

**COMPTE RENDU DU COLLOQUE  
« CONSERVATION-RESTAURATION ET SECURITE DES PERSONNES »  
DRAGUIGNAN – FEVRIER 2010.**

Durant trois jours, au fil des présentations, les participants ont pu constater que la sécurité est abordée de manière très différente selon d'une part les statuts professionnels des conservateurs-restaurateurs et d'autre part les institutions dans lesquelles ils sont accueillis ou bien salariés. Malgré une sensibilisation plus importante de la part des laboratoires ou des structures à vocation de conservation-restauration, ce colloque a mis en évidence les déficiences des règles élémentaires de sécurité dans la vie professionnelle de la plupart des conservateurs-restaurateurs.

Les risques chimiques sont souvent méconnus, les lieux de travail sont généralement inadaptés et les règles de protection individuelle ne sont pas toujours adaptées ni respectées. Dans la plupart des musées, on constate l'absence de locaux aménagés selon les normes élémentaires de sécurité pouvant être mises à disposition des conservateurs-restaurateurs extérieurs pour réaliser leurs interventions. Pourtant les risques physico-chimiques directs et indirects qui en découlent peuvent avoir des conséquences très importantes, non seulement sur le praticien lui-même mais également sur le personnel de l'institution et la sûreté du bâtiment (risques d'explosivité et d'incendie). Lors de constructions récentes, les conservateurs-restaurateurs (utilisateurs) n'étant pas associés à la programmation des ateliers de restaurations et des locaux pour la gestion des produits chimiques, les bâtiments ne sont en conséquence pas adaptés aux activités de la conservation-restauration.

Certains intervenants ont insisté sur l'intérêt économique de la prévention des risques. En effet, si la sécurité a un prix, il semble évident que cet investissement est finalement amorti par de meilleures conditions de travail qui améliorent l'efficacité et, en conséquence, la rentabilité.

En conclusion, la prévention des risques et la sécurité des personnes sont des éléments essentiels dans la gestion d'une entreprise, même individuelle.

Dans l'attente des actes du colloque, voici un résumé des interventions.

Isabelle Cloutier a présenté le cas du Centre de Conservation du Québec, en s'appuyant sur la démarche préventive pour l'amélioration des conditions de travail : Connaître – Intervenir-Évaluer.

Cet exemple a démontré l'intérêt de la connaissance des risques pour faire évoluer les conditions de travail par l'amélioration des postes de travail ou par de nouvelles méthodes d'intervention. Elle a par ailleurs mis l'accent sur l'adaptation des normes générales de sécurité à la spécificité du travail effectué. La réussite de cet aménagement découlant directement d'une réflexion menée avec les restaurateurs salariés du centre

Cette démarche est pour le centre un investissement dans la santé des professionnels ; il s'agit d'une responsabilité individuelle et collective. Tout ne peut pas être mis en œuvre rapidement, mais la création d'un plan d'action annuel permet d'évoluer petit à petit.

Le Professeur Kummer a apporté des précisions essentielles. La relation de cause à effet est, dans ce domaine, difficile à quantifier car les effets de la toxicité ne sont visibles bien souvent qu'au bout de 25 ou 30 ans. Le restaurateur est exposé à la toxicité à long terme dont les effets sont les plus difficiles à évaluer. Il est donc primordial de mettre en place des principes de précaution, de sensibiliser et de responsabiliser les professionnels.

La procédure se déroule suivant les phases suivantes : Identification du danger, caractérisation du danger, évaluation et caractérisation des risques.

Les niveaux d'analyses sont : la source (émissions), le transport (dispersion), l'exposition, la dose, les effets.

Il a insisté sur l'évolution de nos attitudes et l'importance d'une réelle prise de conscience afin de passer de l'observation à l'action. Il souligne que les effets de l'exposition à de faibles doses de toxiques, mais sur des temps importants, sont plus insidieux et souvent nocifs que des doses fortes et ponctuelles. Les effets à long terme d'un produit isolé sont déjà très difficilement identifiables, les effets combinés d'une exposition à des produits multiples sont probablement plus néfastes encore (synergie de toxicité) et hors contrôle.

Charlotte Rerolle, Aurélie Méthivier, Véronique Milande et Roland May ont présenté tour à tour des exemples des conditions de travail en conservation-restauration, mettant en évidence les différentes problématiques et les particularités en matière de risques dans des contextes divers : sur le terrain pour les deux premières dans le cadre de leur exercice libéral, dans un atelier au sein d'une institution muséale (Musée de Sèvres) et dans une institution spécialisée destinée à accueillir les œuvres et les professionnels de la conservation-restauration (CICRP). Ces exemples ont fait ressortir d'une part le fantôme « marchés publics » qui contraint bien souvent à une prise de risque maximale et d'autre part la prise en compte insuffisante des institutions (musées, monuments, collectivités...) dans le respect des consignes de sécurité.

Certaines structures arrivent, de part leur culture, à mieux prendre en compte ces risques, un exemple a été donné par Laurent Cortella avec l'Atelier Régional Art-Nucléart.

Puis Jacques Rebiere a présenté l'exemple du laboratoire de Draguignan, où des problèmes de santé ont nécessité l'analyse des lieux et la mise en place de solutions. Un cas surprenant car les recherches menées par la CRAM sud-est (Caisse Régionale d'Assurance-maladie) ont débouché sur la découverte d'une production inhabituelle de formol émanant des biens culturels conservés in situ. Cette production de formol semble liée à la corrosion de lingots en fer par des bactéries.

Virginie Serrière (CRAM) a présenté la mission d'expertise réalisée à Draguignan. L'intervention s'est basée sur l'étude des produits chimiques et sur l'évaluation des taches spécifiques. Après un premier bilan, les ingénieurs ont fait des propositions puis des vérifications. Cette démarche a permis d'identifier l'origine du formol.

Nathalie Le Dantec a présenté sa recherche menée avec André Picot sur le remplacement par famille des solvants les plus toxiques par des solvants qui le sont moins. Elle a ensuite abordé le problème des mélanges d'hydrocarbures très couramment utilisés sous diverses appellations, afin de savoir comment repérer les toxiques présents qu'il faudrait ne plus utiliser. Des solutions sont étudiées pour diminuer la quantité de solvants utilisés et minimiser les expositions. En particulier par l'utilisation de gels associant un tensioactif est une voie d'amélioration qui a été proposée en termes d'exposition aux solvants organiques.

Le changement des habitudes s'avère long. La sensibilisation des professionnels induit également la sensibilisation de nos fournisseurs.

L'exemple de l'INP a permis de montrer comment s'intègrent dans les formations actuelles en conservation-restauration les cours sur la toxicité et sur les consignes de sécurité.

Elle a ainsi présenté les actions menées non seulement au niveau de la formation initiale mais aussi celles qui sont proposées régulièrement en formation permanente aux professionnels en activité. La sécurité est également prise en compte au niveau du site et du personnel et un travail de formation et d'autoévaluation est actuellement mené.

Françoise Mielcarek a développé sur le stress au travail dans les laboratoires de conservation-restauration. Le « syndrome général d'adaptation » plus communément appelé « Stress » s'avère prendre une place importante dans notre activité à travers le contenu du travail, l'organisation, les relations, l'environnement physique et socio-économique.

L'examen et l'évaluation des facteurs de stress dans l'entreprise permettent de mieux définir le type de prévention (primaire ou secondaire). Ces améliorations influencent directement l'efficacité et la productivité.

Éric Audes nous a présenté une technique d'évaluation des risques professionnels et l'intérêt du « Document Unique » que l'employeur et l'institution doivent mettre à disposition des travailleurs. C'est un outil de gestion destiné à améliorer progressivement les conditions de sécurité.

Le colloque s'est achevé par une table ronde qui a permis de confronter les expériences de chacun dans ce domaine.

Le bilan met en évidence qu'actuellement il semble normal à nombre de professionnels de passer outre les règles de sécurité essentielles. Certains sont dans l'ignorance des dangers potentiels et même parfois dans le déni. Ces considérations sont bien différentes selon les institutions ou les professionnels. Le cadre des marchés publics est, à ce jour, un frein direct au développement de la sécurité.

La sécurité ne s'improvise pas, par conséquent la mise en place de nouvelles attitudes passe par les formations et la communication. La sensibilisation des professionnels, des fournisseurs et des maîtres d'ouvrage est indispensable.

La sécurité, c'est un métier.

De nombreux professionnels sont présents pour nous informer et nous aider à améliorer nos conditions de travail.

Pour ma part, ce colloque m'a fait réellement prendre conscience que nous devons absolument améliorer nos conditions de travail. Qu'il s'agisse de la réorganisation de nos ateliers ou des conditions d'exercice dans les institutions les risques sont trop importants pour nous, notre santé, nos proches où simplement l'ensemble des professionnels qui nous entourent.

Que faire ? Certes la réalité économique est bien présente, mais il me semble que nous pouvons tous, à notre échelle, faire de petits efforts et améliorer nos situations sans obligatoirement entraîner des surcoûts ou des contraintes excessives.

Je suis néanmoins convaincu que de meilleures conditions de travail nous permettront d'améliorer notre productivité : moins de fatigue, moins de courbatures, de maux de tête etc.

Pour agir dès maintenant, nous transmettrons prochainement une fiche d'évaluation des risques à tous nos confrères. Cette première approche consiste à rendre visible les risques qui nous entourent. Un « constat d'état » de notre façon de travailler qui je n'en doute pas révélera un réel déficit de protection ou de prévention.

Nous espérons que vous prendrez le temps de la lire, de la remplir et de la renvoyer à :

FFCR-PACA c/o Thierry MARTEL rue Lucien Montret 84220 Goult.

ou

Sèvres - Cité de la Céramique

Véronique Milande - Département des collections

Place de la Manufacture - 92310 Sèvres

Pour tous renseignements vous pouvez en effet nous contacter à la nouvelle adresse :  
[securite@ffcr.fr](mailto:securite@ffcr.fr)

N'hésitez pas à consulter notre page Internet consacrée à ce sujet.