

AST74 : LA PAROLE AUX ADHÉRENTS

« NOUS SOMMES ACCOMPAGNÉS POUR PRENDRE SOIN DE NOS SALARIÉS »

Daniel Faustini est co-gérant du groupe de restauration L3G. Il a fait appel à AST74 pour être accompagné dans l'élaboration du document unique d'évaluation des risques professionnels et pour améliorer le quotidien au travail de l'ensemble des salariés du groupe. Il raconte.

C'est en 2016 que Daniel Faustini crée avec Yann Puccia et Sébastien Exertier le groupe de restauration L3G. Il comprend le restaurant « Les Quatre Gourmets » situé à Annecy-le-Vieux, trois établissements de restauration italienne appelés « Mapp », à Pringy, Annecy-le-Vieux et Seynod, ainsi qu'un service traiteur. Mapp, cela signifie « manufacture amicale de pasta et de pizza ». Un nom moderne et décalé, comme son concept. Celui de proposer une restauration rapide italienne sur place ou à emporter et de qualité dans le cœur d'Annecy et de ses environs. Les trois associés proposent aussi des conseils en restauration auprès de confrères de la région. Dans chaque restaurant du groupe, les salariés cuisinent, servent, entretiennent les locaux avec à chaque fois, des risques liés au poste qu'ils occupent. Pour préserver leur santé et leur sécurité au travail, les gérants de L3G ont fait appel à AST74.

Prévenir les risques professionnels

« Nous avons découvert par le biais de notre service RH, qu'en plus des visites médicales obligatoires, les équipes d'AST74 accompagnaient aussi les entreprises à la rédaction du document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP), se souvient Daniel Faustini. Certains employés risquent de se couper, de se brûler, de glisser en cuisinant ou en servant, d'autres de se blesser en portant les marchandises, en conduisant le chariot-élévateur de l'entrepôt. » Chaque poste a fait l'objet de recommandations, de sensibilisations et parfois de propositions d'aménagements, comme des surchaussures de sécurité pour les risques d'écrasement liés à l'entrepôt, de matériels pour faciliter le port de charges en cuisine ou à la plonge.

C'est leur métier

« Pour nos équipes administratives, c'est la position assise sur une longue durée ou le risque de troubles musculo-squelettiques (TMS) qui posent problème, poursuit Daniel Faustini. Je suis cuisinier de formation et maintenant entrepreneur, mais pas spécialiste des questions liées à la sécurité et à la santé de mes salariés. AST74 m'a aidé à mieux



De gauche à droite : Sébastien Exertier, Daniel Faustini, Yann Puccia.

comprendre ces risques. Ils nous ont donné aussi beaucoup de conseils sur les postures, les gestes professionnels, etc. On entend parfois dire que ces interventions seraient une perte de temps et on attend qu'il y ait un problème ou un salarié absent pour faire appel à des professionnels comme ceux d'AST74. C'est dommage, surtout en ce moment, dans un secteur de l'hôtellerie-restauration où le recrutement et la fidélisation des salariés restent très compliqués. Avoir tous ses effectifs en bonne forme et en bonne santé, c'est primordial. »

Tiers de confiance

Un ergonome d'AST74 a été sollicité par l'un des restaurants du groupe pour aider un employé en arrêt maladie à cause de douleurs au dos. Des recommandations ont été faites pour améliorer les conditions de travail, comme l'utilisation de chariots à roulettes pour limiter le port de charges, de semelles pour le piétinement, de nouvelles lunettes adaptées, etc. Une autre personne ayant des problèmes d'audition et gênée par le bruit dans les cuisines a bénéficié d'une réduction de son temps de travail, grâce à l'intervention d'AST74 et de Cap Emploi. « Les employés se sentent parfois plus à l'aise de partager leurs difficultés avec un tiers de confiance de l'entreprise plutôt que de les exprimer directement à leur patron, reconnaît Daniel Faustini. En fin de compte, cette approche

« AST74 m'a apporté son soutien pour remplir le document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP), ce qui m'a grandement simplifié la tâche. Comme chaque métier présente des risques spécifiques, leur assistance a été précieuse pour les détailler pour nos quatre établissements. »

Daniel Faustini, co-gérant du groupe L3G

a permis d'améliorer la sécurité et la satisfaction des employés en montrant qu'on prend en compte leurs besoins et en facilitant la communication sur la santé au travail. »

QUI PEUT SOLLICITER LES ÉQUIPES D'AST74 ?

À la demande du chef d'entreprise, en relation avec le médecin du travail, les professionnels d'AST74 se déplacent sur le terrain, partagent leur expertise et accompagnent les dirigeants dans la mise en œuvre d'actions de prévention. Ces prestations sont incluses dans la cotisation annuelle.

GROUPE L3G

Daniel Faustini co-dirige avec Yann Puccia et Sébastien Exertier le groupe de restauration L3G, créé en 2016.

- Nombre de salariés : environ 40
- Groupe L3G : www.l3g-groupe.com
- Restaurant Les Quatre Gourmets, ouvert en 2012 : www.les4gourmets.com
- Restaurants MAPP (500 couverts/jour) : www.mapp-restaurant.com
- Traiteur MAPP : www.annecy-traiteur.com