



Préventica
PARIS PTE DE VERSAILLES
21>23 MAI 2019

SANTÉ / SÉCURITÉ
AU TRAVAIL

CONFÉRENCE

MIEUX PRÉVENIR LES RISQUES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION COLLECTIVE



VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :



Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

Sommaire

1. La restauration collective et sa sinistralité
2. Le Programme d'Actions Régional et son socle minimum de prévention
 - a. Les manutentions manuelles
 - b. Les chutes
 - c. Le bruit
 - d. Les actions ciblées



Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

Les chiffres clés

40% des salariés en IdF

Fréquence des AT élevée



AT
55% dûs aux manutentions manuelles



MP

95% sont des affections péri articulaires


l'Assurance
Maladie
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :

CRAMIF
Assurance Maladie Ile-de-France

INRS
Institut National de Recherche et de Sécurité



Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

 **Préventica**
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

Le ciblage

Gestion Directe

- Prestataire propriétaire des locaux et du matériel
- Essentiellement dans les secteurs de la Santé et de l'Enseignement

Gestion concédée

- Donneur d'ordre propriétaire des locaux et du matériel
- Problématique réside dans la relation donneur d'ordre / prestataire
 - Renouvellement fréquent des contrats
 - Engagement et investissement complexes pour une démarche pérenne
 - Moyens limités dans le temps

Ciblage

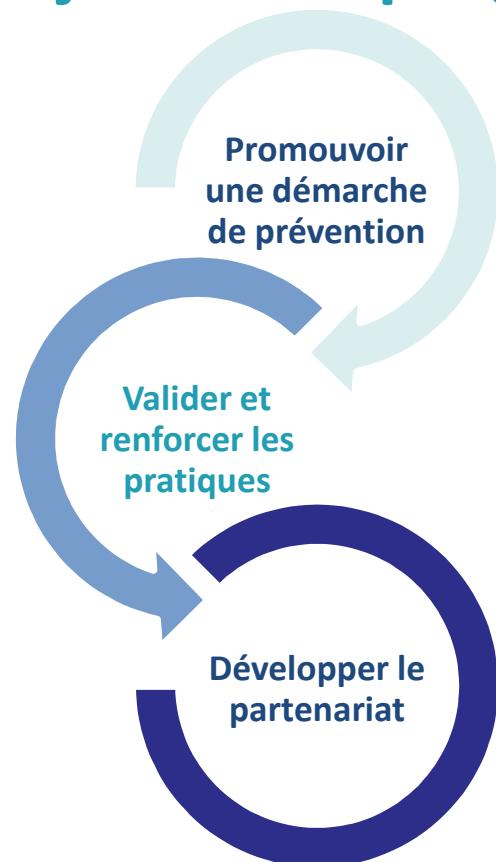
- 72 établissements dont 45% sont ciblés par TMS Pros
- Dans le secteur de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé



VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :



Les objectifs du programme



- Mobiliser les enseignes
- Définir un socle minimum de prévention
- Accompagner la mise en œuvre du socle de prévention
- Faire prendre en compte les risques par les concepteurs

Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

Les risques principaux



*Source illustration © INRS, J.-C. Bauer

Les chutes



Les manutentions manuelles



*Source illustration © INRS, J.-C. Bauer

Le bruit

 l'Assurance
Maladie
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :

 CRAMIF
Assurance Maladie Ile-de-France

 INRS
Institut National de Recherche et de Sécurité



6

Le socle minimum de prévention : 4 axes

1. Mesures de prévention des risques liés au manutentions manuelles et aux troubles musculo-squelettiques (TMS)

Réduire les ports de charges des salariés lors de la réception des produits et/ou déplacement de denrées et du matériel

Diminuer les expositions aux postures contraignantes

Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL




**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :

CRAMIF
Assurance Maladie Ile-de-France

INRS
Institut National de Recherche et de Sécurité



Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL




**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :

CRAMIF
Assurance Maladie Ile-de-France

INRS
Institut National de Recherche et de Sécurité



Le socle minimum de prévention : 4 axes

2. Mesures de prévention des risques liés aux chutes

Protéger les salariés contre les risques de chutes de plain-pied et de hauteur.

Conception

Organisation de travail

LISTE DES REVÊTEMENTS DE SOL dans les locaux de fabrication de produits alimentaires



SÉCURITÉ
HYGIÈNE

Édition de
juillet 2018

Cette liste est téléchargeable
sur les sites www.ameli.fr
et www.agrobat.fr

CNAM / Direction
des risques professionnels
50 avenue du Professeur André Lemierre
75986 Paris Cedex 20

Béatrice DUBOIS
Tél. : 02 31 46 89 37
listesolsnam@carsat-normandie.fr

Clara SABBAN
Tél. : 01 72 60 24 35
clara.sabban@assurance-maladie.fr

Le socle minimum de prévention : 4 axes

3. Mesures de prévention des risques liés aux nuisances sonores

Réduire le bruit dans les zones de travail

Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

Thomas BONZOM,



VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :



Le socle minimum de prévention : 4 axes

4. Des actions ciblées vers

Les donneurs d'ordre et/ou propriétaires des locaux

Les concepteurs et les fabricants/fournisseurs de
matériel

Les fédérations professionnelles

Les enseignes



VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :





Préventica
PARIS PTE DE VERSAILLES
21>23 MAI 2019

SANTÉ / SÉCURITÉ
AU TRAVAIL

CONFÉRENCE

elior 
L'appétit du mieux

ELIOR ENSEIGNEMENT CUISINES CENTRALES

Olivier VINCENT – Direction Prévention Sécurité

 **l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :

 **CRAMIF**
Assurance Maladie Ile-de-France

 **INRS**
Institut National de Recherche et de Sécurité

Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

ACTIONS CIBLEES VERS LES ENSEIGNES – Accompagnement incontournable avec Elior Enseignement Cuisines Centrales

- Intégrer la CRAMIF aux ateliers pluridisciplinaires en amont des projets de travaux de rénovation ou de conception
- Etre en relation avec des prestataires experts en restauration collective
- Promouvoir l'avancement des actions sur les sites identifiés par TMS PROS
- Accompagne au cours des réunions de CHSCT ou CSSCT



VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :



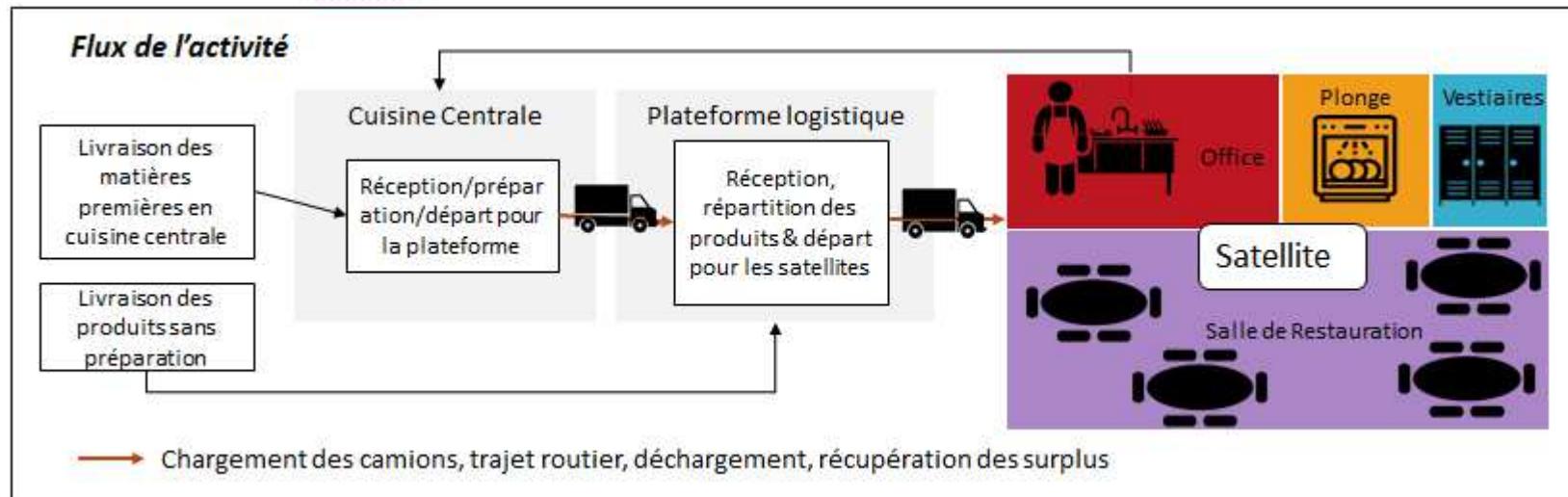
Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

ACTIONS CIBLEES VERS LES ENSEIGNES – Accompagnement incontournable avec Elior Enseignement Cuisines Centrales

- Lancement d'une étude ergonomique en vue de l'amélioration des conditions de travail et de la sécurité des salariés sur les sites livrés (satellites)



Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

 Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019



ACTIONS CIBLEES VERS LES ENSEIGNES – Accompagnement incontournable avec Elior Enseignement Cuisines Centrales

Objectifs de l'intervention :

- Contribuer à la formalisation de préconisations généralisables à la branche professionnelle
- Faire émerger des recommandations destinées à faire évoluer les situations de travail
- Proposer des mesures de prévention cohérentes tenant compte de la loi Alimentation (juin 2018)
- Améliorer la gestion des risques professionnels sur les sites livrés



VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :



Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

ACTIONS CIBLEES VERS LES ENSEIGNES – Accompagnement incontournable avec Elior Enseignement Cuisines Centrales

Marges de manœuvre



Le milieu

Les concepts

Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

ACTIONS CIBLEES VERS LES ENSEIGNES – Accompagnement incontournable avec Elior Enseignement Cuisines Centrales



Le mobilier

Marges de manœuvre



Le matériel



Les matières premières



La logistique



Préventica
PARIS PTE DE VERSAILLES
21>23 MAI 2019

SANTÉ / SÉCURITÉ
AU TRAVAIL

CONFÉRENCE

 MEIKO GREEN
WASTE SOLUTIONS

MEIKO - Comment la gestion de vos biodéchets, peut diminuer les risques de TMS ?


**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :


CRAMIF
Assurance Maladie Ile-de-France


INRS
Institut National de Recherche et de Sécurité

Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019



LA GESTION DES BIO-DECHETS, QUELS SONT LES ENJEUX ?

1. REGLEMENTATION ENVIRONNEMENTALE

Collecte sélective + valorisation des déchets

Suppression des seuils pour les bio-déchets

LTE (Loi sur la Transition Energétique)

2015-992 du 17 aout 2015



VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :



Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

2. REGLEMENTATION SANITAIRE

Déchets de cuisine et de table (DCT) = Les DCT sont classés dans la troisième catégorie (SPA3)

Le producteur (restaurateur, collectivité ou société de restauration) est **responsable** de la gestion des bio-déchets jusqu'au bout de la chaîne de traitement !

Non respect => 70 000 € d'Amende – 2 ans de Prison



Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

3. Diminution des risques de TMS

Des défis au quotidien:



Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

MEIKO : Une Fondation et des valeurs




**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :


CRAMIF
Assurance Maladie Ile-de-France


INRS
Institut National de Recherche et de Sécurité

Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

Deux marques principales au sein du Groupe



The clean solution



VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :



Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

Aperçu de nos produits



l'Assurance
Maladie
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :



INRS
Institut National de Recherche et de Sécurité

Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

La solution MEIKO: « BIO – TANK »



Transfert automatique
des biodéchets broyés




**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :



INRS
Institut National de Recherche et de Sécurité

Prévention des TMS : Comment agir ?

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL



Dès lors que le biodéchets est dans le collecteur :

1. Je ne le transporte plus
2. Je ne le manipule plus
3. Je ne le sens plus
4. Je ne le vois plus

l'Assurance
Maladie
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :

CRAMIF
Assurance Maladie Ile-de-France

INRS
Institut National de Recherche et de Sécurité

Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

Vidéo



Vidéo Meiko.mp4


**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :


CRAMIF
Assurance Maladie Ile-de-France


INRS
Institut National de Recherche et de Sécurité


**MEIKO GREEN
WASTE SOLUTIONS**

Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

Vidéo



VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :



Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

Vidéo




**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :


CRAMIF
Assurance Maladie Ile-de-France


INRS
Institut National de Recherche et de Sécurité


**MEIKO GREEN
WASTE SOLUTIONS**

Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL

Flyer à votre disposition pour toutes informations

Pour aller PLUS LOIN

Brochures (à consulter sur [Inrs.fr](#))

- La restauration collective, aide au repérage des risques professionnels
ED 6075, INRS
- Conception des cuisines de restauration collective
ED 6007, INRS
- Méthode d'Analyse de la Charge Physique de Travail
ED 6161, INRS

Web

- Restauration traditionnelle ou collective
[agrobat.fr](#)
 - Restauration collective : la prévention s'invite au menu », dossier réalisé par la Casat Sud-Est : [solutionspreventionmag.casat-sudest.fr](#)
 - Restauration collective, dossier réalisé par la Carsat Languedoc Roussillon
[carsat-fr.fr](#) > Entreprise > Prévenir vos risques professionnels > Par secteur d'activité > Restauration collective

Sites des fédérations professionnelles

- Syndicat national de la restauration collective
[snrc.fr](#)
- Réseau interprofessionnel de la restauration collective
[restauco.fr](#)

Vous accompagner DANS VOTRE DÉMARCHE

Contactez nous

Prévention
01 44 65 73 68
restaurationcollective.cramif@assurance-maladie.fr

Formation
01 40 05 38 50
prevformation.cramif@assurance-maladie.fr

Documentation
01 40 05 38 69
prevmedia@que.cramif@assurance-maladie.fr

Cramif
Direction régionale des risques professionnels (DRRP)
17-19 avenue de Flandre
75019 Paris

Adhérez aux téléservices gratuits
pour suivre votre sinistralité et mieux gérer vos risques professionnels sur
[Net-entreprises.fr](#)



RESTAURATION COLLECTIVE

Une thématique de prévention prioritaire en Île-de-France

Objectifs 2019 - 2022

- Réduire la sinistralité du secteur :
- en intégrant la prévention dans les pratiques quotidiennes,
 - en déployant les bonnes pratiques,
 - en pérennisant la démarche de prévention.



Mieux prévenir les risques professionnels en restauration collective

Préventica
PARIS 21>23 MAI 2019

SANTÉ &
SÉCURITÉ AU
TRAVAIL



Remerciements aux intervenants :

Monsieur Olivier Vincent
Madame Jennifer Alborelli
Monsieur Loïc Rousseaux
Monsieur Thomas Bonzom
Monsieur Sylvain Halluin

Elior
Meiko
Meiko
Cramif
Cramif

Pilote du Programme Régional
Madame Nathalie Cuche

Cramif