

DANS CE NUMÉRO

17 **Travailleurs de supermarchés**
Origine des troubles musculo-squelettiques et avenues de solutions

20 **Qualité de l'air dans les scieries**
Malgré la présence de contaminants, la santé respiratoire des travailleurs n'est pas globalement compromise.

22 **Prévention des maux de dos**
Évaluation d'un programme en évolution dans le réseau de la santé et des services sociaux

24 **La réinsertion professionnelle de plus en plus populaire**
Une retombée de la politique de maintien du lien d'emploi

26 **Les préventionnistes à l'école**
L'Université Laval leur offre une formation sur mesure.

29 **Nouvelles publications**

30 **Nouvelles recherches**

Travailleurs de supermarchés

Origine des troubles musculo-squelettiques et avenues de solutions

IL S'EN passe des choses dans un supermarché : d'étonnantes découvertes culinaires, des rencontres inopinées, et beaucoup de troubles musculo-squelettiques (TMS), lesquels ne sont pas la conséquence des deux premiers phénomènes !

L'incidence des lésions musculo-squelettiques dans les marchés d'alimentation est supérieure à la moyenne de l'ensemble des industries du Québec ; pourtant, les problèmes de santé des travailleurs de ce secteur, à l'exception des caissières, n'ont fait l'objet que de peu d'études. En effet, des 86 articles ou documents traitant des problèmes musculo-squelettiques dans les supermarchés répertoriés en 1998, 74 traitaient des caissières et seulement 12 de l'ensemble des autres fonctions.

De plus, il faut aussi noter que plus de 80 % des TMS répertoriés dans le milieu québécois de l'alimentation entre 1995 et 1997 touchaient les fonctions autres que celles de caissière.

Ces statistiques ont été le point de départ d'une vaste recherche de l'IRSST qui avait pour but d'évaluer les problèmes de santé et de sécurité des différentes catégories de travailleurs des supermarchés québécois, principalement les travailleurs autres que caissières, de cerner les facteurs de risque et de recommander des stratégies d'intervention ergonomique ainsi que des pistes de prévention. Menée dans quatre supermarchés représentatifs de la chaîne Provigo, cette étude est le fruit du travail d'une équipe multidisciplinaire composée de 15 personnes, dont trois chercheurs de l'IRSST, deux de l'UQAM et deux Européens.



Point de départ

Les données de compensation de la CSST indiquent que les employés des supermarchés, qui occupent un poste autre que celui de caissière, souffrent davantage de maux de dos et de troubles musculo-squelettiques que l'ensemble des travailleurs du Québec, tous secteurs confondus. Cependant, des informations manquaient encore pour obtenir un portrait plus précis de ces troubles et pour mieux comprendre leur origine.

1

Responsables

Lina Forcier¹, de l'Université du Québec à Montréal (UQÀM), responsable du projet; Sylvie Beaugrand² et Jean-Guy Richard, du Programme sécurité-ergonomie de l'IRSST, pour le volet ergonomique; Claire Lapointe, du même programme, pour le volet santé; Monique Lortie, de l'UQÀM; Ilkka Kuorinka; Peter Buckle, de l'University of Surrey (Angleterre), et Jacques Lemaire, de l'UQÀM, pour les analyses statistiques.



2



Une recherche de grande envergure

« Cette recherche s'est avérée fort complexe, affirme Lina Forcier, épidémiologiste et responsable du projet. Règle générale, ce type d'étude se limite aux problèmes de dos ou des membres supérieurs, à quelques tâches et à quelques facteurs de risque. La nôtre englobait l'ensemble du corps humain et portait sur un très grand nombre de tâches et de facteurs de risque. De plus, nous devions nous assurer que les quatre supermarchés retenus étaient représentatifs de l'ensemble, ce qui a nécessité quelque six mois d'analyse au départ. » Dans un premier temps, les chercheurs ont procédé à l'analyse des lésions professionnelles. Entre janvier 1995 et janvier 1996, les quelque 3900 travailleurs des 57 supermarchés de Provigo ont déclaré 224 lésions professionnelles, dont 63 % de nature musculo-squelettique. Ces lésions ont entraîné, en moyenne, 36 jours d'absence du travail habituel, et jusqu'à 372 jours d'absence dans les cas les plus graves.

Dans le but de compléter le portrait de la santé musculo-squelettique des travailleurs du secteur de l'alimentation, les chercheurs ont aussi mené leur propre enquête auprès de 200 employés, excluant les caissières et les cadres, des quatre supermarchés

retenus. Des questionnaires sur les problèmes musculo-squelettiques et sur les activités physiques ont été élaborés à cet effet. Il en est ressorti que 83 % des répondants avaient souffert de douleurs, de courbatures ou de gêne dans au moins une partie du corps au cours des 12 derniers mois et, de ceux-là, 55 % dans les sept derniers jours! En outre, 27 % des répondants ont déclaré que ces problèmes les avaient empêchés d'accomplir leur travail habituel au supermarché ou à la maison. Ces données sur la nature du travail dans les supermarchés sont d'autant plus éloquentes que deux répondants sur trois ont moins de 30 ans. Autre constat : la majorité des répondants ont déclaré que leur état ne découlait pas d'un accident, mais d'un problème qui s'était développé avec le temps.

Les problèmes déclarés par les répondants touchaient, par ordre d'importance, le bas du dos, le haut du dos, les genoux, la nuque et les épaules. Par exemple, deux travailleurs sur trois avaient éprouvé un trouble musculo-squelettique dans la région du bas du dos au cours des 12 mois précédents. Cela dit, les problèmes les moins répandus ne sont pas nécessairement les moins graves. Ainsi, une personne sur 10 avait eu des problèmes à un coude au cours des 12 mois précédents, soit la région du corps pour laquelle les travailleurs consultent le plus les professionnels de la santé.

Lina Forcier et ses collègues ont constaté un grand écart entre les résultats de leur enquête maison et les lésions professionnelles déclarées. « Cela pourrait s'expliquer, commente M^{me} Forcier, par le fait que le portrait obtenu par l'analyse des lésions déclarées est constitué de ce qui est accepté par le système d'indemnisation et par ce que les travailleurs déclarent à leur employeur. De ce fait, dans les supermarchés, l'analyse des lésions déclarées ne donne pas un portrait assez complet pour la prévention. »

Les facteurs de risque

Étape suivante : les chercheurs ont examiné le travail de neuf fonctions, soit aides-caissiers, boulangers, commis aux fruits et aux légumes, commis d'épicerie de jour et de nuit, bouchers, emballeurs à la boucherie et poissonniers. Ces travailleurs effectuent pas moins de 126 tâches dans six services

Partenaires

La direction de Provigo et le syndicat TUAC – local 500.

Résultats

L'étude démontre l'existence d'une proportion non négligeable de problèmes musculo-squelettiques reliés au travail dans les supermarchés. Les causes les plus déterminantes des facteurs de risque relèvent de l'organisation spatiale, que ce soit l'architecture, l'aménagement des lieux ou le mobilier. La prise en compte de l'ergonomie au sein de l'entreprise permettrait de mieux concevoir les supermarchés avant les travaux de construction ou de rénovation, ce qui réduirait à la fois les facteurs de risque et favoriserait une meilleure production.

Utilisateurs potentiels

Toutes les personnes qui ont une responsabilité en santé et en sécurité du travail dans le secteur de l'alimentation.

Photo Mario Bélisle

différents ! Une telle variété explique que la recherche ait mis l'accent sur les facteurs de risque de nature physique.

« En raison du grand nombre de tâches et du tout aussi grand nombre de facteurs de risque à caractériser, il a été très complexe d'analyser l'exposition des travailleurs, explique l'ergonome Sylvie Beaugrand. Nous avons fait le cumul des facteurs de risque durant une semaine de travail, ce qui a permis de définir la dose d'exposition d'un travailleur pour chaque facteur susceptible d'engendrer ou d'aggraver une lésion musculo-squelettique. »

À titre d'exemple, les boulangers font d'importantes flexions du dos durant six heures par semaine en moyenne. Les commis d'épicerie, qui remplissent les présentoirs durant la nuit, travaillent à genoux ou accroupis pendant 10 heures par semaine en moyenne. Et les emballeurs à la boucherie font des gestes répétés sollicitant leurs membres supérieurs pendant une période hebdomadaire moyenne totalisant 27 heures.

Les chercheurs ont par ailleurs constaté que les causes les plus déterminantes des facteurs de risque relevaient de l'organisation spatiale des supermarchés, que ce soit l'architecture, l'aménagement des lieux ou le

mobilier, qui conditionne la posture de travail, les déplacements ou les efforts. « Une petite erreur de conception ou une mauvaise planification de l'architecture peut à la fois créer des facteurs de risque supplémentaires et alourdir le processus de production », dit Sylvie Beaugrand. « Dans la majorité du travail de manutention, nous avons noté qu'il existe un lien direct entre la santé et la sécurité et le processus de production, ajoute Lina Forcier. La réduction des facteurs de risque présente l'avantage de favoriser la production. »

Des suggestions pour un monde qui bouge

Avant d'en arriver à formuler des suggestions, les chercheurs ont tenu compte de l'ensemble des résultats de leur étude, incluant le contexte et l'organisation des supermarchés. Par exemple, ces milieux de travail se caractérisent par un fort taux de roulement du personnel : un travailleur sur quatre quitte son emploi au bout d'un an dans l'ensemble des supermarchés de Provigo, et quelque 39% des employés ont moins de deux ans d'ancienneté. Les supermarchés constituent aussi des milieux en constante évolution, qui intègrent de nouveaux concepts de vente afin de soutenir la forte concurrence dans ce secteur.

Vu la complexité de la situation, les chercheurs ont suggéré des pistes de prévention axées sur la conception ergonomique plutôt que sur la prévention temporaire basée sur la formation. « Comme dans la majorité des entreprises, le dossier de la santé et de la sécurité dans les supermarchés relève des ressources humaines, dit Lina Forcier. Cela explique que ces questions ne sont pas vues comme étant directement associées au système de production et ne constituent pas toujours une priorité. Effectivement, elles sont souvent perçues comme une tâche ajoutée. Les problèmes musculo-squelettiques ne pourront être réglés que lorsque les entreprises considéreront les liens entre la santé et la sécurité du travail et le design de la production. »

Photos Mario Bétière



L'ergonomie en tout temps

Les chercheurs suggèrent donc l'intégration de la santé et de la sécurité à la production, ce qui devrait se traduire par la présence permanente d'une expertise en ergonomie. Dans le but de minimiser les facteurs de risque et de favoriser la production, ils s'entendent pour dire qu'« une telle expertise permettrait de mieux concevoir les supermarchés avant les travaux de construction ou de rénovation, ainsi que de déterminer de meilleurs critères d'achat d'équipement et de mobilier. À défaut d'une telle expertise, il faudrait former les concepteurs et les acheteurs de l'entreprise en ergonomie. Quelle

que soit l'avenue choisie, il faut un engagement formel et actif de la haute direction et la participation des travailleurs. »

« Nous sommes très heureux et fiers d'avoir participé à cette première étude dans les supermarchés d'alimentation, dit Renée Parent, directrice santé-sécurité chez Provigo depuis 1996. Une étude de cette envergure nous a permis de recueillir de nombreux renseignements fort utiles que l'analyse des lésions professionnelles ne peut fournir et de tracer un portrait très détaillé de nos activités de travail. L'analyse des tâches a permis aux chercheurs de

nous signaler diverses pistes de solutions, dont l'ergonomie de conception. Celles-ci nous seront très précieuses dans la mise en œuvre de nos activités de prévention. »

De plus, une des suggestions de l'équipe de recherche à l'effet de créer un comité central en santé et en sécurité du travail s'est déjà concrétisée chez Provigo. Ce comité reprendra ses travaux cet automne, après un temps d'arrêt attribuable à l'arrivée en scène d'un nouveau propriétaire, et chapeautera les trois bannières Maxi, Provigo et Loblaws. « En raison de la complexité des problèmes et du fait que les décisions importantes pour le système de production et donc pour la santé et la sécurité du travail sont prises au siège social, la majorité des risques



Photo Mario Bélisle

pour la santé musculo-squelettique ne peuvent être résolus au niveau des supermarchés, note Lina Forcier. Les comités de santé et de sécurité locaux

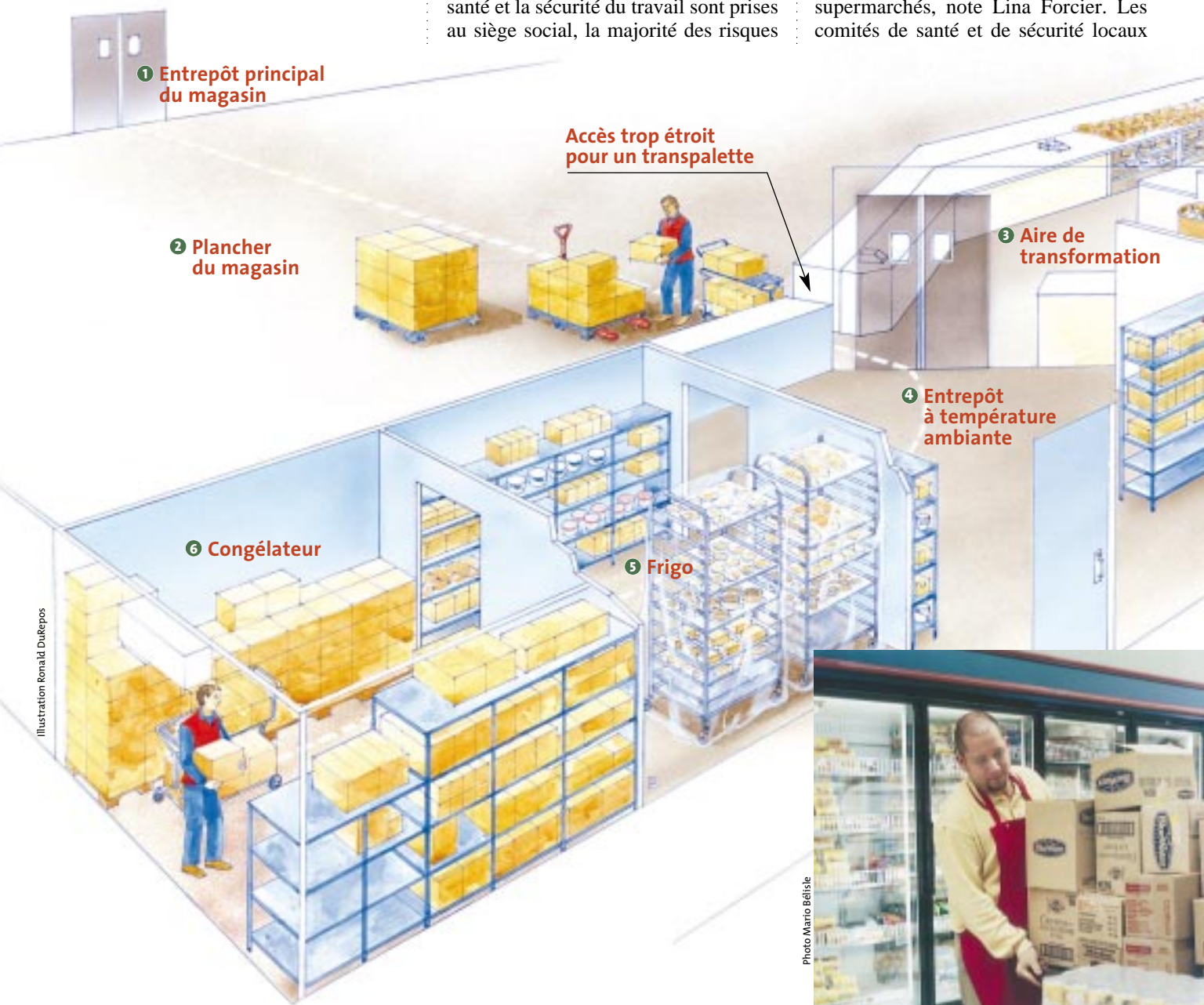


Illustration Ronald DuRépos

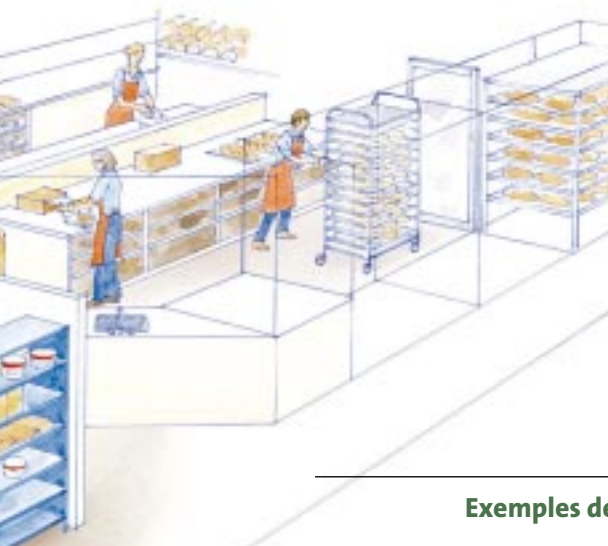
Photo Mario Bélisle



ne peuvent donc que corriger des éléments mineurs. »

« Ce que je retiens principalement de l'étude, c'est qu'il faut régler les problèmes à la source, pendant la conception des supermarchés, affirme pour sa part Denise Cameron, responsable en santé-sécurité au syndicat TUAC – local 500, le principal syndicat dans les grandes surfaces de Provigo. La reprise des travaux du comité central cet automne est l'occasion pour nous de définir nos priorités en matière de santé et de sécurité du travail. » ○

Jean-Marc Papineau



Exemples de déterminants architecturaux

Dans un service de boulangerie, les produits congelés reçus sur une palette doivent être entreposés dans le congélateur en transitant successivement par : ① l'entrepôt principal du magasin; ② le plancher du magasin; ③ l'aire de transformation (cuisson, étuvage) des produits de boulangerie; ④ l'entrepôt de boulangerie à température ambiante; ⑤ le frigo de boulangerie; ⑥ le congélateur de boulangerie. L'accès séparant le plancher du magasin de l'aire de transformation des produits est trop étroit pour circuler avec un transpalette. Les employés doivent donc défaire les palettes à l'extérieur du service, mettre les boîtes sur un étroit chariot et pousser celui-ci jusqu'au congélateur pour le décharger. Par rapport à la situation où les palettes auraient pu être apportées directement au congélateur, la situation actuelle génère plus du double des manutentions manuelles des boîtes et de nombreux allers-retours avec le chariot. Le temps nécessaire pour placer toutes les boîtes dans le congélateur étant plus long, les boîtes de produits congelés demeurent plus longtemps à la température ambiante. Les pâtes peuvent ainsi décongeler en partie, puis coller entre elles lorsqu'elles sont congelées à nouveau. Ceci génère des difficultés et des risques de lésion pendant la préparation des pâtes pour la cuisson, puisque les employés doivent les séparer. Les deux techniques utilisées pour décoller les pâtes exigent des efforts supplémentaires : 1) tirer sur les pâtes collées entre elles (effort en pronation/supination des avant-bras); 2) soulever et laisser tomber les boîtes par terre à plusieurs reprises (effort de manutention).



Photo Mario Bélière

Pour en savoir plus

La santé et la sécurité du travail dans les supermarchés, Résumé RR-223, 76 pages, gratuit.

Un regard sur les supermarchés corporatifs dans le but d'y examiner la santé et la sécurité du travail, Rapport R1-223, 82 pages, 8,56\$.

La santé et la sécurité du travail dans les supermarchés : l'analyse des lésions professionnelles et un regard sur l'organisation du travail, Rapport R2-223, 207 pages, 16,05\$.

La santé et la sécurité du travail dans les supermarchés : l'analyse du travail, Rapport R3-223, 250 pages, 17,12\$.

La santé et la sécurité du travail dans les supermarchés : la santé musculo-squelettique des travailleurs, Rapport R4-223, 118 pages, 10,70\$.

La santé et la sécurité au travail dans les supermarchés : la relation entre la dose d'exposition à divers facteurs de risque au travail et les problèmes musculo-squelettiques, Rapport R5-223, 162 pages, 14,98\$.

La santé et la sécurité du travail dans les supermarchés : intégration des résultats et pistes possibles pour la prévention, Rapport R6-223, 108 pages, 10,70\$.