

ZOOM SUR



**Restauration traditionnelle**  
Évolutions et défis pour le secteur



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

► Lire la suite



Dossier

[Lire le dossier dans Travail & Sécurité](#)



Web

[La page web INRS Restauration traditionnelle et hôtellerie](#)



Vidéo

[Voir le Webinaire de la Cnam « restauration traditionnelle et hôtellerie : Comment prévenir les risques professionnels ? »](#)



Publication

[Santé au travail : passez à l'action. Restauration traditionnelle, ED 6410, INRS](#)

ACTUALITÉS

Prévention des accidents

**Des chutes à prendre au sérieux**



Les chutes de plain-pied ou de faible hauteur sont parmi les principales causes d'accidents du travail en France. À travers plusieurs fiches synthétiques destinées en particulier aux TPE/PME, l'INRS et l'Assurance maladie-risques

EN QUESTION

**Quels sont les effets du travail de nuit sur la santé ?**

Le travail de nuit (21h-6h) est un facteur de risque pour la santé des travailleurs. Il a plusieurs effets sur la santé dont certains sont avérés (troubles du sommeil, troubles de la vigilance, troubles métaboliques), d'autres probables (prise de poids, diabète de type 2, maladies coronariennes, atteintes de la santé psychique, troubles cognitifs, certains cancers) et d'autres enfin possibles (concentrations élevées de graisse

professionnels proposent des solutions de prévention : dans les escaliers, en mezzanine, pour les interventions de faible hauteur et lors de déplacements dans ou à l'extérieur des locaux. L'objectif est notamment de rappeler que les chutes de plain-pied ne sont pas une fatalité, ni forcément un événement bénin. Certaines ont des conséquences graves. Chaque fiche revient sur des points relatifs aux installations, mais aussi aux aspects organisationnels ou encore à la formation des salariés. Souvent, des actions simples sont possibles – y compris sur l'existant – et peuvent permettre d'éviter l'accident.

[▶ En savoir plus](#)



Secteur sanitaire et médico-social

## Prévenir les TMS dans les métiers de l'aide et des soins à la personne



L'Assurance maladie-risques professionnels décline son programme de prévention TMS Pros au secteur de l'aide et des soins à la personne. Ce secteur est particulièrement touché par les troubles musculosquelettiques (TMS) et le mal de dos. Ils représentent 95 % des maladies professionnelles, 20 % des accidents du travail, avec un fort impact sur la qualité des soins et l'attractivité des métiers. Le programme TMS Pros à destination du secteur de l'aide et des soins à la personne est conçu pour faciliter l'engagement des établissements dans une démarche structurée de prévention des risques. Articulé autour de quatre étapes, il se fonde sur une démarche participative d'amélioration continue. Les établissements de soins peuvent être accompagnés par un professionnel de la prévention de leur Caisse régionale. Différentes aides financières sont accessibles : TMS Pros Diagnostic, TMS Pros Action, Aide et soins à la personne en établissement.

[▶ Le programme TMS pros](#)

[▶ La subvention Aide et soins en établissement \(entreprises de moins de 50 salariés\)](#)



Chlordécone

## Le cancer de la prostate bientôt reconnu comme maladie professionnelle ?



En juin dernier, une expertise de l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (Inserm) confirmait une présomption forte de lien entre l'exposition au chlordécone de la population générale et le risque de survenue de cancer de la prostate. Ce pesticide a été notamment utilisé dans les champs de bananes aux Antilles jusqu'en 1993, soit trois ans après son interdiction en métropole. Selon Santé publique France, plus de 90 % de la population adulte en Guadeloupe et Martinique est contaminée. Le ministre de l'Agriculture a annoncé la publication

dans le sang, hypertension artérielle, accidents vasculaires cérébraux). La sinistralité est également plus élevée chez les travailleurs de nuit et cette organisation du travail a des conséquences sur la vie sociale et familiale.

Mais il existe également d'autres formes d'horaires atypiques, c'est-à-dire d'aménagement de temps de travail comme le travail posté (par exemple le 3x8 ou le 2x12), le travail du soir (21h-minuit), le travail du week-end et jours fériés, le travail en horaires flexibles (temps partiels de moins de 6h par jour ou horaires longs de plus de 40h par semaine), le travail fragmenté ou encore le travail sur astreinte ou appel. Chacune de ces formes de travail semble avoir ses effets propres sur la santé. Une vidéo de l'INRS fait le point et rappelle les mesures de prévention à prendre.

[▶ Voir la vidéo](#)

[▶ Lire le dossier sur le travail en horaires atypiques](#)

[▶ Horaires atypiques – Voir les articles dans la revue Références en santé au travail](#)

[▶ Travail de nuit – Voir les articles publiés dans la revue Références en santé au travail](#)



## AGENDA

Compte tenu de l'actualité liée à l'épidémie, assurez-vous auprès des organisateurs de la bonne tenue des événements.

Le 18 janvier 2022, à 11 h  
Webinaire - Risques psychosociaux : les étapes clés de la démarche de prévention  
Organisateur : INRS

Du 10 mars au 13 mars 2022, à Paris  
Salon Secours Expo  
Organisateur : Secours Expo

Du 8 juin au 10 juin 2022, à Nantes  
Infirmier de santé au travail : de la santé préventive à la reconnaissance de praticien en santé au travail  
Organisateur : Groupement des infirmiers de santé au travail (GIT)

Du 14 au 17 juin 2022, à Strasbourg  
Congrès national de médecine et santé au travail  
Organisateur : Société française de médecine du travail

prochaine d'un décret visant à faire reconnaître le cancer de la prostate comme maladie professionnelle pour les travailleurs ayant été en contact avec le chlordécone.

[▶ Consulter l'expertise de l'Inserm](#)



**Bruit**

## La moitié des salariés gênés



Près d'un salarié sur deux se déclare gêné par le bruit et les nuisances sonores sur le lieu de travail, selon une enquête Ifop-JNA publiée en septembre 2021 à l'occasion de la 6e édition de la semaine de la santé auditive. La proportion est plus importante dans les secteurs de l'industrie (67 %), du commerce (58 %) et du BTP (53 %). Les jeunes ne sont pas épargnés : les moins de 35 ans (52 %) sont parmi ceux qui expriment le plus fortement leur gêne. L'enquête révèle qu'avec la pratique accrue du télétravail, les salariés concernés sont de plus en plus nombreux à prendre conscience des nuisances sonores propres au travail sur site lorsqu'ils reviennent : présence des collègues, conversations informelles, matériel informatique, machine à café...

[▶ En savoir plus](#)

[▶ Lire le dossier de l'INRS sur le bruit](#)



## JURIDIQUE

### Covid-19 – Passe sanitaire

La loi de vigilance sanitaire du 10 novembre 2021 prolonge jusqu'au 31 juillet 2022, la possibilité d'imposer par décret la présentation d'un passe sanitaire valide aux personnes souhaitant emprunter des transports de longue distance ou accéder à certains lieux publics où sont exercées notamment des activités de loisirs, de restauration commerciale, de soins médicaux. Les travailleurs intervenant dans ces mêmes lieux sont également concernés par la prolongation du dispositif de passe sanitaire. Un arrêté du 10 novembre 2021 rétablit parallèlement la possibilité d'utiliser exceptionnellement un autotest sous supervision d'un pharmacien pour l'accès aux établissements ou manifestations où le passe sanitaire est requis. Ces autotests sont réservés aux personnes asymptomatiques et qui ne sont pas identifiées comme contacts à risque. Les conditions de réalisation des autotests sont précisées : vérification des critères d'éligibilité de la personne, locaux et matériel requis, filière d'élimination des tests après usage... Par ailleurs, un décret du 25 novembre 2021 réduit à 24 heures la durée de validité du test PCR pour constituer un passe sanitaire valide.

[▶ La loi de vigilance sanitaire du 10 novembre 2021](#)

[▶ L'arrêté du 10 novembre 2021](#)

[▶ Le décret du 25 novembre 2021](#)



Jeudi 23 juin, à 11 h

Webinaire - Batteries au lithium : connaître et prévenir les risques  
Organisateur : INRS

Du 28 au 30 juin 2022, à Nancy  
Conférence scientifique – Mutation rapide des procédés : quels risques professionnels ? Quelles démarches de prévention ?

Appel à communications ouvert.  
Organisateur : INRS

[CONSULTER L'AGENDA COMPLET ▶](#)

## VIENT DE PARAÎTRE

### Dépliant



### Les lombalgies, les comprendre, les prévenir

Ce dépliant fait le point sur les lombalgies. Il met en avant le rôle de l'entreprise pour favoriser une action de prévention précoce pour prévenir leur survenue et améliorer les conditions de travail pour tous, mais également pour permettre le maintien au travail des salariés lombalgiques.

[▶ Le dépliant](#)



### Brochure



### Transport routier de marchandises - Vigilant à l'arrêt comme au volant

Cette brochure présente les risques auxquels sont exposés les conducteurs routiers. Elle introduit des pistes de prévention, en se référant à des supports publiés par l'INRS, pour accompagner le chef d'entreprise dans sa démarche d'évaluation des risques professionnels et dans la mise en place de mesures de prévention adaptées. Elle traite également de la

## Services de santé au travail

Les missions des services de santé au travail qui leur ont été confiées par l'ordonnance n° 2020-1502 du 2 décembre 2020 modifiée dans le cadre de la pandémie sont prolongées jusqu'au 31 juillet 2022 par la loi de vigilance sanitaire du 10 novembre. Cette prorogation permet aux médecins du travail de continuer à prescrire et renouveler un arrêt de travail en cas d'infection ou de suspicion d'infection à la Covid-19, d'établir un certificat médical pour le placement en position d'activité partielle des salariés vulnérables se trouvant dans l'impossibilité de continuer à travailler car ils présentent un risque de développer une forme grave d'infection au virus Sars-CoV-2. Le médecin du travail pourra parallèlement continuer (ainsi que d'autres professionnels du service de santé au travail sous sa supervision) de prescrire et de réaliser des tests de détection du coronavirus.

[▶ La loi du 10 novembre 2021](#)



## Formation des conducteurs de transport routier

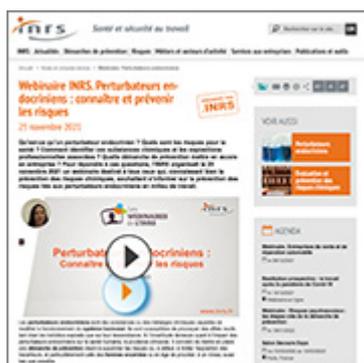
Un décret du 12 novembre 2021 modifie les dispositions relatives à la formation professionnelle obligatoire des conducteurs de véhicules de transport de marchandises dont le poids total autorisé en charge est de plus de 3,5 tonnes et des véhicules de transport de personnes de plus de 8 places assises (en plus de celle du conducteur) : possibilité de fractionner en plusieurs sessions la formation continue, remplacement à compter du 1er février 2022 de l'actuelle attestation de formation délivrée par l'organisme de formation agréé, par un certificat de qualification délivré par l'Imprimerie nationale, possibilité d'achever par anticipation la formation continue (jusqu'à un an avant le délai requis)...

[▶ Le décret du 12 novembre 2021](#)



[RETROUVEZ TOUTES LES ACTUALITÉS JURIDIQUES](#)

## SUR LE WEB



### Replay

## Perturbateurs endocriniens : connaître et prévenir les risques

Le 25 novembre 2021, l'INRS organisait un webinar dédié à la prévention des risques professionnels associés aux perturbateurs endocriniens. Que sont les perturbateurs endocriniens ? Quelles sont les situations d'exposition professionnelle ? Quel est le contexte réglementaire national et européen ? Quels sont les effets potentiels des perturbateurs endocriniens sur la santé ? Quelle démarche de prévention mettre en œuvre ? Quel est le rôle des services de santé au travail ? Ces questions et d'autres ont été abordées lors de l'événement désormais disponible en ligne.



mise en relation des entreprises du transport et des entreprises d'accueil des véhicules, autour du sujet de la sécurité des conducteurs.

[▶ La brochure](#)



## Guide pratique de ventilation



## Mise en œuvre de matériaux pulvérulents

Ce guide a pour objectif de fournir des recommandations pour la réduction des émissions des poussières émises lors de la manipulation de matériaux pulvérulents, ainsi que pour la conception, l'exploitation et l'entretien des installations de ventilation. Il propose ainsi des dispositifs de captage à la source des poussières, adaptés à diverses opérations fréquemment rencontrées en entreprise telles que le concassage, le transport ou le chargement.

[▶ Le Guide pratique](#)





## Outil

### Estimer la concentration en CO<sub>2</sub> et le taux de renouvellement d'air

L'INRS propose un outil de calcul (excel) qui permet de simuler l'évolution de la concentration en dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) produite par la respiration des occupants dans un local de travail et d'estimer le taux de renouvellement d'air à partir de mesures simples de concentrations en CO<sub>2</sub>. L'objectif est de mieux évaluer et d'améliorer le renouvellement de l'air des locaux de travail.



## ZOOM SUR



### Restauration traditionnelle Évolutions et défis pour le secteur



© Claude Almodovar / INRS / 2021

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

-  Dossier  
[Lire le dossier dans Travail & Sécurité](#)
-  Web  
[La page web INRS Restauration traditionnelle et hôtellerie](#)
-  Vidéo  
[Voir le Webinaire de la Cnam « restauration traditionnelle et hôtellerie : Comment prévenir les risques professionnels ? »](#)
-  Publication  
[Santé au travail : passez à l'action. Restauration traditionnelle, ED 6410, INRS](#)

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. Ils emploient près de 440 000 salariés en salle ou en cuisine, auxquels s'ajoutent les salariés travaillant dans les 10 000 hôtels-restaurants. Le secteur connaît une forte sinistralité. On y dénombrait, 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, contribue à la survenue d'accidents. Les troubles musculosquelettiques (TMS) représentent quant à eux la plupart des 700 maladies professionnelles reconnues en 2019 dans le secteur.

#### Des outils pour aider les restaurateurs

Depuis plusieurs années, la Caisse nationale d'assurance maladie (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 faire progresser la prévention des risques professionnels, 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. 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. L'objectif est de permettre aux restaurateurs de disposer de moyens de prévention en adéquation avec la situation de leur entreprise : [élaboration d'un DUERP avec l'outil d'évaluation des risques professionnels](#), conception

des espaces de travail lors de la rénovation ou de l'installation d'un nouveau restaurant avec [MAVImplant](#), accueil d'un nouvel embauché avec [Tutoprev...](#)

## Des subventions pour mettre en place des mesures de prévention

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, celle des risques liés à l'approvisionnement des marchandises, au stockage des déchets et à la collecte des emballages, 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, comme la [subvention pour les restaurateurs indépendants sans salariés](#). S'ajoutent d'autres subventions Prévention TPE non sectorielles auxquelles les restaurateurs ont aussi accès, comme [TMS pros Action](#) et [TMS pros Diagnostic](#).

## Des défis à relever

C'est connu, la restauration traditionnelle souffre d'un déficit chronique de personnel, en France comme dans le reste de l'Europe. En cause notamment, le travail en soirée, en horaires fractionnés et les week-ends, difficilement compatible avec une vie de famille et qui pousse de nombreux professionnels à changer de métier. 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 semblent les plus touchés par ces reconversions professionnelles. 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. Le tout dans un contexte de reprise d'activité intense puisque les clients reviennent massivement profiter des plaisirs gastronomiques dont ils ont été privés pendant de nombreux mois.

Plus que jamais, le travail dans la restauration est sous tension. Mais demander aux salariés d'en faire plus augmente le risque d'accident. Accroître l'attractivité, en améliorant entre autres les conditions de travail, devient un impératif pour les entreprises afin de recruter ou de fidéliser des salariés.

### Des accompagnements pour les TPE de la restauration traditionnelle

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

- [L'outil d'évaluation des risques professionnels](#) est un logiciel interactif, accessible gratuitement 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 bonnes pratiques, correspondant aux mesures de prévention indispensables, ont été mises à disposition des restaurateurs en 2015. Elles 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.

