Dossier de présentation
Paris, le 28 octobre 2026

À 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'Ergo Room - Ergo Cook, un espace composé de solutions techniques et ergonomiques adaptées aux secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, conciliant qualité, productivité et conditions de travail optimales. Rendez-vous sur le stand P7.3-J092, au parc des expositions de la Porte de Versailles.

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

Du 2 au 5 novembre, la Cramif tiendra un stand au salon EquipHotel, événement phare dédié aux professionnels du secteur CHR (cafés, hôtels, restaurants). Pendant quatre jours, l'espace P7.3-J092 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, équipements de 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…

Cet espace a pour vocation de montrer qu'une meilleure ergonomie améliore à la fois la santé des salariés et la performance globale de l'entreprise.

Les sociétés ATL Production, Fixacouette, Hobart, Hydroprocess et Iridis-Groupe y présentent un échantillon des solutions existantes. Leur point commun : répondre aux trois défis du secteur, à savoir recruter, réduire l'absentéisme et fidéliser les équipes.



Édition 2026

« L'hospitalité plurielle » est le thème de l'édition 2026 du salon EquipHotel. Une édition qui met en lumière les nouvelles formes d'hospitalité, alliant expériences singulières, bien-être des équipes et fidélisation des clients. L'espace Ergo Room Ergo Cook de la Cramif s'inscrit pleinement dans cette dynamique, en faisant de l'ergonomie un levier d'amélioration des conditions de travail.

Les entreprises à nos côtés pour allier santé, sécurité et performance

À l'instar des éditions précédentes, plusieurs entreprises se sont manifestées afin de co-construire l'espace Ergo room-Ergo cook. Les entreprises présentes aux côtés de la Cramif, le sont dans la perspective d'apporter des réponses concrètes aux problèmes de santé et de sécurité des salariés de l'hôtellerie et de la restauration.

ATL Production : Depuis 45 ans, ATL Production conçoit et fabrique du mobilier métallique et des solutions ergonomiques pour tous les types d'hôtels. Son système breveté LEVLY facilite le relevage des lits et améliore le quotidien des équipes d'étage. La gamme MOBHO propose du mobilier pour l'hôtellerie économique : lits superposés, lits bas, tablettes-bureaux, appliques murales et porte-savons. ATL équipe également les lingeries et bagageries en rayonnages et développe des projets sur mesure grâce à son bureau d'études intégré, en France comme à l'export.

Fixacouette : Fournisseur d'un outil qui préserve quotidiennement les équipes de housekeeping lors des mises à blanc et des recouches, tout en assurant un fini impeccable. FIXACOUETTE diminue le stress lors des pics de fréquentation et au quotidien, il diminue les risques de TMS. Il assure un vrai confort de travail pour le personnel et un vrai confort de sommeil pour le client qui dort dans un lit parfaitement tendu. Reconnu par l'Assurance Maladie, Fabriqué en France FIXACOUETTE a beaucoup d'atouts.

Hobart : Grâce à son Tech Center composé de 70 ingénieurs et à sa centaine de brevets en cours, Hobart accompagne ses clients en proposant des équipements sur-mesure, à la pointe de l'innovation. Hobart garantit des résultats de lavage et de séchage parfaits ainsi qu'une hygiène irréprochable. Les machines, grâce à la réduction des consommations d'eau, d'électricité et de produits lessiviels sont les plus économiques et écologiques du marché. Elles sont toutes connectées, permettant un suivi quotidien et instantané des coûts de fonctionnement.

Hydroprocess : Constructeur français, Hydroprocess présente la ChefCut, machine de découpe par jet d'eau compacte dédiée aux métiers de bouche (chocolatiers, pâtissiers, confiseurs, glaciers et traiteurs) pour découper selon n'importe quelle forme tout produit frais ou surgelé : chocolats, ganaches, pralinés, guimauves, nougatines, pâtes de fruits, pâtes d'amande, nougats, pastillages, pâtisseries, produits traiteurs, plats cuisinés...

Iridis-Groupe : Partenaire exclusif des principaux fournisseurs d'équipements de cuisine professionnels, Iridis propose une large gamme d'équipements pour la restauration rapide, restauration traditionnelle. Depuis sa création il y a plus de 50 ans, l'activité du Groupe s'est considérablement développée, en mettant tout particulièrement l'accent sur un SAV réactif et de qualité, la gestion des pièces détachées et la vente d'équipements avant d'étendre son offre à la conception de cuisines.

Sinistralité du secteur CHR et les principaux risques

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration connaît une sinistralité élevée, mais ses principaux risques sont bien identifiés, comme le montrent les chiffres[1] : de quoi agir de façon ciblée.

- **Dans le secteur de l'hôtellerie, 41 % des accidents du travail sont liés aux chutes, principalement des chutes de plain-pied ou de hauteur.** Ces accidents surviennent souvent en raison de sols glissants, d'escaliers mal sécurisés ou d'un manque d'aménagement adéquat des espaces de travail**.**
- Dans le secteur de la restauration traditionnelle, **36 % des accidents sont causés par des manutentions manuelles, incluant le port de charges lourdes, les postures contraignantes et les mouvements répétitifs** effectués par les serveurs, cuisiniers et personnel de plonge**.**
- **Chaque année, ces accidents et maladies professionnelles entraînent la perte de près de 1 500 000 journées de travail,** ce qui illustre l'ampleur de l'impact de la sinistralité dans le secteur CHR sur l'économie des entreprises.
- En moyenne, un professionnel du secteur de la restauration traditionnelle ou de l'hôtellerie est arrêté **76 jours pour cause d'accident du travail, et 365 jours pour cause de maladie professionnelle, les troubles musculosquelettiques (TMS)** étant la principale cause de ces arrêts prolongés.

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

Les recommandations pour l'amélioration des conditions de travail

Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, la prévention des risques professionnels est un enjeu majeur. Face à des risques accrus de troubles musculosquelettiques (TMS), d'accidents liés à la manutention manuelle, et à l'exposition à des substances chimiques, l'Assurance Maladie - Risques professionnels propose des solutions accessibles pour améliorer les conditions de travail. Parmi celles-ci :

[1] Source : Cnam, sinistralité 2024

- **L'ergonomie des postes de travail :** Réaménagement des espaces pour éviter les postures contraignantes et limiter les efforts physiques répétés.
- **Le matériel adapté :** Utilisation de chariots, élévateurs et outils de levage pour réduire les risques liés aux charges lourdes et répétitives.
- **La formation des salariés :** La formation en prévention des risques professionnels est essentielle pour sensibiliser les employés aux gestes et postures à adopter afin de prévenir les accidents.
- **Les technologies de nettoyage sans produits chimiques :** Les solutions de nettoyage à la vapeur permettent de maintenir une hygiène irréprochable tout en réduisant l'exposition aux substances nocives.

Ces solutions visent à améliorer les conditions de travail en limitant les facteurs de risques physiques et chimiques, et à garantir un environnement de travail plus sûr pour tous les salariés. Elles s'accompagnent également de dispositifs de financement qui aident les entreprises à s'équiper en matériel adapté et à former leurs employés efficacement.

Des subventions pour soutenir la prévention des risques professionnels
Les aides financières de l'Assurance Maladie - Risques professionnels s'inscrivent dans une démarche de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles, en particulier dans un secteur où les risques liés aux chutes, aux manutentions manuelles et aux troubles musculosquelettiques (TMS) sont élevés.

La subvention RPS Accompagnement
Cette subvention aide les entreprises de 1 à 49 salariés à prévenir les risques psychosociaux (RPS), tels que le stress, l'épuisement professionnel et la surcharge de travail. Elle finance 70 % du montant HT des prestations d'un consultant référencé par l'Assurance Maladie – Risques professionnels, en deux volets : un diagnostic des facteurs de RPS avec l'élaboration d'un plan d'actions, puis l'accompagnement à sa mise en œuvre, son suivi et son évaluation.

Conditions :
- L'entreprise compte de 1 à 49 salariés, relève du régime général, est à jour de ses cotisations et dispose d'un document unique d'évaluation des risques (DUERP) mis à jour.
- Elle fait appel à un consultant référencé par l'Assurance Maladie – Risques professionnels ; la prestation ne peut être ni sous-traitée ni se substituer à une expertise du CSE.
- Montant de subvention : 500 € minimum depuis le 1er janvier 2026, 25 000 € maximum.
- Plus d'informations : fiche RPS Accompagnement sur ameli.fr.

Le contrat de prévention
Le contrat de prévention est une solution sur mesure pour les entreprises de 1 à 199 salariés. Il permet de co-financer des projets globaux de prévention des risques, qu'il s'agisse d'équipements, de formations ou d'aménagements de postes. Ce dispositif inclut un accompagnement personnalisé pour identifier les besoins spécifiques et mettre en place des actions de prévention efficaces.

Montant de l'aide : Le contrat de prévention peut financer entre 30 % et 70 % des investissements, en fonction du projet et de sa nature.

Focus : la Subvention Prévention des risques ergonomiques, jusqu'à 70 % de l'investissement financé
Cette aide de l'Assurance Maladie – Risques professionnels permet de prévenir les risques liés aux manutentions manuelles de charges, aux postures pénibles et aux vibrations mécaniques. Elle finance des équipements, des diagnostics ergonomiques, des formations, des actions de sensibilisation, des aménagements de poste et une partie des frais de personnel dédié à la prévention.

Équipements éligibles particulièrement utiles au CHR (liste août 2026) :

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

Montant de l'aide :

- 70 % du montant HT des investissements : équipements, diagnostics, formations.
- Plafond de 25 000 € par type d'investissement et de 75 000 € par entreprise de moins de 200 salariés (25 000 € au-delà) sur la période 2024-2027.
- Montant minimal de subvention de 500 €, soit 715 € HT d'investissement ; plusieurs factures peuvent être cumulées.

Comment en bénéficier :

- Toute entreprise du régime général, quelle que soit sa taille, est concernée, ainsi que les travailleurs indépendants affiliés à l'assurance volontaire AT/MP.
- La demande se fait en ligne depuis le compte entreprise sur net-entreprises.fr (par e-mail auprès de la caisse régionale pour les travailleurs indépendants).
- Les équipements doivent être conformes au cahier des charges techniques (version août 2026) publié sur ameli.fr.
- Sur le stand P7.3-J092, les conseillers de la Cramif aident chaque établissement à vérifier l'éligibilité de son projet.

Contactez votre caisse régionale pour en savoir plus sur les aides disponibles et les démarches à suivre.

Expertise terrain et formations : Un accompagnement complet pour prévenir les risques
Forte de son réseau implanté sur tout le territoire, l'Assurance Maladie - Risques professionnels est un acteur majeur de la santé au travail. Son réseau accompagne les entreprises dans leurs démarches de prévention.

Grâce aux ingénieurs-conseils et contrôleurs de sécurité, ces services de prévention offrent un soutien personnalisé aux employeurs pour les aider à mettre en place des mesures concrètes de prévention adaptées à leurs secteurs d'activité.

Retrouvez l'ensemble des vidéos des Trophées Cramif sur notre chaîne YouTube.

En plus de l'accompagnement technique, des actions de formation existent afin d'aider les entreprises à renforcer la prévention des risques professionnels.

- **Prévention des risques psychosociaux (RPS) :** Une formation dédiée à la gestion des risques liés au stress, à la surcharge de travail et aux conflits dans le milieu professionnel. Elle permet d'identifier les signes avant-coureurs et de mettre en place des actions de prévention.

- **Prévention des risques liés aux manutentions manuelles :** Cette formation aborde les gestes et postures à adopter pour réduire l'impact des manutentions sur le corps. Elle s'adresse particulièrement aux secteurs où les employés manipulent des charges lourdes ou effectuent des gestes répétitifs.
- **Risques chimiques :** Une formation qui aide à reconnaître et à limiter l'exposition aux produits chimiques dangereux. Elle permet de mettre en œuvre des procédures de travail sécurisées et de choisir des équipements adaptés pour protéger la santé des travailleurs.
- **Ergonomie et Troubles Musculosquelettiques (TMS) :** Cette formation vise à améliorer l'ergonomie des postes de travail afin de prévenir les TMS. Elle offre des recommandations sur l'aménagement des espaces de travail et la mise en place de mesures correctives pour réduire la fatigue physique des employés.

Ces formations peuvent être dispensées directement dans l'entreprise ou via des sessions collectives, et elles peuvent être financées par les subventions de prévention proposées par l'Assurance Maladie – Risques professionnels, permettant aux entreprises d'alléger les coûts liés à la mise en œuvre de ces actions.

Où trouver des ressources et données en prévention sur le secteur ?

- Cramif.fr est le site régional qui vous informe sur l'actualité en prévention du territoire.

- Ameli entreprises est le site de références en matière de santé et sécurité au travail.

- L'Institut national de recherche et de sécurité (INRS) contribue à la sécurité et à la santé au travail par le biais de recherches, de la production de recommandations, et de la diffusion d'informations.

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

Contact service communication

communication.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