

La restauration traditionnelle

- 13. Tous les atouts sont sur la table
- 15. L'ergonomie contre le cauchemar en cuisine
- 16. Monsieur Mouette prend son envol
- 18. Avec La Mère Duval, l'effet « waouh » est garanti
- 20. Une conception en tout point réussie
- 22. De fermes intentions et des résultats
- 24. De la salle à la cave, tout est bon

Tous les atouts sont sur la table

Caractérisée par un service à table, la restauration traditionnelle est un secteur qui connaît de nombreux accidents du travail. Le réseau Assurance maladie-risques professionnels et les organisations professionnelles de l'hôtellerie-restauration ont développé plusieurs outils pour que les restaurateurs intègrent la prévention des risques professionnels dans leurs établissements.

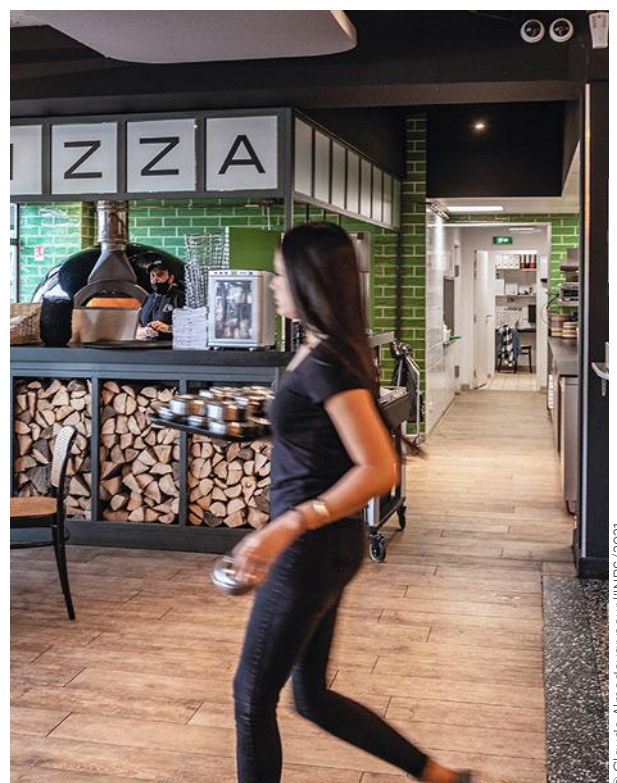
LA FRANCE est reconnue pour sa gastronomie. Les possibilités pour se restaurer sont multiples dans un pays où faire bonne chère est culturellement bien ancré. Les établissements de restauration traditionnelle, caractérisée par un service à table, étaient plus de 87 000 dans l'Hexagone, en 2019, selon la Cnam. Ils emploient près de 440 000 salariés en salle ou en cuisine, auxquels il faut ajouter les salariés travaillant dans les 10 000 hôtels-restaurants.

« Ce secteur, qui emploie beaucoup de salariés, connaît une forte sinistralité », indique François Fougerouze, ingénieur-conseil national à la Cnam. On y dénombre, en 2019, plus de 13 000 accidents du travail – dont 9 mortels. Les risques les plus fréquents sont liés à la manutention manuelle (38%), à l'outillage à main (21%), aux chutes de plain-pied (18%) et de hauteur (12%). La pression temporelle, particulièrement prononcée lors des repas, déjeuners et dîners, contribue à la survenue d'accidents. Les troubles musculo-squelettiques (TMS) représentent quant à eux la plupart des 700 maladies professionnelles reconnues en 2019 dans le secteur.

Jusqu'à il y a peu, le secteur de la restauration traditionnelle n'était pas caractérisé par sa culture de prévention des risques professionnels. Depuis plusieurs années, la Cnam et les organisations professionnelles – le Groupement national des indépendants (GNI) et l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) – cherchent à la faire progresser, à l'aide d'outils mis au point avec l'INRS. 90% des établissements sont des entreprises de moins de 50 salariés. « Le programme TPE,

lancé en 2013 dans la restauration traditionnelle, a amorcé un changement culturel en matière de prévention », constate Jacques Perème, ingénieur-conseil à la Carsat Nord-Est. Avec pour conséquence une baisse régulière de la fréquence des accidents de travail depuis 2014.

« Dans le cadre de ce programme, ont été développés des outils simples et accessibles aux chefs d'entreprise, qui disposent aujourd'hui d'une boîte à outils complète », poursuit-il. « L'objectif est de permettre aux restaurateurs de disposer de moyens d'évaluation et de prévention en adéquation avec la situation traversée par leur entreprise : élaboration d'un document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP) avec OiRA, conception des espaces de travail lors de la rénovation ou de l'installation d'un nouveau restaurant avec Mavimplant, accueil d'un nouvel



© Claude Almodovar pour l'INRS/2021

ZOOM

DES ACCOMPAGNEMENTS POUR LES TPE DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

Le programme TPE, dispositif mis en place par le réseau prévention à destination des petites entreprises, a été initialement lancé dans quatre secteurs, dont dans la restauration traditionnelle. Dans ce cadre, plusieurs outils pour mettre en place des mesures de prévention des risques professionnels ont été développés :

■ **L'outil OiRA** est un logiciel interactif, accessible librement en ligne depuis 2014, qui guide le restaurateur dans l'évaluation de ses risques, afin d'élaborer son DUERP. Il lui propose également des solutions de prévention adaptées à son activité.

■ **Huit fiches de solutions de prévention**, correspondant aux mesures de prévention indispensables, sont mises à la disposition

des restaurateurs depuis 2015. « Elles apportent des réponses éprouvées aux situations à risque les plus fréquentes », souligne Jacques Perème. Ces fiches ont été reprises en 2016 sous la forme de la recommandation R 493, adoptée par le CTN D dont fait partie la restauration traditionnelle.

■ **Mavimplant restauration**, en ligne depuis 2017, est un logiciel d'aide à la conception d'un restaurant. Il permet au restaurateur de réaliser une maquette 3D de son futur établissement et d'établir un cahier des charges de ses exigences « métier » intégrant aussi la prise en compte des futures conditions de travail, d'hygiène et d'accessibilité.

Retrouver ces outils : www.inrs.fr



>>>



© Claude Almodovar pour l'INRS/2021

embauché avec Tutoprè... », souligne François Fougerouze. Deux recommandations rédigées par la Cnam, destinées au secteur hôtellerie-restauration, ont également vu le jour ces dernières années¹.

Les conventions nationales d'objectifs (CNO) successives, signées entre la Cnam et les organisations professionnelles du secteur, ont permis de faire bénéficier de subventions les entreprises de moins de 200 salariés, à travers des contrats de prévention ciblant les risques professionnels majeurs. La dernière CNO, entrée en vigueur en janvier 2020 pour une durée de quatre ans, fixe trois objectifs qui font écho aux recommandations de la Cnam : la prévention des TMS, d'une part, celle des risques liés à l'approvisionnement des marchandises, au stockage des déchets et à la collecte des emballages, d'autre part, et enfin, la prévention des risques associés à la circulation dans l'établissement (sol, escaliers...) et la sécurisation de l'accès aux caves.

Destinées aux établissements de moins de 50 salariés, des subventions Prévention TPE spécifiques à la restauration ont été déployées au niveau national. « Stop essuyage », par exemple, vise à

réduire les risques de TMS et d'accidents par coupure lors de l'essuyage manuel des verres. Elle se traduit généralement par l'acquisition d'un osmoseur. « Cuisine plus sûre » cible les risques associés aux déplacements, aux manutentions et aux efforts importants dans les cuisines. « Ces aides, qui ont été très demandées, semblent avoir bien rencontré les besoins des restaurateurs », remarque François Fougerouze.

Des défis à relever

À cela s'ajoutent d'autres subventions Prévention TPE non sectorielles auxquelles les restaurateurs ont aussi accès, telles que « TMS Pros Action », « TMS Pros Diagnostic », « Prévention Covid »... « Avant la crise sanitaire, une bonne dynamique de prévention était enclenchée, portée notamment par les nombreuses aides de la Cnam. Des entre-

Jusqu'à il y a peu, le secteur de la restauration traditionnelle n'était pas caractérisé par sa culture de prévention des risques professionnels. Les TMS représentent la plupart des 700 maladies professionnelles reconnues en 2019 dans le secteur.

prises ont ainsi pu faire l'acquisition d'équipements permettant de travailler plus en sécurité », témoigne Grégory Hulin, directeur emploi, formation et conditions de travail du GNI.

C'est connu, la restauration traditionnelle souffre d'un déficit chronique de personnel. « Environ 110 000 postes ne sont pas pourvus en France », précise Jean-Marc Banquet d'Orx, président général de l'UMIH Ile-de-France et expert auprès de l'Union européenne. Le manque de personnel qualifié s'observe partout en Europe. » En cause notamment, le travail en soirée et les week-ends, difficilement compatible avec une vie de famille et qui amène de nombreux professionnels à changer de métier relativement jeunes.

Une situation délicate que la crise sanitaire liée à la Covid n'a fait qu'aggraver : 130 000 salariés ont ainsi quitté le secteur. « Les postes d'encadrement en salle sont les plus touchés par ces reconversions professionnelles », note Grégory Hulin. « Et, du fait des fermetures d'établissement pendant de nombreux mois, l'apprentissage sur le terrain n'a pas été possible. Résultat : le personnel recruté est moins formé et les encadrants qui pourraient s'en charger, moins nombreux pour les initier aux risques du métier », constate Jean-Marc Banquet d'Orx. Le tout dans un contexte de reprise d'activité intense : les clients reviennent massivement profiter des plaisirs gastronomiques dont ils ont été privés pendant de nombreux mois et, pour l'instant, peu d'établissements ont été concernés par des fermetures administratives. Plus que jamais, le travail dans la restauration est sous tension. « Demander aux salariés d'en faire plus augmente le risque d'accident », insiste Grégory Hulin. Et se montrer attractif, en améliorant entre autres les conditions de travail, devient un impératif pour les entreprises afin de recruter ou de fidéliser des salariés. ■ **K. D.**

En savoir plus

- **SANTÉ AU TRAVAIL** : passez à l'action. Restauration traditionnelle, ED 6410, INRS
- **TUTOPRÈV** ACCUEIL. Hôtellerie-restauration, ED 4467, INRS.
- **FICHE MÉTIERS** et secteurs d'activité « Restauration traditionnelle. Prévenir les risques professionnels »

À télécharger sur www.inrs.fr

1. Recommandation R 493 « Cafés, hôtels, restaurants et autres activités : socle de prévention en restauration » et recommandation R 505 « Livraison, chargement, déchargement des marchandises/matériels en points de livraison en hôtellerie/restauration et tout autre point de vente », téléchargeables sur ameli.fr.

L'ergonomie contre le cauchemar en cuisine

Mener une démarche ergonomique permet aux établissements de restauration traditionnelle de limiter les risques professionnels et de fluidifier notamment l'activité. Le point avec Nicolas Bourdonneau, ergonomiste à la Carsat Aquitaine.

Qu'apporte la démarche ergonomique ?

Nicolas Bourdonneau. ► Il s'agit, avec le diagnostic en ergonomie, d'identifier différentes pistes de transformation – espaces de travail, équipements, organisation du travail – afin d'adapter un lieu à l'activité des salariés. Dans toute la France et dans tous les secteurs d'activité, les établissements de moins de 50 salariés peuvent bénéficier d'une aide financière pour réaliser ce type d'étude grâce à la subvention prévention TPE « TMS Pros Diagnostic ». En Carsat Aquitaine, nous proposons aux chefs d'entreprise une liste d'ergonomes référencés pour les aider à mener à bien cette étape de diagnostic. Elle peut être suivie d'une demande de subvention « TMS Pros Action » afin d'aider le restaurateur à mettre en œuvre les améliorations repérées pour diminuer les contraintes physiques – en s'équipant de nouveaux matériels, en réaménageant les espaces, ou en formant les salariés.

Certains postes imposent-ils plus de vigilance que d'autres ?

N. B. ► Non car selon les contextes, les points de vigilance diffèrent. En premier lieu, l'activité doit être pen-

sée dans sa globalité : réception, stockage des matières, cuisine, service, nettoyage et gestion des déchets. En restauration traditionnelle, le chef d'établissement doit concilier qualité de service, sécurité alimentaire et sécurité des salariés. Il est donc important d'organiser au mieux le travail pour ne pas se laisser déborder lors des coups de feu et de prévenir les accidents comme les glissades et les brûlures. La cuisine doit correspondre aux besoins et contraintes des utilisateurs. Lorsqu'un restaurateur reprend un ancien établissement et ne propose pas le même service que son prédécesseur, il devra probablement repenser l'aménagement, l'équipement de son restaurant et l'organisation du travail (outils, flux de circulation des personnes mais aussi des plats, des approvisionnements, des déchets). Ceci demande de pointer en particulier les livraisons et l'accès aux réserves et aux chambres froides pour ne pas restreindre le travail à la cuisine et à la salle. Dans l'idéal, cet accès est de plain-pied et suffisamment large, afin d'utiliser un tire-palette. Voici donc un cas concret de diminution des risques liés à la manutention et de gain de temps. Ce n'est pas toujours pos-

sible, car les établissements sont parfois sur plusieurs niveaux. Les monte-charges peuvent pallier ce problème.

Quel est le meilleur moment pour réaliser ce type de démarche ?

N. B. ► Dans l'idéal, dès le projet de conception d'un restaurant, que ce soit à la création, à la reprise d'un établissement ou lors d'un réaménagement. C'est à ce moment qu'il est intéressant d'intervenir. Si l'équipe du restaurant est déjà constituée, il est nécessaire de l'impliquer dans la réflexion pour garantir une démarche participative. Cela permet, dans le cas d'un projet de réaménagement, de faire le point sur les dysfonctionnements pour ne pas les reproduire et d'envisager des pistes d'amélioration. Au-delà des aménagements dans l'établissement, la fluidité du travail repose aussi sur la qualité de la communication entre les personnes, notamment pendant le service. Elle contribue à diminuer les manutentions et les déplacements, sources d'accidents et de stress, et permet là encore d'améliorer la qualité du travail. ■ **Propos recueillis par K. D.**



© Gaël Kerbaol/INRS/2021

ÉVITER LES COUPURES EN CUISINE

Chaque année en cuisine, dans la restauration traditionnelle, 1500 accidents du travail sont dus à des coupures causées par des couteaux. La plupart, et les plus graves, ont lieu lors de l'épluchage ou de la découpe des légumes. Un moyen simple de réduire les risques est d'utiliser des gants anticoupures pour ces tâches. Par ailleurs, le choix de couteaux adaptés à chaque activité et leur entretien, par un affûtage régulier notamment, permettent de limiter ce type d'accident. En outre, la manipulation d'un couteau mal aiguisé demande un effort plus important, provoquant à la longue des atteintes des bras, des épaules et du dos, et augmente la gravité des blessures lorsque la lame dérape.

Pour aller plus loin : Restauration traditionnelle. Maintenez les couteaux aiguisés et en bon état, ED 6215, INRS. À télécharger sur www.inrs.fr.

Les soirs d'été, les clients affluent par centaines en terrasse. Face au port de Capbreton, le bar-restaurant Monsieur Mouette s'est forgé une solide réputation de lieu convivial et branché. Repris en 2019 par deux entrepreneurs dynamiques, il a été totalement repensé : amélioration des flux de circulation, adaptation des postes de travail, implantation de matériel dernier cri... Et ce n'est qu'un début.



© Rodolphe Escher pour l'INRS/2021

Monsieur Mouette prend son envol

LORSQU'ILS ONT repris l'affaire en 2019, « les deux Clément », comme on les appelle parmi le staff, en ont immédiatement perçu le potentiel : un bar-restaurant certes vieillissant mais où il était possible, moyennant transformation de la structure et de l'outil de production, de créer un lieu combinant gastronomie et convivialité dans une ambiance musicale. Pari gagné. En octobre 2021, l'établissement accueillait la soirée d'ouverture du Quiksilver & Roxy Pro, la compétition internationale de surf. Il faut dire que son implantation est idéale, avec une terrasse de 500 m² sur le port de Capbreton, dans les Landes.

L'été dernier, la fréquentation n'a cessé de progresser, avec jusqu'à

750 couverts le soir, 500 personnes en terrasse, une liste d'attente, mais surtout la capacité de bien absorber un tel volume. La bonne idée des gérants, Clément Bourdallé et Clément Rigot, a été de profiter des confinements pour faire les travaux : rénovation intégrale des bars intérieurs et extérieurs et de la salle, transformation de la terrasse, réaménagement partiel de la cuisine. Un projet qu'ils n'ont pas mené seuls. Au départ, ils contactent la Carsat Aquitaine pour une aide financière en vue de l'achat d'une machine à laver avec osmoseur et adoucisseur. L'organisme les incite à inscrire la rénovation dans le cadre du dispositif TMS Pros et les met en lien

avec Emmanuel Pfister, ergonomiste au GIE Qualité Entreprises.

« L'offre "TMS Pros Diagnostic" lève le frein financier pour faire entrer un ergonomiste dans l'entreprise et réaliser l'analyse ergonomique des situations de travail, note Laurent Brauner, contrôleur de sécurité à la Carsat Aquitaine. Le diagnostic, basé sur les observations et échanges avec les salariés, a permis de dégager des pistes d'amélioration. Ont suivi l'aide "TMS Pros Action", pour accompagner le financement d'équipements, et la signature d'un contrat de prévention. »



REPÈRES

> **Au plus fort de la saison, il y avait 15 barmans, 38 personnes en salle, 72 en tout avec la cuisine. L'établissement emploie 20 salariés en CDI.**

Un résultat bluffant

En termes d'outil de travail, « on est passé de rien à tout », entend-on parmi l'équipe. Et en partie grâce aux vertus du dialogue. « L'ergonomiste nous a aidés dans son approche des axes de circulation. Que ce soit au niveau du bar intérieur, qui avait une forme concave, ou dans la cuisine, où nous avons plusieurs goulets d'étranglement dus notamment à un mur de séparation, explique

MANAGEMENT RESPECTUEUX

Clément Rigot a travaillé dans le luxe. Il connaît les horaires qui n'en finissent pas. Appartenant à une nouvelle génération d'entrepreneurs, il avait à cœur, avec son associé, de dépoussiérer « un secteur où les mauvaises habitudes sont parfois bien ancrées ». Chez Monsieur Mouette, les salariés pointent – c'est rare – et ils s'en félicitent : tout est plus transparent. « Quand on est sain, on recrute des gens sains. Chez nous, tout est pointé, payé ou récupéré. On donne des horaires adaptés.

Y compris face à des bosseurs fous, de bons professionnels qui voudraient faire 70 heures dans la semaine en bossant 7 jours sur 7, comme ça arrive dans le métier. On prend le temps d'expliquer notre approche. Si aujourd'hui, on a 20 CDI, dont nous sommes très fiers, et très peu de turn-over, ce n'est pas un hasard », assure-t-il. « Un management respectueux n'est possible qu'avec un outil de travail efficace et adapté », complète Clément Bourdallé. C'est le point de départ de toute la démarche.

Clément Rigot. Il a apporté un autre point de vue, mais a aussi su confronter ses idées à la réalité opérationnelle des équipes. »

Côté bar intérieur, le résultat est bluffant: 7 mètres de bar en forme de L avec deux sorties, principe de la marche en avant respecté, plan de travail interne désencombré et réhaussé à 90 cm, poste à cocktails et refroidisseur de bouteilles sans glace intégré dans le plan inox, meubles réfrigérés à l'arrière avec étagères coulissantes, cave à vin avec clayettes, augmentation du recul, séparation des flux propres et sales, nouvelle plonge et machine à laver, repositionnement de la caisse en dehors du passage, accès au stock et à la cuisine avec pente pour faciliter l'utilisation du diable, panneaux acoustiques en salle, éclairage adapté...

« Tout a été pensé pour limiter les manœuvres et les positions inconfortables. La révolution, c'est également le sol antidérapant avec une bonde de fond, tellement simple à nettoyer! Sur du lino, il suffit d'une bouteille par terre et c'est l'enfer, surtout pendant le coup de feu », décrit Paulin Lerat, manager bar. « Avec mon associé, on sait ce que signifie être derrière un bar. Pour trouver la meilleure organisation possible, nous nous sommes appuyés sur les managers et le quotidien des équipes. À l'extérieur, on est passé d'une cabane à la reproduction à l'identique du bar intérieur, avec les mêmes repères pour le rangement », intervient Clément Bourdallé. « L'espace de stockage derrière le bar est énorme, ce qui limite les déplacements en réserve pour faire le plein d'alcool. On bosse à 6 ou 7 sans se gêner, affirme Antoine Bertauts, barman. Le travail est

plus agréable, sans stress, même quand la terrasse est bondée. »

« À l'intérieur, l'autolaveuse est efficace sur n'importe quel sol. C'est un gain de temps et d'énergie que vous n'imaginez pas, témoigne à son tour Mathilde Marboutin, responsable de salle. L'épuisement tient souvent à la répétition des gestes combinée au rythme à tenir. Quand on fait l'ouverture ou la fermeture, ces petites choses font vraiment la différence. » Elle nous conduit en terrasse où les sols ont été refaits et sont nettoyés au jet haute pression, et non plus au balai-brosse et à la raclette. Les

📷 Pour trouver la meilleure organisation possible au niveau du bar, les propriétaires de Monsieur Mouette se sont appuyés sur les managers et le quotidien des équipes.



© Rodolphe Escher pour l'INRS/2021

parasols à demeure avec manivelle à hauteur d'homme sont ouverts sans forcer. Autour des palmiers, des trappes ont été prévues dans le coffrage, pour le rangement, le raccordement à l'eau et les branchements pour les DJ ou la télé. En soirée, aucun câble ne traîne au sol.

Une prévention rentable

Reste désormais à transformer la cuisine, où quelques investissements ont déjà eu lieu: hotte, machine sous vide, four autonettoyant, tiroirs chauffants... « Des zones de stockage intermédiaires ont été dégagées. En abattant un mur, on a gagné en place, en sens de circulation et en communication... surtout quand il fallait porter le masque, constate Raphaëlle Marco, cheffe de cuisine. Actuellement, on envoie tout par l'avant. Il faudrait pouvoir le faire côté salle intérieure, avoir un piano plus grand, une chambre froide, d'autant que l'espace n'est pas extensible. »

Le projet est déjà dans l'esprit des gérants, avec l'idée de repartir de l'analyse ergonomique et des besoins liés au travail réel, en associant les équipes, un cuisiniste, un ergonomiste... Depuis deux ans, 600 000 euros ont déjà été investis. « Notre objectif de rentabilité doit s'inscrire dans une démarche bienveillante vis-à-vis des employés, affirme avec conviction Clément Rigot. Améliorer l'outil de travail améliore la productivité, mais aussi la satisfaction, l'envie, l'engagement. » « On le ressent au quotidien, conclut son associé. L'établissement est monté en gamme. Le staff est en forme, souriant, prend le temps de parler aux clients. Tout le monde s'y retrouve. » ■ G. B.

RÉINVENTER L'ESPACE

« 1,20 m partout derrière le bar. C'est le minimum pour bien travailler en laissant le passage derrière. » À propos du diagnostic ergonomique, Emmanuel Pfister, ergonomiste au GIE Qualité Entreprises, note qu'au-delà des aspects liés aux contraintes posturales, les flux ont occupé une place centrale dans les discussions avec les équipes, la Carsat et l'architecte. Idem en cuisine: « Ils passaient avec des plats dans les mains dans des zones de 40 cm de large. » Redéfinir l'espace, sans pouvoir pousser les murs, s'est révélé parfois acrobatique. Tout

devait être pensé en ce sens: prévoir par exemple des rangements en partie basse, avec des portes qui ne s'ouvrent pas dans le passage. « Dans le discours des gérants, il y avait cette conviction que l'action sur les conditions de travail allait faire l'image de marque de l'établissement », souligne l'ergonomiste. L'écoute a été constante: le besoin d'autolaveuse est venu du personnel. « On aime cette idée de hiérarchie plate, où chacun peut apporter sa contribution », défend Clément Rigot.

Avec La Mère Duval, l'effet « waouh » est garanti

Mélanie et Alexandre Baranzelli ont repris l'auberge La Mère Duval il y a onze ans, à Val-de-Saône. En janvier 2021, ils rachètent une ancienne linerie à 4 kilomètres de là, qu'ils rénovent entièrement avant d'y déménager leur restaurant en septembre dernier. Avec une toute nouvelle cuisine dans laquelle la prévention des risques professionnels a largement été prise en compte.

UNE ANCIENNE linerie¹ alimentée par un moulin, traversée par une rivière, la Saône, et agrémentée de bouleaux et autres érables aux couleurs de l'automne. Bienvenue à l'auberge La Mère Duval, située à Saint-Pierre-Bénouville, en Seine-Maritime, son parc d'un hectare et sa salle de 135 m². Elle vient juste de rouvrir dans ses nouveaux locaux. « Avant, nous étions à 4 km d'ici, au centre d'un village, sans réelle possibilité d'améliorer les espaces de travail qui avaient été créés il y a plus de 70 ans », explique Mélanie Baranzelli, la dynamique cogérante, sommelière de formation.

C'est en 2010 que Mélanie et Alexandre Baranzelli reprennent le restaurant La Mère Duval, à Val-de-Saône. « Ça marchait plutôt bien », remarque Alexandre Baranzelli, chef cuisinier. Avec deux salariés et quatre apprentis, ils servent 50 couverts par jour. Mais le lieu, au fil des années, s'avère peu adapté : « La cuisine était exigüe, elle était sur trois niveaux – entre la plonge, le lieu de cuisson et la pâtisserie. L'escalier qui desservait la cave, le long duquel étaient rangées les casseroles, était particulièrement

Les travaux ont permis d'avoir dorénavant un établissement entièrement au même niveau, ce qui réduit les risques de chutes de plain-pied et permet l'utilisation de chariots pour le service.

raide. Et il y avait des salles sur plusieurs niveaux », raconte Colette Périssé, la contrôlease de sécurité de la Carsat Normandie qui les a accompagnés avant la phase de conception.

En 2019, les gérants tombent amoureux du site de Saint-Pierre-Bénouville. C'est là qu'ils ont envie d'investir. Sur le terrain se trouve une salle de réception qui peut être transformée en restaurant – à condition de créer une cuisine. « Après plus de dix ans dans les anciens locaux, on savait parfaitement ce qu'on ne voulait

plus », souligne Mélanie Baranzelli. L'arrivée à l'auberge se fait par un chemin qui enjambe la rivière, avec d'un côté le parking des clients, et de l'autre celui des salariés. Le restaurant, installé dans une maison à colombages, a ouvert en septembre dernier. Les conditions météorologiques n'ont pas permis aux gérants de sortir de tables, mais une vaste baie vitrée s'ouvrant sur l'extérieur devrait faciliter les déplacements de mobilier.

Les travaux ont duré six mois, pendant que l'ancien restaurant fonctionnait toujours. Le 23 septembre, le restaurant a ouvert sur le nouveau site. « Volontairement, on n'a ouvert à la réservation qu'une trentaine de couverts sur les 50 à 60 que l'on pourrait faire. C'est pour se donner du temps, ne pas être dans le rush et créer de stress dans les équipes... », explique le chef. « La première semaine a été un peu compliquée, confirme Stéphane Pirou, cuisinier. Maintenant ça va nettement mieux, on s'y retrouve. » À gauche, dans la salle, pas loin de la cheminée, la salle de réception familiale a été transformée en office/bar. C'est là que sont pré-



© Gaëlle Kerbaol/NRS/2021

UN ACCOMPAGNEMENT DE LA CARSAT

La Carsat Normandie a accompagné les gérants de La Mère Duval, à travers une aide financière, des conseils techniques, la formation des dirigeants et la mise en place d'un protocole de sécurité pour les livraisons. « C'est clair que nous n'aurions pas acheté certains équipements sans l'aide de la Carsat », reconnaît le chef. Les deux gérants ont suivi des formations abordant l'évaluation et l'analyse des risques professionnels, les questions liées à l'ergonomie des situations de travail ou les risques psychosociaux...

« Ce qui a permis de les amener à davantage d'autonomie en matière de prévention des risques professionnels », souligne Colette Périssé, contrôlease de sécurité à la Carsat Normandie. « C'est un tout, complète Fabien Burel, également contrôleur de sécurité à la Carsat, et qui suivra désormais l'établissement. Et ça fonctionne : les messages sont bien passés, tant pour l'achat de matériels de cuisson plus sûrs, que pour l'organisation des flux, le travail de plain-pied ou même la montée en charge du restaurant. »

parées les boissons. Un peu plus loin, deux portes à battants délimitent la partie cuisine. Les flux sont bien gérés: « On entre par la porte de droite, et on ressort par l'autre porte », explique Mylène Galle, une serveuse. La cuisine, de 40 m², a été créée de toutes pièces. Une fenêtre laisse entrer la lumière naturelle et permet aux salariés en cuisine de voir les clients arriver.

Penser maintenance

Ce matin-là, chacun est concentré sur sa tâche: Stéphane s'occupe de la cuisson des girolles, le chef découpe la pièce de bœuf et Adrien se charge des desserts. Au centre, trône un vaste fourneau sur lequel vient s'activer le chef. Il est équipé d'une plaque à induction, pour ne pas se brûler, et de tiroirs chauffants pour les assiettes, situés juste sous le poste de travail, ce qui évite de se baisser.

Au-dessus, une hotte extrait les fumées. « On ne l'entend quasiment pas », remarque le chef qui explique n'avoir besoin que de faire fonctionner la hotte à 40% de son débit maximal, la plupart du temps. Car sur les conseils de la Carsat Normandie, nous avons installé les moteurs à l'extérieur du bâtiment. » « Il avait été d'abord prévu de les mettre en toiture, mais j'ai indiqué que pour les opérations de maintenance, il fallait prévoir un garde-corps. Avec le fournisseur, nous avons proposé comme alternative d'installer les moteurs à hauteur d'homme, pour permettre à la maintenance d'être réalisée depuis le sol et donc supprimer le risque de chutes de hauteur », complète Colette Périssé.

Sous la fenêtre a été installée la zone de cuisson avec un appareil multifonction, équipé d'un système de remplissage et vidange d'eau,

d'un basculement de cuve motorisé. « C'est très pratique, très réactif », insiste Stéphane. Si on indique 120 °C, c'est immédiatement chaud. On n'attend plus. Pour les champignons, ça nous permet de nous débarrasser facilement de leur eau sans brûler la casserole. » « Ça nous facilite le travail », remarque le chef: j'ai laissé cuire les fonds de veau à basse température, pendant 12 heures toute la nuit. Plus besoin de lancer la cuisson le matin, et de la poursuivre l'après-midi. » Au-delà des facilités de cuisson, c'est aussi la réduction des manutentions et

comme un lave-vaisselle à plusieurs étages, la chambre froide ou encore une machine auto-nettoyante pour le sol qui, bien entendu, est antidérapant. Tout est fait pour limiter les flux, les croisements et les déplacements, et organiser le travail de plain-pied. Plus de cave en sous-sol, celle-ci a été remplacée par une pièce accessible depuis la cuisine.

Avant le service, chacun nettoie son espace en cuisine. Alors que les salariés se restaurent, les premiers clients arrivent: ils devront patienter jusqu'à l'heure d'ouverture, midi.

Créée de toutes pièces, la cuisine de 40 m² a été entièrement conçue pour que les manutentions et le port de charge soient réduits au maximum.



© Gaël Kerbaol/INRS/2021

du port de charge que remarque Alexandre Baranzelli. Sans parler du nettoyage réalisé en un tour de main, grâce à la douchette intégrée.

Juste à côté, la friteuse, encastree dans un coffre double cuve avec filtres, est équipée de vannes de vidange sécurisées. D'autres équipements facilitent le travail,

Le restaurant affiche complet, ce vendredi. Car les anciens clients se sont empressés de réserver... Et quand on demande à Mélanie Baranzelli comment les clients et salariés réagissent en arrivant sur le nouveau site, elle répond: « Ils disent tous "waouh". » Et on n'est pas loin de le dire aussi. ■ D. V.

1. Lieu où l'on transformait le lin.



© Gaël Kerbaol/INRS/2021

UNE FIGURE HISTORIQUE

La Mère Duval a bien existé. Elle avait ouvert un bar-tabac-épicerie dans les années 1950, dans le village de Val-de-Saône, puis créé le restaurant du village, que son fils reprendra. Il le cède ensuite, après huit ans d'exploitation, à l'un de ses anciens apprentis. Ce dernier l'a tenu pendant quarante ans. « Et pendant quarante ans, la carte n'a pas changé, mais le restaurant avait plutôt bonne réputation », précise la gérante actuelle, Mélanie Baranzelli, un brin amusée, tellement cela lui semble inconcevable. Car avec le nouveau couple de gérants, la carte est régulièrement renouvelée et fait la part belle aux produits régionaux.

À Aubagne, dans les Bouches-du-Rhône, le restaurant Più a ouvert ses portes en 2019. L'établissement a pu intégrer la prévention des risques professionnels dès sa conception, grâce aux conseils d'un spécialiste de l'aménagement de cuisines professionnelles et de la Carsat Sud-Est. Un contrat de prévention a permis au restaurant d'investir dans des équipements dernier cri.

Une conception en tout point réussie

ANTIPASTI, RISOTTO, pizzas, pâtes... les spécialités traditionnelles italiennes figurent en bonne place sur la carte proposée par les trois restaurants Più, à Marseille et en périphérie. Celui d'Aubagne est installé dans le centre d'affaires de la ville située à quelques encablures de la cité phocéenne. Il a ouvert ses portes en novembre 2019. Les 15 salariés préparent et servent 180 couverts par jour en moyenne, midi et soir, toute l'année, 7 jours sur 7, dans la grande salle climatisée et sur la terrasse.

Mais c'est plusieurs mois plus tôt, dès la conception des espaces de travail, que la réflexion sur les conditions de travail a été intégrée au projet d'installation dans ce vaste bâtiment de plain-pied, de construction récente. La direction a fait appel à une société spécialisée dans l'aménagement des cuisines professionnelles, pour l'accompagner tout au long de ce projet. « Nous avons établi les plans autour de la réflexion sur les flux de circulation, afin de respecter les normes d'hygiène et d'éviter les croisements de personnel pour fluidifier leur travail », détaille Yann

📺 Avec ses 2 mètres de diamètre, le four, au feu de bois et au gaz, occupe une grande partie de l'espace. Il est à sole rotative, évitant de rester face à l'ouverture pour faire tourner les pizzas.



© Claude Almodovar pour l'INRS/2021



© Claude Almodovar pour l'INRS/2021

FACILITER LE NETTOYAGE DU SOL AU PLAFOND

L'établissement n'a pas été pensé que pour la préparation des plats et le service : tout a été mis en œuvre aussi pour en faciliter le nettoyage, auquel participent tous les salariés. Pour les sols par exemple, les meubles sont posés sur des socles maçonnés « afin d'éviter de se mettre à quatre pattes pour nettoyer dessous », précise Jean-Christophe Sollari, contrôleur de sécurité à la Carsat Sud-Est. Dans la même idée, les toilettes des clients sont suspendues. Le nettoyage des surfaces est rendu quant à lui plus aisé par l'absence de joints : tous les plans de travail, les passes et le bar sont d'un seul tenant, les éviers étant emboutis. Les étagères sont suspendues. « Et les luminaires sont encastrés dans le plafond », ajoute-t-il.

référéncés par le réseau prévention¹ et d'installer des caniveaux surmontés de grilles en cuisine », se souvient Jean-Christophe Sollari, contrôleur de sécurité à la Carsat Sud-Est. « Sans toutes ces aides, nous n'aurions jamais pu nous équiper aussi bien », reconnaît Caroline Titomalio, directrice de l'établissement, qui travaille depuis 2010 dans la restauration.

Des pizzaiolos satisfaits

L'espace dévolu à la préparation des pizzas donne sur la salle, depuis un comptoir, et sur la terrasse grâce à une porte-fenêtre qui peut être ouverte le matin afin de rafraîchir les deux pizzaiolos se relayant au cours de la journée. Avec ses 2 m de diamètre, le four, au feu de bois et au gaz, occupe une grande partie de l'espace. Il est à sole rotative, évitant de rester face à l'ouverture pour faire tourner les pizzas. « Cela permet à la fois de réduire les gestes répétitifs, les positions contraignantes et l'exposition à la chaleur », souligne Jean-Christophe Sollari. « Comme on n'a pas à tourner les pizzas régulièrement, on court moins », indique Kad Baghli, pizzaiolo depuis 30 ans. Il s'utilise aussi facilement qu'un four traditionnel et apporte la même qualité de cuisson. Et le nettoyage est automatique. »

Il dispose également d'un plan de travail pour étaler la pâte et mettre les garnitures, ainsi que d'une plaque chauffante pour élaborer ses sauces. Et, ici comme dans la cuisine ou au bar, des rangements à tiroirs, dont certains sont réfrigérés. « L'installation de tiroirs sous les plans de travail à la place de meubles à portes évite de se baisser et se "tordre" pour récupérer ce qui se trouve en bas et au fond », précise Jean-Christophe Sollari.



© Claude Almodovar pour l'INRS/2021

Dans l'office attendant, les pizzaiolos préparent la pâte à pizza dans un pétrin automatique. Sa cuve a été surélevée pour un travail à bonne hauteur, tout comme le four à pizza. « Nous avons aussi des bacs à roulettes pour déplacer ce qui est lourd : tout a été pensé pour qu'on ne se fasse pas mal au dos et qu'on travaille facilement », apprécie le pizzaiolo.

Dans la cuisine ouverte, située en face, travaillent en général deux salariés en semaine et trois le week-end. Au fond, le poste de cuisson lourde pour les fritures et le chauffage au four. Au centre, un poste de préparation froide et deux postes chauds, tous donnant directement sur le passe. « Chacun a son poste de travail, cela évite de se croiser », résume Yann Delhostal. L'un des postes chauds est équipé d'un piano conçu sur mesure avec des tiroirs chauffants pour stocker les plats du jour. Ils sont ensuite répartis dans les assiettes en fonction des commandes. « Tous ces tiroirs, c'est top, en particulier ceux-là », apprécie Fanny Aueur, second de cuisine.

Si l'ensemble de ces installations réduisent les coups de stress pendant les pics d'activité, d'autres visent à limiter les coups de chaud. Le piano est surplombé d'une hotte d'extraction avec apport d'air neuf, rafraîchissant la pièce tout en ne créant pas de courant d'air dans l'établissement. La

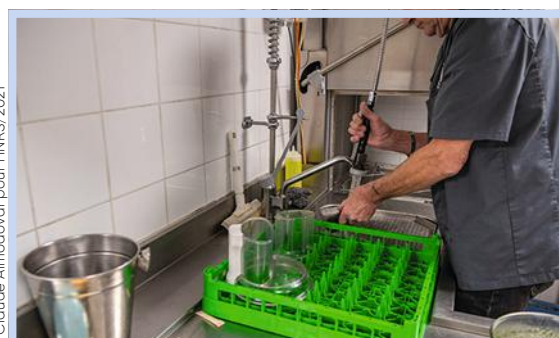
Au service, les salariés disposent de tablettes pour la prise de commande, ce qui représente un gain de temps et un confort certains puisque ces appareils améliorent la communication avec la cuisine et le bar, et évitent les erreurs.

salamandre, utilisée pour gratiner les plats, ne chauffe jamais inutilement car elle est équipée d'un système de détection automatique des assiettes. Côté bar, le lave-verres avec osmoseur a mis fin à l'essuyage manuel et donc aux risques de coupure et de troubles musculosquelettiques, tout en libérant du temps de travail. « Moins de manipulations, moins de risques », résume Caroline Titomalio. Au poste à cocktails, le bac à glaçons a été positionné à hauteur des mains du personnel.

Ces aménagements facilitent le service, assuré par quatre serveurs la semaine et cinq le week-end, et auquel participe également la directrice. Ils disposent de « pads » pour prendre les commandes. « Ces mini-tablettes améliorent la communication avec la cuisine et le bar, et évitent les erreurs », constate la directrice. « C'est un gain de temps important pendant le service, car ils réduisent les allers-retours depuis la terrasse », apprécie Sophia El Makhloufi, une serveuse. Les salariés récupèrent ensuite les assiettes ou les pizzas posées sur les passes. Le revêtement au sol pour y accéder est le même qu'en salle, un carrelage antidérapant, en imitation bois. « Les serveurs circulent toujours sur un sol de même adhérence, ce qui limite le risque de chute de plain-pied », souligne Jean-Christophe Sollari.

L'ensemble de ces équipements, qui donnent pleinement satisfaction ici, ont également été déployés dans le troisième restaurant Più, qui a ouvert ses portes en juin dernier à Plan-de-Campagne, une zone commerciale au nord de Marseille. ■ K. D.

1. La Cnam édite une liste de sols répondant à différents critères (www.ameli.fr).



© Claude Almodovar pour l'INRS/2021

LA LAVERIE

Dans la laverie comme dans le reste des zones de production, le sol est constitué d'un carrelage antidérapant et facilitant le nettoyage. Au droit du poste de plonge, pour évacuer l'eau, sont positionnés des caniveaux à grilles métalliques crantées – et donc anti-glissade. L'évier, comme le trou vide-ordures, sont encastrés dans les plans de travail. En continuité de l'évier, et donc à hauteur de bras, se situe le lave-vaisselle à capot équipé d'un condenseur : la suppression des vapeurs à l'ouverture du capot limite ainsi la chaleur et l'humidité.

De fermes intentions et des résultats

Du Coq à l'Âne est un restaurant installé dans une ancienne ferme, bien cachée, à proximité de l'aéroport de Nantes. La gérante de ce restaurant a fait appel à la Carsat Pays-de-la-Loire pour un problème acoustique et c'est au final un projet de plus grande ampleur qui a vu le jour..., tout en maîtrisant les dépenses.

« **FERME DE LA RANJONNIÈRE** », indique le panneau. Alors que sur le chemin traverse un faisan, nous arrivons sur le parking du restaurant Du Coq à l'Âne, installé dans un ancien corps de ferme, à Bouguenais, en Loire-Atlantique. Bien qu'*a priori* en pleine campagne, quelques indices sonores laissent à penser que nous ne sommes pas très loin de Nantes: le bruit de fond du péri-phérique et, parfois, le survol d'un avion. Le bâtiment, de style clissonnais (en briques) en U, appartient à la ville. L'établissement, dont la cuisine est réalisée à partir de produits locaux dont certains sont vendus dans une boutique adjacente, est ouvert tous les midis, du lundi au vendredi. Un vrai choix de la part de la gérante, Christine Tessier. Pendant la période estivale, le restaurant peut servir jusqu'à 130 couverts par jour, et tourne à 80 couverts hors saison. « *Nos clients viennent essentiellement des entreprises de la zone aéroportuaire* », explique Christine Tessier. Elle a créé ce restaurant il y a quatorze ans, en commen-



© Patrick Delapierre pour l'INRS/2021

çant « petit ». Avec 20 couverts, et seulement une partie de la salle, l'autre étant encore la maison d'habitation de Simone et Bernard, les anciens agriculteurs. Une deuxième puis une troisième salle seront aménagées pour arriver à la configuration actuelle. La cuisine n'est pas très grande et accueille trois personnes – ils sont autant en salle.

« *En 2019, je m'étais décidée à faire des travaux d'amélioration,* raconte Christine Tessier. *Je m'in-*

📷 **Derrière le bar, une vitre dotée d'étagères permet de stocker les verres et les bouteilles en toute sécurité, tout en réduisant le bruit.**

terrogeais juste sur l'acoustique mais aussi sur l'amélioration du bar, car je ne parvenais pas à trouver de réponses techniques sur le sujet. » Elle s'adresse à la Carsat Pays de la Loire qui fait intervenir le Cimpo¹ afin d'aider la gérante dans le choix de panneaux acoustiques pouvant convenir à l'activité de restauration.

Le point névralgique... transformé

Katia Josselin, contrôleuse de sécurité à la Carsat, s'intéresse alors au projet dans son ensemble et propose de faire appel à un ergonomiste. « *C'est simple, ça a tout chamboulé, s'amuse Christine Tessier, alors que j'avais les devis et une idée précise de ce qu'on allait faire.* » Un diagnostic ergonomique est réalisé. « *Cela m'a permis de découvrir ce métier* », reconnaît la gérante. La période de pandémie se révèle favorable à ce type de démarche. « *Le restaurant était fermé, j'ai fait venir toute l'équipe pour que l'on discute avec l'ergonome... en temps normal, on n'aurait jamais eu l'occasion de se poser comme ça* », insiste-t-elle. Premier espace à améliorer, le point névralgique: l'espace d'accueil-bar-caisse. Un lieu très exigu où parfois trois ou quatre personnes se côtoient. Car c'est là que l'on prépare les cafés, les boissons, que l'on accueille les clients et qu'ils règlent leur addition. Premier achat – l'un des plus coûteux de la démarche –, un osmoseur, pour ne plus avoir à mettre les verres au lave-vaisselle puis à les essuyer. Et au final, c'est tout le bar qui a été modifié. « *Embelli*, précise la gérante. *Le tout sans empiéter sur la salle, pour ne pas perdre de couverts.* »

LE COLLECTIF D'ABORD

Au sein de Du Coq à l'Âne, le collectif et la participation des salariés ne sont pas de vains mots. Thierry Bernier, cuisinier, le reconnaît: « *Je suis dans le métier depuis plus de 30 ans. Hormis pour les ouvertures de restaurant, on ne m'a jamais demandé mon avis.* » Tous les salariés ont joué le jeu lorsque l'ergonome est venu. Celui-ci a effectué son diagnostic pendant la période de confinement – et donc de fermeture du restaurant. Il a demandé à chacun de se mettre en situation de travail, en cuisine et au service

en salle, pour les observer et rendre son diagnostic. « *Les personnes concernées ont pu donner leur avis et proposer des améliorations sur l'existant. C'est toujours intéressant pour trouver des solutions adaptées*, indique Katia Josselin, contrôleuse de sécurité. *Je tenais à vous emmener ici pour montrer que l'on peut faire de la prévention des risques professionnels sans forcément dépenser des sommes extraordinaires.* » Un exemple réussi.

L'ergonome a questionné chacun : où mettez-vous les verres ? De quoi avez-vous besoin pour le service ? Que peut-on enlever ? Finalement, la machine à café est légèrement déplacée, un peu en hauteur, pour dégager de la place sur le plan de travail ; les bouteilles de vin sont désormais visibles, alors qu'auparavant elles étaient en bas et qu'il fallait les soulever une par une pour trouver la bonne ; les bières sont stockées dans un tiroir réfrigéré.

Derrière le bar, l'espace était ouvert sur la cuisine. Il y a désormais une vitre dotée d'étagères qui sépare le bar de la cuisine. On peut se voir tout en gagnant sur les décibels. Cela permet également de ne plus faire tomber de verres côté cuisine. « C'est le genre de détail auquel on ne pense pas, note la contrôleuse de sécurité. Poser un verre demandait de l'attention, pour ne pas qu'il bascule côté cuisine. On agit là aussi sur la charge mentale du salarié. » Un peu plus loin, un hublot a été installé sur la porte séparant le bar de la plonge. « On toquait toujours avant d'entrer, remarque Émilie Lucas, serveuse. Maintenant que l'on peut voir s'il y a quelqu'un derrière, on ne stresse plus. »

En cuisine, Thierry Bernier s'occupe des plats principaux, Clémence Naud des plats végétariens et des salades, et Flora Nerrière de la pâtisserie. Chacun a pu s'exprimer lors de la venue de l'ergonome. « Avant son intervention, le réaménagement de la cuisine n'était pas d'actualité », nous confie Katia Josselin. Objectif : rester dans un budget raisonnable afin de ne pas devoir revoir entièrement le modèle économique du lieu. Thierry a demandé de nouvelles étagères à barreaux, en hauteur,

pour pouvoir poser ses plaques en sortie de four. C'est chose faite. Cela lui permet de stocker ses plaques une fois débarrassées, sans courir à la plonge.

Clémence a réclamé des bacs gastro pour avoir davantage de place pour le dressage des salades. Ils sont inclinés, légèrement surélevés, et permettent

on a doublé son espace de travail », complète Katia Josselin.

Ces petits aménagements, auxquels il faut ajouter un chariot de dessert qui sert à poser les minicocottes en attente, un autre pour les bouteilles vides et la découpe du pain, ont beaucoup amélioré les conditions de travail en cuisine. Le tout – y



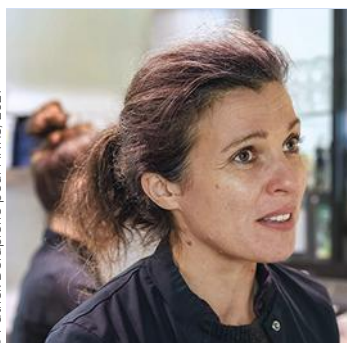
© Patrick Delapierre pour l'INRS/2021

Le réaménagement du restaurant a été l'occasion de se pencher, à l'aide d'un ergonome, sur tous les postes de travail afin d'améliorer les conditions de travail mais également la qualité du service.

de dégager le plan de travail. Flora, à la pâtisserie, était un peu coincée entre le four et la plaque de cuisson, et faisait beaucoup de pas. Son poste a été entièrement revu, des étagères avec des angles arrondis installées, et des plinthes ajoutées au mobilier pour éviter d'aller nettoyer dessous. La plonge cuisine a aussi été repensée. « Flora est maintenant beaucoup plus intégrée à l'équipe », remarque le cuisinier. « En modifiant et en déplaçant les étagères,

compris les études – aura coûté autour de 20 000 euros hors taxes. D'autres travaux sont prévus pour un montant de 10 000 euros environ. La Carsat va en prendre une partie en charge. Cette première étape a fait naître d'autres projets, comme une étuve centrale avec des tiroirs chauffés, des tiroirs coulissants pour remplacer des placards dont les portes ferment mal... ■ D. V.

1. Centre interrégional de mesures physiques de l'ouest.



© Patrick Delapierre pour l'INRS/2021

CHRISTINE TESSIER, gérante

« On ne se rendait plus vraiment compte que dans la salle intermédiaire était située une marche plus bas que les deux autres... au quotidien, on l'oublie facilement. Il a fallu que l'ergonome nous en parle ! La solution proposée – poser un nouveau plancher pour que tout soit au même niveau – est certes intéressante, mais elle provoque une succession de nouveaux aménagements : changer de portes-fenêtres, revoir le niveau de la terrasse... terrasse qui aurait d'ailleurs bien besoin d'être rénovée. Pour ce genre de décisions, nous sommes confrontés à un problème : nous ne sommes pas propriétaires des lieux. La venue de l'ergonome a cependant permis l'ouverture d'un échange sur le sujet avec la mairie. Pour la terrasse toujours, on a acquis un chariot avec de grosses roulettes pour déplacer facilement les chaises, tables et pieds de parasol. »

Au cœur de la capitale, la brasserie Le Grand Corona propose un service de restauration en continu. La rénovation de cet établissement, en 2020, a permis d'améliorer les conditions de travail des salariés et de fluidifier le service.

De la salle à la cave, tout est bon



© Fabrice Dimier pour l'INRS/2021

PLACE DE L'ALMA, au cœur de Paris, Le Grand Corona jouit d'une position idéale. La brasserie du VIII^e arrondissement se situe dans un quartier riche en musées, en bureaux et en salles de spectacles. Touristes et travailleurs en journée, spectateurs en soirée et les week-ends constituent ainsi la clientèle éclectique de l'établissement, ouvert 7 jours sur 7, de 7h30 à minuit. Deux équipes d'une quinzaine de salariés assurent une restauration en continu. « Nous offrons un service

brasserie avec en moyenne 200 couverts par jour », explique Martine Bousquet. La gérante et propriétaire de l'établissement, qu'elle a repris en 2015, travaille depuis plusieurs dizaines d'années dans la restauration en région parisienne. « On atteint parfois des pics de 400 couverts », précise Julien Baillot, chef-cuisinier de la brasserie depuis cinq ans. *Mais l'ambiance est familiale ici, et l'équipe stable. Et j'ai une grande liberté pour proposer de nouveaux plats. »*

📺 Des équipements neufs facilitent l'activité des cinq personnes qui s'affairent à la préparation des repas du midi dans la cuisine du rez-de-chaussée.

Lorsqu'en 2019 Martine Bousquet souhaite refaire à neuf tout l'établissement, elle contacte la Cramif. « La direction avait la volonté d'intégrer la prévention des risques professionnels à son projet, tout au long duquel nous avons apporté une assistance technique », se souvient Michel Martial, contrôleur de sécurité à la Cramif. Un contrat de prévention a également permis d'apporter une aide financière à l'établissement pour atteindre ses objectifs. En amont du projet, la gérante fait réaliser une étude ergonomique par un cabinet spécialisé. « Avant les travaux, l'ensemble de l'équipe a pu donner son avis sur les plans et les matériels envisagés », apprécie Julien Baillot. « Cela me paraît normal, ce sont eux qui sont derrière les fourneaux », souligne Martine Bousquet. Le restaurant a rouvert en septembre 2020, après huit mois de travaux. « Il ne manquait plus que le confort en cuisine : maintenant, c'est fait », témoigne le chef-cuisinier, qui a plus de 20 ans d'expérience dans la restauration.

Si l'essentiel de l'établissement est de plain-pied, avec une continuité entre la cuisine ouverte, la salle et la terrasse, les quelque 100 m² en sous-sol contribuent pleinement à son activité. Ils sont dédiés au stockage des denrées, mais aussi

UNE RECOMMANDATION ET UNE LISTE POUR LES SOLS

En 2011, la Cnam et le Comité technique national des services, commerces et industries de l'alimentation ont adopté une recommandation afin d'orienter les chefs d'entreprise dans le choix des sols des locaux de fabrication de produits alimentaires, lors de la conception, de la rénovation ou de l'extension de ces locaux. Elle définit trois critères : critères antidérapants, critères d'hygiène alimentaire et critères d'aptitude à l'utilisation. Elle précise également les modalités de pose

et de nettoyage du revêtement. La Cnam édite également une liste de sols répondant à ces trois critères, régulièrement mise à jour.

En savoir plus :

- Recommandation R 462 « Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception/rénovation/extension des locaux de fabrication de produits alimentaires ».
- Liste des revêtements de sol dans les locaux de fabrication de produits alimentaires.

Documents téléchargeables sur : www.ameli.fr

à certaines préparations – pâtisseries, entrées froides, lavage et découpage des légumes –, loin de l'activité frénétique de la cuisine principale. Les salariés y accèdent par un escalier muni d'une rampe. Un monte-charge, qui arrive à côté du bar et de la cuisine, est utilisé pour déplacer les charges lourdes (stocks, préparations, vaisselle, caisses de bouteilles et fûts).

À quelques centimètres près

Dans la cuisine du rez-de-chaussée, cinq personnes s'affairent à la préparation des repas du midi et donnent le tempo aux cinq personnes en salle. Tous les meubles et plans de travail sont en inox. Des équipements neufs facilitent l'activité. Sous les plans de travail, un ensemble de meubles de stockage réfrigérés de 19 tiroirs évitent aux cuisiniers de se baisser. « Ils limitent également les déplacements, notamment vers les réserves en sous-sol, en permettant au personnel d'avoir des stocks à proximité de leur espace de travail », ajoute Michel Martial. Sur l'îlot central, un four mixte autonettoyant ainsi qu'un équipement de cuisson doté de cuves basculantes ont été installés. « Cet appareil est équipé de deux bacs, et il est multifonction: friteuse, bain-marie, cuisson lente de plusieurs dizaines d'heures... », explique le chef cuisinier. C'est à la fois un gain de temps et d'espace. »

Accolé à une table en amont munie d'un évier de rinçage avec douchette et à une table en aval, le lave-vaisselle à capot avec récupération des buées limite la température et l'humidité de la pièce. « La hauteur adaptée de



© Fabrice Dimier pour l'INRS (2021)

📺 Dans les cuisines au rez-de-chaussée comme au sous-sol, le sol a été traité au moyen d'une résine choisie parmi la liste agréée par la Cnam.

l'ensemble et la possibilité de faire glisser des paniers de vaisselle sans les porter permettent de limiter le port de charges et diminuent la pénibilité », souligne Michel Martial. « Nous souhaitons en installer deux, mais il manquait quelques centimètres », déplore Martine Bousquet. L'espace est souvent contraint en plein Paris.

« La cuisine est fonctionnelle et plaît à tout le monde », témoigne Julien Baillot. « Le service est plus fluide », constate pour sa part Antoine Mischler, chef de partie en pâtisserie, depuis cinq ans dans l'établissement. Le bar a également bénéficié de nouveaux équipements: il dispose de deux meubles à tiroirs réfrigérés pour le stockage des boissons, du même type que ceux en cuisine.

« Une des contraintes des restaurants est de trouver des revêtements pour les sols ayant de bonnes caractéristiques antidérapantes, compte tenu des risques de souillures et d'humidité qui peuvent occasionner des

glissades, et, pour les murs, des matériaux qui à la fois respectent les normes d'hygiène et soient faciles à nettoyer », insiste Michel Martial. Dans les cuisines au rez-de-chaussée comme au sous-sol, le sol a été traité au moyen d'une résine.

« Elle fait partie de la liste agréée par la Cnam, explique Michel Martial. Et l'établissement a fait appel à un poseur qualifié par le fabricant, qui a réalisé un mesurage de l'antidérapance du sol après sa mise en œuvre pour en vérifier la qualité finale. »

« Beaucoup d'entreprises proposent des sols antidérapants, c'est difficile de s'y retrouver quand on n'est pas spécialiste », témoigne Martine Bousquet.

La résine remonte sur les socles maçonnés des meubles, afin d'éviter les angles vifs, difficiles à nettoyer. Des bondes ont été intégrées au sol dans toutes les pièces pour récupérer les eaux de lavage. En sous-sol, une centrale de dilution des produits nettoyants évite au salarié le contact avec le produit pur.

Le nouveau sol fait l'unanimité parmi les salariés, qui participent tous à son nettoyage, rendu aujourd'hui plus aisé. « Et on se sent plus en sécurité: nous n'avons plus l'appréhension de glisser, même si nous avons toujours été équipés de chaussures de sécurité », apprécie Antoine Mischler. Dans la même veine, des panneaux en gel coat blanc, lisses, ont été posés sur les murs en sous-sol: ce sont des plaques de grande dimension avec peu de joints. « Ils sont ainsi plus faciles à nettoyer que des carrelages muraux », souligne Michel Martial. Du service au nettoyage, le travail des salariés a été facilité. ■ K. D.

30 %

des accidents du travail dans le secteur sont dus à des chutes (plain-pied ou hauteur)

Chiffres Cnam – secteur restauration traditionnelle (2019)

EN SAVOIR PLUS POUR ÉVITER LES CHUTES

- Restauration traditionnelle. Fournissez des chaussures antidérapantes au personnel de cuisine, ED 6122, INRS
- Restauration traditionnelle. Sécurisez les escaliers en salle, ED 6212, INRS
- Restauration traditionnelle. Sécurisez les escaliers d'accès aux réserves, ED 6213, INRS

À télécharger sur www.inrs.fr