

# Restauration Collective

PAR 2014 - 2017



- Secteur d'activité
- Objectif(s) du PAR
- Cible
- Stratégie
- Indicateurs
- Outils
- Bilan à mi-parcours

# Le secteur d'activité - qqs chiffres

- des salariés...
- des accidents...
- des maladies...
- une sinistralité...

- Environ 92000 au niveau national (2012)
- 6384 salariés en régions PACA-Corse (2013)
- Toutes activités confondues → 51 886 AT avec arrêt (2012) en région PACA et un IF de 37,2
- Risque 555AA → IF 73 pour 176 AT avec arrêt pour région Paca : majoritairement imputables aux chutes, à la manutention d'objets et aux blessures avec outils

CTN confondus)

- Des indices de gravité
  - 21 en région PACA
  - 19 au national

# Le secteur d'Activité

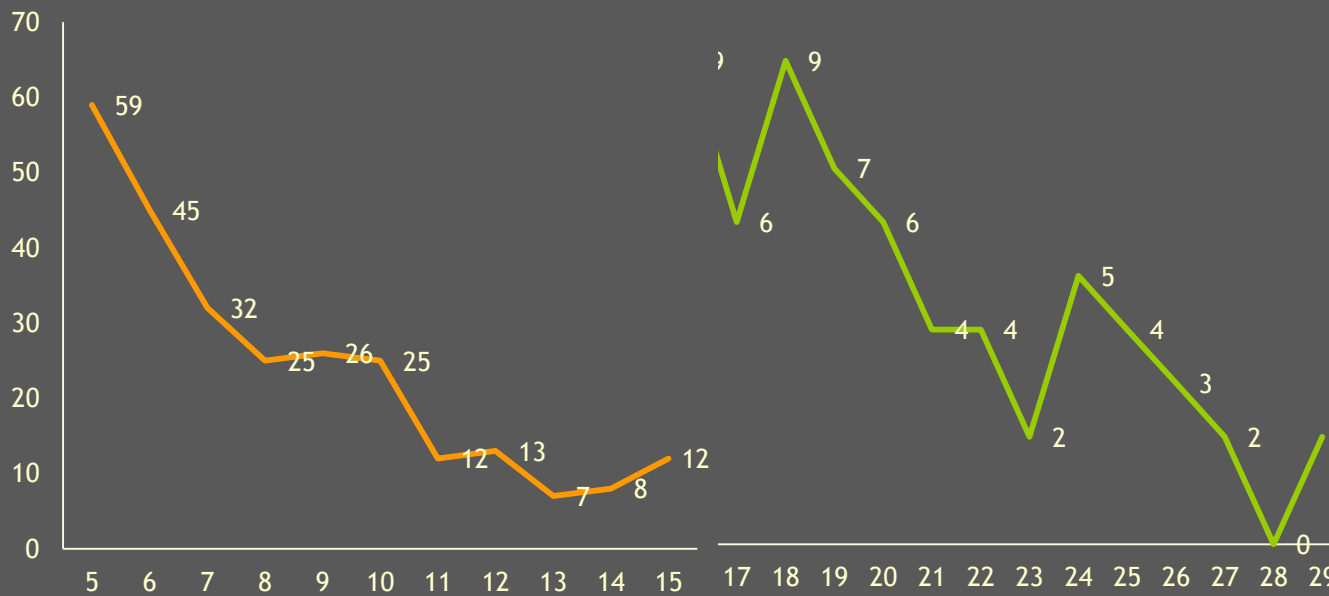
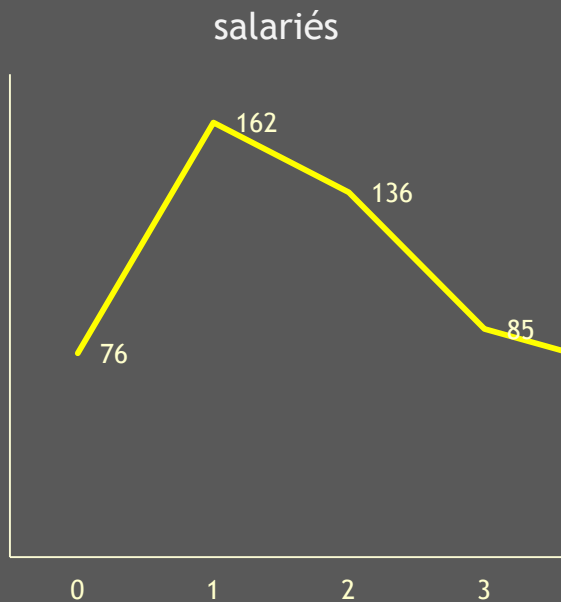
■ ces établissements sont...

■ de tailles variables.

■ Autonomes ou appartenant à une "Major"

■ Concédés ou en Autogestion

Nb d'établissements / nb de salariés



■ Au-delà, pour les effectifs de 30 à 177 salariés on trouve '0' ou '1' établissement (souvent les cuisines centrales) pour un total de 28

# Le secteur d'activité

■ Des enseignes connues...

■ Des structures régionales

■ Des enseignes d'autres secteurs

■ SODEXO / SOGERES/ Score Services/  
SHERPAS / Soc Française de Restauration et

■ Provence Plats

■ SOMARFEST

■ API Restauration (Lille)

■ CORALYS (Lyon)

■ Groupe ELITE RESTAURATION (Joigny)

■ VITAL REST (St Germain en Laye)

■ Casino (Lyon++)

■ Les petits Lutins (Lyon)

# L'objectif du PAR

■ Contribuer à une meilleure maîtrise des RP par les établissements de Restauration Collective en les amenant à : ...



■ Mettre en place des MdP spécifiques aux situations identifiées

- à la circulation
  - Chutes de plain-pied
  - Chutes de denivelés
  - Heurts
- aux manutentions manuelles (At et MP)

# La cible

## ■ des entreprises...



### ■ À sinistralité significative sur les points ciblés

- AT chutes plain-pied et/ou dénivellés
- AT manutention
- MP (que de la 57 reconnue!!!)

### ■ Représentatives des différents 'cas'

- Entreprises indépendantes de moins de 20 salariés
- Etablissements relevant d'une enseigne
- Cuisines centrales

# La 'stratégie' : Plusieurs Phases

- une phase état initial
- une phase communication
- une phase de déploiement
- une phase de bilan et communication...

■ En interne, constructions d'outils

■ Informer les préventeurs

- pour permettre aux professionnels de 2014 de mettre des établissements RC dans leur portefeuille, d'utiliser les outils retenus pour l'action

■ Informer les établissements de notre

■ Actions directes sur les petites entreprises

■ A mi-parcours, une évaluation de l'action, de son efficacité et des difficultés éventuelles, sera réalisée afin de pouvoir réagir si nécessaire



# Les Outils

- Fiche 'Métier', guide INRS 6075...
- Aide à la Visite - Fiche 'Analyse des Flux'...
- Mailing de présentation...
- Courrier-matrice...
- Argumentaire...



- Pour appuyer la démarche de conception et la justifier auprès des donneurs d'ordre
  - Evaluation des surcouts dus à la mauvaise conception
  - Ex de cas engageant la responsabilité du donneur d'ordre
  - Cas de jurisprudence
  - Le positionnement de la démarche de prévention dans les projets de conception le plus en amont possible et la participation des salariés



# Les visites et rencontres

- En entreprise...
- Au siège, voir les...



- Traiter en priorité →
  - Les risques de chutes
  - Les risques liés aux manutentions manuelles
- Directeurs régionaux, fonctionnels sécurité, CHSCT, acheteurs
  - Pour repérage des structures louées, des structures propriétaires, des points maîtrisables par l'EU, des projets de baux, de construction, de rénovation..
- Projets et/ou organisations sécurité
  - Analyse des flux réalisée?
  - Intégration des risques liés à la circulation et aux manutentions manuelles?
  - Éléments de manutention mis à disposition?
  - Démarches de repérage, d'évaluation et de prévention des risques existantes? Réalisées?
  - Intégration de phase d'écoute des salariés?...
- Cette récolte d'infos sera réalisée le plus rapidement possible pour pouvoir comparer les annonces enseignes et la réalité des établissements

# Les indicateurs

## ■ pour les petites entreprises...

2014

2015

2016

2017

### ■ Nb d'entreprises ayant :

- été visitées // réalisé leur analyse de flux (DU)
- intégré les risques de circulation et de manutentions {manuelles dans l'analyse de leur flux (Adaptation DU /site)}
- mis en place un plan d'action découlant de cette analyse
- réalisé les MdP inscrites dans ce plan (repérage des MdP

indépendantes de l'individu')

## ■ pour les enseignes 'multi-établissements'...

2014

2015

2016

2017

- Repérage de l'existant pour chaque siège régional (8)
- Nb de nouvelles actions collectives développées par les enseignes
- Nb d'établissements visités par enseigne impactés par ces actions

## ■ En cas de nouveaux projets portés à notre connaissance...

2015

2016

2017

- Nb de cahiers des charges intégrant les MdP souhaitées / nb de cahiers vus
- Nombre de chantiers intégrant les MdP souhaitées /....

# Bilan à mi-parcours : un secteur hétérogène

- Par la taille des structures
- Par le type de prestations assurées -> 3 périmètres distincts
- Par la typologie des gestionnaires de cuisine : régionales, nationales voire groupes internationaux
- Par la nature et la durée des marchés : contrats de 3 à 5 ans, EU/EE, parfois tripartite  
-> Plans de prévention, Protocole de sécurité, ...

⇒ Approche globale de la  
prévention des  
Risques Professionnels

# Bilan à mi-parcours

- pour les entreprises...

- Des réalisations intéressantes :

- Préventeur "facteur déclenchant" et des actions immédiates



# Bilan à mi-parcours

## ■ pour les enseignes 'multi-établissements'...

- Présence aux CHSCT de toutes les en
- Certains engagements forts :
- Des actions validées en groupe de tra



## ■ En cas de nouveaux projets p



- **Projet Conception Cuisine Centrale Brignoles : 1 000 m<sup>2</sup>, 10 000 repas/jour et 30 salariés**
- **Futur directeur du site, architecte de la cellule Conception du groupe Sodexo et Responsable national Santé, Sécurité au travail.**
- **Cahiers des charges intégrant les MdP souhaitées**
- **Revêtements de sol, l'éclairage naturel, la ventilation, la sécurisation des opérations de transbordement sur les quais, l'accès aux toits, le bruit...**
- **La démarche a été appréciée. Ces mesures pourraient être déclinées au niveau national. Le Groupe Sodexo construit en moyenne une cuisine centrale par an.**

# Bilan à mi-parcours

■ En cas de nouveaux projets portés à notre connaissance...



- **Projet Conception Cuisine Centrale Brignoles : 1 000 m<sup>2</sup>, 10 000 repas/jour et 30 salariés**
- **Futur directeur du site, architecte de la cellule Conception du groupe Sodexo et Responsable national Santé, Sécurité au travail.**
- **Cahiers des charges intégrant les MdP souhaitées**
- **Revêtements de sol, l'éclairage naturel, la ventilation, la sécurisation des opérations de transbordement sur les quais, l'accès aux toits, le bruit...**
- **La démarche a été appréciée. Ces mesures pourraient être déclinées au niveau national. Le Groupe Sodexo construit en moyenne une cuisine centrale par an.**

# Bilan à mi-parcours

## ■ Des partenariats avec la CARSAT LR

- Une couverture de la région Grand Sud répondant également à l'organisation des grands groupes (CHSCT de 500 établissements)
- Un socle d'exigence commun -> manutentions manuelles, chutes + risque chimique
- Des discours et des rencontres affichées -> présentation auprès DR et en comité de direction
- Co-construction d'une formation spécifique RC sur un référentiel commun pour déployer en 2016 (cible)

## ■ Des actions en cours

- Construction de Fiches Techniques Bonnes Pratiques CARSAT SE construites poste par poste (de la réception des matières premières -> plonge)
- Alimentées et enrichies par les REX, les démarches auprès de fournisseurs, et en relation avec les centrales d'achat
- Répondre à la gestuelle répétitive et à l'ergonomie des postes de travail + élargir le référencement + appartenir à l'EE en étant transférable d'un site à l'autre

## ■ Des axes à déployer

- Démarche auprès des fournisseurs
- No...mbre de chantiers intégrant les MdP souhaitées / .

■ Merci de votre Attention

