



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 Perême, 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 gouvernée par les partenaires sociaux, syndicats patronaux et syndicats de salariés. Elle a trois grandes missions : la première est la **prévention des risques professionnels**. La **tarification** 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 ciblons l'ensemble des activités de restauration réalisées par les restaurants, les hôtels-restaurants et les cafés-restaurants. Ne sont ciblées, ni la restauration rapide ni la restauration collective, qui sont des métiers bien différents, en termes d'effectifs salariés, de risques et d'enjeux.

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 (500 000 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 concret, de messages clairs et d'outils faciles à utiliser. C'est notamment 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 que sont la CPIH, la FAGIHT, 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 établisse-

ment. A 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 FAGIHT, ont bien saisi les enjeux et l'intérêt 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.

