

Le 16 janvier 2014,

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'Observatoire Social Territorial (OST) de la Mutuelle Nationale Territoriale publie sa dixième étude :

### « La restauration collective, des contraintes sanitaires au plaisir de la table. »

**Cette nouvelle étude de l'OST identifie les risques et pathologies liés aux métiers de la restauration collective territoriale. Elle propose des pistes et recommandations afin de les diminuer. L'étude souligne également le rôle social de ce secteur et l'évolution des métiers. Véritable outil de sensibilisation des agents comme des directions et des élus, ce 10<sup>e</sup> Cahier vise à faire prendre conscience des enjeux sanitaires et sociaux de mesures de prévention en faveur de la santé mais aussi pour diminuer la précarité de ces métiers majoritairement féminins.**

Cette étude qualitative a été réalisée par le cabinet Axe Image. Elle se base sur une série de 26 entretiens individuels avec des agents polyvalents, des directeurs de restauration, des médecins de prévention, un professeur d'université, issus d'un échantillon représentatif de la variété des collectivités territoriales.

La restauration collective territoriale couvre principalement la restauration scolaire, mais aussi les repas servis aux personnes âgées à domicile et en établissement ainsi que dans certains restaurants administratifs. Les missions des agents territoriaux de la restauration collective sont encadrées par les contraintes sanitaires liées à l'hygiène alimentaire, et plus particulièrement à l'organisation des repas de midi pour la restauration scolaire. Les repas sont servis dans 24 500 structures de restauration et préparés dans 970 cuisines centrales. L'organisation varie selon la taille des collectivités, et entre la gestion directe complète ou déléguée.

Plus de 90 000 agents partagent des risques communs avec la restauration « classique » : chutes et glissades, coupures et brûlures, manutention et port de charges lourdes, troubles musculo-squelettiques... Les chutes et les glissades sont très fréquentes, comme les coupures qui surviennent avec l'utilisation de couteaux ou de machines, et les brûlures. Des risques chimiques existent aussi avec les produits d'entretien utilisés pour le nettoyage. De plus, la liaison froide oblige les agents à travailler dans des températures froides voire négatives, ce qui peut provoquer des troubles de la circulation du sang. Le plus souvent, la cuisine s'organise comme un travail à la chaîne comme pour le conditionnement, et parfois dans des locaux peu adaptés. Avec des horaires de services restreints, ces conditions provoquent une tension permanente pour assurer un rythme soutenu de production.

Aucun autre emploi de catégorie C ne comprend autant de contrainte de sécurité sanitaire et de service que celui d'agent polyvalent de restauration. En effet, les agents de la restauration collective sont soumis à des contraintes spécifiques qui engendrent d'autres risques, davantage psychologiques que physiques tels que :

- la charge mentale des contraintes d'hygiène, de gestion des allergies ou des interdits religieux, avec des règles très strictes, complexes et sans marge de manœuvre,
- le rythme soutenu marqué par le « coup de feu »,
- des relations permanentes et parfois ambiguës avec les autres acteurs du temps de repas : établissement scolaire, Education nationale, élèves et parents d'élèves...

L'auteur, Jean Dumonteil, souligne :

- la grande vulnérabilité des agents polyvalents nombreux à avoir été recrutés sur des critères sociaux et à temps partiel.
- la forte présence de femmes en difficultés sociales et économiques, isolées et en situation monoparentale. Or celles-ci recourent moins aux examens de prévention et renoncent à des soins plus souvent que les hommes, essentiellement pour des raisons financières.

- les conséquences de l'absentéisme : le travail à fournir est le même quel que soit le nombre d'agents. Les contraintes de temps et les contraintes physiques se cumulent.

Enfin, cette analyse met en évidence la mission économique, sociale et sanitaire de la restauration scolaire. Les élus locaux ont d'ailleurs compris l'importance de ce rôle pour les familles. La restauration scolaire est devenue une véritable vitrine de la politique communale. Depuis les années 90, de nombreuses démarches qualité ont ainsi été mises en place (charte nationale qualité, méthode « HACCP », norme NF X50-220 « Service de la restauration scolaire »...).

### **Des pistes et recommandations pour limiter et prévenir les risques liés aux métiers des agents territoriaux de la restauration collective :**

- **Renforcer la culture de la sécurité et de la prévention**
  - Éviter les situations de sous-effectifs en cas d'absentéisme, génératrices d'accidents
  - Utiliser le document unique de sécurité pour en faire un outil dynamique de gestion des risques
  - Veiller au port des EPI (équipements de protection individuelle) et particulièrement des gants
  - Améliorer l'ergonomie des installations, des matériels et limiter le port des charges lourdes
- **Mieux lutter contre les précarités et accompagner les agents**
  - Accompagner les agents les plus précaires
  - Faire reculer les précarités statutaires
  - Mieux lutter contre l'obésité et le surpoids de certains agents
  - Anticiper et réussir les reclassements
- **Valoriser le collectif de travail et les réponses managériales**
  - Veiller à ce que tous les agents soient associés au projet de service
  - Oser parler du tabou de l'absentéisme et de ses conséquences pour les équipes, anticiper une solution partagée d'organisation en cas d'absence
  - Pour les collèges et lycées, renforcer le lien entre les équipes dans les établissements et les administrations des conseils généraux et régionaux

#### **Repères :**

*La restauration collective regroupe 93 680 agents et 5,3 % des effectifs territoriaux. La part de titulaires y est inférieure à la moyenne nationale : 58,2 % contre 72,8 %, et beaucoup de temps non complets. Ils sont plus âgés que la moyenne des agents territoriaux, à 45 ans et 6 mois, contre 44 ans. Le répertoire des métiers du CNFPT identifie sept métiers : directeur (ou responsable) gestionnaire, responsable qualité, responsable de distribution, responsable de production culinaire, cuisinier, responsable de restaurant, agent polyvalent de restauration. « Agent polyvalent de restauration » est le 6<sup>e</sup> métier territorial le plus exercé, avec 55 605 personnes et 3 % des territoriaux. Ces agents sont de catégorie C et des femmes à plus de 90 %.*

---

#### **Contacts**

Pierre Bernard, Directeur de la Communication : 01 44 83 13 03 / [pierre.bernard@mnt.fr](mailto:pierre.bernard@mnt.fr)

Pour recevoir la synthèse :

Dominique Dardel et Laure Schmitt : 01 42 84 48 07 / [laure.schmitt@ad-convergence.com](mailto:laure.schmitt@ad-convergence.com)

Les publications sont aussi disponibles sur le site [www.observatoire-social-territorial.fr](http://www.observatoire-social-territorial.fr)

#### **L'Observatoire Social Territorial**

Créé fin 2009 par la Mutuelle Nationale Territoriale, l'Observatoire Social Territorial mène des études afin de mieux connaître l'environnement social des agents territoriaux au sens large, pour proposer des pistes d'actions managériales aux décideurs de collectivités locales. Avec ces études, la MNT, expert de la protection sociale territoriale, entend aussi animer les débats et fédérer les acteurs institutionnels territoriaux autour de tous les sujets sanitaires et sociaux.

#### **Cahiers précédemment publiés :**

- **L'impact des technologies numériques de l'information et de la communication sur le travail des agents territoriaux**
- **Connaître et reconnaître l'encadrement intermédiaire dans la Fonction publique territoriale**
- **Le directeur des ressources humaines dans la Fonction publique territoriale**
- **Jardinier, un métier en mutation. Mieux vivre au travail, mieux vivre la ville.**
- **Gérer et anticiper les fins de carrière.** Les seniors dans la Fonction publique territoriale.
- **Dans la peau des agents territoriaux.**
- **Les risques sanitaires des métiers de la petite enfance : Auxiliaires de puériculture, un groupe professionnel sous tension**
- **Les précarités dans la Fonction publique territoriale : quelles réponses managériales ?**
- **L'intercommunalité vécue par ceux qui y travaillent.**