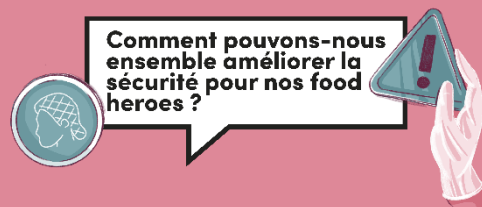


Œuvrer à un environnement de travail plus sûr

Nous nous efforçons de réduire au maximum le taux de fréquence des accidents du travail. Depuis 2010, le secteur alimentaire enregistre une baisse constante du nombre d'accidents du travail, à l'exception d'une année.



Quel est notre objectif à l'horizon 2025 ?

Nous mettons tout en œuvre pour offrir un environnement de travail le plus sûr possible à tous les Food Heroes. Dans ce cadre, nous ambitionnons de réduire le plus possible le taux de fréquence des accidents du travail.

Le taux de fréquence est le « rapport entre le nombre total d'accidents (sur le lieu du travail) ayant entraîné la mort ou une incapacité totale d'un jour au moins ... et le nombre d'heures d'exposition au risque, multiplié par 1 000 000 ». L'exposition au risque est calculée au moyen du nombre de jours de travail sur base annuelle établi par l'ONSS sur base de la déclaration trimestrielle par les employeurs des données relatives aux salaires et au temps de travail des travailleurs (Source : [Fedris](#)).

L'objectif est de réduire davantage le taux de fréquence des accidents du travail, avec un objectif de 16 d'ici 2025.

Comment entendons-nous réaliser cet objectif ?

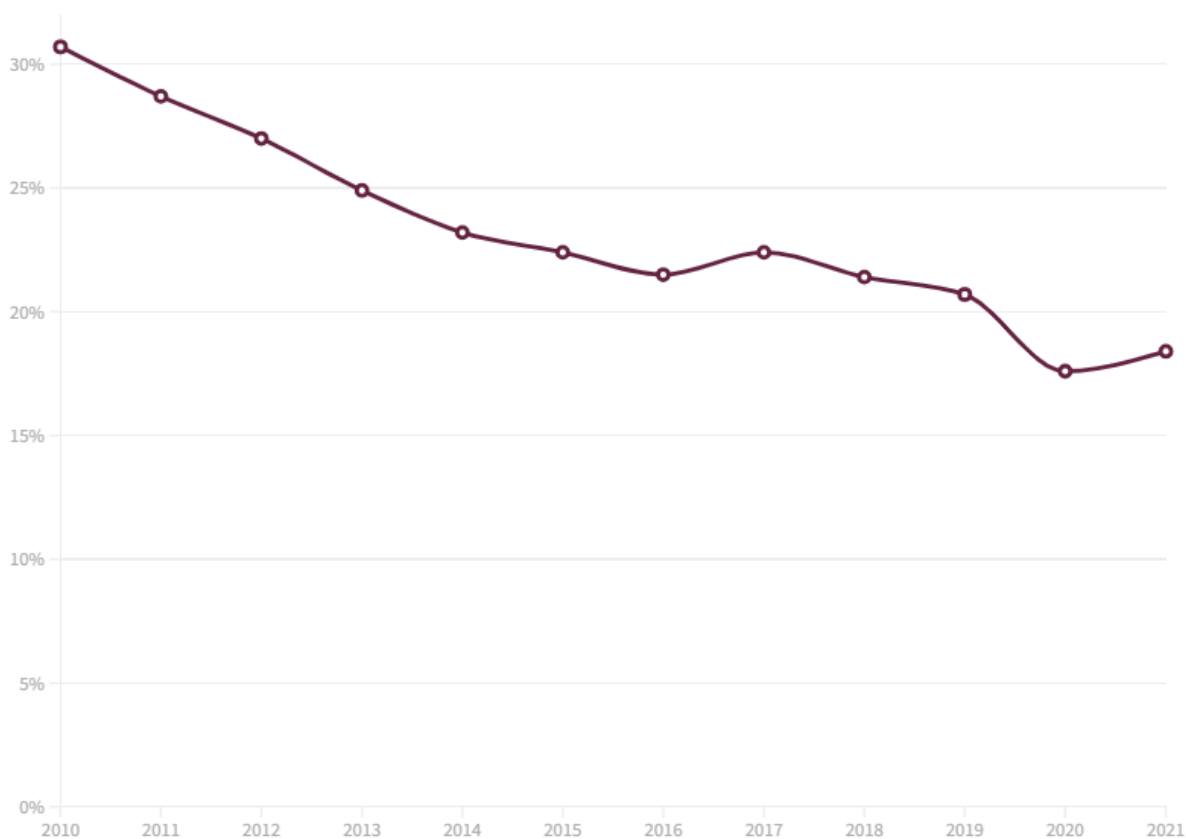
- Nous encourageons les travailleurs et les cadres à continuer à œuvrer en faveur d'environnements de travail plus sûrs afin de réduire davantage les accidents du travail.
- Fevia suit l'évolution des chiffres des accidents du travail dans le secteur.
- Nous partageons l'expertise entre entreprises, Alimento et Fevia en matière de prévention et de gestion des accidents du travail.
- Fevia et Alimento contribuent à optimiser les formations pour les entreprises et les travailleurs en ce qui concerne un environnement de travail plus sûr.

Où en sommes-nous aujourd'hui ?

Chaque année, l'Agence fédérale des Risques professionnels rend compte des taux d'accidents dans les entreprises qui relèvent des codes NACEBEL 10 (Industries alimentaires) et 11 (Fabrication de boissons). À cet effet, elle utilise les données disponibles au 31 décembre de l'année de l'accident. Fevia a calculé la moyenne pondérée du taux de fréquence des accidents du travail pour les deux codes NACEBEL sur la base du volume de travail en équivalents temps plein.

Il ressort des chiffres les plus récents que le secteur alimentaire a enregistré une baisse constante de la fréquence des accidents du travail entre 2010 et 2020, à l'exception de l'année 2017. En 2021, nous observons une légère augmentation du taux de fréquence par rapport à 2020.

Taux de fréquence des accidents du travail



Source : [Fedris](#)

Quelles sont les actions concrètes de notre secteur ?

Notre secteur mise sur de nombreuses formations sur la sécurité au travail organisées par Alimento, auxquelles nos food heroes participent chaque année. Leur calendrier de formation inclut plusieurs cours relatifs à un environnement de travail sûr : sécurité au travail et ergonomie, notamment premiers secours en entreprise, comportement en matière de sécurité au travail pour les chefs d'équipe et le personnel opérationnel, ergonomie et prévention et manipulation de produits dangereux dans un environnement de production.

Qu'avons-nous fait depuis le lancement de la roadmap ?

- Nous prenons plusieurs initiatives au sein de nos entreprises pour améliorer la sécurité sur le lieu de travail et faire de la culture de la sécurité une 'priorité' pour tous les employés.
- À l'occasion de la Journée mondiale de la sécurité et de la santé au travail (28 avril 2022), Fevia a partagé via les médias sociaux certaines de ces bonnes pratiques ainsi que des conseils d'Alimento. Plus précisément, il s'agissait de conseils provenant des entreprises alimentaires suivantes : Vandemoortele, Alimento, Manna Foods NV et Copains.group-Belgian bakery. Nous attirons ainsi l'attention sur un environnement de travail de qualité et plus sûr dans le but d'améliorer la sécurité des travailleurs et d'inspirer d'autres entreprises alimentaires.
- En outre, en application de l'accord sectoriel de 2021, Alimento a lancé un site web avec un aperçu de l'offre des différents services externes de prévention et de protection au travail. L'objectif est de mieux adapter leur offre aux besoins des entreprises du secteur en matière de sécurité et de protection au travail, d'informer les entreprises sur cette offre afin que celles-ci puissent choisir en toute connaissance de cause le service externe auquel elles souhaitent adhérer.
Voir : [Services externes pour la prévention et la protection au travail | Alimento](#)

Nous les ferons connaître de manière active afin que les PME principalement, mais aussi d'autres entreprises alimentaires puissent faire un choix éclairé. Nous prévoyons ces actions de sensibilisation début 2024.