



# **CRISE SANITAIRE ET SANTE AU TRAVAIL DANS LA RESTAURATION. *REGARDS CROISES D'UNE SOCIOLOGUE ET D'UNE PSYCHOLOGUE DU TRAVAIL***

**Présentation journée du Pôle Travail**  
*1/07/22*

LANEYRIE Elsa (GRePS) et Monchatre Sylvie (Centre Max Weber)

# Pourquoi se focaliser sur le secteur de la restauration ?

Le métier de cuisinier est considéré comme l'un des 15 moins favorable au bien être psychologique (Coutrot, 2018) et le plus exposé à des contraintes physiques intenses (Rivalin & Sandret, 2014). Des contraintes relevant notamment de critères de pénibilité définis par l'article 4121-3-1 du Code du travail sont identifiées :

- Des contraintes posturales et articulaires ( 97 %)
  - Interruptions de tâches fréquentes (72%)
  - Des déplacements à pied (60%)
  - Du travail répétitif (64%)
  - Des nuisances thermiques (58,3 %),
  - De la manutention (56,7 %), port de charges lourdes (54%)
  - Des nuisances sonores (38 %)
  - Des températures supérieures à 30 degrés
  - Des horaires coupés (rendant compliqué l'équilibre des sphères de vie)
- 
- Des modes de management ambigus et plusieurs cas de maltraitance relayés par la presse
  - De nombreux abandons du métier dû à la difficulté de concilier les différentes sphères de vie

**Exposition à des RPS et des TMS**



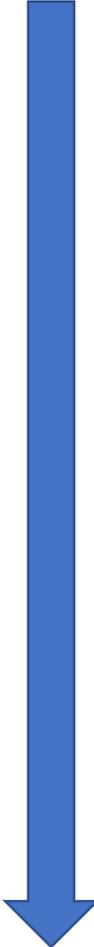
Des répercussions importantes pour les établissements et la société ((INRS, 2021) :

- 1 200 000 journées perdues par an
- 39% des accidents sont liés aux manutentions manuelles et 31% à des chutes
- 54 jours d'arrêt par accident de travail en moyenne et 239 jours d'arrêt pour maladie professionnelle

## La restauration avant la crise sanitaire

- **Un secteur en croissance** : +33% de salarié·es entre 2005 et 2017 (DARES)
- **Une majorité de salariés en CDI (82%) mais important recours CDD (14,7%) et apprentis (3,3% en 2017)**
  - Forte présence de temps partiels
  - Cas fréquents de travail non déclaré
- **Une forte division sexuée et ethnicisée du travail**
  - « ligne de couleur » entre cuisine et salle
- Un **taux de rotation structurellement élevé** : un tiers des salariés quittent le secteur chaque année mais ils sont plus nombreux à le rejoindre (**globalement: 370 000 départs annuels pour 420 000 entrées**)
- **Une convention collective non renégociée depuis 1997**
  - Au 1er octobre 2021, les 5 premiers échelons étaient sous le minimum légal,
  - La part de salarié·es au smic est de l'ordre de 44 %.

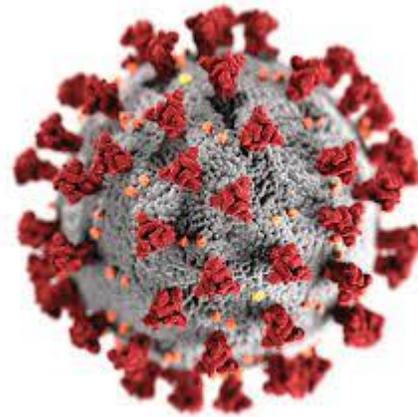
## Crise sanitaire : calendrier synthétique

- 
- **1<sup>er</sup> Confinement** : 13 mars-15 mai 2020
  - **Fermeture des restaurants** : 15 mai - 2 juin 2020
  - **Réouverture** : été 2020 (jauge 50%)
  - **Nouvelle fermeture** : 30 octobre jusqu'au printemps 2021
    - **19 mai** : Réouverture des terrasses (variant Delta)
    - **9 juin** : Accueil clients en intérieur avec masque et jauge de 50% (limite de 6 clients par table et passe sanitaire obligatoire)
    - **30 juin -20 juillet 2021** : Fin des limites de jauges
    - **30 août-15 novembre 2021** : Passe sanitaire demandé aux clients et salarié·es (variant omicron)
  - **3 janvier 2022** : Interdiction de la consommation debout dans les bars et restaurants
  - **28 Février 2022** : Fin du port du masque obligatoire (mais maintien du passe sanitaire)
  - **14 mars 2022** : Fin du passe vaccinal et du port du masque en intérieur

## Aides gouvernementales

- **Mise en place d'un fond de solidarité**
- **Report, paiement ou exonération de cotisations sociales ou d'impôt sur les sociétés**
- **Chômage partiel pour les salarié·es = 70% du salaire brut pris en charge**
- **Prise en charge jusqu'à 70 % des coûts fixes des entreprises avec CA de plus d'un million de chiffre d'affaires par mois.**
- **Prêt garanti par l'état (PGE)**
- **Conséquence : une « surprenante bonne santé des entreprises » de la restauration (Les échos, dec. 2021):**
  - **Plus de la moitié se déclarent en bonne et très bonne santé (contre 25% jusqu'ici)**

**Comment la crise sanitaire a-t-elle eu un impact sur l'activité et le rapport au travail des salariés de la restauration ?**



- 2 études **en cours** menées en parallèle :
  - Recherche internationale, projet « **MEDISA** » (Sylvie Monchatre) financé par la Région AURA
    - **Comparaison France-Italie-Québec** de l'impact des discriminations sur la santé et en particulier des expériences de l'injustice liées à la crise sanitaire sur la santé.
  - Recherche nationale, projet « **crise sanitaire et rapport au métier des cuisiniers** » (CSRMC) (Elsa Laneyrie avec l'aide de Nine Lehmann)

Méthodologie déployée :

- **MEDISA: entretiens et questionnaires**

- Québec: 19 entretiens avec managers et 196 questionnaires obtenus
- Italie: 9 entretiens avec managers et 18 questionnaires
- France: 6 entretiens semi directifs avec managers et 15 questionnaires (en cours de passation)

- Recherche CSRMC

- 22 entretiens semi directifs avec des cuisiniers visant à questionner les impacts de la crise sanitaire sur la pratique professionnelle, le rapport au métier et la passion des cuisiniers.
- 3 observations de type ergonomique réalisées en mars 2022 après la levée des protocoles sanitaire visant à identifier le rapport au travail des cuisiniers.

## Des répercussions dans l'organisation du travail

- Modifications des protocoles en cuisine et en salle
  - Couvre feu
  - Pass sanitaire
  - Jauge maximal
  - Port du masque
  - Désinfection
  - Distanciation physique
  - Port de gants
  - Réorganisation spatiale de la salle de restaurant
  - Mise en place de la vente à emporter



Les protocoles sanitaires qui alourdissent la charge mentale des salariés : difficultés à les faire respecter + changements réguliers qui nécessite de s'adapter.

## Des répercussions dans l'organisation du travail

*« c'est le contact avec les collègues, le fait de goûter les choses, de sentir les choses, la on est privé de tout en fait quand on a le masque » (E3)*

- Modifications des protocoles en cuisine et en salle
  - Couvre feu
  - Pass sanitaire
  - Jauge maximal
  - Port du masque
  - Désinfection
  - Distanciation physique
  - Port de gants
  - Réorganisation spatiale de la salle de restaurant
  - Mise en place de la vente à emporter

Les protocoles sanitaires qui alourdissent la charge mentale des salariés : difficultés à les faire respecter + changements réguliers qui nécessite de s'adapter.

## Des répercussions dans l'organisation du travail

- Modifications des protocoles en cuisine et en salle
  - Couvre feu
  - Pass sanitaire
  - Jauge maximal
  - Port du masque
  - Désinfection
  - Distanciation physique
  - Port de gants
  - Réorganisation spatiale de la salle de restaurant
  - Mise en place de la vente à emporter



Les protocoles sanitaires qui alourdissent la charge mentale des salariés : difficultés à les faire respecter + changements réguliers qui nécessite de s'adapter.

## Des répercussions dans l'organisation du travail

« C'était redondant, ça changeait tout le temps, toujours se remettre en question, changer nos habitudes, confinement pas confinement, masque, pas masque, pass sanitaire, passe vaccinal, ça fait des charges mentales supplémentaires. Déjà sans Covid on a une grosse charge mentale mais on rajoute ça par-dessus c'est vraiment compliqué » (E23).

- Modifications des protocoles en cuisine et en salle
  - Couvre feu
  - Pass sanitaire
  - Jauge maximal
  - Port du masque
  - Désinfection
  - Distanciation physique
  - Port de gants
  - Réorganisation spatiale de la salle de restaurant
  - Mise en place de la vente à emporter



Les protocoles sanitaires qui alourdissent la charge mentale des salariés : difficultés à les faire respecter + changements réguliers qui nécessite de s'adapter.

## Des répercussions dans l'organisation du travail

*« Moi j'ai l'impression qu'on a fait une fixette sur les boîtes, les restaurants et les bars comme s'il n'y avait aucun endroit ou on peut se contaminer, j'ai eu le sentiment d'injustice, nous on fait notre maximum » (E9)*

Modifications des protocoles en cuisine et en salle

feu

aire

al

e

physique

ts

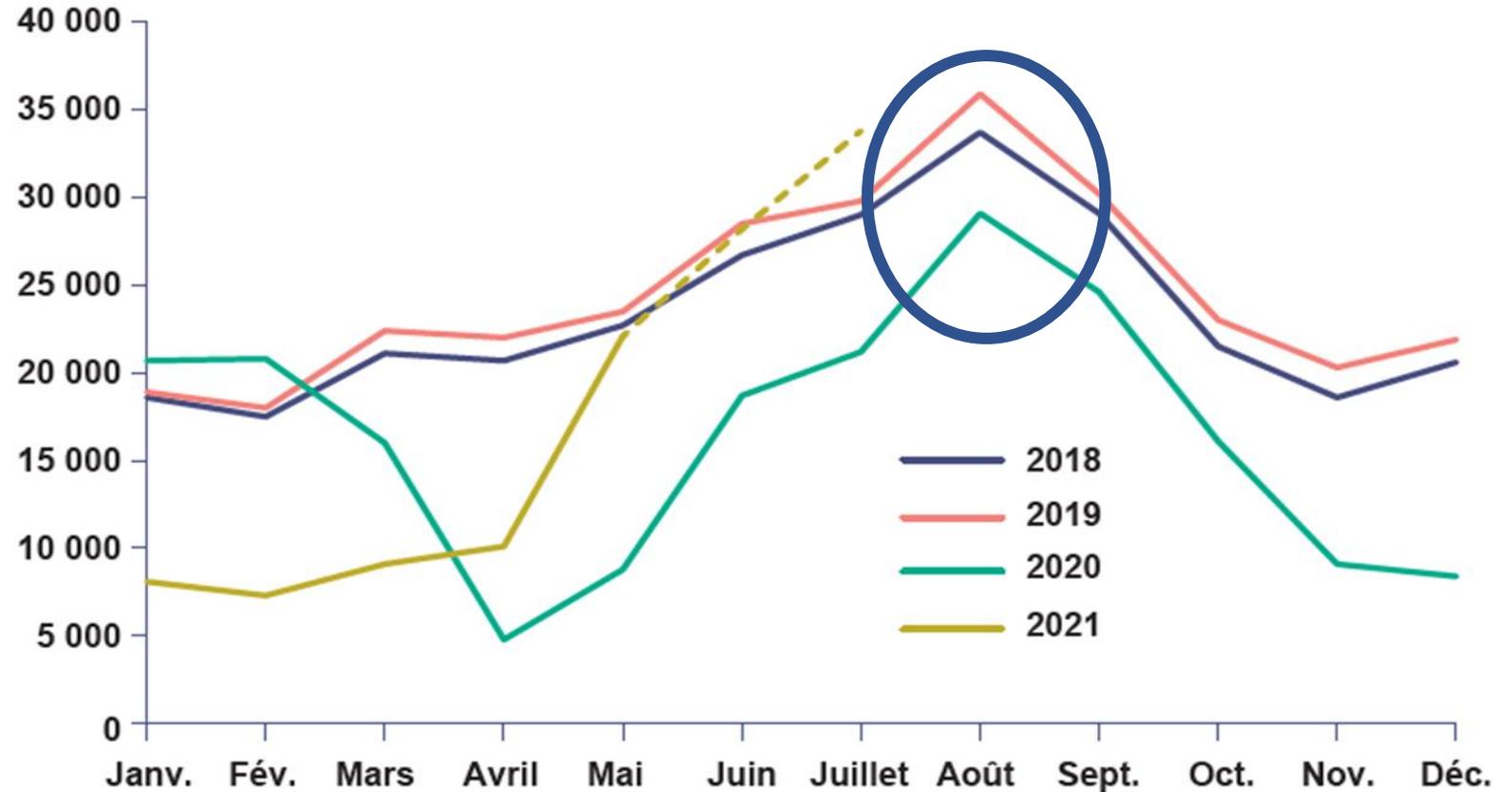
Organisation spatiale de la salle de restaurant

place de la vente à emporter

Les protocoles sanitaires qui alourdissent la charge mentale des salariés : difficultés à les faire respecter + changements réguliers qui nécessite de s'adapter.

## Des répercussions en terme de démissions

**GRAPHIQUE 2a | Démissions dans le secteur de l'hébergement-restauration**



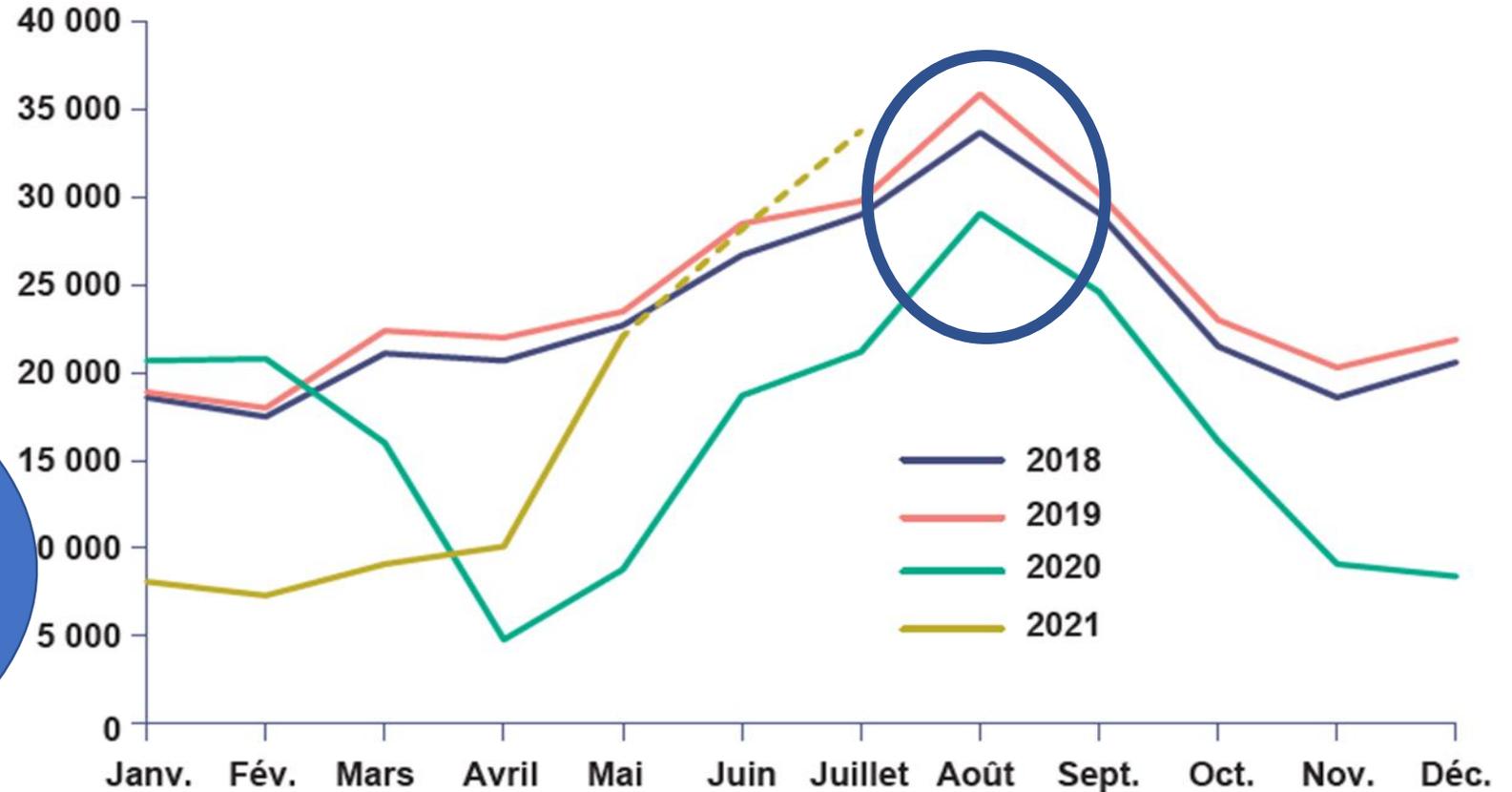
DARES Focus 2021

Source : Dares, MMO (données non corrigées des variations saisonnières), estimation provisoire pour juin et juillet 2021.

## Des répercussions en terme de démissions

*« ca m'a permis de me rapprocher et de privilégier ma famille pour la première fois, de relativiser et de me remettre en question sur mon investissement qui était trop excessif pour mon métier, je prends plus de recul et me prends moins la tête au travail » (E16)*

**GRAPHIQUE 2a | Démissions dans le secteur de l'hébergement-restauration**



DARES Focus 2021

Source : Dares, MMO (données non corrigées des variations saisonnières), estimation provisoire pour juin et juillet 2021.

## Des répercussions en terme de réallocation

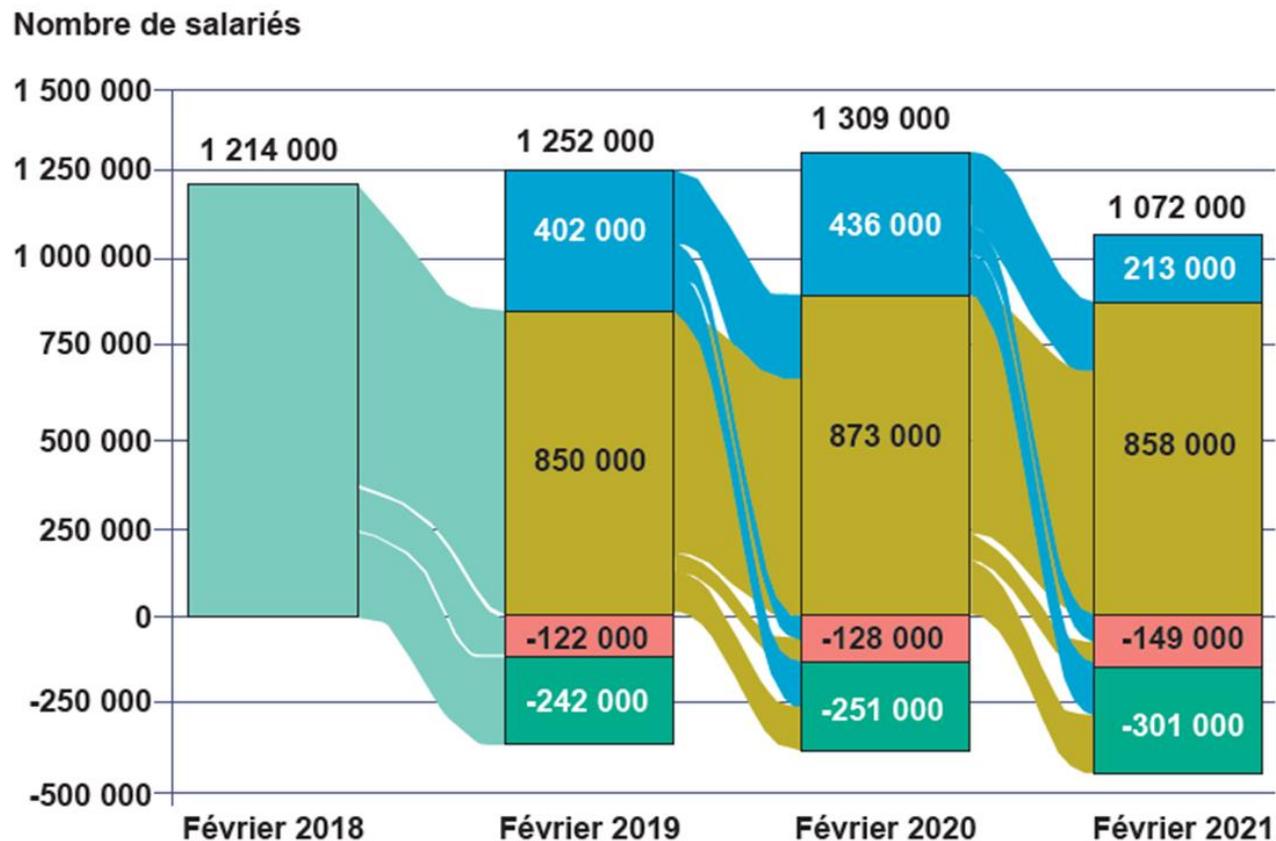
Les effectifs se réduisent en 2021 sous le double effet de:

l'accroissement des sortants (450 000 départs)

et de la diminution des nouveaux entrants (213 000 => deux fois moins qu'en 2020)

soit 237 000 salarié·es « disparus »!

GRAPHIQUE 1 | Réallocation des salariés du secteur de l'hébergement-restauration (H-R)



## Répercussions sur le rapport au métier et à la santé (1)

- **Des employeurs** qui s'en sortent globalement bien et ceci d'autant plus qu'ils ont développé la vente à emporter
- **Des salarié·es** plutôt satisfaits envers les mesures gouvernementales
- La crise sanitaire comme occasion de formulation d'autres projets de vie
- **Vers un changement d'indemnisation du chômage**

## Répercussions sur le rapport au métier et à la santé (2)



Les relations de travail marquées par une résurgence de tensions :

- Une reprise qui s'est parfois faite en équipe réduite, une partie restant au chômage partiel... d'où une pression sur les salariés restants

L'effet de la cooptation (salariés recrutés par interconnaissance)

Des processus de **redevabilité** qui font entrave à l'expression du mécontentement

## **Des répercussions sur la négociation collective... et sur les pratiques managériales ?**

- **Forte pression gouvernementale pour des négociations salariales** (UMIH, le Monde, 16/12/2021).
- **Depuis janvier 2022**, mise a plat de la grille de classification et calendrier de négociation sur les conditions de travail (travail de nuit, week-ends, coupure) mais refus patronal d'introduire un 13ème mois
- **Des difficultés à recruter qui obligent à trouver des compromis avec les salariés restants**
  - Ex: Passage à la semaine de 4 jours avec maintien du salaire

## Des répercussions en terme de conditions de travail

Plusieurs modifications post COVID :

- De meilleurs horaires de travail
- Une amélioration des salaires
- Roulement des équipes



FRANCEINTER.FR

Des élèves de bac pro quittent leur formation pour partir travailler et c'est inquiétant

# Regards croisés de la sociologie et de la psychologie du travail

Une approche complémentaire afin d'étudier un secteur fragilisé

- Un focus différent autour d'un même objet (le travail versus l'activité)

Apports pour le secteur :

- Contributions aux réflexions sur les évolutions quant aux négociations collectives
- Identifier des modèles organisationnels plus respectueux des sphères de vie
- Remettre au cœur la question du réel du travail, grande oubliée du secteur



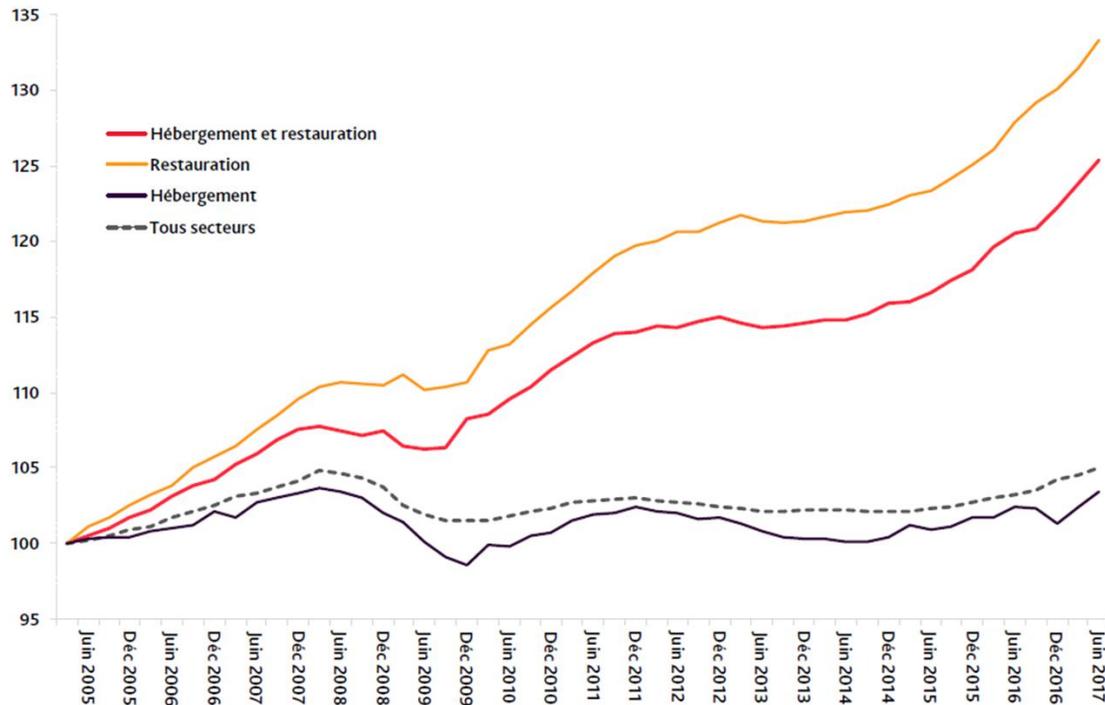
Merci pour votre attention

[Elsa.Laneyrie@univ-lyon2.fr](mailto:Elsa.Laneyrie@univ-lyon2.fr) et [sylvie.monchatre@univ-lyon2.fr](mailto:sylvie.monchatre@univ-lyon2.fr)



# La restauration avant la crise sanitaire

## ÉVOLUTION TRIMESTRIELLE DE L'EMPLOI SALARIÉ (BASE 100 EN MARS 2005)



Source : ACOSS, estimation trimestrielle d'emploi salarié, données CVS

2015	Restauration traditionnelle	Restauration collective	Restauration rapide	Ensemble
<b>Nombre d'établissements employeurs</b>	<b>97 570</b>	<b>11 296</b>	<b>33 837</b>	<b>142 703</b>
<b>Nombre de salariés</b>	<b>455 178</b>	<b>110 254</b>	<b>191 624</b>	<b>757 056</b>

Source : Base de données Séquoia de l'ACOSS et des URSSAF. Exploitation Céreq-France entière

- **MEDISA: questionnement sociologique**

- La crise sanitaire comme double mise à l'épreuve
  - Envers le métier : mise à l'épreuve des vocations
  - Envers l'employeur : mise à l'épreuve de relations de travail fondées sur une forte exigence de loyauté
- La crise sanitaire comme moment de renversement du rapport de forces entre employeurs et salariés au sein du secteur
  - Cf. le retour de la rhétorique de la « pénurie de main-d'œuvre »
  - La dénonciation de l'inéquité de l'échange salarial jusque dans les médias
    - Ex. de l'Italie

## Et ailleurs?

### En Italie comme au Québec:

- Des restaurateurs d'autant plus mal en point qu'ils ne sont pas propriétaires de leurs murs
- Une prédominance d'emplois de service à temps partiel, de main-d'œuvre féminine, immigrée (voire étudiante)

### En Italie:

- Des difficultés à recruter imputées à un manque de compétence et au « revenu universel »
- Une pression accrue sur les salariés restants qui dénoncent la faiblesse des perspectives de promotion

### Au Québec:

- 12 mois de fermeture, 17% de restaurants en moins
- La question des pourboires
- La mise au travail d'une main-d'œuvre juvénile