

Rhône
Prévention
Santé
Travail

De nouvelles
compétences
à votre écoute

ACTION COORDONNÉE « RESTAURATION TRADITIONNELLE »



RAPPORT D'ANALYSE

*Élaboré à partir de 110 visites
de restaurants du Grand Lyon*



AST Grand Lyon c'est :

551 adhérents (< 50 salariés) dans le secteur Hôtellerie Restauration, soient 3144 salariés suivis, dont 374 Restaurants traditionnels (2133 salariés) sur lesquels **110 visites** ont été faites sur la période **du 20/06/2010 au 20/09/2010**.

110 restaurants traditionnels ont été vus, cela représente **29 % des adhérents** du secteur de l'AST Grand Lyon. Les visites terrain concernent 490 salariés, auxquels s'ajoutent les gérants et/ou les cogérants, soient près de **600 personnes**.



La **Restauration traditionnelle** concerne, pour la gestion des risques professionnels, deux branches d'activité :

- les restaurants et cafés-restaurants
- les hôtels avec restaurant.

Ce secteur d'activité est caractérisé par une forte représentation de TPE (Très Petites Entreprises, inférieures à 10 salariés), mais également à un nombre d'accidents du travail ou maladies professionnelles élevé, comme nous l'indiquent les statistiques 2009.

Les Services de Santé au Travail, AST Grand Lyon et AGEMETRA, et la Carsat Rhône-Alpes ont pris l'initiative de croiser leurs analyses, pour construire un dispositif de prévention global, proche des problématiques du quotidien.

Les résultats présentés dans ce rapport sont issus d'un échantillon représentatif du secteur d'activité de la « *Restauration traditionnelle* » du Grand Lyon.

Nous remercions tous les établissements qui ont accepté d'ouvrir leurs portes à nos intervenants, et qui ont contribué, par leur disponibilité et leurs connaissances, à la rédaction de ce rapport.

Ils ont ainsi permis l'élaboration de deux livrets d'information et de conseils à destination des salariés et des employeurs du secteur.

Ce point de départ permettra un accompagnement ciblé à une démarche globale de prévention, en aidant les restaurateurs à l'évaluation de leurs risques professionnels et à la mise en œuvre d'actions de prévention pour améliorer les conditions de travail.

Table des matières

- **1 | Statistiques AT/MP du secteur d'activité**
- **2 | Echantillon des restaurants visités**
 - ▶ *Taille des entreprises rencontrées*
 - ▶ *Ancienneté d'exercice*
- **3 | Ressources Humaines**
 - ▶ *Métiers*
 - ▶ *Niveau de qualification*
 - ▶ *Types de contrat*
- **4 | Installation générale**
 - ▶ *Conception des locaux*
 - ▶ *Superficie*
 - ▶ *Capacité d'accueil*
 - ▶ *Jours d'ouvertures*
 - ▶ *Nombre de couverts / jour*
- **5 | Mesures en cas d'urgence**
 - ▶ *Sauveteurs Secouristes du Travail*
 - ▶ *Protocole d'urgence (coupure, brûlure)*
 - ▶ *Trousse de secours*
- **6 | Démarche de Prévention**
 - ▶ *Document Unique d'évaluation des risques professionnels*
 - ▶ *Fiches de Données de Sécurité*
- **7 | Risques professionnels**
 - ▶ *En cuisine*
 - ▶ *En salle*
- **8 | Suivi médical**
 - ▶ *Types de visites*
 - ▶ *Conclusions des visites médicales*
 - ▶ *Orientations médicales*

1 | Statistiques nationales et régionales – 2009

EFFECTIFS

Lecture ► Les effectifs des Hôtels avec restaurant de la région Rhône-Alpes représentent 11,95 % des effectifs de la profession à l'échelle nationale.

Secteur d'activité	Nombre d'établissements		Nombre de salariés		Part régionale %
	national	régional	national	régional	
Hôtel avec restaurant	17 930	2 563	160 252	19 082	11,95 %
Restaurant et café restaurant	90 847	10 435	353 362	34 890	10,51 %
TOTAL	108 777	12 998	513 614	43 972	-

ACCIDENTS DE TRAVAIL (AT)

Lecture ► Les jours d'arrêt suite à accident de travail dans le secteur de la restauration sur la région Rhône-Alpes représentent 12,30 % des arrêts de travail du secteur à l'échelle nationale.

Accidents de Travail	National	Régional	Part régionale
Nombre AT avec arrêt	21 485	2 310	10,75 %
Jours travail perdus pour AT	1 058 819	130 190	12,30 %
Décès AT	10	0	0

MALADIES PROFESSIONNELLES (MP)

Lecture ► Les jours perdus suite à maladie professionnelle dans le secteur de la restauration sur la région Rhône-Alpes représentent 12,09 % des arrêts de travail du secteur à l'échelle nationale.

Maladies Professionnelles	National	Régional	Part régionale
Nombre MP indemnisées	878	91	10,36 %
Jours travail perdus pour MT	185 105	22 375	12,09 %

La part régionale de jours de travail perdus entre AT et MP cumulés représente 12,26 % des arrêts nationaux.

Taux de fréquence et de gravité

Indicateurs AT	National	Régional
Taux Fréquence (TF)*	25,90	26,84
Taux Gravité (TG)*	1,26	1,45

* TF = $\frac{\text{Nb Accidents Avec Arrêt} \times 1\,000\,000}{\text{Nb Heures travaillées}}$

* TG = $\frac{\text{Nb Jours d'Arrêt} \times 1\,000}{\text{Nb Heures travaillées}}$

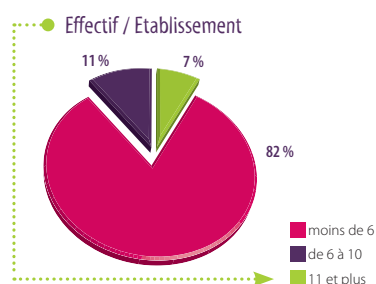
Le TF et le TG régionaux sont plus élevés que les taux nationaux. Les accidents de travail régionaux ont entraîné davantage d'arrêts de travail avec des durées plus longues que la moyenne nationale. La région Rhône-Alpes présente une sinistralité pour le secteur d'activité « Hôtel avec restaurant » et « Cafés restaurants » plus élevée que le national.

2 | Échantillon des restaurants visités

TAILLE DES ENTREPRISES RENCONTRÉES

Lecture ► 82 % des restaurants visités ont moins de 6 salariés.

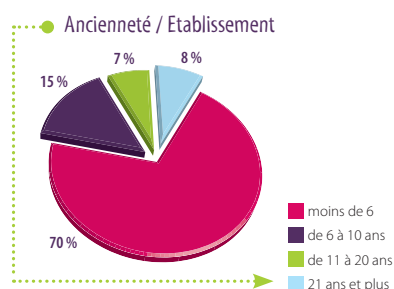
Effectif / Etablissement	Nb	%
Moins de 6	90	82
De 6 à 10	12	11
11 et plus	8	7
TOTAL	110	100



ANCIENNETÉ D'EXERCICE

Lecture ► 70 % des restaurants visités ont moins de 6 ans d'ancienneté.

Nbre d'années d'ouverture	Nb	%
Moins de 6 ans	78	70
De 6 à 10 ans	16	15
De 11 à 20 ans	7	7
21 ans et plus	9	8
TOTAL	110	100



Remarque

Cela ne présume pas de l'ancienneté du personnel au sein des établissements les plus anciens. Inversement, lors du changement de propriétaire d'un établissement, le personnel peut être dans les lieux depuis plus longtemps.

3 | Ressources humaines

MÉTIERS

Lecture ► 10 % des restaurants visités ont une personne préposée au bar.

Métiers	%
Chef cuisine	19
Cuisinier, second cuisine	63
Commis, aide cuisinier	32
Barman, employé café	10
Serveur, responsable de salle, chef de rang	80
Plongeur	19
Divers (écaillé, sommelier, personne administrative...)	20

- Dans les établissements dépourvus d'un plongeur, la plonge est répartie entre le personnel de cuisine (batterie de cuisine) et le personnel de salle (vaisselle).
- Dans les établissements où il n'y a pas de personnel en salle (20 % des établissements), il s'agit souvent du gérant qui assure le contact avec la clientèle. Inversement, lorsqu'il n'y a pas de salarié cuisinier, c'est le gérant qui assure cette fonction.

NIVEAU DE QUALIFICATION

Lecture ► 18 % des restaurants visités emploient une personne sans qualification.

Qualifications	%
Sans	18
BEP/CAP/BP	26
BAC Pro	8
Bac +2	5
Autres (formation hors secteur hôtellerie/restaurant)	6

TYPES DE CONTRAT

Lecture ► 82% des restaurants visités emploient leurs salariés en contrat à durée indéterminée.

Contrats	%
CDI*	82
CDD*	11
Apprentissage	11

* CDI : Contrat à Durée Indéterminée
* CDD : Contrat à Durée Déterminée

Occasionnellement (Ex : Beaujolais nouveau, Fête des lumières le 8 décembre...), les restaurateurs prennent du personnel en extra, soit en CDD*, soit en mission intérim.

4 | Installation générale

CONCEPTION DES LOCAUX

Lecture ▶ 61 % des restaurants visités sont exclusivement de plain-pied.

Commodités	Nb	%
Plain pied	67	61
Etage	43	39
Sous-sol	42	38
Terrasse	73	66
Traversée rue	1	1
Accès handicapés	13	12

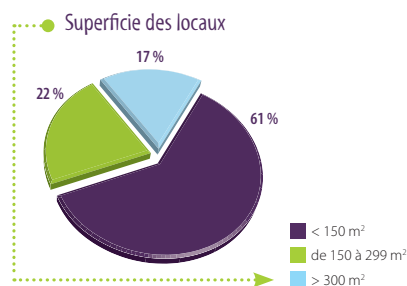
Sur Lyon, seulement 1% des restaurants visités nécessite de traverser la rue pour accéder à la terrasse ; situation plus fréquente en région méditerranéenne.

L'usage de terrasse se fait en moyenne sur la période d'avril à septembre. Certains établissements ont aménagé leurs terrasses de toiles de tente et de chauffage d'appoint afin d'optimiser leur capacité d'accueil annuelle.

SUPERFICIE

Lecture ▶ 61 % des restaurants visités ont une surface supérieure à 150 m².

Surface (m ²)	%
< 150	61
De 150 à 299	22
> 300	17



Prépondérance de petits restaurants ; la ville de Lyon est d'ailleurs réputée pour ses « petits bouchons lyonnais », où l'ambiance et la cuisine servie sont plutôt familiales.

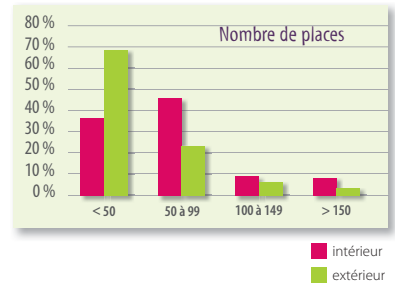
Selon les établissements, certains organisent plusieurs services (essentiellement à midi), du fait de leur superficie d'accueil limitée par la configuration des locaux (majorité en rez-de-chaussée d'immeubles d'habitation).

Plus on s'éloigne du centre ville, plus les superficies des restaurants grandissent.

CAPACITÉ D'ACCUEIL

Lecture ▶ 37 % des restaurants visités ont une capacité d'accueil inférieure à 50 couverts.

Nb de places assises	Intérieur %	Extérieur %
< 50	37	68
50 à 99	46	23
100 à 149	9	6
> 150	8	3

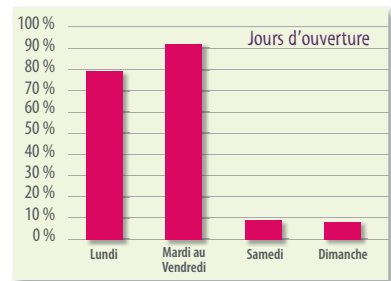


Plus les restaurants sont petits, plus ils optimisent leur capacité d'accueil par le biais d'une terrasse en période estivale.

JOURS D'OUVERTURE

Lecture ▶ 79 % des restaurants visités sont ouverts le lundi.

Jours d'ouverture	%
Lundi	79
Mardi au vendredi	92
Samedi	60
Dimanche	26



Dans l'échantillon visité, les restaurants ouverts le dimanche sont rares.

NOMBRE DE COUVERTS / JOUR

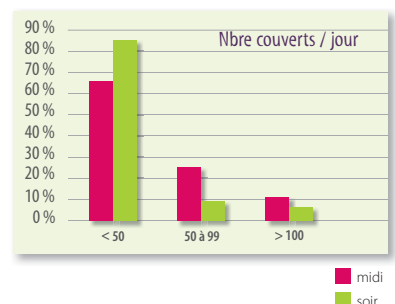
Lecture ▶ 66 % des restaurants visités font moins de 50 couverts au service de midi.

Nb de couverts / jour	Midi %	Soir %
< 50	66	85
50 à 99	23	9
> 100	11	6



Remarque

Indicateurs relevés en période estivale pouvant comprendre la capacité des terrasses.



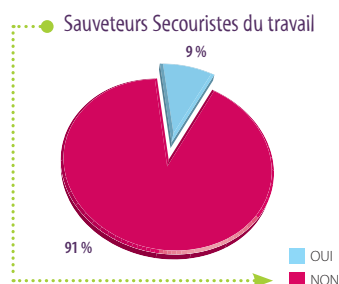
Plus les restaurants sont petits, plus ils optimisent leur capacité d'accueil en enchaînant plusieurs services à midi et/ou le soir (plus rare).

5 | Mesures en cas d'urgence

SAUVETEURS SECOURISTES du TRAVAIL (SST)

Lecture ► 9 % des restaurants visités ont formé au moins un SST.

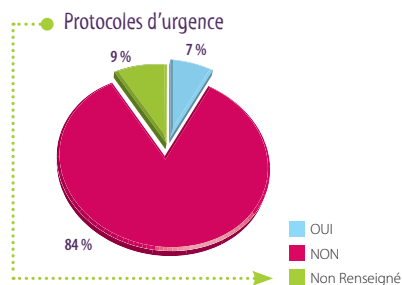
Présence de SST	%
OUI	9
NON	91



PROTOCOLE D'URGENCE (coupure, brûlure)

Lecture ► 7 % des restaurants visités ont formalisé un protocole d'urgence.

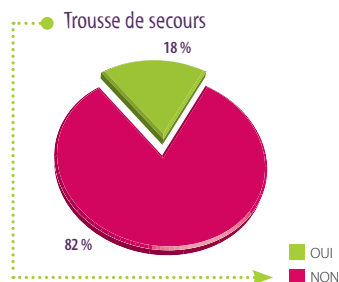
Existence d'un protocole	%
OUI	7
NON	84
Non Renseigné	9



TROUSSE DE SECOURS

Lecture ► 82 % des restaurants visités ont une trousse de secours ou une armoire à pharmacie.

Présence d'une trousse de secours	%
OUI	82
NON	18

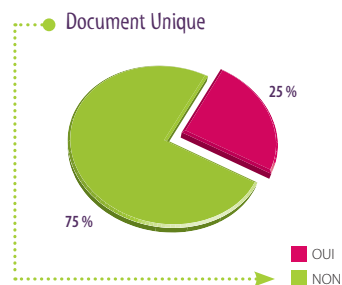


6 | Démarche de prévention

DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS (DU)

Lecture ► 25 % des restaurants visités ont fait l'évaluation de leurs risques professionnels.

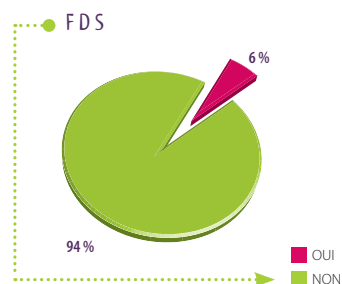
Présence d'un DU	%
OUI	25
NON	75



FICHES DE DONNÉES DE SÉCURITÉ (FDS)

Lecture ► 6 % des restaurants visités ont recensé les FDS des produits d'entretien utilisés.

Présence de FDS	%
OUI	6
NON	94



7 | Risques professionnels

EN CUISINE

RISQUES PARTICULIERS

Lecture ► 86 % des restaurants visités sont exposés au risque de chute de plain pied en cuisine.

Risques en cuisine	%
Chute de plain pied	86
Gestes répétitifs	82
Station debout prolongée	78
Coupures	78
Brûlures	76
Risque chimique	60
Charge mentale	44

En cuisine, les chutes de plain pied peuvent être occasionnées par un sol gras, mouillé, abîmé..., des allées de circulation étroites, difficiles, encombrées, avec dénivelées...

MOYENS DE PRÉVENTION IDENTIFIÉS

Lecture ► 52 % des restaurants visités ont systématisé le port de chaussures de sécurité en cuisine.

Moyens de prévention en cuisine	%
Hauteur plan de travail adaptée	61
Tenue de travail adaptée	57
Equipements entretenus régulièrement (hotte...)	55
Port de chaussures sécurité	52
Revêtement de sol antidérapant	29
Port de gants thermo protecteurs	23
Sensibilisation au risque chimique	16

EN SALLE

RISQUES PARTICULIERS

Lecture ▶ 69 % des restaurants visités sont exposés au risque de chute de plain pied en salle.

Risques en salle	%
Chute de plain pied (petites marches, obstacles)	69
Station debout prolongée	66
Produits chimiques (nettoyage)	65
Postures contraignantes	61
Agression (contact public)	58
Brûlures	51
Port de charges	46
Charge mentale	34

En salle, les chutes de plain pied peuvent être occasionnées par un sol irrégulier, abîmé... , des allées de circulation étroites, difficiles, encombrées, avec dénivelés, présence de marches, escaliers...

MOYENS DE PRÉVENTION IDENTIFIÉS

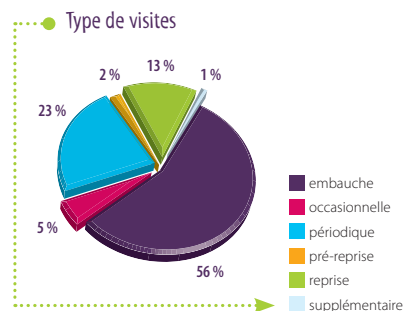
Lecture ▶ 12 % des restaurants visités ont systématisé le port de chaussures de sécurité en salle.

Moyens de prévention en salle	%
Etagères stables (stockage vaisselle)	36
Port de gants (plonge, nettoyage locaux)	31
Passe-plats	18
Procédure encaissement	15
Port chaussures sécurité	12
Porte hublot ou 2 portes distinctes pour entrer et sortir de la cuisine	9
Sensibilisation au risque chimique	9

TYPES DE VISITES

Lecture ▶ En 2010, 56 % des visites médicales étaient des visites d'embauche.

Type de visites	Nb	%
Embauche	854	56
Occasionnelle	75	5
Périodique	336	23
Pré-reprise	25	2
Reprise	187	13
Supplémentaire	10	1
TOTAL	1487	100

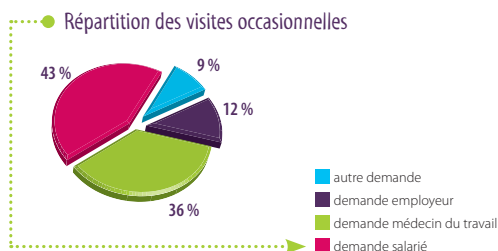


En 2010, les médecins du travail de l'AST Grand Lyon ont procédé à 1487 visites médicales sur des salariés travaillant dans un restaurant traditionnel.

Les **visites occasionnelles** peuvent être demandées par :

- l'employeur,
- le médecin du travail,
- le salarié.

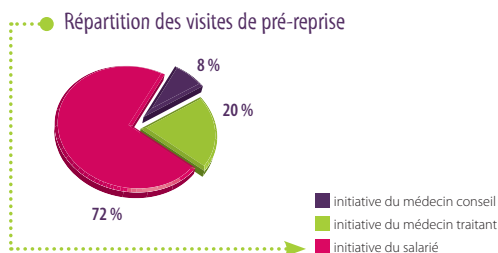
Lecture ▶ En 2010, 43% des visites médicales occasionnelles ont été demandées par les salariés.



Les **visites de pré-reprise** peuvent être à l'initiative :

- du médecin conseil,
- du médecin traitant,
- du salarié.

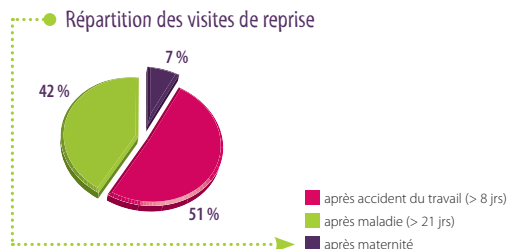
Lecture ▶ En 2010, 72% des visites médicales de pré-reprise ont été demandées à l'initiative des salariés.



Les **visites de reprise** ont lieu suite à :

- un accident du travail (> 8 jours),
- après un arrêt maladie (> 21 jours),
- après un arrêt maternité.

Lecture ▶ En 2010, 51% des visites médicales de reprise ont eu lieu suite à un accident du travail.



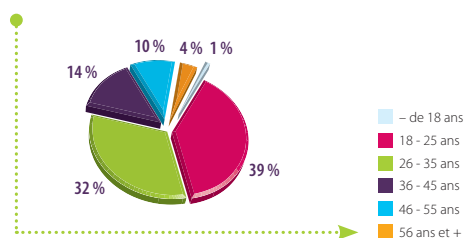
95 salariés ont été vus en 2010, suite à un Accident du Travail ayant occasionné un arrêt de travail supérieur à 8 jours, ce qui représente 6% des salariés de la restauration vus en visite médicale par les médecins de l'AST Grand Lyon.

Rappel : il n'y a aucun lien entre la Caisse Primaire d'Assurance Maladie des salariés (CPAM) et les services de santé au travail, permettant aux médecins du travail d'être informés en temps et en heure d'un accident du travail d'un salarié.

Il incombe donc au chef d'établissement de prévenir le médecin du travail qu'un de ses salariés a eu un accident du travail, afin de planifier une visite médicale de reprise et ainsi s'assurer du meilleur suivi de la santé des salariés accidentés.

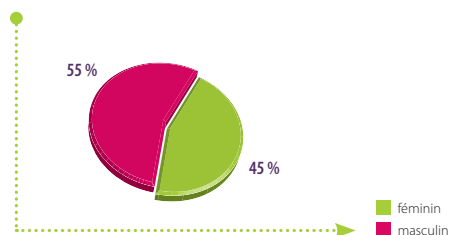
▶ Répartition des visites par âge

Lecture ▶ La tranche d'âge 18-25 ans est la plus représentative des visites effectuées en 2010 soit 39%.



▶ Répartition des visites par sexe

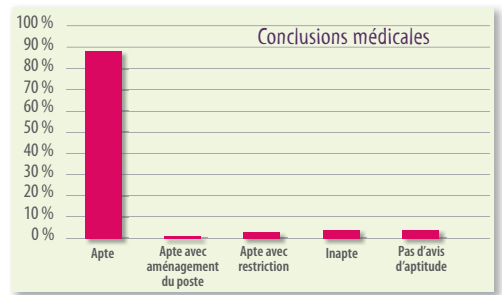
Lecture ▶ 55% des salariés du secteur suivis sont des hommes.



CONCLUSIONS DES VISITES MÉDICALES

Lecture ▶ En 2010, 88 % des visites médicales ont donné lieu à une aptitude médicale.

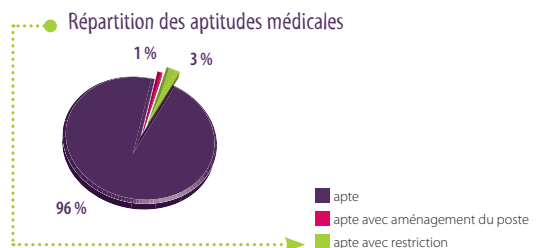
Conclusions	Nb	%
Apte	1311	88
Apte avec aménagement du poste	9	1
Apte avec restriction	43	3
Inapte	66	4
Pas d'avis d'aptitude	58	4
TOTAL	1487	100



En 2010, sur 1487 visites médicales de salariés travaillant dans un restaurant traditionnel, les avis d'aptitudes sont répartis comme suit :

Aptitudes	Nb	%
Apte	1311	96
Apte avec aménagement du poste	9	1
Apte avec restriction	43	3
TOTAL	1363	100

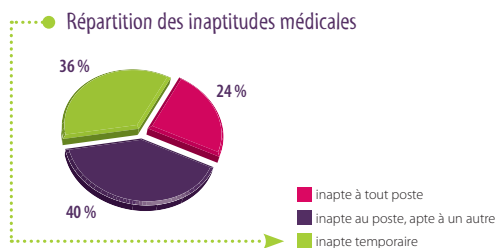
Lecture ▶ En 2010, sur 1363 avis d'aptitudes, 9 salariés ont fait l'objet d'un aménagement de poste.



Lorsqu'il y a nécessité d'aménager un poste de travail pour maintenir un salarié à son poste, le médecin du travail est là pour conseiller l'employeur, il peut également faire appel aux ressources internes du service, notamment en s'entourant d'expert en ergonomie.

Inaptitudes	Nb	%
Inapte à tout poste	16	24
Inapte au poste, apte à un autre	26	40
Inapte temporaire	24	36
TOTAL	66	100

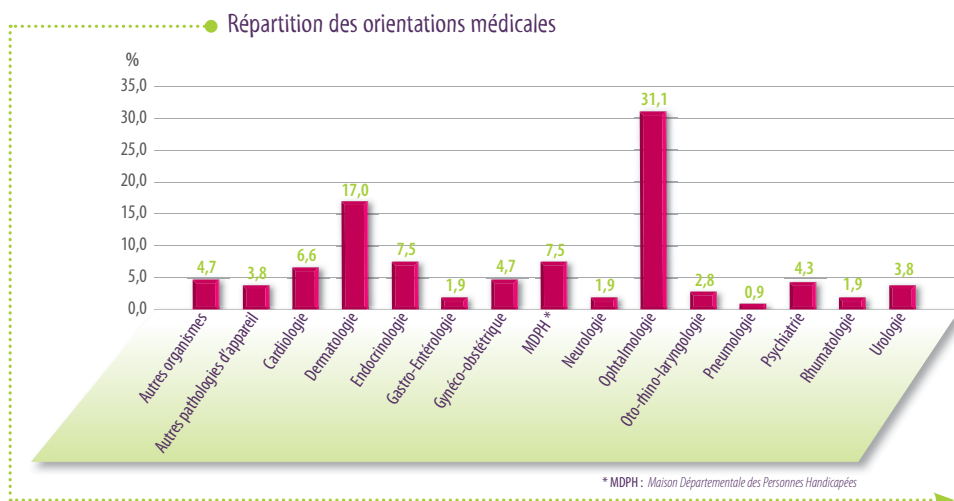
Lecture ► En 2010, sur 66 avis d'inaptitudes, 26 salariés étaient aptes à un autre poste.



ORIENTATIONS MÉDICALES

Lecture ► 31,1 % des orientations médicales initiées par les médecins du travail ont permis de dépister une pathologie d'origine ophtalmique chez un salarié.

Lecture ► 17 % des orientations médicales ont permis de dépister une pathologie d'origine dermatologique chez un salarié qui a pu être pris en charge par son médecin traitant.



Conclusion

- Sur les 374 restaurants adhérents à l'AST Grand Lyon, **110 ont été visités par des médecins, des Assistantes et quelques Conseillers en Prévention Santé au Travail** avec un très bon accueil, bien qu'en période estivale et dans un laps de temps limité ;
82 % des établissements visités (soit 90) étaient des TPE de moins de 6 salariés et 61 % avaient une superficie de moins de 150 m².
- **Ces visites de restaurant ont mis en évidence quelques éléments concernant la santé au travail :**
 - ▶ le risque principal identifié est le risque de chutes de plain-pied ;
 - ▶ le port de chaussures de sécurité concerne 52 % des personnes travaillant en cuisine ;
 - ▶ d'autres risques ont été identifiés (gestes répétitifs, coupures, brûlures, risque chimique, station debout prolongée...), mais seulement 25 % des restaurants ont mis en place un Document Unique d'Évaluation des risques professionnels ;
 - ▶ 82 % des restaurants visités disposent d'une trousse de secours.
- Le **suivi médical des salariés de la restauration traditionnelle, en 2010**, a concerné 1487 salariés, vus par 66 médecins du travail à l'AST Grand Lyon :
 - ▶ 56 % des consultations étaient des visites d'embauche ; 23 % de visites périodiques ; 13 % des visites de reprise, principalement après un AT de plus de 8 jours ;
 - ▶ La conclusion était une aptitude dans 92 % des cas soit 1363 salariés, mais pour 16 personnes (1 % des salariés vus) une inaptitude à tout poste a été déclarée ;
 - ▶ L'étude des dossiers médicaux informatiques concernant 14 médecins volontaires et 361 consultations a mis en évidence des données faibles et non significatives de pathologies en lien avec le travail.
- **Élaboration par le groupe de travail pluridisciplinaire (médecins, Assistantes en Santé au Travail et IPRP) de livrets d'informations et de conseils sur la santé au travail dans la restauration**, destinés :
 - ▶ aux **salariés**, pouvant être commentés et remis aux salariés de la restauration par les médecins du travail au cours des consultations de santé au travail ;
 - ▶ aux **employeurs**, pouvant être remis par les intervenants en prévention santé au travail (médecins, Assistantes et Conseillers en Prévention Santé au Travail) au cours de visites de restaurants, ou à plus large échelle par les syndicats professionnels auprès des futurs employeurs lors de leur formation au « Permis d'exploitation » ;
 - ▶ Messages priorités autour de **6 thématiques** :
 - « **Soigner son hygiène de vie** » (sommeil, repas...)
 - « **Prévention de l'insuffisance veineuse et des chutes de plain pied** »
 - « **Autour de la main** » (lésions des mains, coupures, brûlures...)
 - « **Le risque chimique** » (nettoyage des locaux...)
 - « **Prévenir les douleurs articulaires** » (Troubles Musculo Squelettiques : TMS)
 - « **Gestion de l'agressivité** » (agressivité des clients...)
- **Pour aller plus loin dans la maîtrise des risques professionnels :**
« *La restauration traditionnelle, Prévention des risques professionnels* », édition INRS ED 880 vous propose des fiches de bonnes pratiques par phase de travail.



- ▶ *Rapport d'analyse élaboré par le groupe de travail
« Action Coordonnée Restauration » de l'AST Grand Lyon :*
 - Dr Evelyne BLUSSET
 - Dr Béatrice DELAYGUE
 - Dr Patricia NEDDAM
 - Dr Michel TESSIER
 - Mme Jacqueline GRANJON
 - Mme Audrey TYRANT
 - Mme Claire AVON
 - Mme Annick BALDI

- ▶ *Avec la participation de :*
 - Mme Delphine BESSE (AST Grand Lyon)
 - M. Gilles SOUDARIN (Carsat Rhône-Alpes)

- ▶ *En partenariat avec :*



AGEMETRA
Parc d'activité de la Saulaie
23 Avenue des Saules - BP 70
69922 OULLINS Cedex
www.agemetra.org



Carsat Rhône-Alpes
26 Rue d'Aubigny
69436 LYON Cedex 3
www.carsat-ra.fr



ORST Rhône -Alpes
24 rue d'Aubigny
69003 LYON
contact : l.farget@carsat-ra.fr