

En 2007, le travail tue encore trop en Estrie

> Dany Jacques
jacquesd2@transcontinental.ca

En 2007, le travail tue encore trop en Estrie coiffait le titre d'un communiqué de presse émis par la CSN à l'occasion de la Semaine nationale de la santé et sécurité au travail en octobre dernier. Seulement 27 journées plus tard, un jeune homme de 19 ans de Weedon décède dans l'usine abandonnée d'Olymel à Magog.

Le Conseil central de l'Estrie (CSN) profitait alors du thème «La prévention, on la prend à cœur» pour transmettre l'importance de la prévention dans les milieux de travail. Le décès de Michaël Sévigny semble accidentel, mais il s'ajoute tout de même aux statistiques alarmantes.

Dans la région de l'Estrie, 18 travailleuses et travailleurs sont décédés à cause d'un accident du travail ou d'une maladie du travail pour la seule période allant du 1er janvier au 9 septembre 2007. Dans l'ensemble du Québec, 133 personnes salariées sont décédées au cours des huit premiers mois de 2007. Il s'agit de presque un décès aux deux jours!

La CSN demandait aussi qu'une attention particulière soit accordée aux jeunes travailleurs de 15 à 24 ans, qui se blessent davantage que leurs aînés. En moyenne au Québec, un jeune meurt chaque mois à la suite d'un accident de travail. Ils sont victimes de 24 000 lésions professionnelles par année. Celles-ci causent près de 1 000 atteintes permanentes par année. Les jeunes se blessent au dos, aux mains et aux doigts dans la moitié des cas. Ils sont victimes d'une amputation par semaine. Quatre des dix jeunes décédés en 2005 étaient des manutentionnaires. Fait révélateur, 40 % seulement des jeunes reçoivent une formation avant de commencer à travailler.

La CSN revendique que la CSST augmente son nombre d'inspecteurs, qui est environ 300. La centrale syndicale demande aussi que la Loi sur la santé et la sécurité du travail, adoptée en 1979, soit appliquée dans son ensemble à tous les secteurs d'activités, en particulier ses chapitres sur la formation d'un comité paritaire et la nomination d'un représentant.

Des secteurs entiers ne sont toujours pas couverts par cette loi.

Quant au jeune Michaël Sévigny, il semble que le jeune homme se trouvait au mauvais endroit au mauvais moment, le 21 novembre dernier. Des experts estiment qu'il n'a commis aucune fausse manœuvre avant de recevoir des débris de béton sur la tête. Selon le journal La Tribune, sa mort a été instantanée et le jeune travailleur a été retrouvé sans vie avec son marteau-piqueur entre ses deux mains, le lendemain.

Michaël Sévigny travaillait pour l'entreprise sherbrookoise Décontamination IGR, qui extrait l'amiante des murs de l'usine avant sa démolition. Un vaste complexe

immobilier s'érigea sur cette ancienne propriété ayant hébergé des entreprises comme Federal Parking, Taillefer et Olymel.

Nicole L'Heureux,
massothérapeute - Membre FQM

- Gestion du stress
- Douleurs musculaires
- Fatigue, insomnie

«Ouvrez la porte à la détente»
✓ Certificat-cadeau disponible
✓ Reçu d'assurance
lheureuxnic@hotmail.com
819 843-9881

Obtenez 50% de rabais
à l'achat d'un démarreur ÉCOROUTE avec le remplacement de votre pare-brise

DÉCOUVREZ ÉCOROUTE
LES NOUVEAUX DÉMARREURS ÉCOLOGIQUES ORBIT

DURO
vitres d'autos
140, boul. Bourque, Amerville
819 843-8465

Boulangerie Owl's Bread

Du bon pain !

De fabrication artisanale

Owl's Bread est une boulangerie artisanale qui fabrique du pain selon la tradition française sans corps gras ni sucre.

Les pains de tradition française ne contiennent aucun corps gras (à de rares exceptions près) ni aucun sucre; il est donc conseillé de les couper ou fur et à mesure qu'on les mange pour éviter qu'il ne sèche. L'achat d'un couteau à pain de qualité est un excellent investissement pour un amateur de bon pain.

Les pains en longueur (baguettes, flûtes, ficelles) seront plus alvéolés et donc plus légers que les pains en boule ou de forme plus ramassée (miches, bâtard). Les premiers rassiront donc avant les seconds; on peut même dire qu'une baguette, même sur "poolish" devrait être mangée le jour de sa sortie du four.

De ce fait, si vous désirez congeler du pain, préférez des pains ronds qui sécheront moins que les longs. Enrobez les soigneusement dans du film plastique et ne les gardez pas plus de 2 mois au congélateur.

Manger du pain chaud à la sortie du four est très indigeste, car le dégagement de gaz carbonique qui a lieu pendant le refroidissement du pain se fait dans l'estomac plutôt que dans l'air. Par contre un pain toasté ou réchauffé ne présente pas les mêmes inconvénients car il ne se reforme pas de gaz carbonique.

Nous vous rappelons que notre pain de tradition française est façonné à la main et cuit sur place à Magog.

Vous pouvez également visiter nos locaux sur demande.

Boulangerie Owl's Bread
428 Principale Ouest, Magog (Stationnement gratuit à l'arrière, près de la rivière)
819 847-1987
Visitez notre site : www.owlbread.com

L'infini
Centre de kinésithérapie

Table d'élongation à inversion

Kinésithérapie
Massothérapie
Reiki

Vous souffrez de douleurs musculaires ou articulaires ?

Découvrez la KINÉSITHÉRAPIE

L'essence même de mon approche en kinésithérapie est d'amener à la conscience la cause des différents problèmes musculaires-squelettiques; et ce, dans la globalité du corps.

819 843-6830
Reçu d'assurances
Certificat-cadeau

Michel Giguère
Maître C.I.M.A.

Conférences et Séminaires

Guy Plante inc. vous présente son bulletin

Guide et Partenaire de vos Succès

ANCREZ-VOUS SOLIDEMENT

Si vous avez un projet d'entreprise, vous savez peut-être qu'il existe des formations sur la création d'une entreprise. Sinon, informez-vous, car ça pourrait vous être très utile, surtout si vous n'avez aucune notion d'entrepreneuriat.

Il existe, entre autres, des formations données par l'entremise de programmes subventionnés qui sont très abordables. Une formation complète qui vous permettra de partir du bon pied.

Par contre, assurez-vous d'au moins trois choses.

- 1- Croyez en votre projet plus que tout.
- 2- Croyez en vous plus que tout.
- 3- Trouvez-vous un mentor.

Les programmes sont conçus de manière à vous faire voir les bons, mais aussi les moins bons côtés de la création d'une entreprise.

Les formateurs ne sont pas là pour vous dire « Oui, oui, c'est ça, tout ira pour le mieux, ce sera plus facile que vous le croyez ».

Pas du tout. Pour avoir accompagné une personne tout au long d'une telle formation, je peux vous dire que le découragement et le désir de tout abandonner ont fait surface à quelques occasions.

Le moment de procéder à une étude de marché est particulièrement difficile. Imaginez ce que ça peut représenter comme difficulté si le produit ou le service que vous désirez offrir n'existe pas. Sur qui on sur quoi vous baser ?

Durant votre cheminement vers la création de votre entreprise, si vous n'êtes pas solidement ancré dans votre projet, que vous n'y croyez pas suffisamment, que vous avez un doute sur vos capacités et que vous n'avez personne pour vous appuyer, vous risquez fort bien, à cette étape, d'abandonner votre rêve que d'autres sauraient bien saisir et mener à terme un jour ou l'autre.

Tous les grands projets et les grandes inventions ont débuté par un rêve. Pensez-vous sincèrement que ceux qui les ont menés à terme étaient en majorité plus brillants que vous pouvez l'être ? Non, ils croyaient simplement à leurs idées, ils croyaient en eux et ont su s'entourer de gens (ex. : mentor) qui les ont appuyés dans la réalisation de leurs rêves.

Il est bon, voire même nécessaire, d'avoir un plan face à un banquier, mais les statistiques, les sondages, les multiples études de marché que vous présentez importent peu, car si vous n'êtes pas vous-même convaincu, vous ne convaincrez personne.

Par contre, le contraire pourrait se produire. Si vous avez peu de statistiques, peu d'études de marché disponibles, mais que vous faites preuve d'une confiance à toute épreuve en vous et en votre projet et que vous êtes accompagné d'une ou de plusieurs personnes-ressources, je vous garantis que vous trouverez une institution prête à vous suivre, à la vie à la mort.

Ancrez-vous solidement.
Croiez en votre projet plus que tout.
Croiez en vous plus que tout.
Faites-vous accompagner (ex. : mentor).

Guy Plante
Conférencier, formateur et coach pour travailleurs autonomes et petites entreprises
Augmentez vos chances de réussir, Abonnez-vous gratuitement au bulletin.

Guide et Partenaire de vos Succès
en accédant au www.guyplante.com
819 847-2417 / 1 866 257-7787

