

Ce qui influence vraiment la sécurité dans l'Agroalimentaire

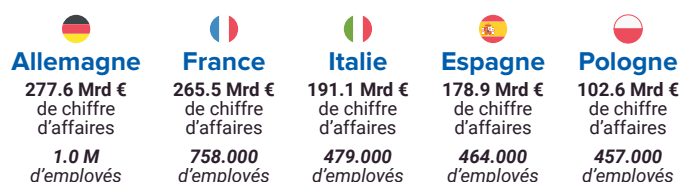
En Europe, 4,7 millions de personnes font vivre l'industrie agroalimentaire au quotidien. Leurs décisions, souvent prises dans le cadre du travail posté et à proximité de machines industrielles, influencent la sécurité, la qualité et la continuité des activités.



L'Industrie Agroalimentaire en Europe en un coup d'œil :

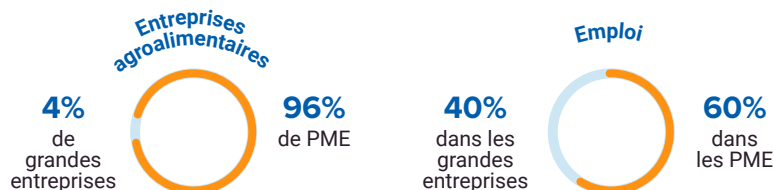


Principaux pays de l'Industrie Agroalimentaire dans l'Union Européenne ¹



Un secteur composé en majorité de PME

(Petites et moyennes entreprises) ¹

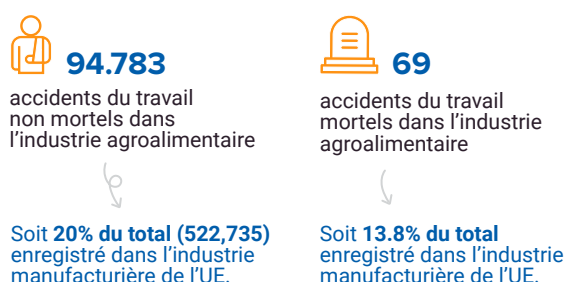


Près de 2,8 millions de personnes travaillent dans des PME de l'industrie agroalimentaire en Europe.

Production, nettoyage, maintenance, changement de série : à chaque instant, une décision peut faire basculer la sécurité, l'efficacité ou la continuité de l'activité.

Chiffres clés sur les accidents du travail

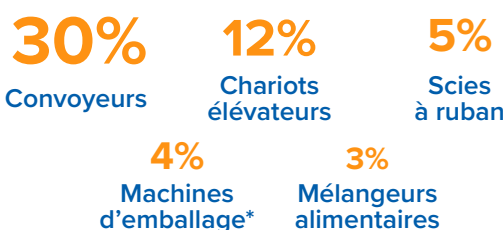
(Entreprises agroalimentaires dans l'UE) ²



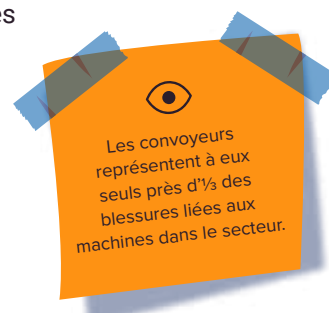
*Les statistiques sur les accidents du travail reposent sur les dernières données harmonisées d'Eurostat disponibles (2023).

Lorsque les machines sont en cause

Sur 4 ans, le HSE a analysé les blessures liées aux machines dans l'agroalimentaire : ³



*Comprend les machines de thermoformage, de palettisation et de cerclage.



90%

des blessures impliquant des convoyeurs surviennent lors d'opérations normales et prévisibles telles que : ³



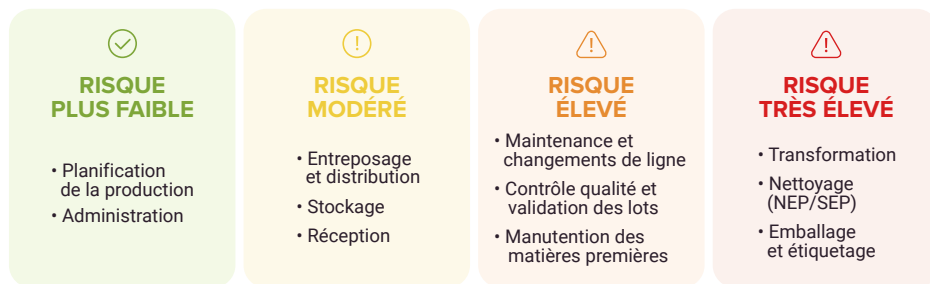
La routine peut réduire notre perception du risque.

La répétition, l'habitude et l'évolution des contraintes peuvent affecter l'attention. Lorsque des personnes travaillent à proximité d'équipements en mouvement, un bref moment d'inattention peut avoir de graves conséquences.

Où apparaissent les risques dans l'Agroalimentaire ?

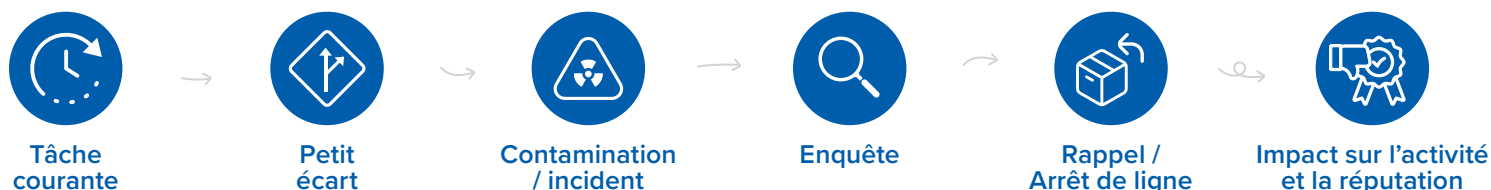
Le risque existe tout au long de la chaîne de valeur, particulièrement lorsque les équipes doivent prendre des décisions rapides et répétées : **transformation, nettoyage, emballage et étiquetage.**

Niveau de risque aux différentes phases opérationnelles :



**Adapté des cadres HACCP et d'analyse des risques de l'EFSA et des données RASFF de la Commission européenne.*

De petites erreurs peuvent avoir de lourdes conséquences : 4

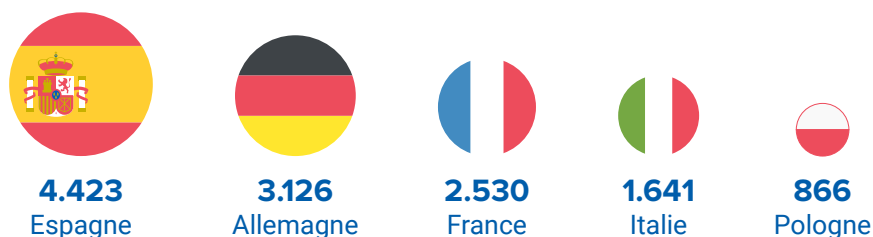


Une étape oubliée, une passation de consigne floue ou un changement passé inaperçu...

...peut rapidement transformer une tâche courante en incident, contamination, rappel de produits, arrêt de production et atteinte à la réputation.

Sécurité des employés

Accidents du travail non mortels dans l'industrie agroalimentaire pour 100 000 employés (2023)* :



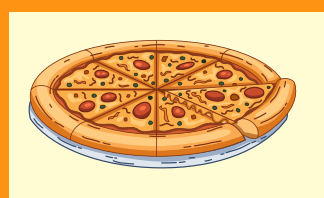
**Les taux d'incidence sont calculés à partir des données Eurostat ESAW de 2023 sur les accidents non mortels et des statistiques structurelles sur les entreprises d'Eurostat (personnes employées, NACE C10+C11).*



Les taux varient considérablement d'un pays à l'autre, mais **les accidents du travail restent une réalité sur les principaux marchés agroalimentaires européens.**

Sécurité des produits

Contamination par E.Coli de pizzas surgelées (2022) :



≈ 250 M€ de demandes d'indemnisation au civil
(non accordées)

100 M€ de coût financier estimé
+ impact à long terme sur la réputation

9 mois de fermeture du site*

56 cas de maladie grave

2 décès d'enfants

Rappel de l'ensemble de la gamme de produits

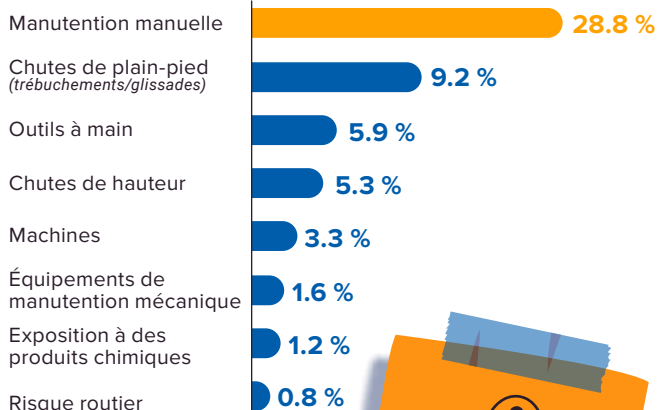
L'enquête a identifié :

- Contamination de la pâte à pizza
- Mauvaises conditions d'hygiène
- Contamination de l'environnement de travail

**Correspond à la période de suspension de la production précédant la réouverture autorisée du site.*

Causes de blessures les plus fréquentes dans l'Industrie Agroalimentaire, France

(Part de l'ensemble des accidents, 2023) 6



Certains des facteurs de risque les plus importants sont plus difficiles à identifier.

Les risques visibles ne sont qu'une partie du problème.

Les incidents, les contaminations et les défaillances opérationnelles nous montrent où le risque s'est manifesté. Les prévenir implique également de comprendre les conditions qui influencent la façon dont les personnes travaillent, réagissent et prennent des décisions.

Comprendre les conditions à l'origine du risque

Derrière chaque incident, plusieurs facteurs entrent en jeu.

Les facteurs humains et les conditions de travail influencent notre façon de décider, d'agir et de réagir, bien avant qu'un incident ne survienne.

+60%



des accidents du travail dans l'industrie manufacturière sont liés à des causes impliquant des actions humaines. ⁷

Causes les plus fréquentes d'accidents du travail non mortels dans l'UE (2023) : ⁸



19.7 %

Mouvements / Efforts sous contrainte physique



20 %

Glissades, trébuchements et chutes



21.7 %

Perte de contrôle d'un équipement



Nos actions jouent un rôle dans de nombreux accidents du travail. **Mieux comprendre les facteurs humains qui les influencent permet de mieux prévenir les risques.**

CE QUE NOUS VOYONS

(Conséquences visibles)



Blessures au travail



Cas de contamination



Rappels de produits



Arrêts de production



Gaspillage de produits



Atteinte à l'image de marque

CE QUE NOUS NE VOYONS PAS

(Facteurs humains cachés)

Travail posté

Contraintes de temps

Fatigue

Excès de confiance

Pression liée à la production

Problèmes d'effectifs

Précipitation

Surcharge cognitive

Frustration

Interruptions

Banalisation

Distractions

Comment les facteurs humains influencent le risque

Travail posté, fatigue, contraintes de production : **autant de facteurs qui pèsent sur l'attention, précisément quand elle compte le plus.**



Risques liés au travail posté :



Fatigue



Baisse de vigilance



Perturbation du rythme circadien



Cadence



Distraction



Stress



Temps de récupération réduit

LE FACTEUR TRAVAIL POSTÉ

30 - 40 %

des employés de l'industrie agroalimentaire dans l'UE travaillent en horaires postés (équipes successives, 2x8, 3x8, etc.), contre 20 à 25 % dans l'ensemble de l'industrie manufacturière.

9x plus

susceptibles de subir un accident du travail avec arrêt que les employés ne travaillant pas en travail posté.⁹

Après de longues périodes d'éveil, **les performances cognitives peuvent être altérées.**

Le risque d'erreur est le plus élevé en fin de nuit (tôt le matin), précisément quand fatigue, contraintes de production et risques liés aux machines convergent.

Fatigue & Performance (lorsque la vigilance diminue, l'exposition aux erreurs augmente)

17 heures d'éveil peuvent altérer les performances cognitives de manière comparable à l'alcool¹⁰

La probabilité d'erreur est la plus élevée entre

2h – 5h

Le travail posté, la fatigue et les contraintes de délais

augmentent le risque de commettre des

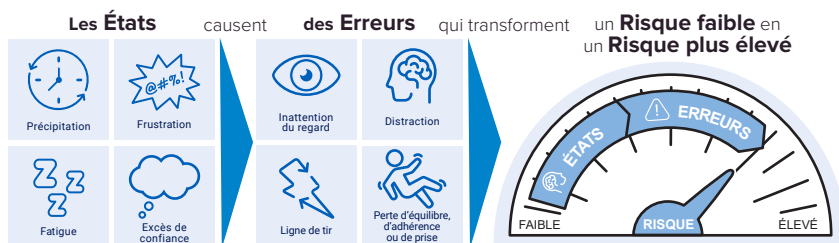
erreurs critiques

La performance humaine influence directement :

- Qualité des produits
- Sécurité des employés
- Conformité
- Continuité des activités
- Confiance des clients

Le chemin vers les erreurs critiques

Ce sont les états humains du quotidien qui contribuent **aux erreurs critiques et augmentent l'exposition au risque.**

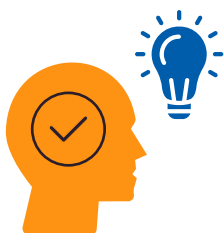


Les facteurs humains ne sont pas **le fruit du hasard.**

La Fatigue, la Précipitation, la Frustration et l'Excès de confiance sont des états humains sur lesquels il est possible d'agir, et non des phénomènes isolés.

Au-delà des procédures, de la conformité et de la formation, l'Humain reste au cœur de chaque résultat.

En apprenant à reconnaître les facteurs humains, **chacun peut réduire sa contribution aux erreurs, incidents et risques opérationnels.**



aide les organisations à **renforcer la sensibilisation, à améliorer les habitudes et à développer des comportements plus sûrs** avant qu'un incident ne se produise.

Planifiez une présentation ➔

global.safestart.com

Copyright © 2026 SafeStart. Tous droits réservés.

Sources :

1 - FoodDrinkEurope. Data & Trends of the EU Food and Drink Industry, 2026.

2 - Eurostat. Accidents at Work by Days Lost and NACE Rev. 2 Activity, 2023.

3 - HSE Food processing machinery Statistics.

4 - Condulet, I., Pila, M. & Stanciu, S. Economic Implications of Food Product Withdrawals and Recalls: Lessons from European and Romanian Cases, 2025.

5 - Santé publique France – Outbreak of Shiga toxin-producing Escherichia coli O26:H11 and O103:H2 infections linked to the consumption of frozen pizzas. France, 2022. Published 23/02/2026.

6 - Assurance Maladie – Risques Professionnels, 2026. Fiches de sinistralité par secteur d'activité (CTN), 010–2024.

7 - Eurostat. Accidents at Work – Statistics on Causes and Circumstances (ESAW).

8 - Eurostat. Accidents at Work Statistics: Analysis by Type of Injury – Dislocations, Sprains and Strains.

9 - Alali, H.; Braeckman, L.; Van Hecke, T.; Abdel Wahab, M. Shift Work and Occupational Accident Absence in Belgium: Findings from the Sixth European Working Condition Survey. Int. J. Environ. Res. Public Health 2018, 15, 1811.

10 - Sanz, E. Human Errors in Production. FarmaEspaña Industrial, 2024.