

La restauration, mauvaise élève des accidents du travail

[Le nombre d'accidents du travail en restauration reste trop élevé. Leur coût, supporté intégralement par l'entreprise, est lourd. La Cnam propose des aides pour mettre en place des actions de prévention et abaisser les taux de cotisation de la profession.]

À elle seule, la restauration compte près de 36 000 accidents de travail avec arrêt, pour un effectif voisin de 658 000 salariés, soit un indice de fréquence de 54. Un chiffre en très légère baisse depuis 1995, mais nettement au-dessus de la moyenne nationale, qui est de 43, toutes activités confondues. Cette situation a des conséquences financières lourdes. Son coût est intégralement supporté par l'entreprise. Pour mémoire : le coût moyen d'un accident de travail est estimé à 2 300 €, d'un accident grave avec incapacité à 61 000 €, d'un décès à 400 000 € environ.

La restauration rapide décroche le record des chutes

Les principales causes d'accident (cf. graphiques) sont les chutes et glissades de plain-pied, avec un taux record pour la restauration rapide de 40%. Manipulations et manutentions manuelles arrivent en deuxième position : elles sont responsables des accidents majeurs dans les cuisines collectives (34%) et chez les traiteurs (34%). Les objets coupants sont aussi fréquemment incriminés : 13% des accidents dans les restaurants et cafés restaurants, 13% dans les hôtels avec restaurants. La main est toujours la partie du corps la plus atteinte, quel que soit le secteur de restauration. Elle est le siège de 41% des accidents dans les restaurants et cafés restaurants. Enfin, la Direction des risques profession-

repères

• Sigles

Cnam : Caisse nationale de l'assurance maladie. Cram : Caisse régionale d'assurance maladie. DGAL : Direction générale de l'alimentation. INRS : Institut national de recherche et de sécurité. Umih : Union des métiers et des industries de l'hôtellerie.

• À consulter

La restauration traditionnelle. Prévention des risques professionnels. Cette plaquette éditée en mars 2002 par l'INRS développe une méthode pour inventorier les principaux risques et propose des axes d'action.

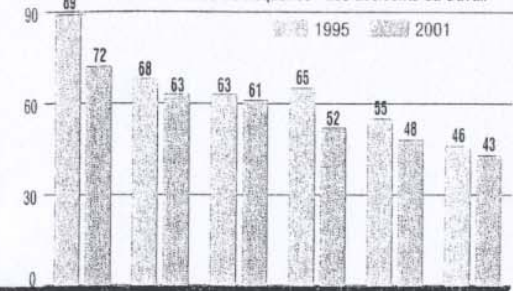
nels de la Cnam signale une progression importante des affections péri-articulaires. Elles dépassent désormais la barre de 80% des

maladies professionnelles de la restauration. Or, comme tout chef d'entreprise, le restaurateur est responsable de la sécurité de ses salariés dans leur milieu de travail. Depuis 1991, il a le devoir d'évaluer les risques professionnels dans son établissement et de mettre en place des actions de prévention des accidents. En plus, depuis le 8 novembre dernier, il a l'obligation de rédiger un document unique, sur support papier, numérique ou autre, pour prouver qu'il a mis en place la démarche. Rares sont les établissements aujourd'hui en conformité... Cette première année, l'inspection du travail semble fermer les yeux. Elle assure plus une mission d'accompagnement que de répression. La



Traiteur, un métier à risques

Indice de fréquence* des accidents du travail



* indice de fréquence : nombre d'accidents avec arrêt pour 1000 salariés. Source : Cnam 2001.

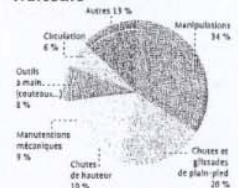
les Cram prennent le relais de la Cnam. « Nous finançons, par exemple la rénovation des sols, quand le restaurateur choisit des matériaux antidérapants agréés par la DGAL, précise Jean-Marc Rousselet de la Cram de Bretagne. Nous pouvons aussi intervenir au niveau de la ventilation et du captage des polluants à la source, ou l'achat et la mise en place de matériel ergonomique (plans de travail réglables en hauteur, pianos ergonomiques, etc.) ». L'accompagnement financier varie de 15 à 70% du montant investi par le restaurateur. Le plafond est de 150 000 €. À ce jour, un seul contrat de prévention a été signé. « La démarche

est lourde, reconnaît Vanina Viale, de la Cnam. Nous exigeons que le restaurateur s'engage dans un réel projet d'amélioration et pour ce faire, il doit disposer de moyens financiers ». Si la démarche d'évaluation des risques en matière d'hygiène est bien entrée dans les mœurs, on en est encore loin pour la prévention des risques et des maladies professionnelles. Or, le taux de cotisation de la profession aux caisses d'assurance maladie est élevé. Par un effort de prévention collectif, elle pourrait économiser une partie des sommes versées annuellement, soit 34 M€ pour la seule restauration commerciale.

EVELYNE COHEN MAUREL

Chutes, glissades et manipulations, premières causes des accidents du travail

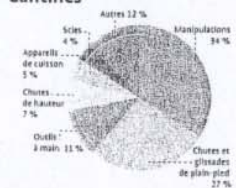
Traiteurs



Les traiteurs ont généré 1 888 accidents avec arrêt et 75 accidents avec incapacité permanente, pour un effectif de 26 334 salariés dans 2 953 établissements.

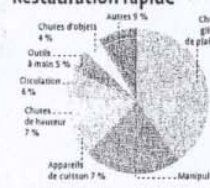
Source : Cnam 2001.

Cantines



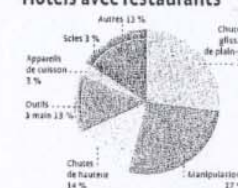
Les cantines ont généré 5 675 accidents avec arrêt, 285 accidents avec incapacité permanente et 1 décès, pour un effectif de 90 643 salariés dans 13 274 établissements.

Restauration rapide



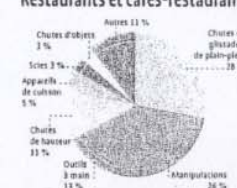
La restauration rapide a généré 4 347 accidents avec arrêt, 116 accidents avec incapacité permanente et 1 décès, pour un effectif de 71 098 salariés dans 14 154 établissements.

Hôtels avec restaurants



Les hôtels avec restaurants ont généré 7 804 accidents avec arrêt, 340 accidents avec incapacité permanente et 1 décès, pour un effectif de 161 955 salariés dans 21 254 établissements.

Restaurants et cafés-restaurants



Les restaurants et cafés-restaurants ont généré 16 019 accidents avec arrêt, 551 accidents avec incapacité permanente et 1 décès, pour un effectif de 307 612 salariés dans 72 485 établissements.