

Améliorer la sécurité dans le secteur brassicole

Une campagne de pré-

Prévenir les accidents

vention contre les accidents du travail a été lancée par l'Association suisse des brasseries et le laboratoire Labor Veritas SA.

Le nombre des brasseries a littéralement explosé ces dernières années en Suisse. De 32 en 1990, il est passé à 322 en 2010, pour atteindre le chiffre record de 884 brasseries actuellement. La plupart d'entre elles sont des petites, voire très petites entreprises, mais ces microbrasseries fonctionnent de la même manière que leurs grandes sœurs. D'où l'importance d'assurer la sécurité de l'ensemble des collaborateurs œuvrant dans le secteur brassicole.

C'est pourquoi la campagne «Safe At Work» – du nom d'un label de prévention de la Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail (CFST) – vient d'être lancée par l'Association suisse des brasseries et les experts en sécurité au travail du laboratoire Labor Veritas SA. Cette initiative prend la forme d'un dossier de sensibilisation aux risques professionnels, comprenant notamment des conseils destinés aux employeurs et visant à mieux former les employés.

Les brasseries ont en outre reçu des informations concernant la problématique du CO² et une affiche de porte à placer à l'entrée des salles de fermentation pour sensibiliser aux risques potentiels associés au CO² pendant le processus de fermentation. L'affichette indique clairement le comportement à adopter en cas d'urgence, afin d'avoir immédiatement les bons gestes pour secourir une personne accidentée sans prendre de risques soi-même.

Le but de la campagne est également de prévenir les accidents du travail dans les brasse-



En l'espace de 20 ans, le nombre de brasseries est passé de 32 à 844 en Suisse.

UNSPASH

ries. Concrètement, elle vise à donner aux brasseries les moyens de sensibiliser leur personnel aux risques liés au processus de brassage. Le dossier permet aussi aux brasseries de se préparer à une éventuelle visite de l'inspecteur cantonal du travail, le secteur brassicole faisant l'objet depuis 2016 de contrôles de la sécurité au travail.

(HGH)