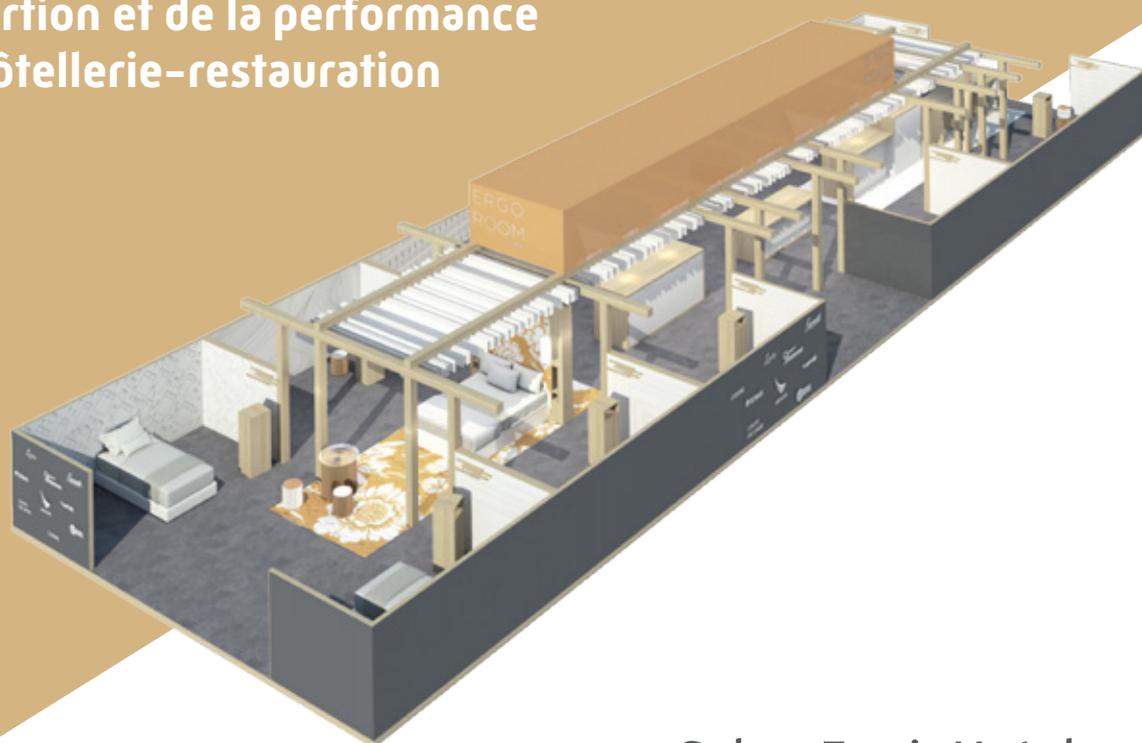


# Dossier de presse



# ERGOROOM ERGOCOOK

L'innovation au service de la prévention,  
de l'insertion et de la performance  
dans l'hôtellerie-restauration



## Contacts presse

Cramif

✉ [presse.cramif@assurance-maladie.fr](mailto:presse.cramif@assurance-maladie.fr)

☎ 01 40 05 29 79 / 37 69

🌐 [cramif.fr](http://cramif.fr)    🐦 @cramif    🔗 LinkedIn

GNI

Rachel Bouvard, Responsable de mission

✉ [r.bouvard@gni-hcr.fr](mailto:r.bouvard@gni-hcr.fr)

☎ 06 81 69 25 93

Franck Trouet, Directeur des relations  
institutionnelles et de la communication

✉ [f.trouet@gni-hcr.fr](mailto:f.trouet@gni-hcr.fr)

☎ 01 42 96 60 75

🌐 [synhorcat.com](http://synhorcat.com)    🐦 @Synhorcat    📘 @Synhorcat

Salon EquipHotel  
11-15 nov. 2018

Retrouvez la Cramif en partenariat  
avec le GNI et l'Agefiph

**Stand D107 - Hall 4**

Horaires : 9h30 - 19h

Jeudi : 9h30 - 15h

Paris expo Porte de Versailles,  
1 place de la Porte de Versailles  
75015 Paris

# Sommaire

- p. 04** Communiqué de presse : Prévention des risques professionnels et handicap à l'honneur au salon Equiphotel 2018
- p. 06** Flyer de présentation de l'espace Ergo Room – Ergo Cook
- p. 07** Un contexte économique propice à l'action
- p. 09** La sinistralité du secteur
- p. 10** L'innovation au service de la prévention
- p. 11** Les aides financières : un atout dans vos projets d'investissement
- p. 12** Un partenariat engagé avec le GNI et l'Agefiph
- p. 18** Ergo cook – Ergo room : les temps forts
- p. 20** Présentation de la branche accidents du travail maladies professionnelles (AT/MP)
- p. 22** Sitographie
- p. 23** Annexes :
  - Fiche 1 - Postures contraignantes en hôtellerie
  - Fiche 2 - Postures contraignantes en restauration
  - Fiche 3 - Les risques en hôtellerie-restauration
- p. 27** Informations pratiques

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET HANDICAP À L'HONNEUR AU SALON EQUIPHOTEL 2018

Du 11 au 15 novembre 2018, à Paris Porte de Versailles, l'Assurance Maladie-Risques professionnels participera au salon EQUIPHOTEL afin de sensibiliser les professionnels du secteur cafés, hôtels, restaurants (CHR) à la Santé et à la sécurité au travail. La prévention des risques ainsi que le handicap y seront abordés sous l'angle de l'innovation. Rendez-vous est donné aux professionnels sur le pavillon ERGO ROOM – ERGO COOK (Hall 4, stand D107) de la Caisse régionale d'Assurance Maladie d'Ile-de-France (Cramif) pour découvrir une chambre et une cuisine témoins intégrant des solutions techniques novatrices conciliant à la fois qualité, productivité et conditions de travail optimales pour tous.

### **Le pavillon « ERGO ROOM – ERGO COOK » : Traité d'union entre problématiques sociales et solutions techniques**

Lors de la précédente édition, la Cramif présentait l'**Ergo Room** une chambre témoin dotée de solutions matérielles et innovantes favorisant notamment la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles. Suite au succès rencontré, le concept a été étendu cette année à l'activité de la restauration avec l'**Ergo Cook**, une cuisine ergonomique dotée d'équipements adaptés. L'Assurance Maladie - Risques professionnels entend ainsi **faire de l'innovation sociale un levier de performance de l'entreprise**. Des solutions concrètes sont proposées aux professionnels qui identifient l'amélioration des conditions de travail comme un axe de réflexion majeur pour **lutter contre l'absentéisme, le turn-over et la pénurie de main-d'œuvre** auxquels ils sont confrontés<sup>1</sup>.

### **Un espace novateur au service du handicap**

La mission Handicap du Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie & de la restauration (GNI)<sup>2</sup> et l'Association de Gestion du Fonds pour l'Insertion Professionnelle des Personnes handicapées (Agefiph) seront

présentes aux côtés de l'Assurance Maladie - Risques professionnels. Ces partenaires ont pour objectif de démontrer que l'innovation, la prévention et l'insertion des personnes en situation de handicap sont compatibles avec les enjeux du secteur CHR. L'Ergo Room – Ergo Cook se veut ainsi un espace précurseur d'échanges sur :

- **l'amélioration des conditions de travail** de tous les salariés ;
- **la recherche et la mise en œuvre de solutions techniques** pour prévenir les situations de handicap ;
- **l'intégration des personnes en situation de handicap** par le recrutement, la formation, et le maintien dans l'emploi.

Des sujets essentiels et opportuns à quelques jours de la Semaine européenne pour l'emploi des personnes handicapées (SEEPH) qui se tiendra du 19 au 25 novembre 2018.

### **Les temps forts du salon**

Pendant 5 jours de nombreuses animations seront assurées sur le pavillon et dont voici un avant-goût.

<sup>1</sup> Enquête parue en février 2017 dans le journal L'Hôtellerie-Restauration.

<sup>2</sup> La mission Handicap du Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie & de la restauration (GNI) est engagée depuis 2014 dans l'insertion des personnes en situation de handicap. Elle a été récompensée par le Prix OCIRP Handicap 2018 dans la catégorie pratiques et initiatives des branches professionnelles.

Démonstrations sur l'Ergo Cook, **parrainé par Guillaume Gomez**, Meilleur Ouvrier de France (MOF) Cuisine et Chef des cuisines du Palais de l'Élysée.

→ **Dégustation quotidienne de boissons** proposées par des Établissements et services d'aide par le travail (ESAT) et des Entreprises Adaptées (EA).

→ **Réalisation de préparations culinaires** sur place par des professeurs et des étudiants de différents établissements (écoles et centres de formation d'apprentis). Des personnes en situation de handicap se prêteront également à la préparation de petits fours, entrées et autres mignardises.

L'Ergo Room sera **marrainé par Marie-Fleur Raynard Laude**, MOF, gouvernante et directrice Housekeeping Groupe La Réserve. L'espace conçu par l'agence d'architecture d'intérieure Parallele, reprend les codes de l'hôtellerie pour répondre au bien-être du client tout en intégrant des solutions techniques innovantes pour celui du salarié.

→ **Démonstrations quotidiennes de matériel** réalisées par le collectif de fournisseurs : Boma, Sociam et Pullman Aspirateurs, ATL, Fixacouette, Vapodil, Artalys et 1-Check.

Les agents de prévention de l'Assurance Maladie - Risques professionnels apporteront des **informations sur les dispositifs de financement proposés par la Sécurité sociale**: le contrat de prévention et les aides financières simplifiées (AFS).



**Rendez-vous du 11 au 15 novembre**  
**Pavillon ERGO ROOM – ERGO COOK**  
(Hall 4 – Stand D107)



#### À propos de la Cramif

La caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France (Cramif) est un organisme de Sécurité sociale appartenant au réseau Assurance Maladie. Sa compétence s'étend sur les **8 départements d'Île-de-France**, soit sur un **territoire de 12 millions d'habitants** et de **4,7 millions de salariés**. Elle exerce des missions d'intérêt général au service des assurés, des entreprises, des professionnels de santé et des associations du secteur médico-social.

# FLYER DE PRÉSENTATION DE L'ESPACE ERGO ROOM - ERGO COOK

**ERGO ROOM**

**ERGO COOK**

**ERGOROOM ERGO COOK**

**Faire de l'innovation sociale un levier de performance économique pour l'entreprise**

**Apporter des solutions dès aujourd'hui**

**Financer l'innovation**

**FAIRE DES PROBLÉMATIQUES PLUS MODÈRES CROISER COURANT RELEVÉ DES ENJEUX POUR ENRICHIR LE CADRE DE TRAVAIL**

**Le pavillon Ergo Room Ergo Cook**

**LES BOUTES**

**Partenaires associés avec les sociétés de :**

**C'est un concept d'innovation que nous nous sommes donné à développer avec la collaboration de la Fondation pour le Coût de l'Énergie Ergo Room - Ergo Cook. Cela afin de concilier dans un même espace des solutions innovantes de l'investissement et à l'écologie des conditions de travail dans le domaine de l'habitat et du logement.**

**Le haut-lieu de nos collaborations et le bonheur de nos équipes sont au cœur de nos préoccupations. C'est pourquoi nous avons choisi de financer ce projet innovant et de nous associer à des partenaires et investisseurs de renom.**

**Le coût de l'énergie Ergo Room - Ergo Cook est un projet innovant qui vise à améliorer les conditions de travail et à réduire les coûts de l'énergie. Ce projet est financé par la Fondation pour le Coût de l'Énergie Ergo Room - Ergo Cook.**

**CONTACTEZ-NOUS**

**Coût de l'énergie Ergo Room - Ergo Cook**

**Coût de l'énergie Ergo Room - Ergo Cook**

**ERGO ROOM**

**Vapodiff**

**Check**

**Levity**

**scionim**

**ERGO ROOM**

**Financette**

**pullman**

**ERGO ROOM**

**BOMA**

**coris**

**le mme**

**RATIONAL**

**RE**

**ERGO COOK**

**Booprom**

**Enodis**

# UN CONTEXTE ÉCONOMIQUE PROPICE A L'ACTION

## DES PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT À COURT TERME

Grâce à la Coupe du monde de rugby en 2023 ainsi que l'attribution des Jeux Olympiques et Paralympiques en 2024, la France attend de nombreux touristes et professionnels en provenance du monde entier. Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration va ainsi profiter de ces événements d'envergures pour se développer et moderniser ses infrastructures dans les années à venir.

Il s'agit aussi pour Paris de faire office de vitrine de l'innovation avec la concrétisation de projets architecturaux ambitieux comme les Tours Duo<sup>3</sup>, la Tour Triangle<sup>4</sup> ou la rénovation de l'emblématique Tour Montparnasse<sup>5</sup> actuellement en cours.

## DES PROBLÉMATIQUES RH À MAÎTRISER DÈS AUJOURD'HUI

L'Hôtellerie – Restauration va ainsi être fortement sollicitée alors que les employeurs rencontrent des difficultés de recrutement supérieures à celles de la moyenne des métiers (53,5 % contre 37,5 % dans l'ensemble des métiers)<sup>6</sup>. La forte saisonnalité des emplois mais également le turn-over important sont les deux raisons qui expliquent ce phénomène. La rotation du personnel est 2 à 3 fois plus élevée sur le secteur de l'hôtellerie-restauration, et l'ancienneté dans l'entreprise est assez faible. Seuls 2 tiers des salariés sont dans leur emploi depuis plus d'un an.

Le journal L'Hôtellerie-Restauration a mené une enquête<sup>7</sup> auprès de 1740 professionnels (1062 employés et 679 employeurs) du sec-

teur cafés, hôtels, restaurants (CHR) sur les moyens de fidéliser son personnel. Les résultats reportés ci-après, font état des difficultés rencontrées par les chefs d'entreprise pour lutter contre l'absentéisme, le turn-over et la pénurie de main-d'œuvre. Dans ce contexte, les chefs d'entreprise identifient l'amélioration des conditions de travail comme un axe de réflexion majeur pour apporter des solutions à ces problématiques.

L'Assurance maladie – Risques professionnel à l'écoute de leurs attentes sur le sujet entend ainsi les accompagner en faisant de l'innovation sociale un levier de performance de l'entreprise.

---

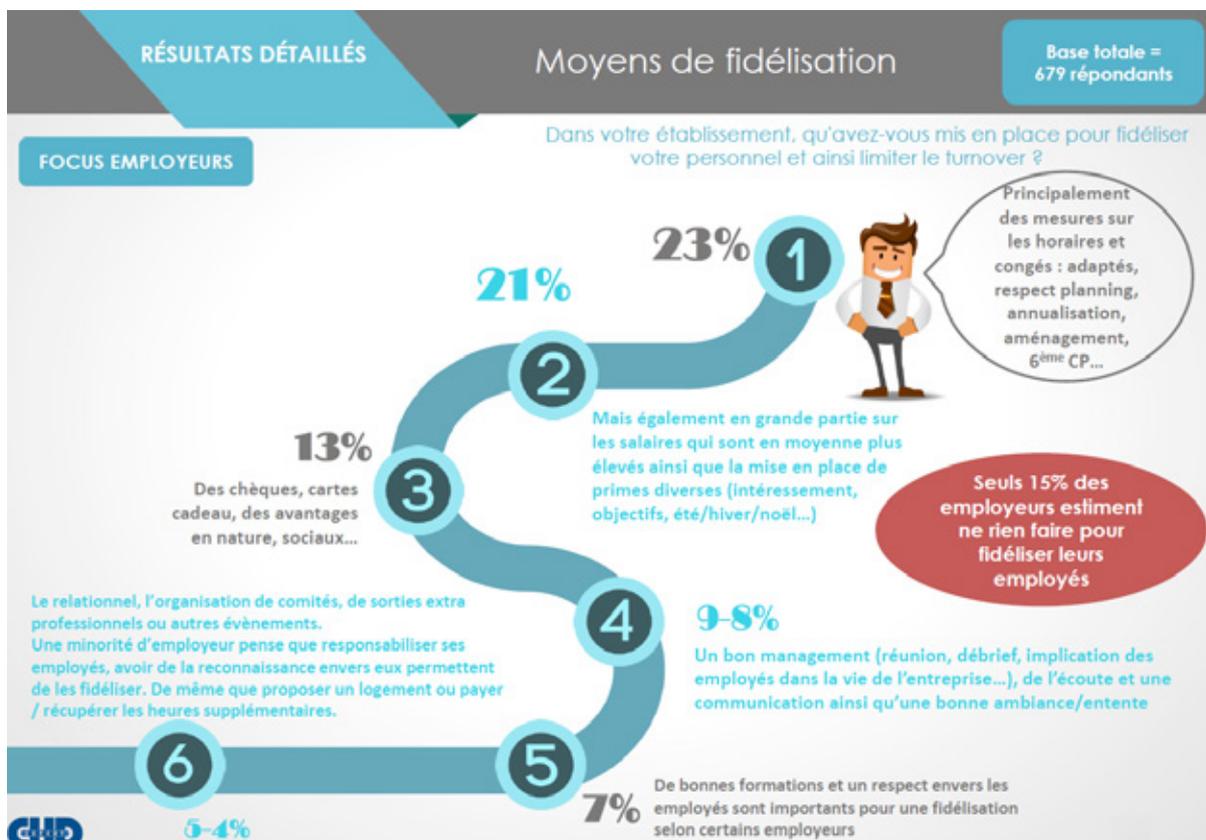
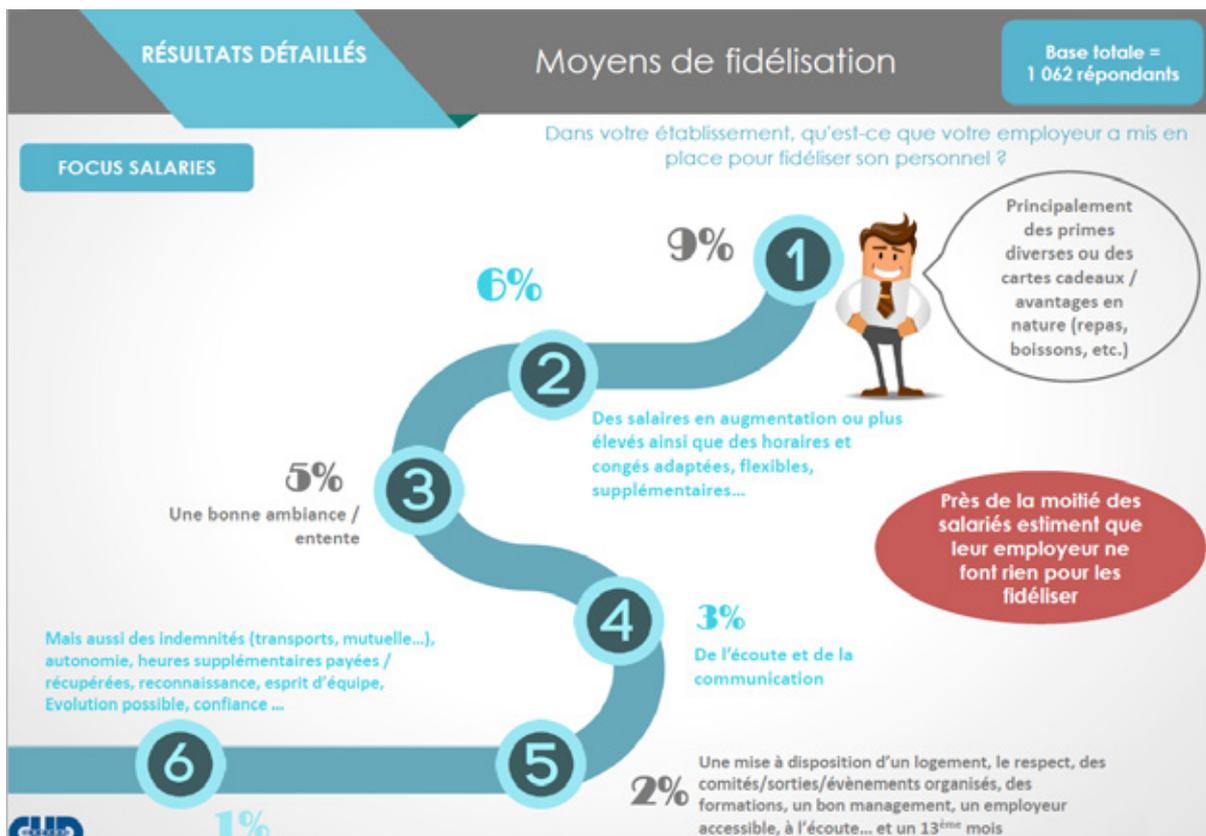
3 <http://duo.paris/fr/home>

4 <http://tour-triangle.com/>

5 <http://www.tour-montparnasse.fr/renovation/>

6 Enquête Pôle Emploi, Décembre 2017 : [http://www.poleemploi.org/files/live/sites/peorg/files/documents/Statistiques-et-analyses/E%26S/ES\\_39\\_les%20metiers%20de%20l%27hotellerie%20et%20de%20la%20restauration.pdf](http://www.poleemploi.org/files/live/sites/peorg/files/documents/Statistiques-et-analyses/E%26S/ES_39_les%20metiers%20de%20l%27hotellerie%20et%20de%20la%20restauration.pdf)

7 Enquête menée avec le CHD Expert - Février 2017 : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2017-02/Enquete-sur-le-turnover-analyse-des-resultats.htm>



## LA SINISTRALITÉ DU SECTEUR

En 2016, le secteur de l'hôtellerie - restauration employait plus de **555 080 salariés en France<sup>8</sup>**, dont **152 010 en Ile-de-France**. L'amélioration des conditions de travail et la prévention des accidents et des maladies professionnelles sont des enjeux majeurs dans un secteur où le turn over et l'absentéisme sont élevés. En outre, les professionnels de l'hôtellerie et de la

restauration ont plus de risques d'être victimes d'un accident du travail que la moyenne des autres salariés.

Les risques liés aux manutentions manuelles et particulièrement les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) sont ceux qui génèrent à la fois le plus d'accidents du travail et de maladies professionnelles dans le secteur.

Voici quelques statistiques de sinistralité de 2016 :

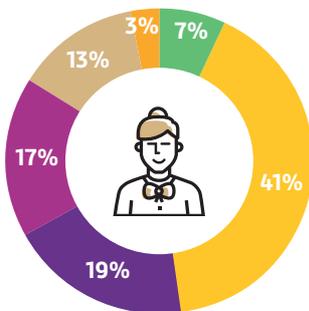


**20603**  
Accidents de travail  
**1 029**  
Maladies Professionnelles  
**1 393 474**  
Indemnités Journalières (IJ)  
Un taux d'absentéisme de  
**0,4 %**



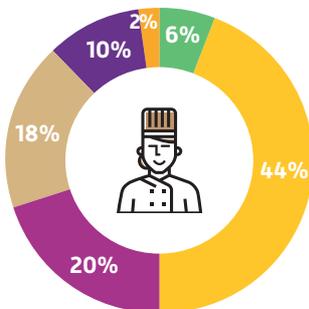
**6051**  
Accidents de travail  
**276** Maladies  
Professionnelles reconnues  
**430 000**  
Indemnités Journalières (IJ)  
Un taux d'absentéisme de  
**2,8 %**

### RÉPARTITION DES AT EN RESTAURATION (CODE APE : 5610A)



- Manutention manuelle
- Outillage à main
- Chute de plain-pied
- Chute de hauteur
- Risque chimique
- Autre

### RÉPARTITION DES AT EN HÔTELLERIE (CODE APE : 5510Z)



- Manutention manuelle
- Chute de plain-pied
- Chute de hauteur
- Outillage à main
- Agressions
- Autre

<sup>8</sup> Codes APE 5510Z, 5520Z et 5610A – <http://www.risquesprofessionnels.ameli.fr/>

# L'INNOVATION AU SERVICE DE LA PRÉVENTION

## MIEUX CONNAÎTRE LES SOLUTIONS DE PRÉVENTION EXISTANTES POUR LES INTÉGRER AUX PROJETS

Aujourd'hui, les mesures de prévention adaptées au secteur de l'hôtellerie ont été capitalisées dans :

→ **une collection de brochures** de l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS) pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles présentant la réalité souvent méconnue de ces métiers et des moyens d'agir pour diminuer les contraintes du travail :



- Réceptionniste en hôtellerie, ED 6081
- Femmes de chambre et valets dans l'hôtellerie, ED 991
- Lingère, linge et équipier dans l'hôtellerie, ED 6033
- La restauration traditionnelle
- Conception des cuisines de restauration collective
- Encadrant d'équipe d'étage. Gouvernant, gouvernante dans l'hôtellerie

→ **un module audiovisuel** de l'INRS dans lequel des hôteliers, leurs cadres, leurs encadrants de proximité et leurs personnels témoignent des améliorations issues de la prise en compte de la réalité du travail de chacun et des aménagements possibles.



- Vidéo « Un matin comme les autres »
- Vidéo « Avant 13 heures »
- Vidéo « Organisation et équipements en hôtellerie »
- Vidéo « Des outils de travail en hôtellerie »

*Retrouvez en annexe du dossier de presse des fiches présentant des exemples de postures contraignantes et les principaux risques des métiers de l'hôtellerie-restauration.*

→ **la création de 2 espaces novateurs** l'Ergo Room et l'Ergo Cook permettant la mise en situation de solutions innovantes vient enrichir les outils et supports de prévention déjà mis à disposition des professionnels.

De plus, la dynamique du projet Ergo – Room Ergo-Cook a permis d'identifier un réseau de fournisseurs expérimentés et en capacité de trouver des solutions techniques aux problématiques de prévention des risques professionnels du secteur CHR.

# LES AIDES FINANCIÈRES : UN ATOUT DANS VOS PROJETS D'INVESTISSEMENT

## DES DISPOSITIFS DE FINANCEMENT SUR MESURE

En Ile-de-France, la Cramif apporte son concours pour accompagner les projets de création ou de rénovation des lieux, de la réflexion jusqu'à la mise en œuvre des solutions techniques et financières.

Une **Convention Nationale d'Objectifs** puis un avenant ont été signés respectivement en août 2015 et janvier 2016 par l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (l'UMIH) et le Groupement National des Indépendants (GNI). Cette convention prévoit d'aider financièrement les entreprises mettant en œuvre des mesures de prévention visant notamment à prévenir les risques de survenance de TMS dans l'hôtellerie – restauration.

Des subventions sont accordées actuellement jusqu'en juin 2019 dans le cadre de contrats de prévention (15 à 70 % des investissements), pour améliorer les conditions de travail de vos salariés.

En outre, deux aides financières ciblées sur le risque de troubles musculo-squelettiques (TMS) sont octroyées quel que soit le secteur d'activité :

- **TMS Pros Diagnostic** : il s'agit d'une aide pour financer la formation, l'évaluation et la mise en place d'un plan d'actions contre les risques de troubles musculo-squelettiques ;
- **TMS Pros Action** : pour aider les petites et moyennes entreprises à agir durablement contre les TMS.

Sur le salon Equiphotel, **les agents de prévention de l'Assurance Maladie –Risques professionnels apporteront des informations sur les dispositifs de financement proposés par la Sécurité sociale sur le stand D107 Hall 4.** Venez à notre rencontre pour découvrir :

- **des solutions techniques innovantes** pour prévenir les risques, améliorer les conditions de travail, lutter contre l'absentéisme, le turn-over et la pénurie de main-d'œuvre. Démonstrations de matériel à l'appui ;
- **les aides financières** à disposition des professionnels du secteur CHR ;
- **les animations** culinaires et gustatives programmées.



Prenez contact avec la Cramif afin de connaître les modalités pour en bénéficier :  
[afs.cramif@assurance-maladie.fr](mailto:afs.cramif@assurance-maladie.fr)

# UN PARTENARIAT ENGAGÉ AVEC LE GNI ET L'AGEFIPH

## REMETTRE L'HUMAIN AU CENTRE DU TRAVAIL

La mission Handicap du Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie & de la restauration (GNI)<sup>9</sup> et l'Association de Gestion du Fonds pour l'Insertion Professionnelle des Personnes handicapées (Agefiph) sont présentes sur le Pavillon Ergo Room – Ergo Cook aux côtés de la Cramif. Leur objectif commun : démontrer que l'innovation, la prévention et l'insertion des personnes en situation de handicap sont compatibles avec les enjeux du secteur CHR. Le Pavillon Ergo Room – Ergo Cook vise à :

- **l'amélioration des conditions de travail** de tous les salariés ;
- **la recherche et la mise en œuvre de solutions techniques** pour prévenir les situations de handicap ;
- **l'intégration des personnes en situation de handicap** par le recrutement, la formation et le maintien dans l'emploi.

**L'espace Ergo Cook notamment laisse une large part aux problématiques du handicap dans le secteur :**

*Comment prévenir la survenance du handicap professionnel ? Comment maintenir la personne à son poste de travail ? Comment former la personne en situation de handicap ?*



**À cet effet, le GNI et l'Agefiph mobilisent les professionnels du secteur afin qu'ils soient « Tous concernés par l'emploi des personnes en situation de handicap ! ».**

Sur l'espace la thématique sera traitée sous l'angle de la convivialité avec des animations de dégustation de boissons proposées par des Établissements et services d'aide par le travail (ESAT) et des Entreprises Adaptées (EA). Des entreprises ayant franchi le pas de la prévention et de l'insertion des travailleurs handicapés viendront également témoigner chaque jour.

<sup>9</sup> La mission Handicap du Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie & de la restauration (GNI) est engagée depuis 2014 dans l'insertion des personnes en situation de handicap. Elle a été récompensée par le Prix OCIRP Handicap 2018 dans la catégorie pratiques et initiatives des branches professionnelles.

## LES ACTIONS DU GNI ET DE L'AGEFIPH

**Le GNI travaille depuis 10 ans à l'amélioration des conditions de travail et à l'innovation sociale et sociétale dans la branche CHR.**

À la suite de la création d'un guide de santé au travail élaboré dans le cadre de la Commission Paritaire Locale, les organisations syndicales de salariés ainsi que le GNI ont exprimé leur volonté d'aller plus loin dans l'insertion des personnes en situation de handicap dans les entreprises adhérentes.

**La signature d'une convention avec l'Agefiph (Association de gestion du fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées) et un état des lieux précis ont permis la création d'une mission Handicap en 2014 sur Paris et l'Île-de-France.**

Les actions mises en place et les résultats positifs ont contribué au renouvellement de cette convention avec l'Agefiph pour trois ans (2017-2020). **La Mission Handicap, jusqu'alors régionale est ainsi devenue nationale et s'est étoffée avec des correspondants handicap dans les régions Occitanie, Savoie et Grand Ouest. Le rôle de la Mission Handicap est de sensibiliser les professionnels, de les conseiller et de les accompagner** dans la démarche d'inclusion par la mise en place d'actions innovantes. Il est question notamment d'actions dans le recrutement, la formation, la sensibilisation et les achats responsables.



La création de la Mission Handicap est la suite logique de notre engagement quotidien ; elle souligne notre volonté de nous investir pour des valeurs que nous portons depuis toujours. L'inclusion des personnes en situation de handicap participe à la responsabilité sociale des entreprises dans notre secteur. Je milite pour qu'une mission handicap de la branche CHR voit le jour dans 3 ans, à l'issue de cette convention.

Didier Chenet, Président du GNI.

Contactez la Mission Handicap :

Vincent Sitz, Président

Tél. : 06 16 69 52 78

Mail : v.sitz@gni-synhorcat.fr

Rachel Bouvard, Responsable de Mission

Tél. : 01 42 96 60 75 / 06 81 69 25 93

Mail : r.bouvard@gni-hcr.fr



La Mission Handicap du GNI a été récompensée

par le **PRIX OCIRP HANDICAP 2018**

dans la catégorie pratiques et initiatives des branches professionnelles pour les résultats de ses actions.

## QUELQUES CHIFFRES DEPUIS 2014 EN ILE DE FRANCE



**1 000 brochures** et **150 affiches**  
distribuées aux employeurs



**1 000 flyers** distribués aux  
personnes en situation de handicap



**500 rendez-vous** organisés avec  
des employeurs pour les conseiller  
sur l'insertion des personnes en situation  
de handicap



**Création d'un film** promotionnel pour  
l'insertion des salariés handicapés



Plus de **80 jeunes handicapés formés**  
en CFA (Médéric, EPMT) et intégrés dans  
le dispositif d'accès à l'apprentissage, des  
formations certifiantes pour adultes



**30 recrutements en CDD et CDI**  
en cuisine et salle, agents de nettoyage,  
yield management etc.



Développement de la **collaboration**  
**avec les services de santé au**  
**travail** pour les situations de maintien

# LES PLUS DU GNI

Les + du GNI :  
> Promotion des métiers  
HCR auprès des  
demandeurs d'emploi  
handicapés et des jeunes

## RECRUTEMENT

- Appui au processus de recrutement, selon les besoins : définition des profils, recherche de candidats, pré-sélection et présentation des candidats...
- Informations et conseils utiles : comment aborder le handicap en entretien, aides à l'embauche, adaptation du poste...

Les + du GNI :  
> Mettre en œuvre des projets de formation collective  
> Sensibiliser les équipes enseignantes au handicap

## FORMATION

Intervention tout au long du parcours de formation

- Pré-qualification.
- Relation écoles (AFPA, GRETA, CRP, Universités...).
- Recherche de financement (contrat en alternance).
- Intégration des jeunes dans les écoles, CFA...

Les + du GNI :  
> Mettre en relation avec les services de santé au travail, les Sameth - Cap emploi  
> Orienter pour un reclassement

## MAINTIEN DANS L'EMPLOI

Étude du maintien des salariés en risque d'inaptitude ou déclarés inaptes par le médecin du travail : démarches administratives, aménagement de poste, recherche de financement.

Les + du GNI :  
> Mettre en relation avec notre partenaire Handeco  
> Développer des partenariats adaptés aux besoins du secteur

## SOUS-TRAITANCE

Mise en relation avec les entreprises des secteurs adapté (EA) et protégé (ESAT), en fonction des besoins étudiés.

## EMPLOI ET HANDICAP : L'AGEFIPH VOUS ACCOMPAGNE !



L'Agefiph (Association de gestion du fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées) élabore et finance des aides et des services en direction des personnes handicapées et des entreprises. Son implication auprès d'un vaste réseau de professionnels et son travail d'analyse lui confèrent une expertise et un rôle de développeur reconnu.

Le maintien dans l'emploi des personnes handicapées ou en voie de le devenir constitue une priorité depuis de nombreuses années pour l'Agefiph, et un axe majeur dans le cadre de sa nouvelle offre d'intervention: **la sécurisation des parcours professionnels des personnes handicapées** en prenant en compte en priorité les besoins des personnes et des employeurs.

Dans cet objectif, l'Agefiph renforce sa collaboration avec les acteurs du maintien dans l'emploi que sont les employeurs, la Cramif, les Services de santé au travail, Cap emploi, etc. Cette collaboration permet une détection précoce des situations des salariés handicapés ou en voie de le devenir. En effet, la **prévention** des situations par l'**information** des salariés et des employeurs, est un des moyens d'y parvenir et de limiter les risques de désinsertion professionnelle.

L'Agefiph a également à cœur de répondre et de s'adapter en continu aux besoins des personnes handicapées et des entreprises par le soutien aux **innovations**, dans les solutions apportées en matière de santé au travail et de compensation du handicap. L'objectif que nous visons étant de mieux accompagner les personnes handicapées vers et dans l'emploi, et les employeurs qui s'engagent sur la voie de l'**inclusion**.

### UNE INFORMATION SUR NOS AIDES

À quelques jours de la 22<sup>e</sup> semaine européenne pour l'emploi des personnes handicapées du 19 au 25 novembre 2018, l'Agefiph qui invite tous ceux qui agissent pour l'emploi des personnes handicapées à se mobiliser et à témoigner de leur engagement en s'affichant #activateur de progrès, se devait d'être présente aux côtés de la Cramif et du GNI sur ce Pavillon Ergo Cook.

Les conseillers Agefiph seront présents sur le pavillon pour vous renseigner sur les aides et services. Ainsi, ils vous conseilleront sur les solutions pour inclure le handicap dans la gestion de vos ressources humaines (recrutement, maintien dans l'emploi, apprentissage, recours à la sous-traitance au secteur adapté et protégé).



Détail des services et aides financières de l'Agefiph disponible sur [agefiph.fr](http://agefiph.fr)

## QUELQUES RÉSULTATS DE NOTRE ACTION



L'année 2017 est marquée par la **progression du nombre de personnes handicapées ayant trouvé ou conservé leur emploi** avec l'aide de l'Agefiph.

**+ 4%**

L'action de l'Agefiph et de ses partenaires a permis d'enregistrer une **progression des résultats d'insertion et de maintien dans l'emploi.**



Au total, **114 292 interventions auprès des entreprises** et **215 827 en direction des personnes handicapées** ont été financées ou délivrées par l'Agefiph et son réseau de partenaires



### Contacts presse

Isabelle Darolle : [i-darolle@agefiph.asso.fr](mailto:i-darolle@agefiph.asso.fr)

Corinne Affret : [c-affret@agefiph.asso.fr](mailto:c-affret@agefiph.asso.fr)

 @Agefiph  @Agefiph  @Agefiph



plus d'infos sur [www.agefiph.fr](http://www.agefiph.fr)

## ERGO COOK – ERGO ROOM : LES TEMPS FORTS

Pendant 5 jours de nombreuses animations seront assurées sur le pavillon dont voici un avant-goût.

### Démonstrations sur l'Ergo Cook



parrainé par **Guillaume Gomez**, Meilleur Ouvrier de France (MOF) Cuisine et Chef des cuisines du palais de l'Élysée.

→ **Dégustation quotidienne de boissons** proposées par des Établissements et services d'aide par le travail (ESAT) et des Entreprises Adaptées (EA). Des dégustations d'huîtres et de gourmandises estampillées « Fabriqués à Paris » seront également au programme.

→ **Réalisation de préparations culinaires** sur le stand par des professeurs et des étudiants de différents établissements (écoles et centres de formation d'apprentis). Des personnes en situation de handicap se prêteront également à la préparation de petits fours, entrées et autres mignardises.

### → Animations sur l'Ergo Room



L'Ergo Room sera marrainé par **Marie-Fleur Raynard Laude**, MOF, gouvernante et directrice Housekeeping Groupe La Réserve. L'espace conçu par l'agence d'architecture d'intérieure Parallel, reprend les codes de l'hôtellerie pour répondre au bien-être du client tout en intégrant des solutions techniques innovantes pour celui du salarié.

→ **Démonstrations quotidiennes de matériel** réalisées par le collectif de fournisseurs: Boma, Sociam et Pullman Aspirateurs, ATL, Fixacouette, Vapodil, Artalys et 1-Check.

## AVANT-PROGRAMME

### DIMANCHE 11 NOVEMBRE : OUVERTURE DU SALON

→ Dégustation sur l'espace bar / Animation culinaire / Démonstrations sur l'Ergo Room et l'Ergo Cook

### LUNDI 12 NOVEMBRE

→ Dégustation sur l'espace bar / Animation culinaire / Démonstrations sur l'Ergo Room et l'Ergo Cook

Intervenants: Cuisiniers de l'établissement hôtelier Médéric, Personnel Fac Hôtel

### MARDI 13 NOVEMBRE

→ Dégustation sur l'espace bar / Animation culinaire / Démonstrations sur l'Ergo Room et l'Ergo Cook

Intervenants: Élèves de l'établissement hôtelier CEPROC, Personnel Fac Hôtel

### MERCREDI 14 NOVEMBRE

→ Dégustation sur l'espace bar / Animation culinaire / Démonstrations sur l'Ergo Room et l'Ergo Cook

Intervenants: Élèves de l'établissement hôtelier Ferrandi, Personnel Fac Hôtel

### JEUDI 15 NOVEMBRE : CLÔTURE DU SALON

→ Dégustation sur l'espace bar / Animation culinaire / Démonstrations sur l'Ergo Room et l'Ergo Cook

Intervenants : Élèves de l'établissement hôtelier EPMT, Personnel Fac Hôtel



**Les agents de prévention de l'Assurance Maladie –Risques professionnels apporteront des informations sur les dispositifs de financement proposés par la Sécurité sociale: le contrat de prévention et les aides financières simplifiées (AFS).**



# PRÉSENTATION DE LA BRANCHE ACCIDENTS DU TRAVAIL MALADIES PROFESSIONNELLES (AT/MP)

Acteur clé de la santé au travail, à l'écoute des employeurs et des salariés, l'Assurance Maladie – Risques professionnels a pour finalité de promouvoir un environnement de travail plus sûr et plus sain en réduisant les accidents du travail et maladies professionnelles.

Également connue sous le nom de branche accidents du travail et maladies professionnelles (AT/MP), elle agit au service de 18,4 millions de salariés dans 2,2 millions d'entreprises. Avec son réseau de caisses implantées sur tout le territoire (CPAM, Carsat, Cramif et CGSS), elle exerce trois missions interdépendantes : elle indemnise et accompagne toutes les victimes de maladies et d'accidents liés au travail, fixe les taux de cotisations des entreprises et œuvre sur le terrain pour prévenir les risques professionnels. Elle prend également à son compte les actions de prévention des travailleurs indépendants et gère le compte professionnel de prévention.

L'Assurance Maladie - Risques professionnels s'appuie sur l'expertise de **deux acteurs** qu'elle finance :

→ **l'Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles (INRS)** qui développe les connaissances scientifiques et techniques sur les risques liés au travail et les outils de prévention.

→ **Eurogip** qui identifie les bonnes pratiques en matière de santé et sécurité au travail en Europe et à l'international et représente la branche pour l'élaboration des normes européennes et internationales.

## **NOS TROIS MÉTIERS COMPLÉMENTAIRES : PRÉVENIR, TARIFER, INDEMNISER**

Parce qu'elle est la seule à avoir en charge ces trois missions complémentaires, l'Assurance Maladie - Risques professionnels a la capacité de porter un projet global de gestion des risques liés au travail.

Elle conçoit des actions de prévention pour mieux protéger les salariés, établit le taux de cotisation des entreprises en fonction des risques professionnels réels de l'établissement ou du secteur d'activité. Les fonds récoltés servent ensuite à indemniser les victimes de maladies professionnelles et d'accidents du travail ou leurs ayants droit.

## **NOTRE MAILLAGE TERRITORIAL, GAGE DE PROXIMITÉ**

Les caisses régionales et locales (Carsat, Cramif, CPAM et CGSS) indemnisent les salariés victimes d'accidents ou de maladies liés au travail et les accompagnent dans leur retour à l'emploi ; accompagnent et conseillent les entreprises dans la mise en place de leurs démarches de prévention et fixent les taux de cotisation des entreprises selon leur sinistralité propre ou celle de leur secteur d'activité.

## **NOTRE EXPERTISE SCIENTIFIQUE**

**L'Institut national de recherche et de sécurité (INRS)** développe les connaissances sur les risques professionnels et les outils de prévention. Les activités de l'INRS s'organisent selon quatre modes d'actions complémentaires (études et recherche, assistance, formation, information). L'INRS met en œuvre ses ressources pluridisciplinaires pour créer ce lien unique entre recherche et application.

## **NOTRE OUVERTURE - LA VISION EUROPÉENNE ET INTERNATIONALE**

Observatoire et centre de ressources sur l'assurance et la prévention des risques professionnels à l'international, Eurogip coordonne aussi l'élaboration des normes en santé et sécurité au travail de la branche.

## **LA CRAMIF, VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION FRANCILIENNE**

La Caisse régionale d'Assurance Maladie d'Ile-de-France (Cramif) est un organisme de Sécurité sociale appartenant au réseau Assurance Maladie. Sa compétence s'étend sur les 8 départements d'Ile-de-France, soit sur un territoire de 12 millions d'habitants et de 4,7 millions de salariés. Elle exerce des missions d'intérêt général au service des assurés, des entreprises, des professionnels de santé et des associations du secteur médico-social.

### **Nos missions :**

- Verser des prestations
- Agir dans le domaine de l'action sanitaire et sociale et de l'autonomie
- Gérer les risques professionnels

# SITOGRAPHIE



[www.cramif.fr](http://www.cramif.fr)



[www.ameli.fr/employeur](http://www.ameli.fr/employeur)



[www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)



[www.travail-et-securite.fr](http://www.travail-et-securite.fr)



[www.eurogip.fr](http://www.eurogip.fr)



[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

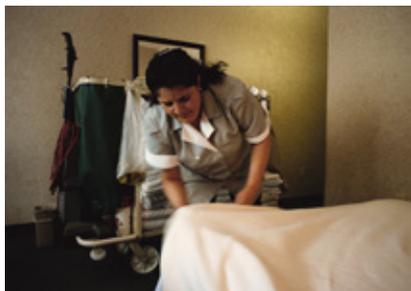


## FICHE 1

# POSTURES CONTRAIGNANTES EN HÔTELLERIE

### LE NETTOYAGE DE CHAMBRE

Les salariés adoptent des postures contraignantes lors de la réfection du lit, du dépoussiérage du mobilier, du nettoyage des miroirs et vitrages.



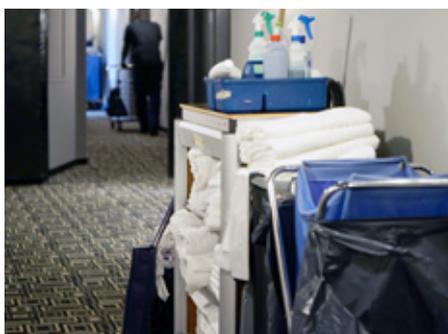
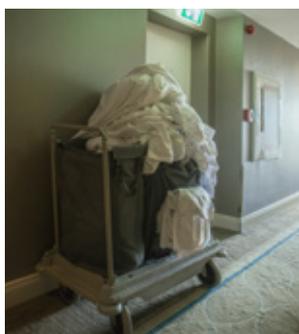
### LE NETTOYAGE DE LA SALLE DE BAIN



Les salariés sont également sujets à des postures à risques lors du nettoyage de la baignoire, du lavage de la paroi de douche, du lavage des miroirs.

### LES TÂCHES ANNEXES

Les salariés ont également de mauvaises postures lors du déplacement des chariots d'étages, du blocage de la porte d'entrée, de la mise en place du linge propre, la prise en charge du linge sale.





## FICHE 2

# POSTURES CONTRAIGNANTES EN RESTAURATION

### LE TRAVAIL EN CUISINE

Les salariés effectuent des gestes répétitifs lors des ouvertures/fermetures de capots, du lavage de la batterie, du nettoyage manuel de la vaisselle, du nettoyage manuel des sols, de dépose de vaisselle sur des chariots à fond fixe.



### LA GESTION DES RÉSERVES



Les situations dangereuses peuvent être le stockage des marchandises sur des étagères inadaptées, les transferts de marchandises notamment les boissons (fûts de bière, casiers de bouteilles, etc.).



## FICHE 3

# LES RISQUES EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

### LES RISQUES DE CHUTES DE PLAIN-PIED/DE CHUTE DE HAUTEUR



Les salariés sont contraints de se surélever pour atteindre les niveaux les plus hauts des miroirs ou vitrages.

### LES DÉPLACEMENTS



Les salariés sont amenés à se déplacer dans un environnement encombré, sur des sols glissants (eau, graisse,..).

### LES RISQUES LIÉS AUX OUTILLAGES À MAIN



L'utilisation d'objets tranchants. Les salariés sont exposés à des risques de coupures relatifs à l'inadéquation entre l'outil et la tâche, la qualité d'affûtage du couteau, l'encombrement du plan de travail.

## LES RISQUES LIÉS AU BRUIT

Des activités peuvent exposer les salariés à un risque de surdité avec le fonctionnement de machines bruyantes, ou encore le local réverbérant.

## LES RISQUES LIÉS AUX ORGANES EN MOUVEMENT

L'utilisation de compacteurs à déchets est à privilégier car la circulation à proximité d'un lève-conteneurs en mouvement expose les salariés à des risques d'écrasement et de cisaillement.

## LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX (RPS)



- **Charge mentale, stress**
- **Exigence du travail**
  - Intensité du travail
- **Autonomie**
  - Prévisibilité de la tâche
  - Accroissement des compétences
- **Insécurité du travail**
  - Changements mal-anticipés
  - « Soutenabilité » du travail
- **Rapports sociaux**
  - Relations Client/Valeur sociale
  - Relations avec collègues et hiérarchie
- **Axes de travail**
  - Travail seul ou en binôme
  - Nombre de chambres par service
  - Équilibre de la charge entre les personnes (recouche/à blanc)
  - Relation Accueil/Hébergement
  - Gestion des aléas (Ch occupée)
  - Collectif de travail

## INFORMATIONS PRATIQUES

### EQUIPHOTEL EN BREF

Le salon EquipHotel est un événement organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. EquipHotel est un salon biennal exclusivement réservé aux professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration. Avec plus de 105 000 professionnels, 1 600 exposants présents et 133 pays représentés, EquipHotel Paris est le rassemblement de référence du secteur de l'Hôtellerie-Restauration. Depuis plus de 50 ans, le salon bénéficie du soutien de tous les institutionnels et médias.

#EH18 / [www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

### DATES DU SALON : Du 11 au 15 novembre 2018

Parc des Expositions de la Porte de Versailles Pavillons 2 / 3 / 4 / 7.1 / 7.2 / 7.3  
1, Place de la Porte de Versailles - 75015 Paris

**HORAIRES** : du dimanche au mercredi - 9h30 à 19h et Jeudi - 9h30 à 15h

### PLAN DU SALON

- Pav. 2: décoration, luminaire
- Pav. 3: mobilier indoor & outdoor
- **Pav. 4: spa et salle de bains, hygiène, linge & textile, aménagement & rénovation, aménagement extérieur – Stand Cramif D107**
- Pav. 7.1: chaînes hôtelières, conseil & audit, arts de la table
- Pav. 7.2: produits alimentaires, bar, boissons, équipement de cuisine, cafétéria, blanchisserie,
- Pav. 7.3: technologies et salle de conférences

### LES ACCES

#### En métro



Arrêt Porte de Versailles

#### En tramway



Arrêt Porte de Versailles

#### En bus



Arrêt Porte de Versailles

#### Depuis l'aéroport

Depuis Roissy Charles de Gaulle



Depuis Orly



#### En voiture

Depuis les autoroutes A1, A4, A6, A10, A15

Prendre direction Paris, accès par le périphérique Ouest, sortie Porte de Versailles.

Depuis A3, A13, A14

Prendre direction Paris, accès par le périphérique Sud, sortie Porte de Versailles.



Le bien-être de nos collaborateurs et le bonheur de nos hôtes sont maintenant deux termes indissociables grâce aux innovations proposées sur l'Ergo Room. Celles-ci impactent de façon positive notre quotidien et notre futur.

**Marie-Fleur Raynard-Laude,**

MOF Gouvernante et directrice Housekeeping Groupe La Réserve

Le matériel innovant d'Ergo Cook apporte un souffle de modernité à nos métiers. Nous aidons à préserver la santé des salariés, à intégrer des personnes en situation de handicap. Intégration, diversité, qualité de vie au travail, la restauration s'adapte pour attirer les talents.

**Guillaume GOMEZ,**

MOF Cuisine et Chef des Cuisines du Palais de l'Élysée



Caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France  
Direction régionale des risques professionnels

 [cramif.fr](http://cramif.fr)

 [@cramif](https://twitter.com/cramif)

 [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/cramif)