



**l'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

Agir ensemble, protéger chacun

Caisse régionale
Île-de-France



MÉMOPREV

RESTAURATION COLLECTIVE

CONTEXTE

DTE 286-1

SOMMAIRE

- P.4 LES CONSÉQUENCES POUR LE SALARIÉ
ET POUR L'ENTREPRISE**
- P.4 CHIFFRES CLÉS DE L'ACTIVITÉ
EN ÎLE-DE-FRANCE (2020)**
- P.5 CIRCONSTANCES DES AT/MP
ÎLE-DE-FRANCE (2020)**
- P.5 QUELQUES PARTICULARITÉS DU SECTEUR
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**
- P.6 L'ACTIVITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE**
- P.7 LES RISQUES**
- P.7 LA CONCEPTION ET LA RÉHABILITATION :
ENJEU PRIORITAIRE**

Depuis le début de la crise sanitaire en mars 2020, le secteur de la restauration collective est en perpétuelle adaptation afin de répondre aux exigences des différents protocoles sanitaires imposés et des nouvelles tendances alimentaires. Cela implique des évolutions dans les organisations du travail.

Les salariés sont exposés aux risques de troubles musculo-squelettiques et aux risques psychosociaux (stress, violence interne et externe), aux risques de chutes de hauteur et de plain-pied, aux risques chimiques, aux risques physiques (nuisance sonore, brûlures, coupures, etc.).

Ces éléments peuvent conduire à des accidents du travail (AT) et des maladies professionnelles (MP).



LES CONSÉQUENCES POUR LE SALARIÉ ET POUR L'ENTREPRISE

Les atteintes à la santé découlant des AT/MP sont parfois irréversibles. Elles peuvent conduire à une vie sociale et familiale perturbée, voire même à une éventuelle inaptitude au poste de travail avec à la clef un risque de désinsertion professionnelle.



LES EFFETS DES AT/MP POUR LE SALARIÉ

- Des atteintes à la santé (douleurs chroniques, tendinite, lombalgie, etc.).
- Un handicap.
- Une vie sociale et familiale perturbée.
- La perte de son emploi, etc.

POUR L'ENTREPRISE, LES CONSÉQUENCES SONT ÉCONOMIQUES ET SOCIALES

- Coûts directs : indemnités journalières, frais liés à l'accident, augmentation du taux de cotisation AT/MP, remplacement du salarié.
- Absentéisme et turn-over.
- Désorganisation du travail.
- Difficulté de maintien dans l'emploi.
- Dégradation du climat social.
- Dégradation de l'image de l'entreprise et atteinte à la qualité du service aux convives, etc.



CHIFFRES CLÉS DE L'ACTIVITÉ EN ÎLE-DE-FRANCE (2020)



3 582 établissements de restauration collective



30 %

des salariés exerçant au niveau national travaillent en Île-de-France



34 787 salariés



1 155 AT pour

146 247 jours d'arrêt de travail

70 AT se sont soldés par une incapacité permanente



© Vincent Nguyen pour l'INRS



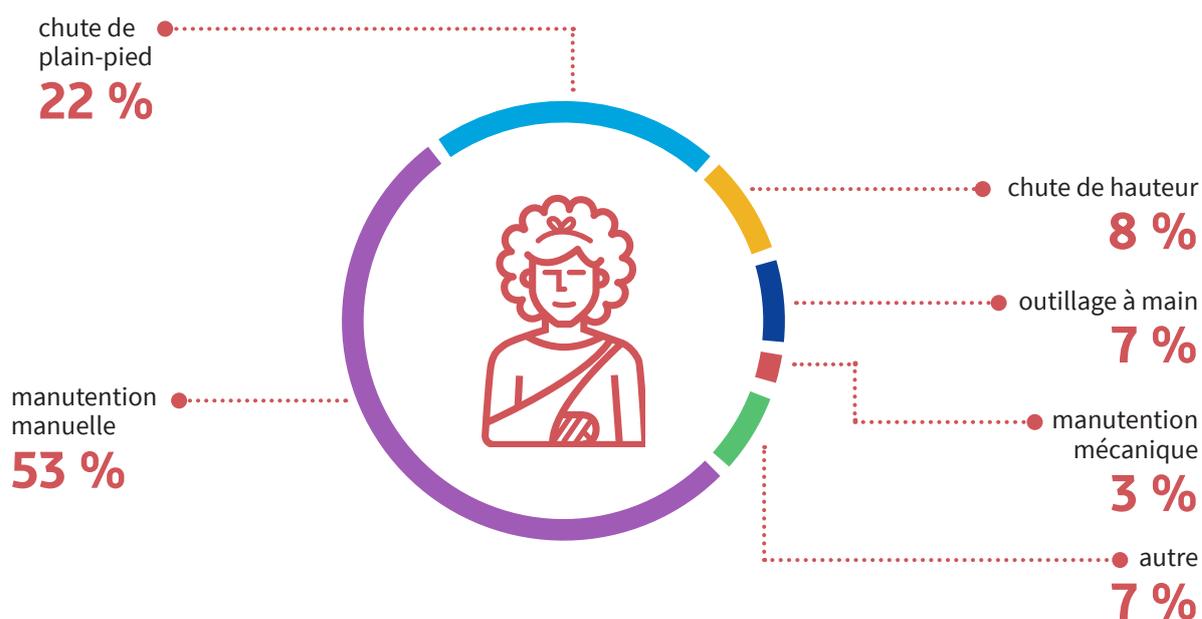
CIRCONSTANCES DES AT/MP ÎLE-DE-FRANCE (2020)

Sur la période 2016 à 2020, l'indice de fréquence du secteur (nombre d'accidents du travail avec arrêt pour 1 000 salariés) malgré une légère baisse est 2 fois supérieur à celui de l'ensemble des activités en Île-de-France.

Les principales causes d'AT sont liées à la manutention manuelle (53 %), aux chutes de plain-pied et de hauteur (30 %). 98 % des maladies professionnelles sont des troubles musculo-squelettiques (TMS) reconnus au titre des tableaux 57, 97, et 98.

De nouvelles reconnaissances de maladies professionnelles apparaissent dans ce secteur liées à l'exposition aux produits chimiques et au bruit.

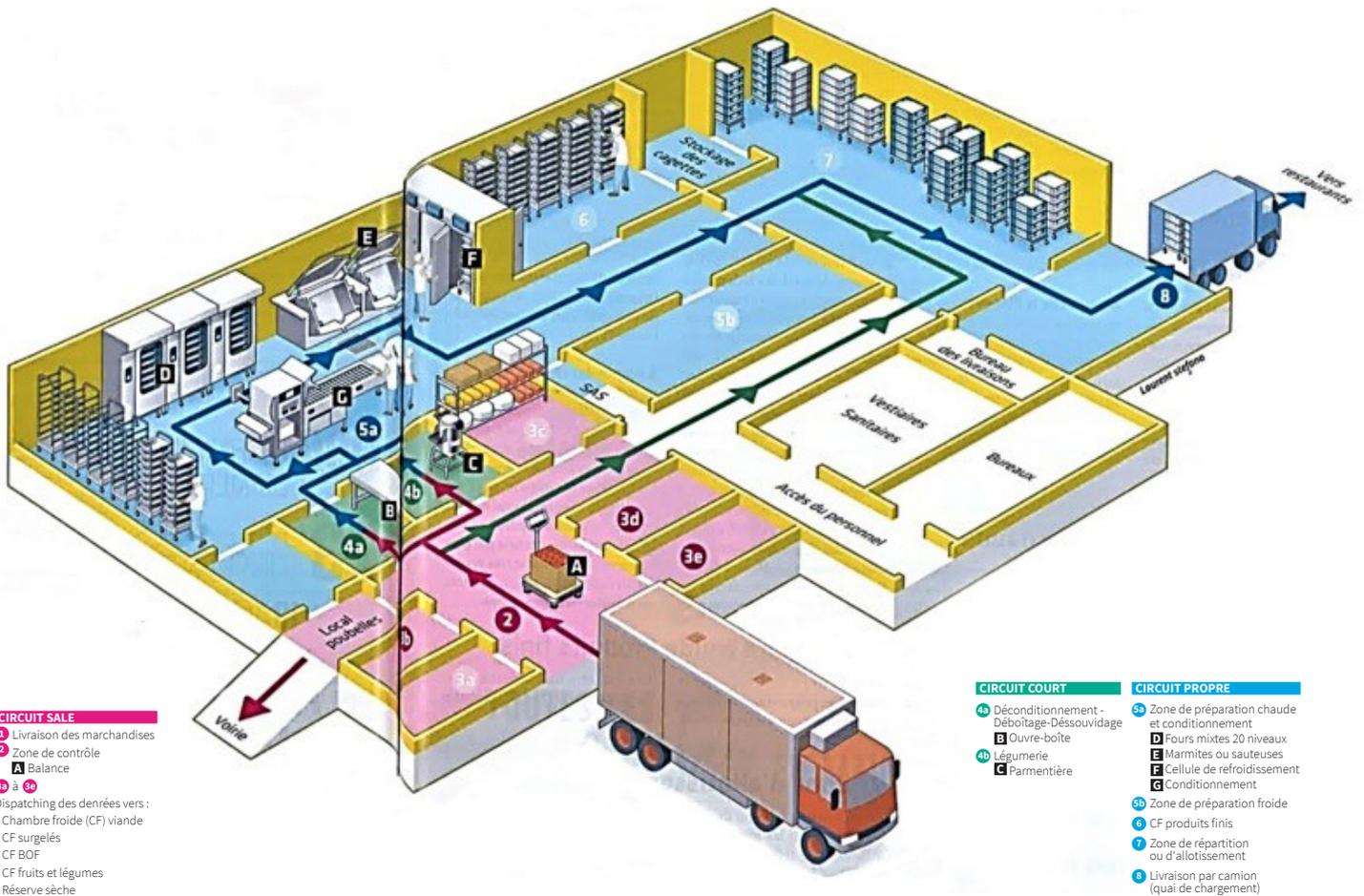
RÉPARTITION DES AT SUIVANT LE RISQUE À L'ORIGINE DE L'ACCIDENT



QUELQUES PARTICULARITÉS DU SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

- 60 % des établissements de restauration collective sont sous contrat et ne sont pas propriétaires des locaux dans lesquels ils exercent. Ces établissements sont alors en **gestion concédée**.
- Les autres établissements sont propriétaires des locaux et du matériel et sont en **gestion directe**.
- L'activité en gestion concédée est présente dans les entreprises, l'enseignement (de la crèche à l'université), et dans les établissements de santé (EPHAD, cliniques, hôpitaux). Ce type de gestion ne facilite pas la mise en œuvre d'une démarche de prévention pérenne par la durée relativement courte des contrats signés.
- L'organisation du travail diffère selon l'endroit où se déroule l'activité : cuisine centrale, restaurant d'entreprise, satellite ou office dans une école, zone de préparation des plateaux dans les hôpitaux.
- La loi EGALIM impose au secteur de supprimer les contenants plastiques et de trouver des solutions de remplacement qui, pour l'heure, peuvent faire apparaître de nouveaux risques d'accidents de travail ou de maladies professionnelles ou aggravant certains risques déjà présents.
- La loi AGECE demande aux établissements de mettre en œuvre des solutions de collecte et de traitement des déchets alimentaires mais, là encore, certaines mesures envisagées induisent de nouveaux risques pour les salariés.
- Population vieillissante.
- Secteur d'activité peu attractif de par l'activité répétitive, peu valorisante, avec parfois des contrats précaires.

EXEMPLE DE CONFIGURATION D'UNE CUISINE CENTRALE



L'ACTIVITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les principales activités, depuis l'arrivée des matières premières jusqu'au service des convives, sont :

- Réception et stockage des matières premières.
- Préparation chaude, préparation froide.
- Service en salle.
- Plonge batterie, plonge vaisselle, plonge retour des offices.
- Répartition et livraison des repas.
- Préparation et service dans les satellites.
- Assemblage des repas en plateaux.
- Traitement et stockage des déchets.



LES RISQUES

Les fiches Mémoprev Restauration Collective présentent les principaux risques professionnels auxquels les salariés sont susceptibles d'être exposés.

Chaque fiche décrit les principales situations de travail dangereuses observables et les mesures de prévention associées, conformément aux principes généraux de prévention et aux bonnes pratiques de la profession.

RISQUES

| TMS | Chute de plain-pied | Chute de hauteur | Chimique * | Nuisances sonores |
|-----|---------------------|------------------|------------|-------------------|
|-----|---------------------|------------------|------------|-------------------|

FICHES MEMOPREV

| | | | | | | |
|---|---------|---|---|---|---|---|
| Réception et stockage | Fiche 2 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Préparations chaude et froide | Fiche 3 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Service en salle | Fiche 4 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Plonge | Fiche 5 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Zone d'allotissement, répartition et expédition | Fiche 6 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Préparation et service dans les satellites | Fiche 7 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Assemblage des plateaux | Fiche 8 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Risques transverses | Annexe | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

* Le risque chimique est exclusivement traité dans la fiche transverse.

Les risques psychosociaux (RPS) sont abordés dans la fiche « Risques transverses ». Le lecteur pourra aussi se référer au site de l'INRS pour mettre en œuvre une démarche de prévention des RPS en cliquant sur le lien : <https://www.inrs.fr/risques/psychosociaux/ce-qu-il-faut-retenir.html>



LA CONCEPTION ET LA RÉHABILITATION : ENJEU PRIORITAIRE

Les locaux existants génèrent parfois des risques qui auraient pu être supprimés ou diminués au moment de la conception des locaux. Il conviendra pour toute rénovation, réhabilitation ou conception, d'intégrer au cahier des charges les mesures de prévention issues de l'évaluation des risques professionnels et basées sur les neuf principes généraux de prévention.



Pour en savoir plus, rendez-vous sur
cramif.fr

Fiche Mémoprev - Restauration collective - Contexte - DTE 286-1
Cramif - Direction de la communication - Décembre 2023

Cramif - Direction de la communication - 21123 - Décembre 2023 - © INRS - Photo de couverture : © Vincent Nguyen pour l'INRS - Photo de 4^e de couverture : © Fabrice Dimier pour l'INRS



**l'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

Caisse régionale
Île-de-France