LE TRAVAIL DE PLONGE EN RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective représente un service essentiel dans de nombreuses collectivités territoriales que l'on retrouve dans différents secteurs : enseignement, santé, social, et lieux de vie partagés (écoles, EHPAD, crèches). Le travail de plonge est un travail contraignant où les enjeux d'adaptation sont importants pour préserver la santé des agents et la qualité du service.

1/ LE TRAVAIL DE PLONGE

› Objectifs de la tâche

L'agent réalisant le travail de plonge est en charge de l'entretien et du nettoyage des équipements de cuisine et de la vaisselle. Il peut également être amené à participer à d'autres tâches de travail, tel que l'entretien des locaux (sols, chambre froide, etc.).

› Moyens attribués

- Techniques

Pour réaliser le travail de plonge, l'agent dispose le plus souvent d'un espace de travail ou d'un local indépendant, intégré au bâtiment, de manière à pouvoir recevoir directement les équipements sales dans un sens, et à renvoyer les équipements propres vers les espaces de préparation et de production.

Le local plonge est équipé avec des outils et machines de lavage adaptés :

- aux activités à réaliser,
- au mode d'organisation du service (liaison directe, ou liaison différée chaude ou froide),
- à la charge de travail (nombre de repas et taille de l'équipe).

L'agent dispose d'une tenue de travail et d'équipements de protection individuelle (bottes ou chaussures de sécurité, gants, bouchons d'oreilles, etc.) adaptés à son activité.

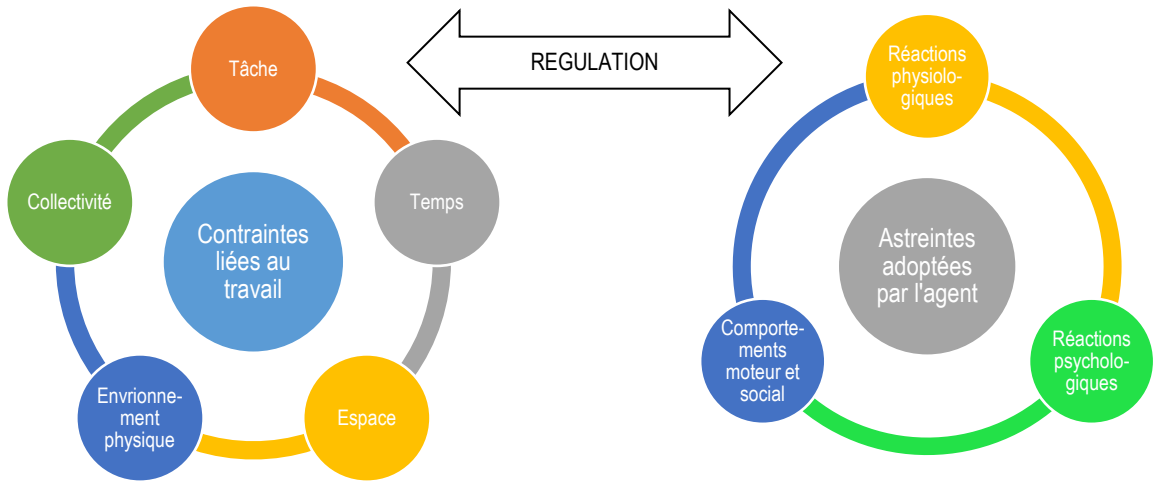
- Organisationnels

La taille de l'équipe est adaptée à la capacité des locaux et à la charge de travail. Les horaires de travail dépendent du nombre de repas servi par jour (petit-déjeuner, déjeuner et dîner). Pour la plupart des collectivités, seul le repas du midi est servi, nécessitant une présence du matin jusqu'au début d'après-midi.

L'agent peut être amené à travailler avec des agents extérieurs dans le cas de liaisons différées ou de travail avec un prestataire de restauration. Il existe souvent un protocole de nettoyage prescrit, qui résulte de l'obligation de respect des normes d'hygiène et de sécurité dans la restauration.

2/ CONTRAINTES LIEES AU TRAVAIL DE PLONGE

Pour ce poste de travail, les principaux risques professionnels sont les chutes de plain-pied, les coupures, les brûlures, les allergies, les troubles musculosquelettiques (TMS) et les dorsalgies. Mais si on s'intéresse d'abord à l'activité de travail, on peut envisager les risques à partir des contraintes qui peuvent s'imposer à l'agent, et aux astreintes qu'il met en place pour les réguler (Figure ci-dessous).



Type de contrainte	Description des contraintes et des astreintes générées	Risques associés
Cognitives	Travail encadré par des normes et des règles complexes qui nécessitent une bonne communication et compréhension (formations à jour, affichage simple et bien positionné, veille collective, etc.).	Incompréhension, erreur de réalisation et non-respect de la réglementation
	Sollicitations des autres agents pour aider à la réalisation des tâches de production, pouvant créer des interruptions dans le travail, et une dévalorisation du travail réalisé.	Travail empêché ou dégradé
	Accumulation de vaisselle et batterie sales liée au rythme de nettoyage et à l'utilisation par l'équipe de production et les usagers.	Surcharge de travail
Physiques	Répétition de mouvements pour manutentionner la vaisselle et les équipements de lavage, pouvant engendrer des sollicitations musculo-squelettiques excessives.	Troubles musculo-squelettiques des membres supérieurs
	Poids des équipements et absence d'aide à la manutention nécessitant le port de charges plus ou moins lourdes et encombrantes.	Lombalgies
	Plans de travail mal dimensionnés (hauteur, profondeur, implantation) obligeant l'agent à adopter des postures contraignantes.	Lombalgies et TMS des membres supérieurs
	Utilisation de produits chimiques plus ou moins agressifs lors du nettoyage et de la désinfection.	Brûlure, intoxication, incendie, etc.)
	Utilisation d'eau en présence d'équipement électrique (lumière, machines, etc.).	Electrisation
Environ-nementales	Utilisation d'eau permanente et projection créant une ambiance thermique contraignante (température et hygrométrie) et modifiant les propriétés mécaniques de l'environnement physique (sol glissant, air humide).	Chute de plain-pied, adaptations cardio-respiratoires
	Espace restreint avec des surfaces lisses renvoyant le bruit des machines et outils en inox utilisés pour le nettoyage (bruit d'impact, bruit de fond), créant une atmosphère sonore bruyante. Utilisation de machines à signaux d'alarme, réception de consignes et indications vocales par les collègues pendant le fonctionnement des machines.	Acouphènes, fatigue, perte d'audition partielle ou totale, occultation des signaux (voix, alarmes, etc.)
	Local mal exposé (lumière naturelle) et mal éclairé (lumière artificielle) contraignant l'agent à adapter sa vision.	Fatigue visuelle, perte de concentration

Ces contraintes peuvent impacter :

- L'organisation du service,
- La sinistralité du service (accident du travail, maladie professionnelles),
- L'ambiance et la cohésion de l'équipe,
- La satisfaction des usagers et la nécessité du service de restauration.

3/ CONSEILS ERGO

Améliorer la qualité du travail, c'est favoriser la réalisation du travail dans de bonnes conditions, préservant la santé et la sécurité de tous. Alors, comment adapter le travail à l'homme en préservant la santé et le bien-être au travail ? Voici quelques solutions que vous pourrez envisager collectivement avec les agents concernés, futurs acteurs du changement pour transformer durablement le travail.

Moyens	Propositions	Descriptions - illustrations
Techniques	Investir dans un nettoyeur vapeur à aspiration (économe en eau et sans produit chimique, qui permet aussi de désinfecter). Ce nettoyeur peut aussi servir au poste de prélavage pour remplacer les jets d'eau sous pression souvent bruyant. Préférer des produits chimiques moins dangereux (ex : à base de vinaigre d'alcool et de citron).	 *Figure 1 : Exemple de nettoyeur vapeur. (Crédits photo : hypronet.com)*
	Réduire l'humidité ambiante grâce à une bonne ventilation du local.	Captage direct sur les machines (lave-batterie), ou ventilation mécanique du local avec un débit adapté au volume du local.

Moyens	Propositions	Descriptions - illustrations
Techniques	Fournir un lave-vaisselle à avancement automatique, limitant les manutentions pour remplir l'appareil. Favoriser les lave-batteries avec une ouverture assistée ou automatisée pour réduire la force nécessaire à l'ouverture. Les convoyeurs permettent de faciliter le déplacement de la vaisselle/batterie sans port de charge.	 *Figure 2 : Exemple de lave-batterie à avancement automatique. (Crédits photo : matérile-chr-pro.com)* *Figure 3 : Exemple de lave-vaisselle à ouverture frontale. (Crédits photo : Cuisine-professionnelle-pro.com)*
	Installer un revêtement de sol antiglisse permet de réduire les risques de chute.	La résine Epoxy permet de transformer facilement un sol ou mur existant avec des qualités d'accroche (antiglisse) et d'hygiénique (facilité de lavage) optimales.
	Réduire le niveau sonore lié aux équipements et matériels utilisés.	Prendre en compte le niveau sonore à l'achat de l'équipement. Remplacer les ustensiles en inox par du plastique pour réduire les chocs métalliques. Installer un plafond, absorbant les ondes sonores, résistant à l'humidité et nettoyable.
	Fournir un chariot à fond constant (mécanique ou électrique) pour limiter le port de charge contraignant.	 *Figure 4 : Exemple de chariot à fond constant. (Crédits photo : Finarome)*
	Installer un rehausseur d'évier sur le poste de plonge manuel pour réduire la profondeur de l'évier.	 *Figure 5 : Exemple de rehausseur d'évier. (Crédits : Auptinov.fr)*
	Fournir des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés au travail.	Gants à manches longues (70 cm) pour éviter que l'eau n'y pénètre lors du lavage en bac profond (et adaptés aux produits manipulés), protections auditives personnalisées (bouchons d'oreilles moulés ou casque anti-bruit), tablier et bottes à la taille de l'agent, lunettes, masque.
	Réduire la fatigue liée à la station debout prolongée.	Installer un tapis anti-fatigue facilement nettoyable. Fournir un siège assis-debout si le poste le permet.
	Permettre le réglage des équipements à la morphologie de l'agent.	Régler la hauteur des équipements lorsque cela est possible. Privilégier les manches téléscopiques pour régler la longueur des équipements (raclette, balai,etc.).

Moyens	Propositions	Descriptions - illustrations
Organisationnels	Fractionner l'exposition aux risques.	Réfléchir à une organisation permettant à l'agent de prendre ses pauses sans impacter le rythme de travail de ses collègues. Ces pauses permettent de fractionner l'exposition au bruit des machines, et de se reposer physiquement.
	Repenser les modes de cuisson et le choix des menus pour faciliter le travail de plonge.	Réfléchir aux choix de menus en fonction de l'utilisation de la vaisselle et des batteries, et l'impact que cela peut avoir sur le travail de plonge (déchets restant dans les assiettes et plats, accrochage des aliments,etc.). Favoriser les cuissons à l'eau ou avec de la matière grasse.
	Optimiser l'aménagement spatial du poste pour réduire les déplacements et manutentions inutiles.	Réfléchir à une implantation des équipements permettant une marche en avant du lavage. Utiliser des convoyeurs ou chariot entre chaque équipement pour réduire le port de charge.
	Définir à l'avance les tâches annexes réalisables par l'agent sans dégrader le travail de plonge.	Identifier les phases où l'agent pourra s'absenter du poste de plonge pour assister ses collègues à la production de repas. A l'inverse, identifier les phases de production où des agents peuvent se rendre disponibles pour aider à la plonge ou à l'entretien.
Humains	Former les agents.	Réaliser un plan de formation intégrant la formation au risque chimique, à la prévention des risques liés à l'activité physique.
	Informer et communiquer sur les risques et les bonnes pratiques à adopter.	Intégrer les risques identifiés et les actions de prévention réalisées dans le Document Unique. Porter à la connaissance des agents la partie les concernant. Afficher les consignes de sécurité et les protocoles simples aux endroits stratégiques (lieux de rassemblement, lieu d'utilisation, vestiaire). Assurer un accueil sécurité pour tous les nouveaux arrivants.

EN SAVOIR PLUS :

Brochure INRS ED 6075, « La restauration collective, aide au repérage des risques professionnels », 2019.

Brochure INRS ED 6007, « Conception des cuisines de restauration collective », 2007, p. 49, 52.

Revue Travail & Sécurité, n° 769, Février 2016, p. 14-24.