



REDONNER DU POUVOIR AUX SALARIÉ·ES DE LA RESTAURATION

JOURNÉE DE RECHERCHE-ACTION

LUNDI 24 AVRIL 2023



Lieu :
Université Lumière Lyon 2
18 Quai Claude Bernard
69007 Lyon



Gratuit sur inscription ici :

<https://www.univ-lyon2.fr/sciences-et-societe/les-poles-de-specialites/redonner-du-pouvoir-aux-salaries-de-la-restauration-innovations-et-alternatives>



Renseignements : marco.della-corte@umrpacte.fr / Elsa.Laneyrie@univ-lyon2.fr

Travail en “coupure”, semaine de 60 heures, pas de week-end, rythme effréné, management vertical, violences en cuisine... : si tout cela relève encore d'une réalité pour certain·es salarié·es de la restauration, d'autres possibles existent. Mettre en place de la démocratie au travail dans la restauration et impliquer les salarié·es dans les décisions impactant les menus, les horaires d'ouverture, les prix et pourquoi pas leurs salaires... est-ce utopique ? Cela existe pourtant bel et bien, sous forme de coopératives (SCOP) ou d'entreprises classiques dites “libérées”. À quel point et comment cela fonctionnent-il ? Quels en sont les impacts économiques et sociaux ? Cette journée souhaite contribuer à répondre à ces questions.

Journée de recherche-action organisée conjointement par l'Université Lumière Lyon 2 et le projet de recherche DLT (Démocratiser les Lieux de Travail) associant Grenade et le laboratoire PACTE de l'Université Grenoble Alpes.

Nous avons voulu organiser cette **journée de recherche-action** avec un double objectif :

▶ offrir un **espace d'échange de pratiques et d'expériences**, pour les salariés et entrepreneurs de lieux innovants

▶ **donner à voir ces innovations et alternatives** aux personnes à la recherche de ce type d'initiatives

Les échanges de la matinée seront l'occasion d'un débat sur les opportunités et limites de la démocratie au travail dans la restauration, mais aussi sur les écueils à lever qui empêchent aujourd'hui son développement. Les ateliers de l'après-midi seront dédiés aux échanges de pratiques entre professionnels sur différentes thématiques

PROGRAMME

9H : ACCUEIL ET ATELIERS INTRODUCTIFS

9H30-10H30 : **INTRODUCTION PARTICIPATIVE**

“La démocratie au travail dans la restauration : quelles modalités, quelles organisations du travail, quels enjeux pour le secteur ?”

Animation : Marco della Corte, responsable du projet de recherche DLT (Démocratie sur le Lieu de Travail) et Elsa Laneyrie, maître de conférences en Psychologie du travail et Ergonomie (GrePS, université Lyon 2)

10H30-12H : **TABLE RONDE**

“Donner le pouvoir aux salarié-es : une idée à généraliser dans la restauration ?”

Avec des professionnel·les du secteur (cuisinier·es, enseignant·es, syndicalistes, chercheur·es, etc.)

12H-14H : PAUSE REPAS

14H-16H : **ATELIERS PARTICIPATIFS D'ÉCHANGES DE PRATIQUES**

Chaque participant pourra assister ou contribuer à 2 ateliers de son choix.

ATELIER 1 :

Charge mentale, ergonomie, violences et **santé au travail**... : quels enjeux et quelles réponses spécifiques dans les entreprises démocratiques ?

ATELIER 2 :

Démocratiser - vraiment - les **prises de décision** : comment faites-vous en pratique ?

ATELIER 3 :

Performance économique et **niveaux de rémunération** : la démocratie permet-elle un meilleur salaire pour toutes et tous ?

ATELIER 4 :

Créer son entreprise autrement et à plusieurs : c'est possible ?

ATELIER 5 :

Organisation collective du travail, reconnaissance au travail, gestion des compétences, polyvalence : quels **enjeux RH** pour développer le modèle démocratique en restauration ?

16H-17H : MISE EN COMMUN, **CONCLUSION** ET PERSPECTIVES