

LE COMITÉ



DE SÉCURITÉ ET D'HYGIÈNE DE L'A. C. MALINES

En mars dernier, après vous avoir décrit le fonctionnement et la mission des organes de sécurité et d'hygiène de la S.N.C.B., nous vous avons promis de leur rendre visite afin de pouvoir vous les présenter à tour de rôle. Nous voici donc, à Malines, dans l'accueillante salle de conférence de l'atelier central.

La réunion du comité va commencer, mais les affiches du service de la « Prévention des accidents » nous ont déjà mis « dans l'ambiance », comme on dit. Et les diplômes avec lesquels elles voisinent sur les murs rappellent les bulletins de victoire remportés depuis 1956. Malines n'en est pas peu fier. Bientôt, il y en aura un de plus : l'atelier central a été classé premier de sa catégorie en 1960.

Autour de la grande table en forme d'ellipse, les membres du comité prennent place avec la satisfaction de ceux qui commencent un beau travail d'équipe. Il y a là les cinq délégués de la Société et les cinq membres désignés par les organisations de personnel reconnues. Il y a aussi le médecin principal du centre régional, le « délégué à la Sécurité » de la direction P.S. et le secrétaire, bien entendu. M. Suls, ingénieur en chef, assume la présidence.

Point d'entrée

Le procès-verbal de la réunion précédente est approuvé sans observation. Simple formalité ? Non pas. C'est la première note, et elle est bonne. On s'était donc bien compris, comme d'habitude, et le rapport du secrétaire reflète une nouvelle fois cette entente. En avant, pour qu'elle continue !

Une quinzaine de propreté en vue

Voilà qui, d'emblée, est important : on annonce une quinzaine de propreté sur l'ensemble du réseau. Le président sou-

haite que ce soit un succès. Que tout le monde, chefs et subordonnés, participe du même cœur au « grand nettoyage printanier »!

A l'écoute !

M. Suls exhorte ensuite les chefs responsables à enquêter personnellement sur place après chaque accident. C'est tout de suite après le fait que « les langues se délient » et que les témoins se livrent à des commentaires et à des comparaisons intéressantes pour qui sait les écouter et en tirer profit en faveur de la prévention.

Problèmes techniques

La réunion aborde ensuite une série impressionnante de problèmes techniques. Agents de l'atelier, quels soins on prend de vos têtes, de vos poumons, de vos yeux, de vos mains, de votre sécurité ! Le comité envisage successivement les moyens d'éviter la chute des portières au cours de la manutention, de lutter contre la fumée de la fonderie par un nouveau système de ventilation, de placer un écran protecteur autour du soudeur qui y travaille, de remplacer par du sable du Rhin le gravier moulu qui dégage trop de poussières malsaines, de placer une coiffe protectrice sur une scie, d'élargir un escalier trop étroit, de remédier à la déviation dangereuse d'une chaîne, de construire une voie en béton là où un tracteur s'enfonçait dans le sol quand il a plu, etc., etc.

Hygiène

On nettoiera mieux les gobelets qui servent à la distribution du café, et on examinera la proposition d'un délégué du personnel qui préconise l'emploi de gobelets en carton qu'on jette après usage...

Pas de ça, Lisette !

Une entreprise privée exécute certains travaux de soumission dans l'atelier sans guère se soucier de la sécurité de son personnel... et des cheminots. Il faut crier casse-cou et prévenir la contagion. Le comité décide d'envoyer une note à la Direction en lui suggérant que les contrats de soumission obligent les entrepreneurs à garantir la sécurité de tous et à faire respecter par leur personnel les notions élémentaires de prévention.

A cette occasion, le président se dit fier de l'exemple que donnent les cheminots.

Réalisations

Le comité note avec satisfaction les réalisations concernant la sécurité et l'hygiène, qui résultent de réunions précédentes. Quelle liste ! Lunettes spéciales ici, meilleur éclairage là-bas, élimination des courants d'air entre deux chantiers, aspiration des fumées et des poussières dans les ateliers, désherbage général à l'extérieur, sans compter d'autres améliorations, et toutes seront notées au procès-verbal comme autant d'étapes franchies en commun.

Statistiques et examen

Hélas ! le mois de janvier n'a pas été brillant au point de vue de la sécurité : on déplore surtout cinq accidents ayant entraîné 93 jours d'incapacité de travail. Au classement général des ateliers centraux, Malines a reculé à la quatrième place. Un coup de barre s'impose. Trop d'accidents sont dus à l'inattention et au mauvais usage des moyens de protection individuels. Le comité note cependant que pas mal d'yeux ont été atteints en plein air par des poussières répandues par les fumées. On examinera donc s'il n'y a pas lieu d'installer des filtres adéquats.

Une petite histoire

X..., apprend-on, portait des chaussures de sécurité. Un objet lourd tomba sur son pied... et le blessa gravement. Alors ? La masse avait chu juste au-delà du bout protecteur en métal... ce qui ne serait pas arrivé si l'accidenté n'avait pas porté des souliers de sécurité **BEAUCOUP TROP LONGS** ! A l'homme prudent, chaussures de protection, oui ! Mais chaussures à bonne pointure, telle est la morale de l'histoire.

Puisqu'on parle de chaussures, les délégués du personnel demandent qu'on expérimente des modèles de sécurité à tige basse. La suggestion sera transmise à qui de droit.

Point final

Le copieux ordre du jour est épuisé. Le président remercie tous les membres pour leur collaboration.

Et c'est vrai que la réunion, qui avait été préparée de main de maître par un comité technique restreint, parfaite lui aussi, s'est déroulée dans le meilleur état d'esprit et la plus fructueuse cordialité. Les cheminots de l'A.C. peuvent compter sur leur comité de sécurité et d'hygiène.

LE NOUVEAU REFECTOIRE DE L'HOTEL DES CHEMINS DE FER

Le personnel de l'hôtel des chemins de fer de la rue de Louvain à Bruxelles peut disposer, en plus de la cantine, d'un réfectoire accueillant et agréable, répondant à toutes les exigences du confort et de l'hygiène.

Il est situé dans le sous-sol de la deuxième aile, qui fut occupé naguère par l'imprimerie. On peut y trouver soupe, café, bière et biscuits, une taque chauffante pour réchauffer les boissons et les mets préparés à la maison, ainsi que le matériel nécessaire pour se les servir et les avaler... sans se soucier de la vaisselle.

