

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

25 janvier 2023

PLFRSS POUR 2023 - (N° 760)

**AMENDEMENT**

N ° AS2012

présenté par  
M. Ratenon

-----

**ARTICLE 7**

Compléter l'alinéa 3 par les mots :

« et est ajoutée une phrase ainsi rédigée : « Le présent alinéa ne s'applique pas aux métiers de bouche soit les boulangers, pâtisseries, charcutiers, bouchers, poissonniers. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Par cet amendement de repli, les député·es du groupe parlementaire LFI-NUPEs souhaitent que l'ensemble des dispositifs de ce projet de loi que nous rejettons dans son intégralité ne s'appliquent pas aux métiers de bouche.

En effet , les métiers de bouchers et charcutiers par exemple exposent les salariés à des risques professionnels de diverses natures : mal de dos, chutes, brûlures, coupures... Ils impliquent de nombreuses activités à risque : manutention de pièces de viande volumineuses, découpe de viande, travail en chambre froide ou de transformation chaude pour les charcutiers-traiteurs, risque de glissades sur sols humides. Faute de temps, les opérateurs de découpe peuvent mal entretenir leurs couteaux, qui perdent rapidement leur pouvoir de coupe. Les gestes deviennent plus nombreux, plus difficiles et la tâche prend plus de temps. Ceci peut favoriser les risques d'accidents et l'apparition de TMS, alors que les coupures sont fréquentes et présentent des risques d'infection. Pour les bouchers et charcutiers, 56% des accidents sont dûs à l'utilisation des outils à main, et 24% liés aux manutentions manuelles (port de charges lourdes, postures pénibles).

Quant aux métiers de la boulangerie, de la pâtisserie, de la chocolaterie et de la glacerie exposent les salariés à des risques professionnels de diverses natures : mal de dos, chutes, brûlures, allergies... pour eux, 45% des accidents du travail sont liés aux manutentions manuelles, causant lombalgies, douleurs au dos et aux articulations. Les boulangers représentent un quart des salariés en France atteints d'affections respiratoires. Les farines sont ainsi la première cause d'asthme professionnel. Elles peuvent également provoquer des rhinites. Les mix (mélanges) peuvent contenir des substances (levures...) et des contaminants (acariens) également allergisants. Selon la dernière enquête de surveillance médicale des expositions aux risques professionnels, 77% des bouchers, des charcutiers et des boulangers sont encore soumis à des contraintes physiques intenses.

Ainsi, au vu des risques professionnels et de la pénibilité de ces métiers de bouche, nous proposons de ne pas les condamner à travailler deux ans supplémentaires.