

# Risques professionnels et état de santé en restauration

Un extrait des données issues du dispositif Evrest en Normandie sur les conditions de travail ressenties et l'état de santé des salariés au cours des 7 derniers jours en restauration collective, rapide et traditionnelle.



*Evrest (Évolutions et relations en santé au travail) est un dispositif national de veille en santé au travail, qui permet d'analyser et suivre différents aspects du travail et de la santé de salariés au fil du temps, au moyen d'un questionnaire très court rempli lors des consultations de santé au travail. Sa préoccupation est double: constituer une base de données nationale renforçant les connaissances sur les conditions de travail et la santé des salariés et permettre aux équipes santé travail participantes de produire des données en fonction de leurs besoins.*

*Evrest s'appuie sur un Groupement d'intérêt scientifique (Gis), créé le 1<sup>er</sup> janvier 2009, permettant de formaliser la coopération entre les organismes partenaires qui soutiennent et orientent ce projet au niveau national. Le réseau est animé par une équipe projet composée principalement de médecins du travail et de chercheurs. Au niveau régional, un ou plusieurs référents régionaux prennent en charge l'organisation du dispositif.*

*En Normandie, Evrest est porté par cinq référents régionaux: le Dr Laëticia Rollin, Anne-Marie Fouin, le Dr Mathieu Sailly (Santé BTP Rouen-Dieppe), le Dr Marie-Hélène Gaultier (service Interprofessionnel de Santé au Travail de la Manche - SISTM) et le Dr Mathilde Boulanger (Maisons Interentreprises de la Santé au Travail de Normandie - MIST Normandie). Ils s'appuient sur un groupe de suivi régional composé notamment de médecins et d'infirmiers de santé au travail, de l'agence régionale de santé, de la caisse d'assurance retraite et de la santé au travail et de la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi.*

Pour tout renseignement, contactez les référents régionaux Evrest de Normandie :

[mboulanger@mist-normandie.fr](mailto:mboulanger@mist-normandie.fr)  
[am.fouin@sistm50.com](mailto:am.fouin@sistm50.com)  
[mh.gaultier@sistm50.com](mailto:mh.gaultier@sistm50.com)  
[Laetitia.Rollin@chu-rouen.fr](mailto:Laetitia.Rollin@chu-rouen.fr)  
[mathieu.sailly@sante-btp.com](mailto:mathieu.sailly@sante-btp.com)

Le secteur de la restauration représente plus de 620 000 salariés en France. Il s'agit d'un point d'entrée important pour les salariés sur le marché du travail puisqu'aucun diplôme n'est forcément requis. Différents types de restauration se partagent le marché des repas pris hors du domicile :

- en restauration collective, les repas sont préparés et servis à des personnes ayant un lien entre elles (entreprise, hôpitaux, école,...) ;
- la restauration traditionnelle concerne les établissements servant des repas sur place contre rémunération ;
- en restauration rapide, le paiement est effectué avant consommation et des conditionnements jetables sont utilisés permettant une consommation sur place, à emporter ou en livraison.

Les postes de travail sont très nombreux en restauration, se répartissant en trois types d'unités de travail : la cuisine avec les postes de cuisiniers, commis, plongeurs,... qui assurent la préparation des repas, le nettoyage de la vaisselle et de la cuisine ; la salle de service où se côtoient les serveurs, chefs de rang, barmans, garçons de café, sommeliers,... qui assurent le service à table, au comptoir ou au buffet et l'entretien de la salle ; les services supports regroupant les postes administratifs et managériaux : directeur, comptable, secrétaire,... En fonction de l'organisation de l'entreprise, les salariés peuvent être affectés sur un seul poste ou, à l'inverse, être polyvalents sur plusieurs postes.

Les unités de travail peuvent être physiquement séparées ou regroupées en une seule unité notamment dans les TPE où les employés sont très majoritairement polyvalents (97 %). Les risques professionnels sont nombreux dans ce secteur : par exemple le contact avec le public expose au risque d'incivilités, la charge de travail centrée sur les moments de repas entraîne une forte pression temporelle et des horaires atypiques, les facteurs de risques de troubles musculosquelettiques sont très fréquents.

Le secteur subit donc une forte sinistralité : le taux de fréquence des accidents du travail est plus élevé quel que soit le type de restauration que tous les secteurs confondus. Le secteur peine également à conserver ses salariés puisqu'un turnover important est constaté (23 % des salariés ont moins d'un an d'ancienneté).

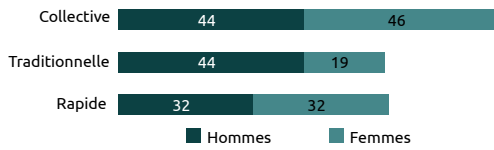
Dans ce contexte, les médecins du travail de Normandie ont décidé d'étudier ce secteur en s'appuyant sur le dispositif Evrest pour comparer les trois types de restauration tant sur les expositions professionnelles que sur l'état de santé des salariés.

Pour cette analyse, le type de restauration a été identifié pour chaque questionnaire rempli. Un questionnaire complémentaire de dix questions a également été passé aux salariés pour analyser la carrière professionnelle, le retentissement des conditions de travail sur la consommation de substances psychoactives (SPA), ainsi que les violences internes et externes et la polyvalence. Les questionnaires ont été collectés en 2018 et 2019 en Basse-Normandie et en 2019 en Haute-Normandie.

En tout, 240 questionnaires ont ainsi été collectés. Les faibles effectifs ne permettent pas toujours d'établir la significativité des différences, mais permettent tout de même d'observer des tendances.

# Caractéristiques sociodémographiques

## Nombre de salariés enquêtés par sexe



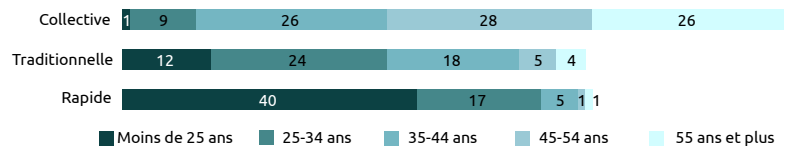
Source : Evrest Normandie - Exploitation : OR2S

**3/5**  
des salariés  
de restauration  
collective ont au  
moins 45 ans

Sur les 240 questionnaires collectés, 217 renseignaient le type de restauration : 90 concernent la restauration collective, 63 la restauration traditionnelle et 64 la restauration rapide.

Concernant le sexe des salariés (cf. graphique ci-contre), la répartition est homogène en restauration collective et en restauration rapide. En revanche, en restauration traditionnelle, les hommes sont plus nombreux que les femmes.

## Nombre de salariés enquêtés par âge



Source : Evrest Normandie - Exploitation : OR2S

Les salariés de la restauration rapide sont plus jeunes que dans les autres types de restauration (cf. graphique ci-dessus) : plus de 60 % ont moins de 25 ans alors que seuls 3 % ont 45 ans ou plus. À l'inverse, en restauration collective, les salariés sont plus âgés : 57 % ont 45 ans ou plus et seuls 1 % ont moins de 25 %.

## Profil d'emploi des salariés interrogés

Neuf salariés de la restauration collective sur dix travaillent dans un établissement dépendant d'une structure hospitalière de plus de 250 salariés, les autres salariés travaillant dans des restaurations collectives sous contrat et d'autres services de restauration. En restauration traditionnelle, une majorité des salariés travaillent dans des restaurants indépendants (78 %) mais d'autres travaillent également dans des hôtels (17 %), dans des installations sportives et des débits de boissons. Trois cinquièmes (60 %) des salariés de la restauration traditionnelle sont dans une TPE (très petite entreprise). En restauration rapide, tous les salariés travaillent dans des restaurants de type « fast-food » et 91 % sont salariés d'une entreprise de 10 à 250 salariés.

## Expositions

Le questionnaire Evrest interroge les salariés sur leur exposition professionnelle. Concernant les ambiances thermiques, les salariés de la restauration collective sont moins exposés à la chaleur intense que ceux de la restauration traditionnelle et de la restauration rapide. À l'inverse, ils semblent plus exposés au froid intense qu'en restauration rapide (pas d'écart significatif relevé), eux-mêmes plus exposés qu'en restauration traditionnelle.

Près de la moitié des salariés enquêtés (49 %) déclarent être exposés aux produits chimiques. Ils sont plus nombreux en restauration traditionnelle (56 %) qu'en restauration collective (48 %) et restauration rapide (43 %) sans différence significative. L'exposition aux fumées et poussières est plus souvent décrite en restauration traditionnelle (47 %) qu'en restauration rapide (25 %) et restauration collective (14 %), probablement en lien avec les fumées de cuisson.

Environ la moitié des salariés de la restauration collective (48 %) déclarent être exposés au bruit supérieur à 80dB alors qu'ils ne sont que 21 % en restauration rapide et 11 % en restauration traditionnelle.

**1/2**  
des salariés de  
la restauration  
collective  
exposés au  
bruit

## Contraintes physiques et TMS

Le questionnaire interroge les salariés sur leur exposition aux contraintes physiques et leur ressenti en terme de pénibilité. Pour toutes les contraintes physiques investiguées (postures contraignantes, ports de charges lourdes, gestes répétitifs, déplacements à pied et station debout prolongée), les salariés de la restauration collective les trouvent plus pénibles que dans les autres types de restauration.

En effet, les postures contraignantes sont déclarées par 80 % des salariés (contre 67 % en restauration rapide et 77 % en restauration traditionnelle, sans différence significative) dont 58 % les trouvent pénibles (contre 22 % en restauration traditionnelle et 27 % en restauration rapide).

Le port de charges lourdes est subi par 90 % des salariés de la restauration collective alors qu'ils sont 73 % en restauration rapide et restauration traditionnelle. Deux tiers (67 %) des salariés concernés en restauration collective les trouvent pénibles contre 19 % en restauration traditionnelle et 27 % en restauration rapide.

Les gestes répétitifs sont déclarés par 92 % des salariés enquêtés sans différence significative entre les types de restauration mais les salariés en restauration collective les trouvent plus pénibles (66 % contre 14 % en restauration traditionnelle et 28 % en restauration rapide).

Concernant les déplacements à pied, les salariés en restauration traditionnelle ne sont que 48 % à considérer y être exposés alors qu'ils sont 67 % en restauration collective et 62 % en restauration rapide. Ce sont à nouveaux les salariés de la restauration collective qui les trouvent plus pénibles (30 % contre 5 % en restauration traditionnelle et 14 % en restauration rapide).

La station debout prolongée concerne quasiment tous les salariés en restauration traditionnelle (98 %) et restauration rapide (97 %) alors qu'ils sont 90 % en restauration collective (sans différence significative). En revanche, de grandes disparités ressortent sur le vécu : ceux qui expriment le plus fréquemment cette pénibilité sont en restauration collective (61 %) puis en restauration rapide (38 %) et enfin en restauration traditionnelle (22 %).

La plus forte prévalence de la gêne au travail liée à des TMS chez les salariés de la restauration collective pourrait s'expliquer par une plus forte exposition aux contraintes physiques, un âge moyen plus élevé et une surcharge pondérale environ deux fois plus présente (66 % contre environ 30 % en restauration traditionnelle et rapide).

Les épaules et le rachis dorsolombaire sont particulièrement concernés puisqu'en restauration collective, 31 % des salariés ont une gêne au travail à cause de symptômes de l'épaule alors qu'ils ne sont que 2 % en restauration traditionnelle et 8 % en restauration rapide et 43 % ont une gêne dans le travail à cause de symptômes dorsolombaires contre 11 % en restauration traditionnelle et 17 % en restauration rapide.

Plus d'un quart des salariés de la restauration collective se plaint de douleurs au niveau du rachis cervical alors qu'ils ne sont qu'environ 10 % en restauration traditionnelle et restauration rapide. Cela entraîne une gêne au travail pour 22 % d'entre eux.

Au niveau des mains, les salariés de la restauration collective ont plus de plaintes que ceux de la restauration rapide (22 % contre 8 % respectivement), et ce sont eux qui ont le plus de gêne au travail.

Les plaintes des membres inférieurs semblent toucher de manière identique les salariés des différents types de restauration (19 à 24 %). Encore une fois les salariés de la restauration collective sont plus gênés que ceux de la restauration traditionnelle.

**2/5**  
des salariés  
en restauration  
collective sont gênés  
au travail par des  
symptômes dorso-  
lombaires

## Risques et troubles psychosociaux

En restauration, les journées de travail sont organisées pour répondre aux besoins des clients et notamment aux heures de repas qualifiées de « coup de feu ». Les journées sont plus souvent normales en restauration collective (81 % contre environ 50 % en restauration traditionnelle et rapide.) avec moins d'horaires irréguliers (16 %), moins d'horaires décalés et moins de coupures de plus de deux heures (9 %). La conciliation vie-privée vie-professionnelle est ainsi plus aisée en restauration collective (97 % contre environ 80 % en restauration traditionnelle et rapide).

À l'inverse les salariés de la restauration rapide travaillent plus souvent à temps partiel (87 % contre 10 % en restauration collective et 15 % en restauration traditionnelle) avec des horaires irréguliers (55 % contre respectivement 34 % et 16 %) et de nuit (18 % contre respectivement 1 % et 5 %).

Concernant les coupures de plus de deux heures, d'importantes disparités sont relevées : les salariés de la restauration traditionnelle y sont beaucoup plus exposés (85 %) que les salariés de la restauration rapide (48 %), eux même plus exposés que ceux de la restauration collective (9 %). Seuls 70 % des salariés de la restauration traditionnelle indiquent mettre à profit leur temps de coupure.

Près d'un quart des salariés (24 %) déclarent traiter trop vite des opérations sans différence entre les types de restauration.

Les salariés en restauration collective respectent plus leurs horaires (92 % contre 46 % en restauration traditionnelle et 52 % en restauration rapide) et leur temps de pause (88 % contre 71 % dans les deux autres types de restauration).

La pression temporelle est plus importante en restauration rapide où 7 % des salariés cotent une pression temporelle supérieure ou égale à neuf sur dix. Ils subissent également plus d'interruptions de tâches (66 %) qu'en restauration collective (41 %).

À l'inverse, en restauration traditionnelle, 43 % des salariés décrivent une pression temporelle inférieure à trois sur dix et le travail est considéré comme plus varié en restauration traditionnelle (89 % contre 74 % dans les autres types de restauration).

Neuf salariés sur dix (89 %) considèrent que les tâches sont bien réparties.

La pression psychologique touche 29 % des salariés, quel que soit le type de restauration.

En restauration collective, les salariés se déclarent moins en contact avec le public (47 %) qu'en restauration rapide (79 %) et qu'en restauration traditionnelle (68 %). Ils indiquent subir moins d'incivilités répétées qu'en restauration rapide mais elles sont toutes de la part des collègues (12 %). Il y a également moins d'entraide entre collègues, moins les moyens de faire du travail de bonne qualité et les salariés déclarent faire plus de choses qu'ils désapprouvent. Ainsi, 29 % pensent que leur travail n'est pas reconnu par l'entourage professionnel. Le travail permet moins d'apprendre des choses qu'en restauration traditionnelle.

À l'inverse, en restauration rapide, plus de deux tiers des incivilités subies sont infligées par les clients. Le travail est moins bien réparti et ils choisissent moins la façon de procéder.

**29 %**  
des salariés de  
restauration collective  
déclarent ne pas subir  
de reconnaissance  
de leur travail par  
leur entourage  
professionnel

Concernant les troubles neuropsychologiques, ils étaient plus fréquents et entraînaient plus de gêne au travail en restauration collective que dans les autres types de restauration : en effet, 63 % des salariés de la restauration collective rapportaient au moins un symptôme alors qu'ils étaient 44 % et 45 % dans les autres types de restauration. Parmi l'ensemble des salariés, ces plaintes entraînaient une gêne pour 39 % d'entre eux en restauration collective, 23 % en restauration traditionnelle et 14 % en restauration rapide.

# Addictions

Le risque d'addiction est particulièrement important dans le secteur de la restauration : il est le 3<sup>e</sup> secteur le plus consommateur de substances psychoactives avec l'hôtellerie après le secteur de la construction et le secteur des arts et spectacles<sup>1</sup>. En un an, 39,7 % des hommes ont eu une alcoolisation ponctuelle intense, 42,8 % consomment quotidiennement du tabac, 17,6 % avait consommé du cannabis et 15,6 % ont expérimenté la cocaïne. Par rapport aux secteurs moins à risque de consommation, les salariés consomment plus d'alcool avant et pendant le travail.

Dans cette étude, les salariés de la restauration traditionnelle déclarent plus d'influence du rythme ou des conditions de travail sur la consommation de substances psychoactives (33 %) que ceux de la restauration rapide (11 %) et de la restauration collective (16 %, résultats non significatifs).

Les fumeurs sont plus nombreux en restauration traditionnelle (70 %) qu'en restauration collective (39 %) et restauration rapide (27 %). Parmi les fumeurs, ceux de la restauration rapide semblent être de moins gros consommateurs puisque 47 % d'entre eux fument moins de cinq cigarettes par jour alors qu'ils sont 14 % et 18 % à le déclarer en restauration collective et restauration rapide.

**1/3**  
des salariés  
de la restauration  
traditionnelle déclarent que  
le rythme ou les conditions  
de travail influent  
leur consommation  
de tabac, alcool  
ou drogues

<sup>1</sup> Palle C. Synthèse de la revue de littérature sur les consommations de substances psychoactives en milieu professionnel. Observatoire français des drogues et des toxicomanies. 2015.

# Arrêts, accidents de travail et maladies professionnelles

Dans le secteur, les accidents du travail sont souvent secondaires à la manutention manuelle, à l'utilisation d'outillage et aux chutes de hauteur ou de plain-pied. Le risque routier est également retrouvé en restauration rapide.

Dans cette étude, 34 salariés déclarent avoir eu un accident de travail ou de trajet dans la dernière année : 15 en restauration collective, 8 en restauration traditionnelle et 9 en restauration rapide.

La très grande majorité des maladies professionnelles déclarées et reconnues par la Cnam sont des affections péri-articulaires de l'épaule (tableau 57A).

# Perspectives professionnelles

Les salariés sont plus souvent en CDI en restauration rapide (94 % contre 83 % des salariés en restauration collective et 71 % en restauration traditionnelle). Malgré tout, l'emploi est plus stable en restauration collective. En effet, seuls 4 % des salariés ont changé de travail dans l'année et 81 % ont eu un seul employeur en cinq ans. Ils sont plus de 70 % à avoir au moins dix ans d'ancienneté dans la restauration. Les salariés se destinent plus souvent à une carrière dans la restauration puisque 67 % sont diplômés dans le secteur de la restauration et 89 % ne veulent pas changer d'orientation professionnelle.

À l'inverse, 60 % des salariés de la restauration rapide veulent changer d'orientation professionnelle dans les cinq ans. Ainsi seuls 8 % sont diplômés de ce secteur. Les salariés ont moins d'ancienneté au poste (32 % ont changé de travail dans l'année et 61 % ont eu deux ou trois employeurs en 5 ans). Malgré une forte proportion de CDI, les entreprises et le secteur de la restauration rapide subissent donc un fort turn-over.

En restauration traditionnelle, la situation est plus hétérogène : 44 % des salariés ont plus de dix ans d'ancienneté dans le secteur et 61 % des salariés n'envisagent pas de changer de carrière professionnelle mais 21 % veulent changer dans les cinq ans. Les salariés changent plus souvent d'emploi : 43 % ont changé d'employeur dans l'année et 68 % ont eu entre deux et quatre employeurs en cinq ans. 5 % des salariés ont même eu plus de neuf employeurs en cinq ans, ce qui reflète le caractère saisonnier des contrats de travail.

En conclusion, cette enquête montre l'étendue des divergences entre restauration collective, traditionnelle et rapide en termes de risques et de problématiques de santé au travail. Par conséquent, les futures campagnes et démarches de prévention dans ce domaine gagneraient à être adaptées à chaque type de restauration.

## REMERCIEMENTS

Nous adressons nos plus vifs remerciements à tous les professionnels des services de santé au travail de Normandie pour leur participation à Evrest, et en particulier aux membres du groupe de travail Evrest Restauration

Ce numéro de la lettre Evrest en Normandie est consultable sur le site Internet de l'OR2S : [www.or2s.fr](http://www.or2s.fr)

Ce document a été réalisé en novembre 2021 avec le soutien de l'ARS Normandie, la Drees Normandie, la Carsat Normandie et le CHU de Rouen. Il a été rédigé par le Dr. Lucile Rault, Grégoire Preud'homme et Nadège Thomas, sous la direction du Dr. Laëticia Rollin et mis en page par Sylvie Bonin. Directrice de la publication : Dr Élisabeth Lewandowski.

OBSERVATOIRE RÉGIONAL DE LA SANTÉ ET DU SOCIAL

Antenne de Rouen : L'Atrium - 115, Boulevard de l'Europe - 76100 Rouen - Téléphone : 07 71 13 79 32 - Mail : [infon@or2s.fr](mailto:infon@or2s.fr) - Site Internet : [www.or2s.fr](http://www.or2s.fr)

Retrouvez toutes les informations utiles sur le site :

<http://evrest.istnf.fr>

