



36^e

Congrès National
de Médecine &
Santé au Travail

Du 14 au 17 juin 2022
Palais de la Musique et des
Congrès de Strasbourg

Une organisation du travail peut-elle être bienveillante ?

**Organiser le travail dans les petits restaurants traditionnels :
regard sur l'activité de leurs dirigeants**

Déborah GAUDIN, Sandrine CAROLY, Yves ROQUELAURE

deborah.gaudin@gmail.com



CONTEXTE

Quelle mise en œuvre de la prévention des risques dans les TPE ?

- Des préoccupations politiques en Europe et en France

DANS VOTRE PROFESSION :

1 200 000

JOURNÉES PERDUES PAR AN

39%

DES ACCIDENTS LIÉS AUX MANUTENTIONS MANUELLES

31%

DES ACCIDENTS LIÉS AUX CHUTES

EN MOYENNE :

54

JOURS D'ARRÊT PAR ACCIDENT DU TRAVAIL

239

JOURS D'ARRÊT PAR MALADIE PROFESSIONNELLE



Source : Inrs

« Les risques du métier » ... la restauration traditionnelle (INRS, 2021)

CONTEXTE

Quelle mise en œuvre de la prévention des risques dans les TPE ?

- Des préoccupations politiques en Europe et en France
- Des connaissances à approfondir

DANS VOTRE PROFESSION :

1 200 000

JOURNÉES PERDUES PAR AN

39%

DES ACCIDENTS LIÉS AUX MANUTENTIONS MANUELLES

31%

DES ACCIDENTS LIÉS AUX CHUTES

EN MOYENNE :

54

JOURS D'ARRÊT PAR ACCIDENT DU TRAVAIL

239

JOURS D'ARRÊT PAR MALADIE PROFESSIONNELLE



Source : Inrs

« Les risques du métier » ... la restauration traditionnelle (INRS, 2021)

CONTEXTE

Quelle mise en œuvre de la prévention des risques dans les TPE ?

- Des préoccupations politiques en Europe et en France
- Des connaissances à approfondir
- Des résultats alarmants en santé au travail en restauration

DANS VOTRE PROFESSION :

1 200 000

JOURNÉES PERDUES PAR AN

39%

DES ACCIDENTS LIÉS AUX MANUTENTIONS MANUELLES

31%

DES ACCIDENTS LIÉS AUX CHUTES

EN MOYENNE :

54

JOURS D'ARRÊT PAR ACCIDENT DU TRAVAIL

239

JOURS D'ARRÊT PAR MALADIE PROFESSIONNELLE



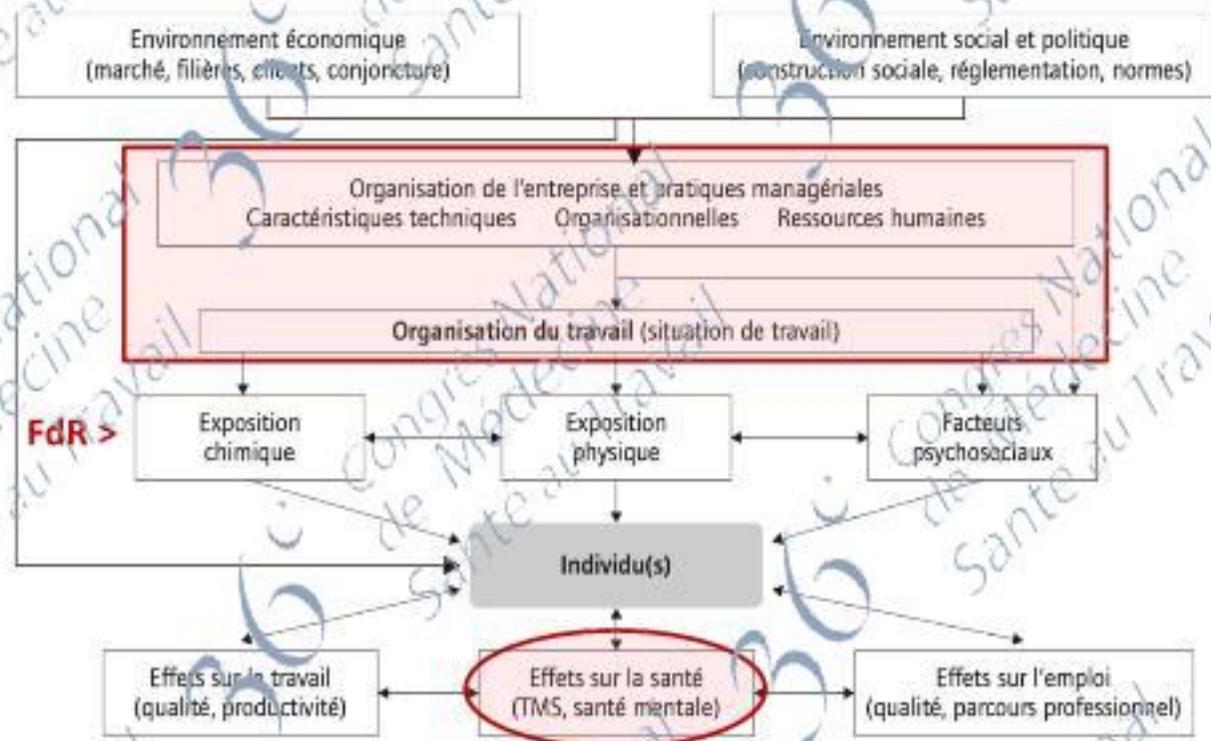
Source : Ours

« Les risques du métier » ... la restauration traditionnelle (INRS, 2021)

CADRE THÉORIQUE

Les TMS et les RPS, des pathologies professionnelles ...

- Liées à un échec de la régulation
- Liées à l'organisation : une combinaison de facteurs de risque (FdR)

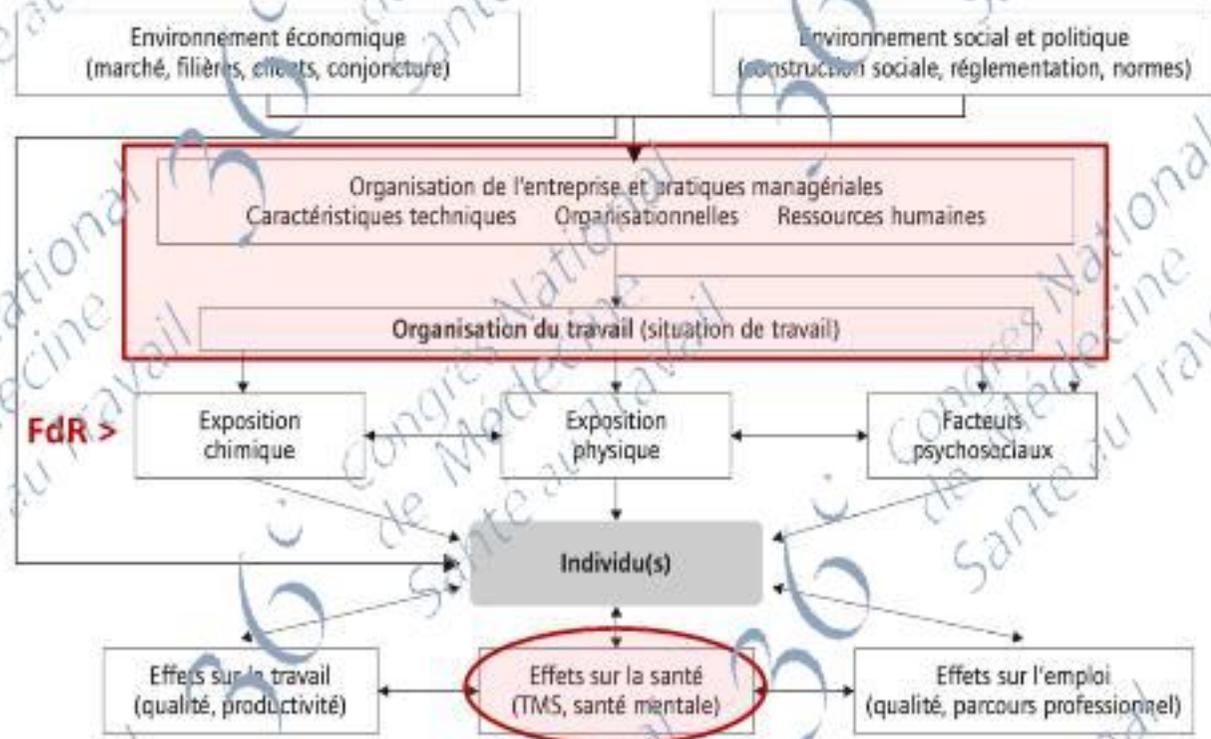


Le modèle multidimensionnel de la santé au travail (Roquelaure, 2018)

CADRE THÉORIQUE

Les TMS et les RPS, des pathologies professionnelles ...

- Liées à un échec de la régulation
- Liées à l'organisation : une combinaison de facteurs de risque (FdR)
- Un travail d'organisation du dirigeant
- Une approche constructive : un équilibre entre ressources et exigences du travail



Le modèle multidimensionnel de la santé au travail (Roquelaure, 2018)

PROBLÉMATIQUE ET MÉTHODOLOGIE

Objectif 1

Caractériser le contexte de travail

TPE de la restauration traditionnelle

- > préciser les besoins en prévention (type, taille)
- > enquête épidémiologique

1 hypothèse en épidémiologie



Épidémiologie

Approche *macro*
SUMER, enquête sur les risques professionnels

Facteurs de risque

Facteurs biomécaniques

Facteurs psychosociaux

Conditions au poste

Caractéristiques personnelles

Déterminants

Environnement social, économique, politique et culturel

Organisation de l'entreprise et pratiques d'encadrement

Organisation du travail en situation

Ergonomie

Approche *micro*
Entretiens, observations, autoconfrontations

Atteintes à la santé physique (TMS) et mentale (RPS) dans les TPE de la restauration traditionnelle ?

Combinaison des approches en épidémiologie et en ergonomie

PROBLÉMATIQUE ET MÉTHODOLOGIE

Objectif 1

Caractériser le contexte de travail

TPE de la restauration traditionnelle

- > préciser les besoins en prévention (type, taille)
- > enquête épidémiologique

1 hypothèse en épidémiologie

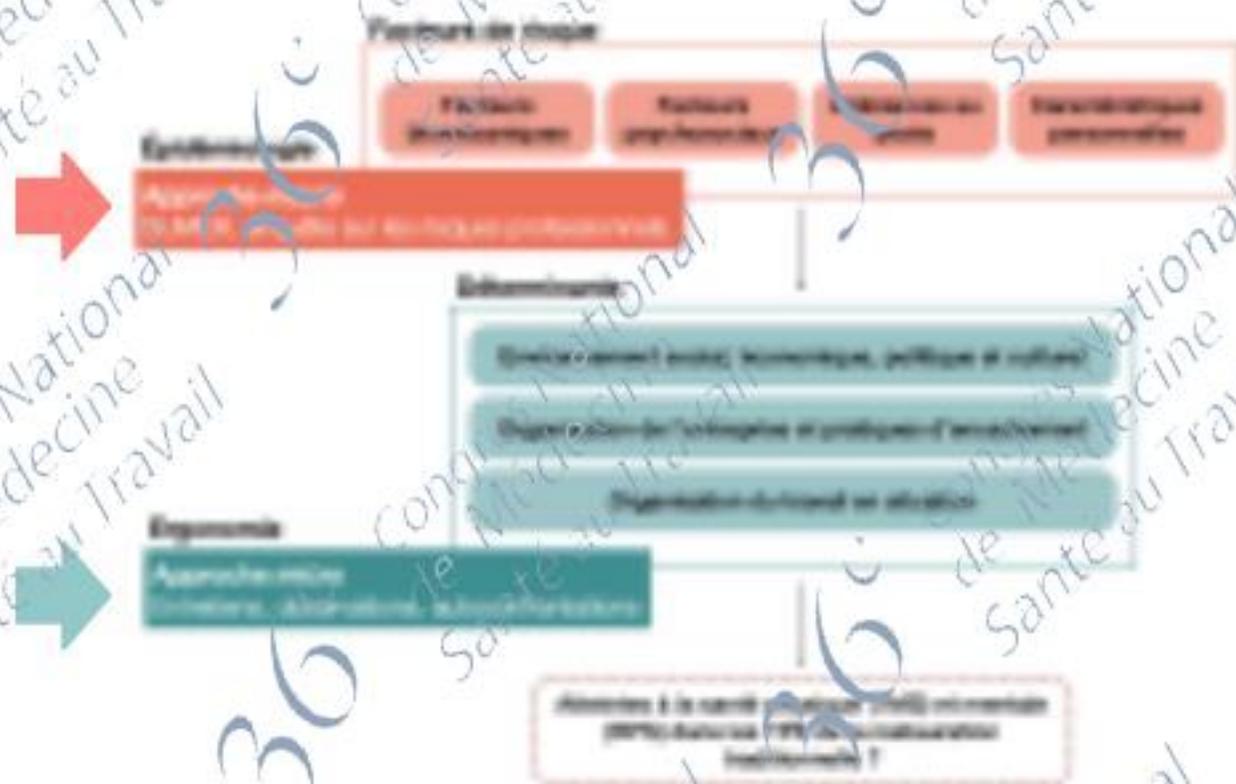
Objectif 2

Enrichir les connaissances sur le TO

Dirigeant en TPE

- > ses stratégies de régulation
- > son rôle dans la prévention
- > étude de cas multiple

3 hypothèses en ergonomie



Combinaison des approches en épidémiologie et en ergonomie

RÉSULTATS

- **Étude 1 : des contraintes importantes en restauration traditionnelle**
 - sur le temps de travail, les rapports sociaux et au niveau des exigences émotionnelles

RÉSULTATS

- **Étude 1 : des contraintes importantes en restauration traditionnelle**
 - sur le temps de travail, les rapports sociaux et au niveau des exigences émotionnelles
- **Étude 2 : un temps de travail régulé par le travail d'organisation du dirigeant**
 - des compromis discutés et négociés

RÉSULTATS

- **Étude 1 : des contraintes importantes en restauration traditionnelle**
 - sur le temps de travail, les rapports sociaux et au niveau des exigences émotionnelles
- **Étude 2 : un temps de travail régulé par le travail d'organisation du dirigeant**
 - des compromis discutés et négociés
- **Étude 3 : un effectif régulé par le travail d'organisation du dirigeant**
 - des personnes opérationnelles et disponibles

RÉSULTATS

- **Étude 1 : des contraintes importantes en restauration traditionnelle**
 - sur le temps de travail, les rapports sociaux et au niveau des exigences émotionnelles
- **Étude 2 : un temps de travail régulé par le travail d'organisation du dirigeant**
 - des compromis discutés et négociés
- **Étude 3 : un effectif régulé par le travail d'organisation du dirigeant**
 - des personnes opérationnelles et disponibles
- **Étude 4 : une coordination interprofessionnelle et des régulations du dirigeant dans l'activité**
 - participer à la préservation de la santé, si dirigées vers le collectif et dès le début du service

PISTES D'INTERVENTION

- Un dispositif réflexif basé sur des traces de l'activité pour améliorer la prévention
> *les échanges de pratiques professionnelles*

PISTES D'INTERVENTION

- Un dispositif réflexif basé sur des traces de l'activité pour améliorer la prévention
 - > *les échanges de pratiques professionnelles*
- Soutenir les temps de récupération des dirigeants
 - > *le réseau de personnes ressources*

PISTES D'INTERVENTION

- Un dispositif réflexif basé sur des traces de l'activité pour améliorer la prévention
 - > *les échanges de pratiques professionnelles*
- Soutenir les temps de récupération des dirigeants
 - > *le réseau de personnes ressources*
- Ajuster les outils de coordination à l'activité collective
 - > *la conception d'outils avec les fournisseurs, sur la base de l'activité (travail réel)*
 - > *système de caisse, pouvoir réorganiser la répartition des tâches : faciliter intégration des nouveaux*

PISTES D'INTERVENTION

- Un dispositif réflexif basé sur des traces de l'activité pour améliorer la prévention
 - > *les échanges de pratiques professionnelles*
- Soutenir les temps de récupération des dirigeants
 - > *le réseau de personnes ressources*
- Ajuster les outils de coordination à l'activité collective
 - > *la conception d'outils avec les fournisseurs, sur la base de l'activité (travail réel)*
 - > *système de caisse, pouvoir réorganiser la répartition des tâches : faciliter intégration des nouveaux*
- Faciliter le démarrage du service > soutenir collectivement le rythme de la prise de commande
 - > *la prise de commande rythme la production au service et en cuisine*
 - > *temporiser avec plusieurs caisses*

CONCLUSION & PERSPECTIVES

... La santé des dirigeants des TPE, si on en parlait ?

Le dirigeant exerce une fonction en production, il travaille en proximité avec ses salariés

*Intégrer les dirigeants à la démarche de prévention, considérer leur santé
En dehors du dispositif de prévention, évaluer leurs états de santé*

D'autres tailles d'entreprise, d'autres secteurs à explorer

... Une prévention avec de multiples facettes, formelle et intégrée, qui considère l'organisation

*Informier outils développés par l'INRS ciblant les TPE et la restauration (Mav'Implant, Tuto'Prev, OiRA)
Développer possibilités de participation des salariés pour agir sur l'organisation
Travailler avec les dirigeants pour faire la prévention au niveau des salariés*



36^e

Congrès National
de Médecine &
Santé au Travail

Du 14 au 17 juin 2022
Palais de la Musique et des
Congrès de **Strasbourg**

Merci de votre attention !

Le lien vers la thèse : <https://hal.archives-ouvertes.fr/tel-03613639>