

# Etude d'indicateurs en restauration collective dans un centre d'un SIST parisien

Dr Agnès GUYARD, Dr Nedjma NASSIF, Dr Alain REGNAULT



## OBJECTIFS

Analyser la **pénibilité du travail** de salariés dans le secteur de la restauration collective grâce à l'utilisation d'**indicateurs**:



- ✓ issus des **données administratives** des entreprises: code NAF d'activité.
- ✓ issus des **examens médicaux** des salariés: sexe, catégorie socioprofessionnelle des postes de travail (nomenclature INSEE), pyramide des âges, ancienneté dans l'entreprise, expositions professionnelles.

Ces indicateurs ont été **croisés** entre eux afin de mieux appréhender les caractéristiques du secteur.

## METHODES

Etude de **2006 à 2008** dans le cadre du **Plan Santé Travail** d'Ile-de-France. Un groupe de 9 médecins du service ont étudié (sur le mode projet) l'**âge et la pénibilité** dans le secteur de la **restauration**.

Trois médecins d'un centre se sont intéressés au secteur de la **restauration collective**.

L'étude a porté sur une population de **1600 salariés** suivie sur l'année 2006.

Les données ont été extraites du logiciel **Sthéto** à l'aide de requêtes effectuées par **Business Objects**.

## RESULTATS

### CODE NAF

Il a permis d'établir des **comparaisons** entre le secteur de la restauration collective (NAF 555C) avec d'autres secteurs: restauration rapide (NAF 553B), restauration traditionnelle (NAF 553A), hôtellerie (NAF 551C).

### SEXE

Les **hommes** représentent **59% des effectifs** en **restauration collective** (72% en restauration rapide, 90% en restauration traditionnelle, 49% en hôtellerie).

### CODE CSP DES POSTES

**6 postes** ont été étudiés:

- ✓ plongeurs et employés polyvalents (561d) = 24%
- ✓ hôtesses buffet/caissières (561b) = 16%
- ✓ cuisiniers (636d) = 16%
- ✓ encadrement (377a) = 8%
- ✓ maîtrise salle (468a) = 6%
- ✓ maîtrise cuisine (488a) = 5%



Les postes sont tenus de façon majoritaire par les hommes hormis les postes d'hôtesses buffet (90% de femmes).

### PYRAMIDE DES AGES

**25% des salariés ont plus de 50 ans** (26% pour les femmes contre 20% pour les hommes).

En comparaison:

- ✓ restauration rapide: 4% de seniors,
- ✓ restauration traditionnelle: 13% de seniors,
- ✓ hôtellerie: 21% de seniors.



On retrouve **34% des seniors** dans les **postes les moins qualifiés** (plongeurs) alors que 10% de seniors occupent les postes maîtrise salle/cuisine. Ceci s'observe mais de façon moindre en restauration traditionnelle avec 26% de seniors dans les postes les moins qualifiés et 20% dans l'hôtellerie.

### ANCIENNETE DANS L'ENTREPRISE

Plutôt faible, seuls **26% des salariés ont plus de 10 ans d'ancienneté** dans l'entreprise, à l'exception des postes d'encadrement (43%).

### EXPOSITIONS PROFESSIONNELLES

3 types de **contraintes physiques** prédominent:

- ✓ gestes répétitifs (33%),
- ✓ station debout prolongée (32%),
- ✓ manutention manuelle (16%).

Contrairement à la restauration traditionnelle, les **horaires atypiques** (horaires coupés, alternants ou de nuit) sont **inexistants**, car il s'agit d'horaires de jour.

## CONCLUSION

Cette étude a permis d'**améliorer**:

- ✓ la **connaissance** d'une population spécifique, exposée à des **contraintes professionnelles** sources de **maladies professionnelles**,
- ✓ le **conseil** aux entreprises et aux salariés sur la **prévention primaire**,
- ✓ les **pratiques des médecins** sur le recueil et la saisie de **données médico-professionnelles**.

Dr Agnès GUYARD, Dr Nedjma NASSIF, Dr Alain REGNAULT

Médecins du travail – CMIE, 80 rue de Clichy, 75009 PARIS. Contact: webmaster@cmie.asso.fr