

**Société | Lutte contre la pénibilité au travail : la Région innovante !**

La question de la prévention et de la qualité de vie au travail est une des principales préoccupations de la Région Nouvelle-Aquitaine. Ces questions sont notamment très présentes chez les agents techniques des lycées, particulièrement exposés à la pénibilité aux TMS, aux troubles musculo-squelettiques. Pour alléger les charges portées quotidiennement par les cantiniers et cantinières, la Région a fait fabriquer des chaises et des assiettes moins lourdes. Aussi, courant 2020, deux lycées accueilleront des laveries automatisées et des blocs de plonge moins profonds feront leur apparition...

« Douleur à l'épaule, tendinite au coude, engourdissement des doigts, bursite du genou : ces maux sont courants chez les femmes actives. Bien souvent elles incriminent leur âge, ou pensent présenter une vulnérabilité toute personnelle. Les troubles musculo-squelettiques (TMS), de leur nom officiel, sont généralement liés à des gestes répétitifs, des postures inconfortables et des tensions excessives. Ces problèmes sont bien connus des caissières de supermarché, par exemple, qui manipulent des articles à longueur de journée », selon Sandrine Caroly, enseignante-chercheuse en ergonomie, laboratoire Pacte, Université Grenoble Alpes, témoignant dans [The Conversation](#). Ces maux sont aussi ressentis par les cantiniers et cantinières des établissements scolaires. Pour faciliter leurs tâches et alléger leur lourde charge, la Région Nouvelle-Aquitaine vient de financer la création de nouvelles assiettes et chaises ainsi que de nouvelles laveries.

### Nova Aquitania « un partenariat exemplaire »

Plus légère, plus petite, plus creuse, la nouvelle assiette baptisée Nova Aquitania fleurit un peu partout sur les tables des cantines de nos lycéens. « Fin 2018, 85 % des lycées de Nouvelle-Aquitaine en possédaient », souligne Jean-Louis Nembry, vice-président de la Région en charge notamment de l'Éducation. « Pesant 290 g contre 495 g pour la précédente, elle est également plus petite et plus creuse afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. « Grâce à cette réduction de poids, nos agents vont transporter 30 tonnes de charge en moins, l'équivalent d'un semi-remorque par an », précise Pierre Chéret, conseiller régional, délégué à la Questure à la Région. La Région a débloqué une enveloppe de 200 000€ pour fabriquer cette assiette. « Nous avons aussi fabriqué des assiettes à dessert et nous réfléchissons à la création de ramequins. C'est un partenariat exemplaire que nous avons noué avec cette entreprise ».



## Des chaises allégées

Toujours dans le souci de réduire les charges, la Région est également en train de changer toutes les chaises. Baptisées « TEMPO », fabriquées par l'entreprise française Dimitri pour un budget global de 3,5 M€, elles ne pèseront plus que 3kg3 contre 5 ou 6 kg aujourd'hui. « Près de 6 000 chaises sont créées pour nous chaque mois. Elles seront livrées à partir du mois de juin jusqu'en septembre afin qu'à la rentrée prochaine, près de 20 000 chaises soient déjà opérationnelles ». Les lycées possédant les chaises les plus lourdes seront prioritaires. « Et nous reprendrons toutes les anciennes grâce à un écocontributeur valédia ».

Concernant les couverts « pas véritablement de solutions aujourd'hui ». Pour les verres « c'est compliqué ». Certains établissements ont opté pour le copolyester qui divise par trois voire par quatre leur poids mais « nous n'avons pas l'intention de mettre en place une campagne massive aujourd'hui ». Enfin, qui mieux que les agents pour connaître leurs propres besoins ! Dans le lycée Magendie à Bordeaux, un agent a mis au point un bac pour éviter de se baisser dans les éviers profonds. « Du coup, nous avons décidé de prototyper son bac et nous avons demandé à une entreprise basque de le réaliser. Ce dernier se fixe et s'adapte à tous types de plonges afin de laver plus facilement les gastronomes. » Enfin, après des mois de recherches et de réflexions, la Région a trouvé une solution pour éviter à ses agents de porter inlassablement les assiettes, couverts, verres et autres plateaux jusqu'aux lave-vaisselles. « Nous avons trouvé le moyen de mettre en place des laveries automatisées. La contrainte est sa taille. Nous devons repenser les cuisines, c'est pour cela qu'aujourd'hui lorsque nous rénovons un établissement scolaire nous pensons à la superficie de la cuisine pour accueillir ce type de machine », ajoute Pierre Chéret. Les deux premières laveries devraient arriver dans les établissements Pape Clément à Pessac et Camille Guérin à Poitiers courant 2020. Elles seront installées principalement dans des lycées dressant plus de 1 200 couverts.



Sybille Rouss

Crédit Photo : Région Nouvelle Aquitaine

Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 05/04/20

[Url de cet article](#)