

**CONVENTION NATIONALE D'OBJECTIFS
FIXANT UN PROGRAMME D'ACTIONS
DE PREVENTION SPECIFIQUE
AUX ACTIVITES DE RESTAURATION TRADITIONNELLE**

REFERENCE N° D043

AVENANT N° 1

L'intitulé de la convention nationale d'objectifs D 043 intègre l'hôtellerie et devient :

**CONVENTION NATIONALE D'OBJECTIFS
FIXANT UN PROGRAMME D'ACTIONS
DE PREVENTION SPECIFIQUE
AUX ACTIVITES DE RESTAURATION TRADITIONNELLE ET D'HOTELLERIE**

La convention nationale d'objectifs spécifique aux activités de restauration traditionnelle intègre un nouveau signataire :

LE GROUPEMENT NATIONAL DES INDEPENDANTS (GNI)

4 rue de Gramont - 75002 PARIS

ARTICLE 1. - Champ d'application

L'article 1 intègre l'hôtellerie et devient :

Les dispositions de la présente convention nationale sont applicables, dans la limite des fonds disponibles, aux entreprises de moins de 200 salariés pour leur établissement exerçant des activités spécifiques à la restauration traditionnelle et à l'hôtellerie pour lequel elles envisagent de souscrire un contrat de prévention. Les établissements pour lesquels il est possible de signer un contrat sont ceux qui sont classés, en application de l'arrêté en vigueur à la date de signature de la présente convention fixant les tarifs des cotisations d'accidents du travail des activités professionnelles relevant du régime général de la Sécurité Sociale, dans l'un des risques listés dans le tableau suivant :

N° de risque	Libellé
553AC	Restaurants, café-tabac, hôtels avec ou sans restaurant et foyers



ARTICLE 2 - Objectifs

242. Objectifs de prévention

L'article 242. intègre l'hôtellerie et devient :

Compte tenu des activités spécifiques de la restauration traditionnelle et de l'hôtellerie, et des dangers pour les livreurs de boissons au sein de ces établissements, les objectifs de cette convention sont :

- de prévenir les risques de survenance de Troubles Musculo-Squelettiques, et les risques liés aux manutentions ;
- de prévenir les risques liés à l'approvisionnement des marchandises et à l'enlèvement des emballages (bouteilles, cartons, caisses, fûts et contenants divers)
- de prévenir les risques liés à la circulation dans l'établissement (sol, escaliers...)

243. Mesures prioritaires à retenir quant aux objectifs choisis :

L'article 243. est complété par une priorité visant les femmes de chambres et valets et devient :

Les priorités adaptées aux problèmes de la profession et du secteur professionnel visés sont principalement :

- les équipements de sécurisation de la zone de réception des livraisons et notamment de la descente en cave
- les études ergonomiques
- les équipements d'aide à la manutention
- la mise en place de monte-charge ou de passe-plat
- les mesures de prévention collective du socle de prévention, défini conjointement par la profession, la CNAMTS et l'INRS en 2014
- les mesures spécifiques pour prévenir les risques des femmes de chambres et valets

244. Contenu du contrat

L'article 244 est complété par « (lorsque l'entreprise se fait livrer) » et devient :

Tout contrat de prévention intégrera au moins :

- Une mesure exemplaire répondant :
 - o soit à l'objectif défini en 242
 - o soit considérée comme prioritaire définie dans le paragraphe 243

- soit une mesure présentant un caractère innovant ou exemplaire pour la prévention des risques professionnels des professions concernées dans la circonscription de la caisse, et en particulier concernant les risques émergents et les mesures organisationnelles.
- La formation de l'employeur ou d'un référent sécurité au sein de l'établissement
- La signature et la mise en œuvre du protocole de livraison boisson (lorsque l'entreprise se fait livrer)
- Un engagement de communication et de valorisation sur la mesure prioritaire ou sur la mesure innovante ou exemplaire aidée par le contrat.

ARTICLE 11 - Entrée en vigueur

L'article 11 est complété par la date d'entrée en vigueur de l'avenant

La présente Convention entrera en vigueur le 31/08/2015 pour la durée arrêtée au paragraphe 246.

Le présent avenant entrera en vigueur le 02/01/2016, soit le lendemain de la publication au Journal Officiel du code risque 553AC.

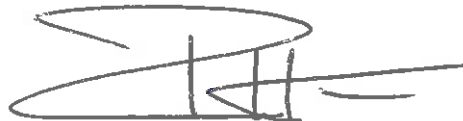
Fait à Paris le 4 Janvier 2016 en 3 exemplaires.

**LA CAISSE NATIONALE DE L'ASSURANCE
MALADIE DES TRAVAILLEURS SALARIES**
La Directrice des Risques Professionnels



Marine JEANTET

**L'UNION DES METIERS ET DES INDUSTRIES
DE L'HOTELLERIE**
Le Président



Roland HEGUY

**LE GROUPEMENT NATIONAL DES
INDEPENDANTS**
Le Président



Didier CHENET



ANNEXE 1

Les fiches statistiques 2013 pour les codes NAF 5610A et 5510Z sont mises en annexe 1 et remplacent la précédente fiche.

ANNEXE 2

L'intitulé de l'annexe 2 est modifié de la façon suivante :

Engagements des fédérations professionnelles

L'annexe 2 est complétée par l'engagement du GNI.



NAF Niveau 1 : Hébergement et restauration
ACCIDENTS DE TRAVAIL ANNEE 2013

NAF Niveau 5 - 5610A

Restauration traditionnelle

Nombre de salariés :

388 453

Nombre d'accidents de travail en premier règlement :

13 780

dont avec au moins 4 jours d'arrêt :

12 800

Nombre de nouvelles incapacités permanentes :

523

Nombre de décès :

6

Nombre de journées perdues :

682 926

Indice de fréquence :

37,6

Taux de fréquence :

23,1

Taux de gravité :

1,1

Indice de gravité :

9,0

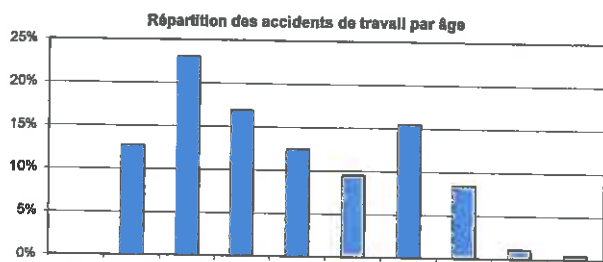
Nombre d'établissements :

91 743

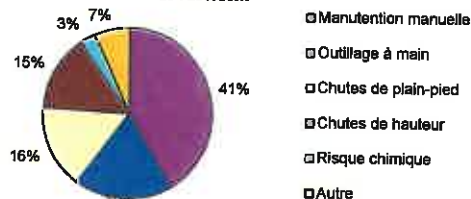
	Nombre d'AT en 1er régl.	Nombre de nouvelles IP	Nombre de décès	Nombre de journées perdues		Nombre d'AT en 1er régl.	Nombre de nouvelles IP	Nombre de décès	Nombre de journées perdues
REPARTITION SUIVANT L'AGE DE LA VICTIME					REPARTITION SUIVANT LE LIEU DE L'ACCIDENT				
1 Non précisé	0	0	0	0	1 Non précisé	670	20	0	28 790
2 Moins de 20 ans	1 752	31	0	42 238	3 Déplacement pendant travail	135	7	1	13 218
3 de 20 à 24 ans	3 171	55	0	112 195	4 Lieu de travail habituel	11 179	490	4	588 771
4 de 25 à 29 ans	2 325	53	0	97 576	5 Domicile du travailleur	0	0	0	0
5 de 30 à 34 ans	1 717	59	0	85 007	Non codés	1 796	6	1	52 146
6 de 35 à 39 ans	1 311	59	1	76 249					
7 de 40 à 49 ans	2 126	126	3	144 242	REPARTITION SUIVANT LA DEVIATION ⁽¹⁾				
8 de 50 à 59 ans	1 160	114	1	103 807	1 Problème électrique, explosion, feu	53	0	0	2 089
9 de 60 à 64 ans	152	23	0	17 563	2 Débordement, renversement, fuite, etc.	180	2	0	3 343
10 65 ans et plus	66	3	1	4 048	3 Éclatement, glissement, chute, etc. d'agent matériel	696	6	0	22 042
					4 Partie de contrôle	2 245	12	0	51 067
REPARTITION SUIVANT LE SEXE DE LA VICTIME					5 Glissade ou trébuchement avec chute	2 088	14	0	90 731
1 masculin	8 089	286	6	371 728	6 Mouvement corps sans contrainte	1 487	10	1	36 383
2 féminin	5 691	235	0	311 197	7 Mouvement corps avec contrainte	1 419	5	0	53 673
					8 Surprise, violence, agression, menace, etc.	185	1	0	8 565
REPARTITION SUIVANT LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE					9 Autre ou sans information	974	7	1	35 205
1 Non précisé	1 113	23	0	50 515	Non codés	3 473	486	4	379 827
2 Cadres, tech., a.m.	488	29	0	39 857					
3 Employés	8 051	361	4	431 119	REPARTITION SUIVANT L'AGENT MATERIEL DE LA DEVIATION ⁽¹⁾				
4 Apprentis	943	10	0	21 425	1 Bâtiments, surfaces à niveau	1 712	11	0	67 963
5 Elèves	7	0	0	255	2 Bâtiments, constructions, surfaces hauteur	904	6	0	38 820
6 Ouvriers non qualifiés	806	62	0	55 004	3 Bâtiments, constructions, surfaces profondeur	4	0	0	89
7 Ouvriers qualifiés	561	32	1	31 311	4 Dispositifs de distribution de matière	29	0	0	976
8 Divers	14	0	0	1 357	5 Moteurs, dispositifs transmis./stockage énergie	5	0	0	439
Non codés	1 797	6	1	52 282	6 Outils à main non motorisés	1 553	7	0	29 802
					7 Outils mécaniques tenus main	70	0	0	2 000
REPARTITION SUIVANT LA NATURE DES LÉSIONS					8 Outils à main, sans précision sur motorisation	23	1	0	349
1 Commotions et traumatismes internes **	2 988	110	1	173 145	9 Machines, équipements portables ou mobiles	12	0	0	286
2 Douleur effort, lumbago *	6	40	0	19 156	10 Machines et équipements fixes	364	2	0	8 287
3 Déchirure musculaire ou tendineuse *	1	5	0	3 181	11 Dispositifs convoyage, transport, stockage	328	1	0	10 928
4 Chocs physiques, chocs sans précision	1 223	42	1	69 711	12 Véhicules terrestres	101	0	0	5 206
5 Chocs consécutifs à agressions et menaces	26	0	0	3 236	13 Autres véhicules de transport	26	0	0	607
6 Plaies ouvertes	3 399	74	0	85 494	14 Matériaux, objets, produits, bris, poussières, etc.	1 029	3	0	28 883
7 Blessures superficielles	938	12	0	23 849	15 Substances chimiques, explosives, radioactives...	145	1	0	2 946
8 Plaies, bless. superf. sans précision ***	584	9	0	13 899	16 Dispositifs et équipements de sécurité	3	0	0	81
9 Fractures fermées, fractures sans précision	846	77	0	72 545	17 Équipements bureau, sport, armes, domestiques...	532	0	0	15 331
10 Fractures ouvertes	70	5	0	8 136	18 Organismes vivants et êtres humains	224	3	0	9 479
11 Luxations, entorses et foulures	1 814	49	0	111 444	19 Déchets en vrac	5	0	0	68
12 Amputations	27	9	1	1 229	20 Phénomènes physiques, éléments naturels	13	0	0	531
13 Brûlures, gelures, effets lumière et radiations	745	8	0	14 958	99 Autre ou sans information	2 245	22	2	80 047
14 Effets du bruit, des vibrations, de la pression	1	0	0	25	Non codés	3 473	486	4	379 827
15 Empoisonnements et infections	12	1	0	558					
16 Noyade et asphyxie	1	0	0	75	REPARTITION SUIVANT L'ACTIVITE PHYSIQUE SPECIFIQUE ⁽¹⁾				
17 Blessures multiples	140	20	0	13 225	1 Opération de machine	127	2	0	3 644
18 Nature inconnue ou non classée	1 161	62	3	69 081	2 Travail avec des outils à main	1 363	8	0	26 764
					3 Conduite/présence moyen de transport-manutention...	171	0	0	6 993
REPARTITION SUIVANT LE SIEGE DES LÉSIONS					4 Manipulation d'objets	2 766	12	1	73 489
1 Tête et cou, y compris yeux	552	28	1	24 634	5 Transport manuel	811	5	0	29 721
2 Dos, rachis, moelle épinière	1 565	64	0	103 802	6 Mouvement	2 824	15	1	113 274
3 Torse et organes	269	19	3	16 486	7 Présence	284	2	0	12 564
4 Membres supérieurs, hors doigts et mains	1 722	98	0	121 853	9 Autre ou sans information	981	13	0	36 649
5 Doigts et mains	5 358	138	0	145 698	Non codés	3 473	466	4	379 827
6 Membres inférieurs	3 127	107	0	188 305					
7 Multiples endroits du corps affectés	560	44	1	46 589	REPARTITION SUIVANT LA MODALITE DE LA BLESSURE ⁽¹⁾				
8 Localisation inconnue ou non classée	627	25	1	35 558	1 Contact courant électrique, t°, substance dangereuse	552	1	0	10 466
					2 Noyade, ensevelissement, enveloppement	1	0	0	117
					3 Écrasement mouvement vertical ou horizontal	2 072	14	1	88 039
					4 Heurt par objet en mouvement	514	2	0	14 808
					5 Contact agent matériel coupant, pointu, etc.	2 974	20	0	64 888
					6 Coincement, écrasement, etc.	217	1	0	6 564
					7 Contrainte du corps, contrainte psychique	2 023	6	0	81 936
					8 Morsure, coup de pied, etc.	123	2	0	5 333
					9 Autre ou sans information	851	11	1	31 149
					Non codés	3 473	486	4	379 827

(1) Nombre d'AT avec un 1er règlement en 2013 et ayant eu au moins 4 jours d'arrêt en 2013

	nombre	évolution 2012/2011
Accidents de travail	13 780	-5,1%
Indice de fréquence	37,6	-4,9%
Accidents de trajet	3 318	-1,1%
Maladies professionnelles	612	6,1%
Nombre de salariés	366 453	-0,2%



Répartition des AT suivant le risque à l'origine de l'accident



Répartition suivant le risque à l'origine de l'accident (ordre décroissant)

	nbre d'AT	%
Manutention manuelle	2 721	41%
Outillage à main	1 223	19%
Chutes de plain-pied	1 035	16%
Chutes de hauteur	958	15%
Risque chimique	191	3%
Autre	435	7%

Répartition des AT selon la nature de lésion (ordre décroissant)

	nbre d'AT	%	Evo./nb 2012
Plaies ouvertes	3 399	25%	-12%
Commotions et traumatismes internes **	2 986	22%	6%
Luxations, entorses et foulures	1 814	13%	-5%
Chocs physiques, chocs sans précision	1 223	9%	-14%
Nature inconnue ou non classée	1 161	8%	-2%
Autre	3 197	23%	-4%

Accidents de travail

	2009	2010	2011	2012	2013
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :	14 055	14 410	15 275	14 515	13 780
Nombre de salariés	343 793	357 248	366 163	367 242	366 453
Nombre de nouvelles IP :	579	558	566	537	523
Nombre de décès :	5	1	6	8	6
Nombre de journées perdues :	650 815	673 171	704 095	679 644	682 925
Indice de fréquence :	40,9	40,3	41,7	39,5	37,6

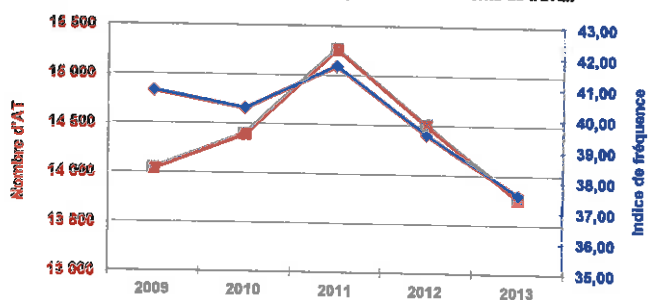
Accidents de trajet

	2009	2010	2011	2012	2013
Nombre d'Acc. de trajet en 1er régl. :	3 286	3 461	3 387	3 355	3 318
Nombre de nouvelles IP :	257	239	261	231	246
Nombre de décès :	11	10	15	13	11
Nombre de journées perdues :	233 776	243 510	246 782	250 657	251 829

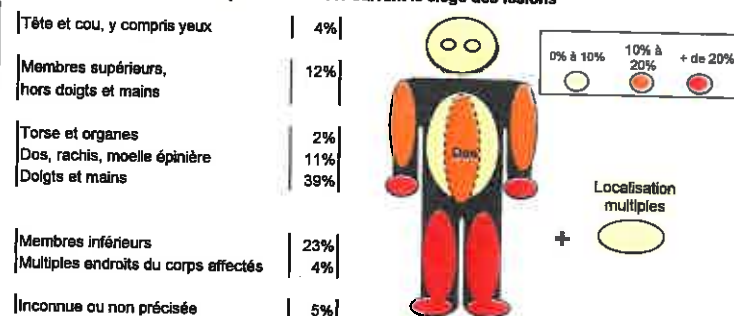
Maladies professionnelles

	2009	2010	2011	2012	2013
Nombre de MP en 1er régl. :	490	552	599	577	612
Nombre de nouvelles IP :	188	197	182	233	212
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	104 219	108 168	124 752	119 953	122 574

Evolution du nombre et de la fréquence des accidents de travail



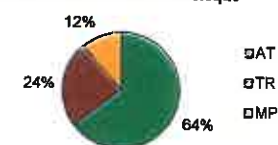
Répartition des AT suivant le siège des lésions



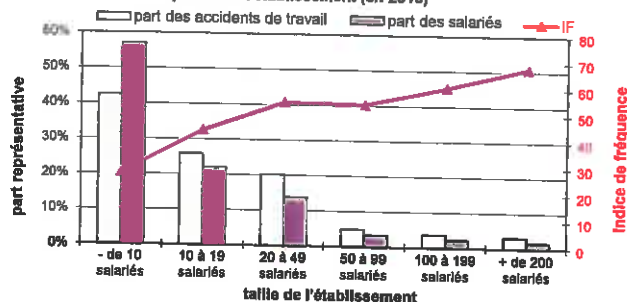
Répartition des accidents de travail par sexe



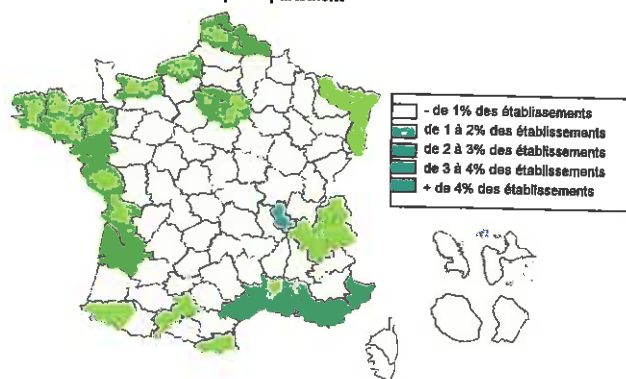
Répartitions du nombre de journées perdues selon la nature du risque



Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement (en 2013)



Répartition des établissements de ce code APE par département



NAF Niveau 1 : Hébergement et restauration
ACCIDENTS DE TRAVAIL ANNEE 2013

NAF Niveau 5 : 5510Z

Hôtels et hébergement similaire

Nombre de salariés :

190 933

Nombre d'accidents de travail en premier règlement :

7 032

dont avec au moins 4 jours d'arrêt :

6 465

Nombre de nouvelles incapacités permanentes :

358

Nombre de décès :

2

Nombre de journées perdues :

409 438

Indice de fréquence :

36,8

Taux de fréquence :

23,0

Taux de gravité :

1,3

Indice de gravité :

10,7

Nombre d'établissements :

22 455

	Nombre d'AT en 1er régl.	Nombre de nouvelles IP	Nombre de décès	Nombre de journées perdues		Nombre d'AT en 1er régl.	Nombre de nouvelles IP	Nombre de décès	Nombre de journées perdues
REPARTITION SUIVANT L'AGE DE LA VICTIME					REPARTITION SUIVANT LE LIEU DE L'ACCIDENT				
1 Non précisé	0	0	0	0	1 Non précisé	258	9	0	11 518
2 Moins de 20 ans	524	2	0	11 188	3 Déplacement pendant travail	33	2	0	2 510
3 de 20 à 24 ans	1 115	19	0	36 758	4 Lieu de travail habituel	5 734	338	1	363 159
4 de 25 à 29 ans	986	26	0	40 953	5 Domicile du travailleur	0	0	0	0
5 de 30 à 34 ans	843	31	0	45 780	Non codés	1 007	9	1	32 251
6 de 35 à 39 ans	733	36	0	45 723					
7 de 40 à 49 ans	1 538	111	0	119 725	REPARTITION SUIVANT LA DEVIATION ⁽¹⁾				
8 de 50 à 59 ans	1 124	112	1	95 619	1 Problème électrique, explosion, feu	31	0	0	1 041
9 de 60 à 64 ans	152	18	1	11 347	2 Débordement, renversement, fuite, etc.	58	0	0	751
10 65 ans et plus	37	5	0	2 345	3 Éclatement, glissement, chute, etc. d'agent matériel	356	5	0	12 302
					4 Perte de contrôle	881	5	0	23 754
REPARTITION SUIVANT LE SEXE DE LA VICTIME					5 Glissement ou trébuchement avec chute	1 159	9	0	55 903
1 masculin	3 058	119	2	148 613	6 Mouvement corps sans contrainte	728	10	0	22 082
2 féminin	3 976	239	0	260 825	7 Mouvement corps avec contrainte	1 014	7	0	40 911
					8 Surprise, violence, agression, menace, etc.	99	0	0	5 755
REPARTITION SUIVANT LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE					9 Autre ou sans information	464	5	0	18 497
1 Non précisé	465	13	0	22 971	Non codés	1 675	317	2	228 432
2 Cadres, tech., a.m.	385	12	0	23 865					
3 Employés	3 864	212	1	238 121	REPARTITION SUIVANT L'AGENT MATERIEL DE LA DEVIATION ⁽¹⁾				
4 Apprentis	351	1	0	6 744	1 Bâtiments, surfaces à niveau	984	7	0	40 982
5 Elèves	2	0	0	117	2 Bâtiments, constructions, surfaces hauteur	548	3	0	26 646
6 Ouvriers non qualifiés	736	95	0	70 000	3 Bâtiments, constructions, surfaces profondeur	0	0	0	0
7 Ouvriers qualifiés	205	16	0	13 323	4 Dispositifs de distribution de matière	10	0	0	306
8 Divers	16	0	0	2 027	5 Moteurs, dispositifs transmis./stockage énergie	8	0	0	156
Non codés	1 008	9	1	32 270	6 Outils à main non motorisés	478	2	0	8 264
					7 Outils mécaniques tenus main	61	1	0	2 726
REPARTITION SUIVANT LA NATURE DES LESIONS					8 Outils à main, sans précision sur motorisation	10	0	0	237
1 Commotions et traumatismes internes **	1 955	88	0	127 429	9 Machines, équipements portables ou mobiles	7	0	0	250
2 Douleur effort, lumbago *	13	36	0	16 252	10 Machines et équipements fixes	123	1	0	2 632
3 Déchirure musculaire ou tendineuse *	0	6	0	2 770	11 Dispositifs convoyage, transport, stockage	256	3	0	10 115
4 Chocs physiques, chocs sans précision	892	40	0	50 478	12 Véhicules terrestres	19	0	0	811
5 Chocs consécutifs à agressions et menaces	17	1	0	1 761	13 Autres véhicules de transport	0	0	0	0
6 Plaies ouvertes	1 073	24	0	25 014	14 Matériaux, objets, produits, bris, poussières, etc.	525	5	0	18 154
7 Blessures superficielles	418	6	0	13 529	15 Substances chimiques, explosives, radioactives...	48	0	0	793
8 Plaies, bless. superf. sans précision ***	211	6	0	6 506	16 Dispositifs et équipements de sécurité	1	0	0	21
9 Fractures fermées, fractures sans précision	312	33	0	32 540	17 Equipements bureau, sport, armes, domestiques...	348	7	0	11 885
10 Fractures ouvertes	24	2	0	3 202	18 Organismes vivants et êtres humains	130	1	0	6 386
11 Luxations, entorses et foulures	1 019	43	0	65 407	19 Déchets en vrac	3	0	0	46
12 Amputations	7	2	0	433	20 Phénomènes physiques, éléments naturels	6	0	0	549
13 Brûlures, gelures, effets lumière et radiations	244	1	0	5 208	99 Autre ou sans information	1 225	11	0	50 087
14 Effets du bruit, des vibrations, de la pression	1	0	0	59	Non codés	1 675	317	2	228 432
15 Empoisonnements et infections	7	1	0	363					
16 Noyade et asphyxie	3	0	0	95	REPARTITION SUIVANT L'ACTIVITE PHYSIQUE SPECIFIQUE ⁽¹⁾				
17 Blessures multiples	97	16	0	11 689	1 Opération de machine	54	1	0	1 580
18 Nature Inconnue ou non classée	741	53	2	46 704	2 Travail avec des outils à main	541	2	0	11 196
					3 Conduite/présence moyen de transport-manutention...	78	0	0	4 253
REPARTITION SUIVANT LE SIEGE DES LESIONS					4 Manipulation d'objets	1 317	19	0	44 097
1 Tête et cou, y compris yeux	386	21	0	18 364	5 Transport manuel	560	5	0	22 188
2 Dos, rachis, moelle épinière	1 185	59	0	77 821	6 Mouvement	1 695	12	0	73 312
3 Torse et organes	141	12	1	10 258	7 Présence	136	0	0	5 915
4 Membres supérieurs, hors doigts et mains	911	79	0	82 056	9 Autre ou sans information	409	2	0	18 465
5 Doigts et mains	1 920	52	0	55 088	Non codés	1 675	317	2	228 432
6 Membres inférieurs	1 752	78	0	105 478					
7 Multiples endroits du corps affectés	361	33	0	35 324	REPARTITION SUIVANT LA MODALITE DE LA BLESSURE ⁽¹⁾				
8 Localisation Inconnue ou non classée	376	24	1	25 039	1 Contact courant électrique, t°, substance dangereuse	187	0	0	3 748
					2 Noyade, ensevelissement, enveloppement	1	0	0	6
					3 Écrasement mouvement vertical ou horizontal	1 128	8	0	53 641
					4 Heurt par objet en mouvement	306	3	0	11 011
					5 Contact agent matériel coupant, pointu, etc.	984	8	0	21 081
					6 Coincement, écrasement, etc.	181	5	0	6 511
					7 Contrainte du corps, contrainte psychique	1 490	16	0	64 313
					8 Morsure, coup de pied, etc.	57	0	0	2 805
					9 Autre ou sans information	456	1	0	17 890
					Non codés	1 675	317	2	228 432

* pour les sinistres survenus avant 2012

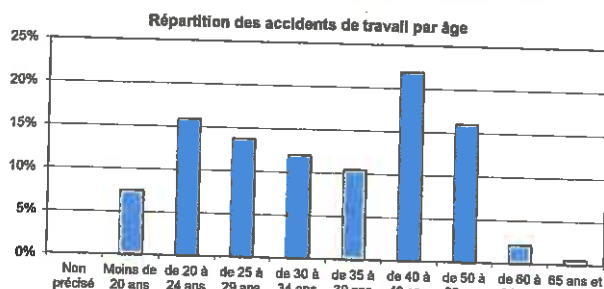
** dont contusions (pour les sinistres survenus avant 2012)

*** dont présence corps étranger, piqûres (pour les sinistres survenus avant 2012)

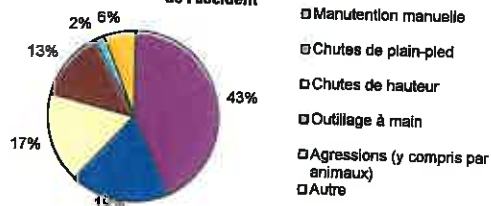
(1) Nombre d'AT avec un 1er règlement en 2013 et ayant eu au moins 4 jours d'arrêt en 2013

leg R f

	nombre	évolution 2012/2011
Accidents de travail	7 032	-2,6%
Indice de fréquence	36,8	-1,0%
Accidents de trajet	1 398	1,8%
Maladies professionnelles	408	-11,9%
Nombre de salariés	190 933	-1,6%



Répartition des AT suivant le risque à l'origine de l'accident



Répartition suivant le risque à l'origine de l'accident (ordre décroissant)

	nbre d'AT	%
Manutention manuelle	1 420	43%
Chutes de plain-pied	616	19%
Chutes de hauteur	569	17%
Outillage à main	438	13%
Agressions (y compris par animaux)	59	2%
Autre	199	6%

Répartition des AT selon la nature de lésion (ordre décroissant)

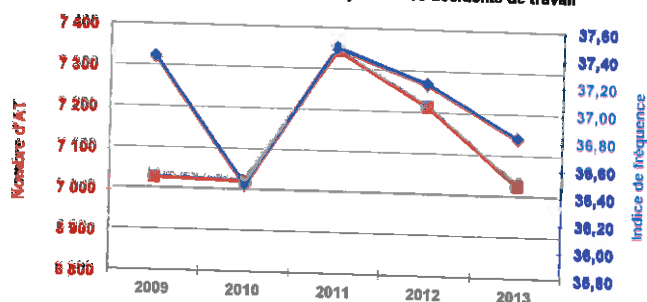
	nbre d'AT	%	Evo.nb 2012
Commotions et traumatismes internes **	1 955	28%	6%
Plaies ouvertes	1 073	15%	-1%
Luxations, entorses et foulures	1 019	14%	-9%
Chocs physiques, chocs sans précision	892	13%	-6%
Nature inconnue ou non classée	741	11%	-3%
Autre	1 352	19%	-7%

	2009	2010	2011	2012	2013
Accidents de travail					
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :	7 034	7 028	7 350	7 219	7 032
Nombre de salariés	188 204	192 823	196 198	193 993	190 933
Nombre de nouvelles IP :	382	416	378	399	358
Nombre de décès :	5	1	1	0	2
Nombre de journées perdues :	402 205	405 836	424 331	423 780	408 438
Indice de fréquence :	37,4	36,4	37,5	37,2	36,8

	2009	2010	2011	2012	2013
Accidents de trajet					
Nombre d'Acc. de trajet en 1er régl. :	1 365	1 470	1 470	1 377	1 398
Nombre de nouvelles IP :	114	105	125	118	105
Nombre de décès :	2	5	5	2	1
Nombre de journées perdues :	100 154	104 536	108 313	99 636	99 486

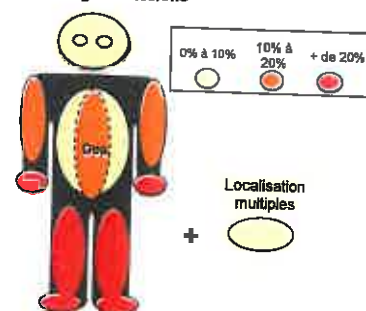
	2009	2010	2011	2012	2013
Maladies professionnelles					
Nombre de MP en 1er régl. :	404	400	448	483	408
Nombre de nouvelles IP :	188	197	197	228	213
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	87 284	84 816	95 613	99 938	86 235

Evolution du nombre et de la fréquence des accidents de travail



Répartition des AT suivant le siège des lésions

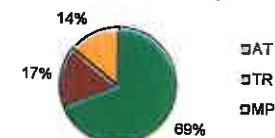
Tête et cou, y compris yeux	5%
Membres supérieurs, hors doigts et mains	13%
Torse et organes	2%
Dos, rachis, moelle épinière	17%
Doigts et mains	27%
Membres inférieurs	25%
Localisations multiples	5%
Inconnue ou non précisée	5%



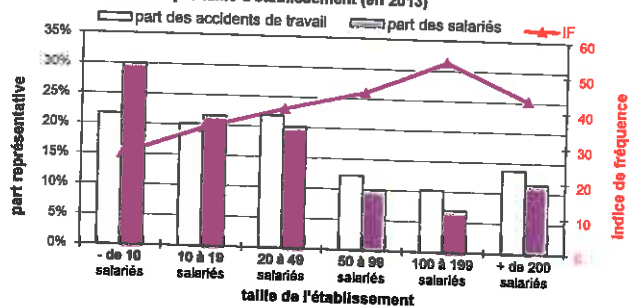
Répartition des accidents de travail par sexe



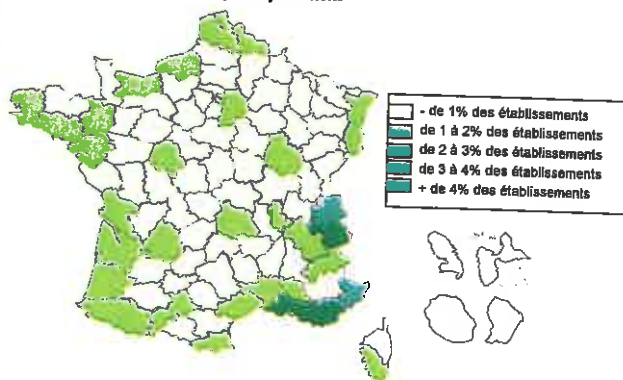
Répartition du nombre de journées perdues selon la nature du risque



Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement (en 2013)



Répartition des établissements de ce code APE par département



**ENGAGEMENT DU GNI SUR LA NOUVELLE CONVENTION NATIONALE D'OBJECTIF
FIXANT UN PROGRAMME D' ACTIONS DE PREVENTION SPECIFIQUE
AUX ACTIVITES DE RESTAURATION TRADITIONNELLE**

Signature

PRESENTATION DU GNI

Le GNI regroupe les Hôtels, Cafés, Restaurants, Discothèques, traiteurs et organisateurs de réception qui exploitent en France métropolitaine et dans les départements d'Outre-mer.

Il est régi par la loi du 21 mars 1884.

Son siège est situé au 4, rue Gramont à Paris.

.....

Le GNI est une confédération qui regroupe :

- **Deux syndicats représentatifs au plan national :**
 - Le SYNHORCAT, syndicat national régi par la loi du 1er juillet 1901 et dont le siège est situé au 4, rue Gramont à Paris.
 - La FAGIHT, syndicat national régi par la loi du 21 mars 1884 et dont le siège est au 221, avenue de Lyon à Chambéry (Savoie).
 - **Une Association de Professionnels des H.C.R.**
 - Le Conseil des Territoires - CHRDT, association nationale régie par la loi de 1901 et dont le siège est situé au 58 boulevard Gustave Roch à Nantes (Loire Atlantique).
-

Le GNI, fort de 9500 adhérents à jour de leur cotisation, et répartis sur l'ensemble du territoire métropolitain et ultra marin, a pour mission la représentation et la défense des entreprises qui y adhèrent.

Aussi, le GNI est notamment là pour leur répondre, les informer, les conseiller, et même les défendre, en les accompagnants devant les tribunaux.

Plus concrètement, nous proposons aux professionnels qui nous rejoignent une offre de services de qualité faisant du GNI leur interlocuteur au quotidien :

- pour toutes les questions réglementaires en matière de sécurité, d'accessibilité, d'hygiène, des baux commerciaux ;
- pour leur problème de recrutement, de gestion du personnel ;
- pour toutes les questions relatives au numérique ;
- pour les problématiques sociales ...

Le GNI privilégie l'anticipation en mettant en place un service d'audit permettant aux établissements de s'assurer qu'ils connaissent la réglementation. Pour assurer sa mission il dispose en son siège, et dans ses sièges annexes de Chambéry et Nantes, d'un ensemble de collaborateurs qui portent tous les dossiers nationaux et régionaux. Il regroupe également des syndicats départementaux, qui portent les dossiers qui relèvent de leur département, avec



l'appui des élus nationaux, régionaux et départementaux élus aux différents postes stratégiques et responsables des branches.

Le GNI s'appuie donc sur un solide réseau d'élus à travers tout le territoire, assistés d'une équipe de collaboratrices et de collaborateurs experts de notre secteur. Il est essentiel de pouvoir s'appuyer sur des juristes, des experts dans un monde de plus en plus technique, et de pouvoir les contacter directement.

Le GNI dispose d'un budget autonome assuré par les cotisations de ses membres et de ses adhérents.

Il est dirigé par :

- Un Bureau Exécutif composé de 9 membres :
 - Président : Didier CHENET (SYNHORCAT)
 - Président délégué : Claude DAUMAS (FAGIHT)
 - Président délégué : Philippe QUINTANA (conseil des territoires)
 - Secrétaire Général : Pascal DROUX (FAGIHT)
 - Trésorier : Jean-Luc MADEC (CT-CHRD)
 - Trésorier adjoint : Bernard LARS (SYNHORCAT)
 - Trois administrateurs délégués :
 - o Michèle LEPOUTRE (SYNHORCAT)
 - o Pascal MORAND (FAGIHT)
 - o Philippe LHOMME (CT-CHRD)
- Un Conseil d'Administration composé de 33 membres.
- Une Assemblée Confédérale composée de 93 membres.



LES ACTIONS MÈNÉES PAR LE GNI SUR LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET LA SANTE

Les actions menées par le SYNHORCAT depuis 2007 :

Le 29 Janvier 2007, a été signée entre la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés (CRAMIF) et le SYNHORCAT, une convention nationale d'objectifs ayant pour but de mettre en place une politique d'investissement dans la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles. Cette convention est entrée en application au 1er Février 2007 et a pris fin le 31 Janvier 2011. Les bénéficiaires de ladite Convention étaient les entreprises de restauration et les cafés-tabacs de moins de 200 salariés dont le code APE est le suivant: 55.1 AA, 55.3 AA et 55.4 AA.

Le Synhorcat a travaillé en collaboration avec la CRAMIF Ile de France durant toute la durée de la Convention (2007-2011) pour sensibiliser ses adhérents sur les risques professionnels, la sécurité et l'amélioration de l'hygiène.

Différentes actions ont été réalisées en partenariat avec la CRAMIF et l'ASFOREST :

1. Création d'un support de communication remis à la totalité des 10000 établissements adhérents du Synhorcat National (annexe 1) (format papier et web)
2. Article dans la newsletter adressée à l'ensemble des adhérents (une relance sur la CNO a été réalisée tous les 6 mois durant la période 2007-2011) (annexe 2)
3. Promotion de la Convention et des Aides Simplifiées auprès de la Presse Professionnelle « L'Hôtellerie-Restauration » (annexe 3)
Intervention de la CRAMIF lors des Congrès Annuels du Synhorcat pour sensibiliser les professionnels (annexe 4)
4. Sensibilisation des professionnels lors des Salons d'Equip'Hôtel 2008 et 2010 (point information sur le stand du Synhorcat + stand de la CRAMIF)
5. Formation dans le Cadre du **Permis d'Exploitation** Module « SÉCURITÉ DES BIENS ET DES PERSONNES » 3h de sensibilisations sur les thèmes suivants :
 - S'assurer de la santé et de la sécurité des travailleurs
 - Evaluer les risques professionnels (document unique des risques)
 - Mettre en œuvre des principes généraux de prévention des risques professionnels
 - CNO + Point sur les subventions de la Cramif



Depuis 2007, nous avons formé et sensibilisé 12500 professionnels et futurs professionnels sur les risques professionnels

- 6. Formations ASFOREST** sur les démarches de Prévention des Risques Professionnels en restauration, **depuis 2007 2876 employeurs ont été formés**

Poursuite de la Mobilisation en 2011 en partenariat avec la CRAMIF:

- 7. Création d'un groupe de travail sur la** prévention des risques professionnels pour prévenir les inaptitudes physiques dans le cadre de la Commission Paritaire Locale du 75.
- les membres du groupe de travail ont créé une plaquette « Santé Sécurité au Travail » à destination des salariés et des employeurs afin qu'ils puissent savoir vers quels interlocuteurs se retourner lorsqu'un salarié rencontre un problème de santé au travail, (annexe 5)
- 8. La CRAMIF et le SYNHORCAT ont signé en octobre 2011 une convention de partenariat avec la mise en place d'une formation** destinée aux responsables CHRT et qui a pour objectif, par un transfert méthodologique et un accompagnement « in situ » de rendre autonome chaque entreprise dans sa démarche de prévention des risques professionnels

Objectifs communs :

- Mettre en place une démarche Sécurité et Santé au Travail globale, structurée et pérenne adaptée au secteur d'activité.
- Donner aux responsables d'entreprise CHRT des informations liées à la Santé et la Sécurité au Travail, afin de permettre l'intégration de la prévention des risques professionnels dans la gestion de leur entreprise.
- Mener une démarche conjointe d'identification des problématiques spécifiques aux activités liées à la Sécurité et la Santé au Travail.

Objectifs de la CRAMIF :

- Informer les entreprises CHRT sur la Sécurité et la Santé au Travail.
- Promouvoir les valeurs essentielles et bonnes pratiques préconisées par le Réseau Prévention (CNAMTS, CRAM/CARSAT/CGSS, INRS).

Objectifs du SYNHORCAT :

- Offrir aux responsables d'entreprise CHRT une voie complémentaire d'accès à l'information et à la connaissance de leur problématique en Sécurité et Santé au Travail. (voir annexe)
- Donner aux responsables d'entreprise CHRT l'opportunité de développer l'intégration de la prévention dans l'entreprise.
- Identifier les problématiques liées à la prévention des risques professionnels qui peuvent faire l'objet d'un développement national dans le cadre d'un plan d'action.



Cette formation a pour but d'aider les responsables d'entreprise CHRT à appréhender et lutter contre les risques professionnels spécifiques à leurs activités. Cette formation de 1 jour ou 1,5 jour est proposée aux formats suivants :

- 1 jour au centre de formation ASFOREST pour acquérir les compétences de base en prévention (prise en charge par l'OPCA Fafih pour formation en inter)

Ou

- 1 jour en entreprise pour acquérir les compétences de base en prévention, et 0,5 jour en entreprise pour initier l'analyse du travail réel et l'élaboration de mesures de prévention

Les actions menées par la FAGIHT depuis 2007 :

En 2011, la FAGIHT a engagé des actions tendant à la sensibilisation sur la problématique des risques professionnels, en partenariat avec la CARSAT.

La FAGIHT a mis en place un accompagnement des professionnels dans l'élaboration du document unique d'évaluation des risques.

Dans le cadre de son congrès annuel, cette thématique a été longuement abordé dans le cadre des ateliers « RH ».

Parallèlement, une étude approfondie et de terrain a été menée toujours avec la CARSAT sur la pénibilité au travail dans les HCR.

Cela a débouché sur la modélisation d'un document de diagnostic et traçabilité pour les métiers du secteur, avec pour objectif prioritaire les établissements de petite taille (Annexe 7).

En 2015, la FAGIHT a poursuivi ses actions, en mettant l'accent sur les risques professionnels.

Une information a ainsi été publiée, dans la revue agréée par la FAGIHT, « Le MHT », diffusée notamment à l'ensemble de ses adhérents mais également à des cabinets de comptabilité et de gestion de ressources humaines, un article Expert sur les Risques professionnels et le programme national de prévention (Annexe 8).

Cette information a été rediffusée par l'ensemble des canaux de communication de la FAGIHT, notamment au travers de ses syndicats départementaux et locaux.



Les actions menées par la FAGIHT et le SYNHORCAT depuis 2013 :

En partenariat avec l'INRS, la CARSAT, la FAGIHT, l'UMIH et le SYNHORCAT ont élaboré un outil informatique pour aider les petits restaurants à évaluer leurs risques. Gratuit et proposant des mesures de prévention adaptées à ce métier, il permet d'éditer et de mettre à jour le document unique et d'élaborer un plan d'action. L'outil « **OIRA Restauration** » a été développé sur la base du guide d'aide à l'évaluation des risques professionnels de l'INRS « La restauration traditionnelle » (ED 880).

C'est un logiciel en ligne depuis janvier 2014, qui reprend les risques communément rencontrés dans l'activité de restauration traditionnelle et propose des bonnes pratiques de prévention. Disponible en accès libre, il permet d'éditer le document unique de l'entreprise et de définir son plan d'action. Cet outil a été largement communiqué auprès des adhérents de la FAGIHT et du SYNHORCAT (annexe 6) et même lors du Salon Equip Hôtel à Paris, du 16 au 20 novembre 2014, le GNI a mis à disposition sur son stand une démonstration de l'outil OIRA avec la présence de la CRAMIF et la CARSAT.

OIRA

inrs
Institut National de Recherche et de Sécurité

**Faites votre document unique
vous-même grâce à OIRA Restauration**



**Un outil informatique
pour aider les restaurants à évaluer
leurs risques professionnels**

Un outil gratuit
- proposant des mesures de prévention adaptées au métier de restaurateur,
- permettant
- d'éditer et de mettre à jour votre document unique,
- de réaliser un plan d'action.

Pour y accéder, tapez "OIRA Restauration" dans votre moteur de recherche
ou rendez-vous sur <http://client.oiraproject.eu>

Les contenus sont également disponibles dans la brochure de l'INRS
"La restauration traditionnelle" téléchargeable sur www.inrs.fr (ref. ED 880).

Représentés par



Outils recommandés par



SYNHORCAT et FAGIHT

Handwritten signature: M. H. A.

Toujours en partenariat avec l'INRS et la CARSAT, la FAGIHT, l'UMIH et le SYNHORCAT ont élaboré un dépliant (ci-après) destiné aux restaurateurs pour les sensibiliser à la prévention des risques professionnels. Dépliant remis aux restaurateurs depuis mars 2015.



[Handwritten signature]

LES ENGAGEMENTS DU GNI EN FAVEUR DE LA NOUVELLE CONVENTION NATIONALE D'OBJECTIF RESTAURATION

Après toutes ses années de sensibilisations et d'actions en faveur de la santé sécurité au travail auprès de ses professionnels adhérents à la FAGIHT ou au SYNHORCAT, le GNI continuera toutes ses actions en matière de formation, de communication, de création d'outils tel que OIRA RESTAURATION ...

Ainsi le GNI souhaite s'engager avec la CNAMTS via la Convention Nationale d'Objectif pour permettre à ses adhérents de continuer leurs efforts et ainsi limiter les risques professionnels de leurs salariés et des ATMP.

PLAN DE MOBILISATION DES ENGAGEMENTS DU GNI VIS-A-VIS DE LA CNO

POLITIQUE DE PREVENTION DU GNI ET COMMUNICATION

- A. Dès la signature de la CNO, une campagne de communication sera lancée sur les sites de la FAGIHT, du SYNHORCAT, du Conseil des Territoires, du GNI ainsi pour sensibiliser nos professionnels avec :
- **La Mise en place d'Ateliers de sensibilisation** lors des Congrès Nationaux du GNI et des Congrès Nationaux ou Locaux de la FAGIHT, du SYNHORCAT et du CONSEIL des TERRITOIRES
 - La Création des campagnes de sensibilisation via la presse professionnelle (L'hôtellerie et l'Industrie hôtelière...)
 - **L'Elaboration d'une brochure** attractive et accessible pour les professionnels de la Restauration et de l'Hôtellerie pour expliquer l'utilité d'un CNO, diffusion sur la newsletter et le site du GNI et sur les sites et les newsletters de la FAGIHT, du SYNHORCAT et du CONSEIL des TERRITOIRES

En plus de la campagne de communication, l'ensemble des départements et Régions du GNI seront informés de la mise en place de la CNO.

- B. Mise en place en septembre 2015 d'une Commission Santé Sécurité au Travail et Pénibilité au sein du GNI, objectifs :
- Préparer les négociations sur la pénibilité en mixte Paritaire
 - Informer les professionnels adhérents du GNI et les actions de la profession sur la CNO
 - Remonter des informations lors de la survenue d'accidents graves
 - Aider les demandes de contrat de prévention
- C. La Santé/sécurité au travail sera abordé lors du Forum Développement Durable du 21 septembre 2015 « L'hôtellerie et la restauration accueillent la COP21 » avec d'autres sujets tel que la Pêche Durable, la Dématérialisation, les bio-déchets et bon pour le climat.... Le



développement durable est enjeu majeur du GNI pour les 3 prochaines années !!!

- D. Promotion de l'outil OIRA RESTAURATION pour aider nos professionnels à la rédaction du document unique.

Mise en place depuis mai 2015 d'un nouveau département Santé Sécurité au SYNHORCAT avec le recrutement d'un référent santé qui intervient chez les professionnels adhérents pour les aider à faire l'évaluation des risques professionnels, ce nouveau service sera dupliqué dans toutes les Organisations Patronales du GNI à partir de 2017.

- E. Des actions seront menées et gérées par la Commission Santé Sécurité au Travail du GNI en matière de prévention des risques professionnels avec les objectifs suivants :

- Diminuer les AT et MP (TMS), notamment ceux touchant les jeunes
- Faciliter l'amélioration des conditions de travail des salariés de la profession

Les thèmes prioritaires seront :

- La prévention des TMS
 - La prévention des risques liés au travail de nuit
 - La prévention des risques liés au Travail de nuit dans certaines conditions
 - La prévention des risques liés au Travail en équipes successives alternantes
 - La prévention des risques liés aux Températures extrêmes
 - La prévention des risques liés au Bruit
 - La prévention des risques liés aux Manutentions manuelles de charges
 - La prévention des risques liés aux Postures pénibles définies comme positions forcées des articulations
 - La prévention des risques liés aux Vibrations mécaniques
 - La prévention des risques liés aux Agents chimiques dangereux, y compris les poussières et les fumées
- La Commission Santé Sécurité au Travail du GNI fera office de cellule de crise pour accompagner les salariés et les employeurs confrontés à un accident grave.
- La Commission Santé Sécurité au Travail du GNI sera en charge de faire un examen annuel des données de sinistralité chez ses adhérents et les diffusera aux acteurs du métier. En fonction des résultats il y aura une mise à jour des outils et formations de prévention existants et/ou création de nouveaux outils de prévention.



- Pour réduire les AT et MP des jeunes en formation et des nouvelles personnes accueillies dans nos entreprises, la Commission Santé Sécurité au Travail du GNI travaillera avec les CFA de la branche pour sensibiliser les jeunes apprentis à la prévention des risques professionnels ainsi une grille d'évaluation des conditions d'accueil dans l'entreprise des jeunes et des nouveaux sera élaboré et diffuser auprès des professionnels.
- Un volet Santé Sécurité au Travail sera rajouté dans la formation « Permis de Former » formation obligatoire pour tous les maîtres d'apprentissage du CHR.

RECOMMANDATIONS

Les Organisations Patronales du Secteur CHR avec la FNB ont élaboré un protocole de sécurité pour la livraison de boissons dans les établissements de notre secteur en 2012.

Le GNI s'engage à participer au sein du CTN D à l'élaboration d'une recommandation sur le protocole de livraison de boissons ainsi que sur le socle minimum de prévention dans la restauration traditionnelle.



ANNEXES

Annexe 1

CAISSE RÉGIONALE D'ASSURANCE MALADIE D'ÎLE-DE-FRANCE

EN FONCTION DU LIEU D'IMPLANTATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT
PRENEZ CONTACT AVEC L'ANTENNE PRÉVENTION
DE VOTRE DÉPARTEMENT

75 PARIS
12710 place de l'Argonne
75019 PARIS
☎ 01 48 05 38 16 - Fax 01 48 05 38 13
antenne75.prevention@cramif.com

77 SEINE-SAINT-DENIS
104 allée des Arènes - BP 61
77116 DAMMARIE-LES-LES CEDEX
☎ 01 64 92 82 46 - Fax 01 64 92 12 34
antenne77.prevention@cramif.com

78 YVELLES
9 rue Pierre de Bie
78235 VERSAILLES CEDEX
☎ 01 39 63 41 41 - Fax 01 39 51 06 24
antenne78.prevention@cramif.com

91 ESSONNE
507 place des Champs Élysées
91026 EVRY CEDEX
☎ 01 68 77 00 00 - Fax 01 68 77 10 05
antenne91.prevention@cramif.com

92 SEINE-SAINT-DENIS
105 rue des Trois Fontaines
92022 NANTERRE CEDEX
☎ 01 67 21 76 63 - Fax 01 46 95 01 94
antenne92.prevention@cramif.com

93 SEINE-SAINT-DENIS
29 rue Delory
93008 NANTERRE CEDEX
☎ 01 62 15 95 13 - Fax 01 49 85 80 67
antenne93.prevention@cramif.com

94 SEINE-SAINT-DENIS
12 rue Georges Bonnet
94005 CRETEIL CEDEX
☎ 01 62 62 35 73 - Fax 01 43 07 07 47
antenne94.prevention@cramif.com

95 SEINE-SAINT-DENIS
9 avenue Jean Goussier
95300 CERGY-POINTE-VALE CEDEX
☎ 01 38 50 72 45 - Fax 01 34 28 15 15
antenne95.prevention@cramif.com



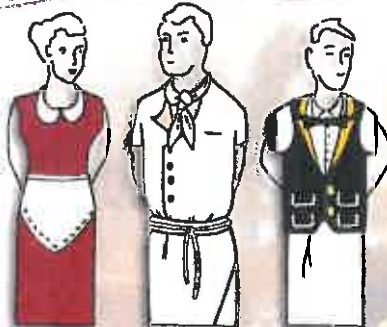
Caisse Régionale d'Assurance Maladie Île-de-France
117 rue de la République 91500 AUBREY CEDEX 19
www.cramif.fr

TEL 01 67 95 95 95



Les aides financières de la CRAMIF dans vos projets d'investissement

HÔTEL RESTAURANT CAFÉ



www.cramif.fr



BÉNÉFICIEZ D'UNE SUBVENTION DE LA CRAMIF pour améliorer l'hygiène, la sécurité, les conditions de travail de vos salariés Montant : 15 à 70% du coût des investissements

Accordée dans le cadre d'un
CONTRAT DE PRÉVENTION,
cette aide financière
vous permettra

- d'équiper vos locaux de matériels et d'outils plus sûrs,
- de faciliter la manipulation des produits,
- de mettre en place des sols antidérapants,
- de diminuer les TMS (lombalgies...),
- d'améliorer la sécurité de vos véhicules utilitaires légers,
- de former vos salariés à la sécurité.

Conditions requises

Vous employez moins de
200 salariés
et vous avez au moins un
établissement implanté en
Île-de-France
exerçant une activité :

- d'hôtel avec restaurant
(Code risque Sécurité sociale SS 1AA)
- de restaurant ou de café-restaurant
(Code risque SS 3AA)
- de café-tabac
(Code risque SS 4AA)

• Pour connaître votre Code risque Sécurité sociale,
consultez votre établissement de base de cotisations AT/MP
ou votre compte employeur adressé par la CRAMIF.
Ou sur www.cramif.fr/memo-employeurs/tailler

Démarche à suivre

En fonction du lieu
d'implantation
de votre
établissement

- Appelez l'Antenne prévention des
risques professionnels de la CRAMIF
de votre département
(voir coordonnées au dos)
- Envoyez une lettre
d'intention

Adresser à
l'Antenne prévention

Monsieur, Madame
J'ai l'honneur de solliciter l'insinuation d'un contrat de
prévention. Vous m'avez promis de bien vouloir y donner
suite, je me tiens à la disposition de vos services
Je vous prie d'agréer, madame, monsieur,
l'assurance de ma considération distinguée

Modèle de lettre

Signature
Chef de l'établissement

Handwritten signature and initials

HA my

Handwritten signature: *Handwritten signature*

Annexe 6

SYNHORCAT

Actualités

Nos services
01 42 96 60 75

Nos partenaires

Synhorcat

GNI

"Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs"
Membre du Groupement National des Indépendants (GNI)

Actualités

Les actualités de Synhorcat



Document unique - Evaluation des risques professionnels

2014

Un logiciel en ligne pour aider les restaurants à évaluer leurs risques



L'Institut National de Recherche et de Sécurité (INRS), en collaboration avec l'Assurance Maladie Risques Professionnels et le SYNHORCAT, a élaboré un outil informatique pour aider les restaurants à évaluer leurs risques. Gratuit et proposant des mesures de prévention adaptées à ce métier, il permet d'éditer et de mettre à jour le document unique et d'élaborer un plan d'action.

L'outil « ORA Restauration » est un logiciel en ligne, qui reprend les risques communément rencontrés dans l'activité de restauration traditionnelle et propose des bonnes pratiques de prévention. Disponible en accès libre, il permet d'éditer le document unique de l'entreprise et de définir son plan d'action.

Comment ouvrir une session ?

- rendez-vous à l'adresse <http://client.oraproject.eu> ;
- ouvrez une session avec une adresse mail et un mot de passe ;
- sélectionnez l'outil « Restauration » ;
- commencez votre évaluation des risques.

Annexe 8

EXPERT



Risques professionnels : un programme national de prévention au menu

Au moment où l'Assurance maladie - Risques professionnels lance un programme de prévention dédié à ce secteur d'activité, nous avons interrogé Jacques Perle, ingénieur-conseil à la Carsat Nord-Est et pilote national du programme.

Que sont l'Assurance maladie - Risques professionnels et les Carsat ?

L'Assurance maladie - Risques professionnels est la Branche « accidents du travail et maladies professionnelles » (ATMP) du régime général de la Sécurité sociale. Elle est gérée par les partenaires sociaux, syndicats patronaux et syndicats de salariés. Elle a trois grandes missions : la première est la **prévention des risques professionnels**. La **carification** consiste à calculer et à notifier aux entreprises leurs taux de cotisation ATMP ; la **réparation** prend en charge les soins et les jours d'arrêt des salariés blessés ou malades du fait du travail et, dans certains cas, à leur verser une rente.

Comment l'Assurance maladie - Risques professionnels en est-elle venue à développer un programme national de prévention dédié au secteur de la restauration traditionnelle ?

Lorsque nous parlons de restauration traditionnelle, nous citons l'ensemble des activités de restauration réalisées par les restaurants, les hôtels-restaurants et les cafés-restaurants. Ne sont ciblés, ni la restauration rapide ni la restauration collective, qui sont des métiers bien différents, en termes d'effectifs salariés, de risques et d'exigences.

En 2013, dans le but de développer de nouvelles méthodes de prévention des risques professionnels dans les très petites entreprises (TPE), nous avons retenu quatre secteurs d'activité représentant à la fois un fort effectif (599 000 salariés pour la restauration traditionnelle), une forte proportion d'établissements de moins de 20 salariés et une forte sinistralité. Ces quatre secteurs sont la maçonnerie, la réparation automobile, la restauration traditionnelle et le transport routier de marchandises.

Quels sont les grands principes de ces programmes de prévention ?

Cela tient en trois mots : **Métier**, parce que quels que soient les sujets et en particulier pour ce qui concerne les risques professionnels, les TPE ont besoin que l'on parle le même langage qu'elles - et c'est le langage de leur métier ; **Pragmatisme**, parce que les patrons de TPE manquent de temps et souvent d'expertise interne vis-à-vis de la santé au travail ; ils ont donc besoin de conseils, de messages clairs et d'outils faciles à utiliser. C'est exactement ce qui nous a guidé pour concevoir l'outil Internet « OIRA Restauration ».

Enfin, **partenariat**, parce que pour aider cette multitude d'entreprises, il nous faut agir en coopération étroite avec les autres acteurs proches des TPE. Pour la restauration traditionnelle, il s'agit en particulier des CCI et des quatre organisations professionnelles qui sont la CPH, la FAGINT, le SYNHORCAT, ainsi que l'UMIH.

Ces partenaires ont été associés aux réflexions dès l'origine en 2013. Et c'est en étroite collaboration que nous concevons et déployons les actions du programme, au niveau national aussi bien qu'en région.

Justement, ces actions du programme « TPE Restauration », quelles sont-elles ?

Début 2014 le logiciel interactif « OIRA Restauration » a été mis à disposition de l'ensemble de la profession. Il s'agit d'un **outil en ligne gratuit**, très simple à utiliser et qui garantit l'anonymat de chaque utilisateur. Il permet au restaurateur, en quelques heures et en s'aidant de l'avis de ses salariés, d'évaluer ses risques professionnels, de réaliser son « document unique » (ce qui est une obligation réglementaire) et de prévoir des actions de prévention concrètes adaptées à son établissement.

À chaque étape, des solutions de prévention sont proposées. Nous avons d'excellents retours de la part des restaurateurs qui l'utilisent, et ce n'est pas un hasard puisque nous l'avons conçu puis testé en partenariat avec les organisations professionnelles. En un an, près de 5000 restaurateurs ont utilisé « OIRA Restauration », et ce n'est qu'un début puisqu'il a vocation à devenir l'outil de référence de la profession.

Chaque année, les accidents du travail et les maladies professionnelles représentent près de 1,7 millions de journées perdues pour le secteur de la restauration traditionnelle.

En complément de ce logiciel interactif, mi-2015 nous allons mettre à disposition de tous les restaurateurs des solutions de prévention incontournables centrées sur les risques professionnels majeurs de la profession (chutes, coupures, douleurs musculaires...). Ces solutions de prévention seront simples, faciles à mettre en place et peu coûteuses. Il est de l'intérêt des professionnels de s'emparer de cette approche car, à terme, sa mise en place à grande échelle permettra au taux de cotisation ATMP de baisser dans la restauration traditionnelle.

Les organisations professionnelles, et notamment la FAGINT, ont bien saisi les enjeux et s'inscrivent de cette démarche.

Quelle forme prendra cette action ?

Par divers canaux de diffusion, dès 2015 chaque restaurateur employant moins de 20 salariés recevra une information de la part de l'Assurance maladie - Risques professionnels qui mettra en avant pourquoi et comment passer à l'action. En particulier, à partir d'un site Internet il disposera de tous les renseignements pratiques nécessaires, et ce pour chaque solution préconisée. Bien entendu dans de nombreux restaurants tout ou partie de ces mesures de prévention sont déjà en place : par exemple le port de chaussures de sécurité antidérapantes en cuisine ou encore la présence d'une rampe dans les escaliers.

Le mot de la fin ?

Ce serait plutôt le mot d'un début que d'une fin : « on envoie ! », comme on dit en cuisine. 2014 et 2015 sont les années de lancement de ce programme, qui devra s'inscrire dans la durée pour porter ses fruits à l'échelle de la profession.



Handwritten signature and initials.