Communiqué de presse
Paris, le 28 octobre 2026

EquipHotel 2026 : La Cramif présente des solutions concrètes pour améliorer les conditions de travail dans les cafés, hôtels et restaurants

Faciliter le travail des équipes d'étage, alléger les gestes en cuisine, sécuriser les déplacements : des solutions existent. Du 2 au 5 novembre, la Caisse régionale d'Assurance Maladie d'Île-de-France (Cramif) présente au salon EquipHotel, l'espace Ergo Room - Ergo Cook, intégrant des solutions ergonomiques qui concilient qualité de service, productivité et bonnes conditions de travail. Rendez-vous sur le stand P7.3-J092, au parc des expositions de la Porte de Versailles.

Des risques identifiés et des leviers d'action clairs

Les accidents du travail dans le CHR suivent des schémas connus[1], ce qui permet d'agir de façon ciblée :

- Dans l'hôtellerie, 41 % des accidents sont liés aux chutes.
- Dans la restauration traditionnelle, 36 % des accidents sont liés aux manutentions manuelles.
- Le secteur compte près de 1 500 000 journées de travail perdues par an.
- En moyenne, un professionnel de l'hôtellerie ou de la restauration traditionnelle est arrêté 76 jours après un accident du travail et 365 jours pour une maladie professionnelle.

Ces chiffres dessinent des priorités nettes : sécuriser les déplacements à l'hôtel et alléger la manutention en restauration. Agir sur ces deux leviers, c'est aussi réduire l'absentéisme, faciliter le recrutement et fidéliser les équipes.

Ergo Room - Ergo Cook : la prévention à l'honneur

Pendant quatre jours, l'espace de la Cramif devient un terrain d'essai grandeur nature, avec des démonstrations en continu :

- en hôtellerie, des équipements ergonomiques adaptés aux métiers pour limiter les troubles musculosquelettiques (TMS) et faciliter les tâches quotidiennes : dispositifs d'aide au houssage et au déhoussage des couettes, nettoyage à la vapeur, lève-lits.
- en restauration, des solutions d'aménagement ergonomiques pour prévenir les accidents du travail liés aux gestes répétitifs et à la manutention manuelle : lave-verres à osmoseur, monte-charges et monte-plats, etc.

[1] Source : Cnam, sinistralité 2024

Cinq entreprises, ATL-PRODUCTION, FIXACOUETTE, IRIDIS-GROUPE, HOBART et HYDROPROCESS, y présentent un échantillon de solutions existantes. Leur point commun : répondre aux trois défis du secteur, à savoir recruter, réduire l'absentéisme et fidéliser les équipes.

Focus : jusqu'à 70 % de l'investissement financé

Avec la subvention Prévention des risques ergonomiques, l'Assurance Maladie – Risques professionnels finance jusqu'à 70 % des équipements qui réduisent le port de charges, les gestes répétitifs et les postures pénibles. Plusieurs d'entre eux concernent directement les cafés, hôtels et restaurants :

Équipement éligible	**Ce qu'il change pour les équipes**
Lave-verres avec osmoseur	Plus d'essuyage des verres à la main, moins de gestes répétitifs en salle et au bar
Monte-charges	Plus de charges portées dans les escaliers entre cuisine, salle et réserves
Lève-lits électriques ou à énergie autonome	Le lit monte à la bonne hauteur : fini les postures courbées pour faire les chambres
Chariots à assistance électrique dédiés à l'hôtellerie	Linge et produits déplacés sans effort de poussée
Tables élévatrices motorisées	Un plan de travail adapté à chaque gabarit, en cuisine comme en lingerie
Auto-laveuses compactes	Un nettoyage des sols moins pénible et plus rapide

La subvention couvre aussi les diagnostics ergonomiques, les formations et les actions de sensibilisation des équipes. En pratique :

- **Pour qui** : toute entreprise du régime général, quelle que soit sa taille, ainsi que les travailleurs indépendants affiliés à l'assurance volontaire AT/MP.
- **Combien** : 70 % du montant HT, dans la limite de 25 000 € par type d'investissement et de 75 000 € par entreprise de moins de 200 salariés sur 2024-2027.
- **À partir de quand** : dès 715 € HT d'investissement (soit 500 € de subvention minimum), plusieurs factures pouvant être cumulées.
- **Comment** : demande en ligne depuis le compte entreprise sur net-entreprises.fr. Les équipements doivent respecter le cahier des charges techniques (version août 2026) publié sur ameli.fr.

Sur le stand, les équipes de la Cramif aideront chaque établissement à vérifier l'éligibilité de son projet.

Venez à notre rencontre !

Les équipes de la Cramif seront présents sur le stand pendant toute la durée du salon. Quelques questions qu'ils sont prêts à aborder :

- Quels équipements réduisent le plus les risques de chute dans l'hôtellerie ?
- Comment alléger la manutention en cuisine et en salle ?
- Quels bénéfices un établissement peut-il attendre d'une démarche de prévention ?
- Quelles aides financières pour les petits établissements ?
- En quoi de meilleures conditions de travail aident-elles à recruter et à fidéliser ?

La prévention, un levier de performance. La santé d'un établissement est indissociable de celle de ses équipes. C'est pourquoi la Cramif propose aux professionnels du CHR une offre d'accompagnement complète : outil d'évaluation des risques, mesures de prévention à déployer, recommandations de matériel, formation et information des équipes, aides financières et accompagnement par des experts en prévention.

Édition 2026 : « L'hospitalité plurielle »

Le thème retenu cette année met à l'honneur la diversité des formes d'hospitalité, de l'hôtel au camping, de l'auberge de jeunesse au palace. Il valorise des expériences singulières pour les clients, le bien-être des équipes et la fidélisation, ainsi qu'une hospitalité plus raisonnée, entre sobriété, innovation et transitions économiques et écologiques. L'Ergo Room - Ergo Cook s'inscrit pleinement dans cette dynamique en faisant notamment de l'ergonomie un levier d'amélioration des conditions de travail.

À propos de la Caisse régionale d'Assurance Maladie d'Île-de-France

La Caisse régionale d'Assurance Maladie d'Île-de-France (Cramif) est un organisme de Sécurité sociale appartenant au réseau Assurance Maladie. Elle est au service des assurés, des entreprises, des professionnels de santé, des associations du secteur médico-social.
D'une part, la Cramif verse des prestations (pension d'invalidité, allocations de cessation anticipée d'activité des travailleurs de l'amiante, prestations des fournisseurs d'appareillage).
D'autre part, elle agit dans le domaine sanitaire et social et de l'autonomie. Son service social accompagne et soutient les publics fragilisés. Son centre médical Stalingrad propose des consultations spécialisées. Son école de service social forme et perfectionne des travailleurs sociaux. Son centre Escavie informe et conseille en matière de handicap.
Enfin, la Cramif gère les risques professionnels. Elle contribue à la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles et participe au processus de leur reconnaissance. Elle calcule et notifie aux entreprises leurs taux de cotisation.

Contact presse

presse.cramif@assurance-maladie.fr

Réseaux sociaux

X : https://twitter.com/CRAMIF
LinkedIn : https://www.linkedin.com/company/cramif/mycompany/
YouTube : https://www.youtube.com/user/CRAMIF75019