des scies à ruban dans un atelier de « découpe de viande ».



Brochure

Réf. 10497

ÉVALUER LES RISQUES PROFESSIONNELS EN ABATTOIR ET ATELIER DE DÉCOUPE. AIDE À LA RÉDACTION D'UN DOCUMENT UNIQUE.

Ce guide s'inscrit dans le cadre de l'Approche participative par branche - Filière viande de boucherie. Il se propose de partager le capital de connaissances accumulées avec les professionnels de la filière pour aider les abattoirs et les ateliers de découpe à la rédaction du document unique d'évaluation des risques professionnels, prévu par la réglementation, et programmer dans le temps la mise en œuvre d'un plan de prévention.



Brochure

Réf. 10509

POUR AMÉLIORER LE TRANSPORT ET LA LIVRAISON DES CARCASSES DE VIANDE.

La manutention manuelle des carcasses expose les livreurs à des risques d'accidents et de maladies professionnelles.

Ces risques concernent l'ensemble de la filière viande de boucherie (abattoirs, grossistes, grande distribution, transporteurs et bouchers détaillants). Diminuer la pénibilité des tâches, éviter les risques d'accidents et de maladies sont possibles, notamment en mécanisant en partie les manutentions.



Vinification

Réf. 8635

Brochure

LOURD LE CO₂

Cette brochure permet de bien connaître le gaz carbonique, substance dangereuse que l'on peut trouver dans les caves de vinification. Elle aborde le diagnostic, la détection, la ventilation et les secours en cas d'asphyxie.



Classeur 19 transparents

Réf. 8869

LOURD LE CO₂

Le classeur composé de 19 transparents reprend les mêmes éléments que la brochure. Il est complété par deux parties plus théoriques sur le diagnostic et la ventilation.

Brochure

Réf. 8930

CAUSTIQUE, LE NETTOYAGE.

Cette brochure présente les produits de nettoyage et de désinfection (dosage, stockage...), le matériel utilisé ainsi que l'activité de nettoyage dans les caves de vinification.



Brochure

Réf. 8899

VENDANGES SANS PÉPINS.

Ce guide destiné aux vendangeurs occasionnels récapitule les gestes et situations à éviter et la conduite à tenir lors des vendanges.



Brochure

Réf. 10080

FOSSES À VENDANGES. DES PROTECTIONS RÉALISÉES PAR DES VITICULTEURS

Ce document technique présente un certain nombre d'aménagement de conquets de réception de vendange. Il s'agit d'installations réalisées à l'initiative de chefs d'exploitation sensibles à leur sécurité ainsi qu'à celle de leurs salariés. Histoire d'un partenariat avec la profession viticole.



Brochure

Réf. 10084

LE SO₂ EN VINIFICATION : UN PRODUIT TOXIQUE POUR L'UTILISATEUR ?

Bien que la toxicité due au SO₂ est bien décrite, les risques liés à son utilisation sont peu connus, souvent même, banalisés et sous estimés par les cavistes pour qui les symptômes ressentis sont bénins et font partie du métier. Cette brochure présente le SO₂, son intérêt dans la vinification, sa toxicité ainsi que les périodes et doses d'utilisation.

