



**l'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

Agir ensemble, protéger chacun

Caisse régionale
Île-de-France



MÉMOPREV

RESTAURATION COLLECTIVE

PRÉPARATION ET SERVICE

DANS LES SATELLITES

DTE 286-7

SOMMAIRE

01

P. 3 LES RISQUES MAJEURS

LE RISQUE TMS

FATIGUE ET LÉSIONS AUDITIVES LIÉES AU BRUIT

02

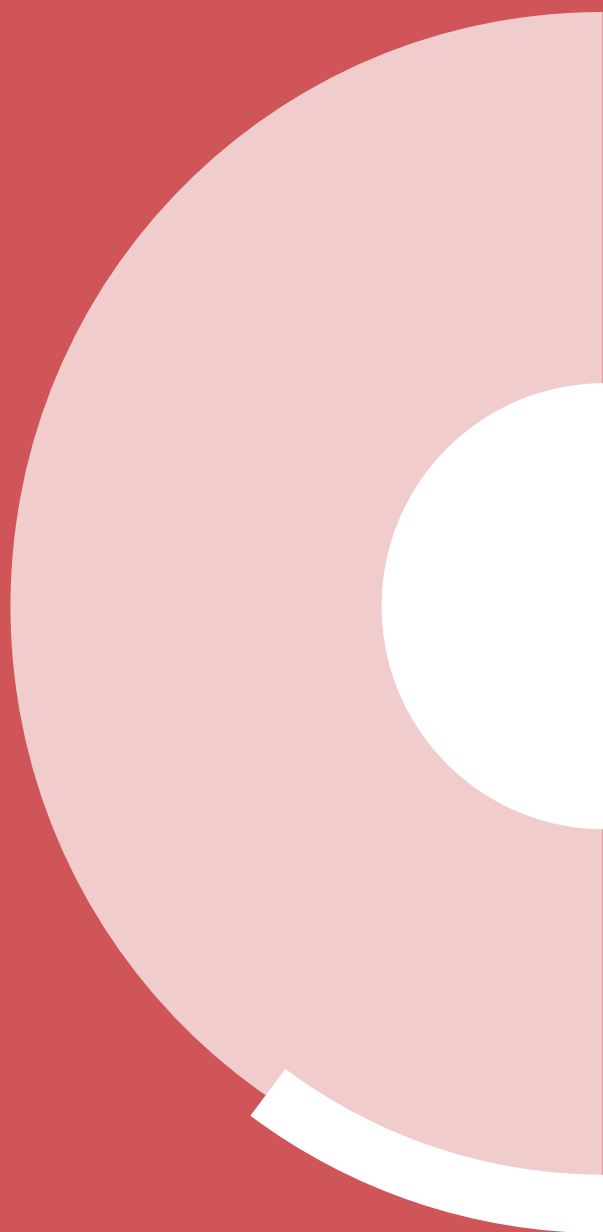
P. 7 MESURES DE PRÉVENTION

ÉVITER LE RISQUE TMS

ÉVITER LA FATIGUE OU LES LÉSIONS AUDITIVES LIÉES AU BRUIT

01

LES RISQUES MAJEURS





DESRIPTIF DE L'ACTIVITÉ

Intégré au sein d'un établissement scolaire/universitaire ou d'une crèche, un « satellite » est un espace dédié au service des repas et, éventuellement aussi, à la fabrication de certains éléments du menu. Alimenté depuis une cuisine centrale, il est composé d'un office (espace de réchauffage/maintien au chaud et de préparation de certaines entrées/desserts), d'une plonge, de vestiaires et d'une salle de restauration.

OBJECTIFS DE PRÉVENTION

- Limiter le port de charges, les postures contraignantes et le travail répétitif.
- Supprimer les risques liés aux équipements de travail (cf. Risques Transverses).
- Limiter le bruit.
- Limiter les contraintes organisationnelles.



© AdShooter pour iStock



© Petesphotography pour iStock



© Kondor83 pour iStock



LES RISQUES MAJEURS



LE RISQUE TMS

Les salariés travaillant dans les satellites sont exposés à de multiples situations à risque de troubles musculosquelettiques (TMS).



DIMENSION ORGANISATIONNELLE

- Avec les fluctuations d'activité sur l'année, les salariés alternent le plus souvent épisodes travaillés/non travaillés et donc non rémunérés lors des congés scolaires. Soumis à une forme de précarité avec ces **contrats de travail « atypiques »** (intermittents et à temps partiel), ils peuvent aussi être confrontés à un possible reclassement dans d'autres établissements lors des vacances ; ce qui implique des adaptations (mobilité/polyvalence) pouvant être source d'inquiétudes et de risques supplémentaires (avec l'utilisation notamment de matériels peu ou pas connus).
- En cantine scolaire, le personnel est généralement confronté à des situations de tensions qui augmentent le risque de survenue de TMS. En effet l'heure du repas implique une **pression temporelle forte**. Les aléas d'approvisionnement (retards, produits manquants, erreur dans la livraison, etc.) mais également le « coup de feu » (retard du premier service, impatience des enfants, etc.) en sont les principales causes. Bien souvent aussi les salariés doivent **interrompre leur travail** pour gérer les livraisons quotidiennes car celles-ci n'arrivent pas toujours aux horaires prédéfinis ; ce qui oblige le personnel à devoir penser à plusieurs choses à la fois pour ne pas risquer d'omettre certaines tâches.



© Highwaystarz-Photography pour iStock



DÉPLACEMENTS AVEC PORT DE CHARGES

- L'application du plan Vigipirate au niveau des établissements accueillant enfants et jeunes adultes oblige certains livreurs à garer leur véhicule à distance des satellites. Les manutentions manuelles, parfois visibles à ce niveau, s'avèrent plus problématiques encore du fait des distances à parcourir et des difficultés éventuelles associées (sol recouvert de pavés, pentes, conditions climatiques défavorables, etc.). Le recours aux socles rouleurs limite le port de charges mais induit souvent des flexions avant, qui s'avèrent sollicitantes pour le dos. Le franchissement des trottoirs et des marches peut aussi, en plus d'induire un risque accru de chutes, engendrer des contraintes posturales.

> POSTURES CONTRAIGNANTES ET PORT DE CHARGES LOURDES

• L'exiguïté des locaux

Bien souvent, les choix de conception et l'étroitesse des locaux sont tels, que l'encombrement des espaces de travail s'avère inévitable, les couloirs de circulation, insuffisants et la disposition des meubles et machines, inadaptée. Les salariés se voient alors exposés au risque de TMS.

Par exemple faute de place suffisante, des contenants sont stockés sur des étagères au-dessus des tables de préparation, contraignant le personnel tant au niveau du rachis que des membres supérieurs. Le bac à plonge aussi, logé parfois dans un recoin, rend difficile l'atteinte de la douchette. Les espaces de travail généralement sous-dimensionnés en entrée/sortie de machine à laver compliquent les opérations d'approvisionnement et d'évacuation de la vaisselle. De même, lorsque les zones de circulation pour les chariots sont exiguës ou inexistantes, le personnel transporte manuellement les différents plats à réchauffer entre les armoires réfrigérées et les fours, même si ces équipements sont éloignés les uns des autres.



© Guillaume J. Plisson pour l'INRS

Parfois, le manque de place dans les locaux oblige les salariés à se changer dans des espaces inappropriés (exemples : couloir, toilettes, recoin d'escalier).



• L'agencement des mobiliers

Dans une configuration self, le meuble chaud est parfois placé perpendiculairement à la rampe glisse-plateaux de manière à faciliter la proximité entre le jeune public et le personnel. Néanmoins dans ce genre de configuration, le salarié en vient à exercer de façon répétée des torsions du tronc ; ce qui est éprouvant pour le dos.

• Du mobilier spécifique aux jeunes enfants

En général dans les salles de restauration, le mobilier est adapté à la taille des enfants. De ce fait, le personnel est souvent amené à répéter des flexions très sollicitantes. C'est le cas, par exemple, lors du dressage des tables et du débarrassage des assiettes/couverts, lors du service à table, ou encore lors du nettoyage en fin de service (avec notamment des chaises à retourner sur les tables). Le risque de développer des TMS est d'autant plus marqué ici que les contraintes posturales sont régulièrement associées au port de charges.

Il arrive aussi de trouver, dans les cantines scolaires, du mobilier self de taille standard. Ainsi pour un service à l'assiette, lorsqu'un présentoir surmonte le comptoir chaud, il peut constituer un obstacle et obliger le personnel à adopter des postures contraignantes pour servir les enfants.

• Un recours aléatoire aux chariots standards

Quand l'espace le permet, le personnel utilise les chariots fournis mais leurs caractéristiques entraînent bien souvent des flexions qui, selon la fréquence de répétition, peuvent générer des douleurs dorsales. Ces sollicitations exigeantes le sont plus encore lorsque s'y ajoutent des charges à porter. De tels cas de figure apparaissent, par exemple, quand le contenu des bacs livrés, empilés sur un socle rouleux, doit être transféré dans un frigo ou quand la vaisselle propre, tout juste sortie de la machine à laver, est posée sur un chariot à plateau bas.

> GESTUELLES CONTRAIGNANTES

• Le dressage des tables

Pour aider les plus jeunes, certaines structures prévoient notamment de mettre le couvert de chacun en amont ; ce qui induit une répétitivité gestuelle contraignante.



© Shironosov pour iStock

• Le portionnage

Le portionnage manuel des fromages et gâteaux peut induire des **efforts physiques** compte tenu de la consistance et de la forme du produit. Lors de la découpe du pain au couteau, le personnel est généralement soumis à une **répétitivité gestuelle** compte tenu du nombre de convives à satisfaire.

À contrario, un matériel de découpe automatique peut induire des **sollicitations articulaires extrêmes**, si son positionnement n'est pas optimal. Par exemple, une trancheuse à baguettes placée sur un plan de travail à hauteur standard contraindra l'utilisateur à étirer son bras vers le haut pour introduire le pain dans la goulotte



© Anton Vierietin pour iStock

En cas de portionnage manuel, les salariés sont susceptibles en plus d'être exposés à des situations de tensions qui, à la longue, peuvent être éprouvantes. C'est le cas notamment avec des gâteaux « faits maison », où le personnel peut rencontrer des difficultés à reproduire des parts équivalentes. Ces tensions sont d'autant plus marquées que les salariés craignent les contrôles inopinés du donneur d'ordre et les éventuelles plaintes des jeunes convives jugeant ne pas être servis équitablement.



VERS UNE SUPPRESSION DES CONTENANTS PLASTIQUES

Avec la loi Egalim interdisant l'utilisation des contenants plastiques, des cantines se tournent à nouveau vers les bacs gastronormes.



• Un surcroît de risques

Compte tenu de leur poids et de leur matière inox, les bacs gastro induisent, en particulier lors de la livraison, de la préparation du service et à la plonge, un risque supplémentaire de TMS, de fatigue (y compris auditive) et de stress.

• Une organisation différente

Si le plastique est jeté après usage, les bacs gastro, eux, doivent être nettoyés. Selon l'organisation choisie, il peut être décidé de confier ce travail au personnel du satellite. Or les moyens alloués (espace, machine, effectif, etc.) ne sont pas toujours suffisamment adaptés ; ce qui peut générer un surcroît de travail, des efforts supplémentaires (notamment pour retirer des salissures ou sécher le matériel). Dans certains cas de figure aussi, l'option retenue est de sous-traiter l'activité de nettoyage à un prestataire. Des manutentions supplémentaires apparaissent alors mais cette organisation ne supprime pas pour autant les contraintes en satellites où un dérochage des bacs est malgré tout nécessaire.



© Claude Almodovar pour l'INRS



FATIGUE ET LÉSIONS AUDITIVES LIÉES AU BRUIT

À l'heure des repas (avec les conversations des enfants, le mouvement des chaises sur le carrelage, le choc des assiettes sur les tables, etc.), le niveau sonore dans un réfectoire d'école peut être excessif et impacter la santé des salariés (fatigue auditive, troubles du sommeil, stress, etc.).

02

MESURES DE PRÉVENTION





MESURES DE PRÉVENTION



ÉVITER LE RISQUE DE TMS



AGIR SUR L'ORGANISATION DU TRAVAIL

Qu'il s'agisse d'un projet d'amélioration ou de construction d'un établissement scolaire, une réflexion sur la dimension organisationnelle est nécessaire. Par exemple :

- **Face aux interruptions dans le travail, induites par les livraisons**

La gestion des livraisons nécessite une anticipation avec, a minima, une information des salariés en satellites de l'heure approximative d'arrivée du livreur. Plusieurs options peuvent être envisagées : appel téléphonique, texto standard transmis en amont.

- **Face au reclassement de certains salariés pendant les vacances scolaires**

Il est important, en cas de changements d'affectation, d'accorder une attention particulière aux nouveaux arrivants. Dans ce cadre, il est nécessaire qu'une formation en santé et sécurité (au contenu et à la forme appropriés) soit assurée par une personne connaissant toutes les spécificités du travail réalisé sur le site (environnement, organisation, outils de travail).



LIMITER LES CONTRAINTES POSTURALES ET LES MANUTENTIONS DE CHARGES

Dans le cadre d'un projet de conception et d'aménagement des espaces de travail

- Pour faciliter **la réception des repas** confectionnés en cuisine centrale, plusieurs options sont à considérer. Ainsi, tout en évitant les dénivelés, il est nécessaire de créer un point de livraison avec une zone de stationnement couverte et dimensionnée pour rendre possible le déploiement, en sécurité, du hayon élévateur du véhicule. En complément, des accès suffisamment larges pour faciliter les entrées/sorties avec chariots sont à prévoir.
- Dimensionner précisément **la surface de chacune des aires de travail** de manière à ce que les salariés puissent réaliser l'ensemble de leurs missions dans de bonnes conditions de santé-sécurité. Ainsi, par exemple, plutôt que de prévoir uniquement quelques placards de rangement, il est important de dédier un local au stockage des différents équipements et matériels utilisés ; les reprises de charges et les sollicitations des membres supérieurs seront ainsi réduites. Les couloirs de circulation, quant à eux, ne doivent pas être confondus avec les zones de travail et leur taille doit être calibrée de manière à rendre possible la circulation des chariots de manutention. De même, un espace suffisant doit être prévu pour ranger les chariots non utilisés lors du service, de manière à ce qu'ils n'encombrent pas l'office à l'arrivée des convives.
- **Répartir les différents espaces de travail** en veillant à limiter au maximum les distances susceptibles d'être parcourues par les salariés et en particulier celles impliquant des déplacements avec port de charges.



© Claude Almodovar pour l'INRS

Dans le cadre d'un projet d'amélioration des conditions de travail au sein d'une structure existante

- **Les manipulations de charges avec déplacements** doivent faire l'objet d'une approche particulière. Il s'agit, dans un premier temps, de répertorier les situations de travail où elles apparaissent, puis d'identifier pour chaque cas de figure, les paramètres à intégrer (présence ou non d'un hayon élévateur dans le véhicule, distance à parcourir, largeur des allées de circulation, obstacles à franchir, poids manutentionné...), de manière à privilégier la solution la plus adaptée aux besoins recensés (monte-charges, convoyeur, chariot présentant telle ou telle spécificité, etc.).
- Pour la découpe des aliments, il est important de veiller à la **hauteur du plan de travail** (y compris avec la trancheuse à pain) afin de limiter les contraintes physiques. Pour simplifier le travail en satellite, il peut être intéressant aussi d'investir en cuisine centrale dans du **matériel de découpe semi-automatique** et d'approvisionner directement les offices en parts individuelles.
- Le travail à hauteur doit être favorisé avec l'acquisition, par exemple, de chariots à niveau constant et, si le poids à déplacer est conséquent, il peut être utile de **motoriser le chariot**.

- En salles de restauration⁽²⁾, plutôt que de prévoir des chaises et tables de petite taille, à l'origine de postures contraignantes chez les adultes, il est préférable de choisir des **chaises surélevées** équipées d'une traverse et permettant à l'enfant de s'asseoir à une table de hauteur standard. Dans le même ordre d'idées, pour les tout-petits, l'option «chaises avec marchepieds» est à privilégier car elle permet aux équipes d'encadrer les repas sans avoir à se pencher.

Pour les plus grands, lors de l'acquisition de nouvelles tables/chaises pour les convives, il convient d'intégrer **dans le cahier des charges, des critères fonctionnels** (poids, dimensions, etc.), afin de faciliter le déplacement et la mise en retrait suffisante de ces éléments lors des opérations de ménage. Des patins glisseurs peuvent, par exemple, être fixées sous les tables ; certaines chaises se posent sur les tables sans avoir besoin d'être retournées, etc.

- Face à la possible nécessité, pour le personnel en satellites, de devoir nettoyer les bacs gastronomiques sur place et compte tenu des difficultés induites, il peut être intéressant de prévoir une machine **combinant lavage batterie et vaisselle**.



© Mobisco



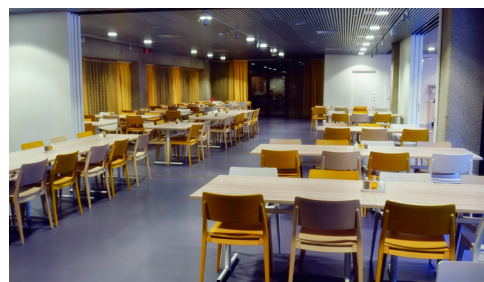
© Mobisco



ÉVITER LA FATIGUE OU LES LÉSIONS AUDITIVES LIÉES AU BRUIT⁽²⁾

- **Travailler sur l'organisation de l'espace et du temps des repas.** Plusieurs mesures peuvent être envisagées : organiser, dans la mesure du possible, plusieurs services pour limiter le nombre d'enfants présents en même temps dans la cantine, limiter les périodes de chevauchement entre les services, disperser les enfants dans la salle de manière à éviter qu'ils ne soient gênés par le bruit ambiant et ne montent la voix pour se faire entendre, restreindre les temps d'attentes entre les plats, prévoir un encadrement suffisant, etc.

Dans un projet de conception, il est également important de **dimensionner précisément la salle de repas**. Celle-ci doit être de taille suffisante afin de pouvoir espacer les tables. Compte tenu aussi de la problématique de réverbération des sons sur les parois, plus le local est vaste, plus le risque d'avoir une salle bruyante est important. Il s'agit donc de limiter le volume du local, en portant une attention particulière sur la hauteur de la pièce.



© a40757 pour iStock

- Les locaux peuvent faire l'objet d'un **traitement acoustique** (avec installation de panneaux aux murs ou au plafond). En complément, il peut être utile aussi de disposer des cloisonnettes constituées de matériaux absorbants pour diviser l'espace.
- **Changer certains équipements** peut contribuer à réduire le niveau sonore global. Par exemple, la table ronde facilite les interactions entre les enfants et tend, par conséquent, à limiter l'agitation lors des repas. La chaise haute induit un effet similaire chez les plus jeunes, en limitant naturellement leurs déplacements. L'installation de tables munies d'un plateau isolant est un moyen d'amortir l'impact des assiettes et des couverts mais aussi d'absorber les bruits environnants. D'autres mesures sont à étudier, comme l'acquisition de couverts avec des manches en plastique (plutôt que tout en métal) ou la mise en place de patins glisseurs sous les pieds des tables et des chaises.

Pour l'office aussi, il est important, avant d'acheter du nouveau matériel, de vérifier les niveaux d'émission sonore des appareils. Des socles anti-vibratiles peuvent être installés sous les équipements bruyants.

Dans la même collection, liste des autres fiches consultables :

- | | |
|---|---|
| • Contexte (DTE 286-1) | • Plonge (DTE 286-5) |
| • Réception et stockage (DTE 286-2) | • Zone d'allotissement, répartition et expédition (DTE 286-6) |
| • Préparations chaude et froide (DTE 286-3) | • Assemblage des plateaux (DTE 286-8) |
| • Service en salle (DTE 286-4) | • Risques transverses (DTE 286-9) |



(2) D'après la brochure Au menu... les cantines scolaires de SMIA - Santé au Travail Angers (MAJ 2018)



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

Fiche Mémoprev - Restauration collective - Préparation et service
dans les satellites - DTE 286-7

Cramif - Direction de la communication - Février 2024

Cramif - Direction de la communication - 21123 - Février 2024 - ©iStock - ©INRS - Photo de couverture ©iStock pour iStock - Photo 4° de couverture ©PhotoTalk pour iStock



**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS
Agir ensemble, protéger chacun

Caisse régionale
Île-de-France