

Création d'un restaurant d'entreprise

Participer à la conception des lieux et situations de travail pour anticiper les risques, optimiser le fonctionnement et les coûts

En partageant les réalisations remarquables des entreprises de la région, le département Risques Professionnels de la Carsat L-R veut encourager les entreprises, leurs salariés et les équipes de conception dans la prise en compte de la prévention dès les premiers instants d'un projet de construction, d'extension ou de rénovation.



Royal Canin est un acteur majeur de la nutrition santé canine et féline dans le monde entier.

Parmi les deux premières marques de Mars Petcare et de Mars Inc., Royal Canin compte 7 200 collaborateurs répartis dans 46 pays et dispose de 80 unités commerciales et 15 sites de fabrication implantés dans le monde.

Créé par le vétérinaire Jean Cathary en 1968, Royal Canin est resté fidèle au département du Gard, son berceau de naissance. Royal Canin regroupe plus de 1 300 salariés en France dont plus de 700 sur le campus d'Aimargues (30470). L'entité comprend également une seconde usine près de Cambrai (59258 Les-Rues-des-Vignes) ainsi que 14 centres logistiques, répartis un peu partout sur l'hexagone.

L'entreprise est certifiée ISO 9001 et ISO 14001 pour l'ensemble de ses services.

Démarche

Ce projet a été mis en place afin de dynamiser et de pérenniser la démarche prévention de l'entreprise. En effet, en implantant un restaurant d'entreprise au sein même du site, le risque routier a été diminué. De plus, les associés peuvent profiter d'un repas équilibré et d'une ambiance conviviale qui sont des facteurs d'amélioration de leur Qualité de Vie au Travail.

Royal Canin s'engage à offrir les meilleures conditions de travail possibles à l'ensemble de ses salariés. A ce titre, l'entreprise, tout comme le groupe Mars en France, ont été récompensés en se positionnant à la 3ème place du Palmarès Great Place to Work.



Réalisation



Grille d'analyse

Le document de synthèse ED 6096 de l'INRS *Création de lieux de travail - 10 points clés pour un projet réussi* permet de partager la réflexion et la prise de décision, entre tous les acteurs du projet, sur des sujets fondamentaux qui pourraient s'avérer difficilement réversibles à terme.



1. Circulation extérieure
2. Aménagement des espaces de travail
3. Protections collectives contre les chutes de hauteur
4. Eclairage naturel
5. Eclairage artificiel
6. Acoustique
7. Aération et assainissement
8. Manutention et levage
9. Stockage des produits dangereux et déchets
10. Vestiaires, réfectoires, sanitaires

La prévention des risques professionnels intégrée dès la conception des lieux et des situations de travail (CLST) assure à l'entreprise une production plus fluide, moins contrainte, et génère des gains sociaux, économiques et humains très substantiels.

Points forts

- Acrotère de hauteur 1,10 m pour la sécurité des personnes
- Escalier pour accès à la toiture terrasse
- Rampe avec garde-corps pour le déplacement des conteneurs à déchets
- Entrée des personnels par la salle de repos
- Allèges à 1,30 m pour la vue sur l'extérieur
- Oculus dans chacune des portes intérieures
- Sols non glissants en accord avec la liste CNAM en zones de préparation chaude et froide
- Caniveaux et pentes en cuisine
- Evacuations judicieusement positionnées
- Equipements de travail mobiles et équipés de sécurités anti-arrachement des câbles électriques
- Accessibilité et nettoyabilité des éléments de hottes
- Local dédié au stockage des produits alimentaires avec rayonnages ancrés au mur
- Local spécifique pour l'entretien et le ménage
- Produits dangereux sur bacs de rétention
- Distribution répartie et maîtrisée des produits lessiviels

Quelques points ont été améliorés après la mise en service

- Des réglages d'installation de ventilation ont été affinés
- En salle de restauration, il a été choisi d'augmenter la surface de matériaux absorbants acoustiques ($\alpha_w = 0,9$) pour un meilleur confort



Données techniques

Restaurant d'entreprise avec distribution scramble (à flux libre)
 Capacité nominale 500 couverts pour un service de 12h00 à 14h00
 Coût (2015) Ingénierie, travaux TCE et équipements environ 2 000 000 € HT
 Coût établi avec voirie, parking et espaces verts (spécifiques au site)
 Surface de plancher totale 851 m²
 Partie cuisine 279 m², quai et terrasse extérieure 35 m², local technique 5 m²
 Partie Restauration 434 m² (dont salle 256 m² et scramble 113 m²)
 Terrasses accessibles depuis la salle de restaurant 98 m²

Equipe de conception :

Société d'architecture Michel ROUCAUTE
 6 Plan du Palais - 34000 MONTPELLIER
 Ingénierie - Conseil - Organisation - Restauration INGECOR
 113 Quai Jean Périquier - 34070 Montpellier
 Coordination SPS SOCOTEC France
 140 avenue Albert Einstein - 34070 Montpellier

Equipe prestataire :

Sodexo Entreprises (avec un effectif de 7 personnes)
 Immeuble Gaymard
 2 Place d'Arvieux - 13572 Marseille Cedex 2

« Le plus » en prévention : les relations régulières entre le maître d'ouvrage et le groupe projet créé à son initiative, les compétences rassemblées de tous les acteurs (MOE, CSPPS, exploitant et utilisateurs...) ont permis une analyse dynamique des points « irréversibles » favorisant ainsi l'intégration rapide, et à coût maîtrisé, de solutions de protections intrinsèques ou collectives des risques repérés.

Références à consulter :

[ED 6075](#) - INRS - La restauration collective

[ED 6007](#) - INRS - Conception des cuisines

Carsat L-R - Dossier Prévenir vos risques professionnels par secteur d'activité / Restauration collective

Plus d'information : www.carsat-lr.fr (Espace Entreprise / Notre assistance technique)

Ceci est un exemple de réalisation. Des solutions alternatives existent.