



## EXPOSITION AU BRUIT DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE

### Comment prévenir les risques professionnels ?

Si les bruits sont signes de vie, ils peuvent, à certains niveaux, avoir des effets nocifs sur la santé.

Dans le secteur de la restauration scolaire, l'environnement sonore de travail des agents peut atteindre des niveaux élevés du fait :

- De l'activité de préparation des repas,
- Du service et du contact avec les enfants.

Cette ambiance sonore est caractéristique des lieux clos où se retrouve simultanément une concentration importante de personnes.

Ces nuisances de courtes durées, répétitives et quotidiennes, peuvent accroître la sensibilité au bruit et engendrer des réactions de stress.

Ces conséquences sont d'autant plus importantes à considérer qu'elles ont des effets, tant sur le personnel de restauration que sur le personnel d'encadrement (animateurs, ATSEM), le personnel enseignant et les enfants.

Une étude menée en 2009 par l'association Consommation, Logement et Cadre de vie mettait d'ailleurs déjà en évidence que 90% des élèves de primaire se plaignaient du bruit dans la cantine.

Les collectivités sont donc encouragées à prévenir les risques liés au bruit en développant des actions au niveau de l'organisation, des moyens techniques et du personnel. Des exemples sont proposés dans les pages suivantes.

#### Références réglementaires :

- Directive 2003/10/CE du Parlement Européen et du conseil du 6 février 2003 ;
- Décret n° 2006-892 du 19 juillet 2006 relatif aux prescriptions de sécurité et de santé applicables en cas d'exposition des travailleurs aux risques dus au bruit (articles R.4431-1 à R4437-4) du code du travail ;
- Arrêté du 19/07/2006.

## Pour en savoir plus...

### DEFINITIONS

Le son se diffuse de manière omnidirectionnelle (mur, plafond, sol).

Le bruit se caractérise par son niveau et par sa fréquence. Il se mesure en **décibels** (dB).

Le critère permettant de juger de l'impact du bruit sur la santé des travailleurs est son exposition au bruit, déterminée par le niveau sonore reçu par l'opérateur et la durée d'exposition.

### SEUILS D'EXPOSITION

Les valeurs limites d'exposition et les valeurs d'exposition déclenchant une action de prévention sont fixées réglementairement :

Valeur d'exposition	Niveau d'exposition
1° Valeurs limites d'exposition (VLE)	Niveau d'exposition quotidienne au bruit de <b>87 dB (A)</b> ou niveau de pression acoustique de crête de <b>140 dB (C)</b>
2° Valeurs d'exposition supérieures déclenchant l'action de prévention (VAS) prévue à l'article R. 4434-3, au 2° de l'article R. 4434-7, et à l'article R. 4435-1	Niveau d'exposition quotidienne au bruit de <b>85 dB (A)</b> ou niveau de pression acoustique de crête de <b>137 dB (C)</b>
3° Valeurs d'exposition inférieures déclenchant l'action de prévention (VAI) prévue au 1° de l'article R. 4434-7 et aux articles R. 4435-2 et R. 4436-1	Niveau d'exposition quotidienne au bruit de <b>80 dB (A)</b> ou niveau de pression acoustique de crête de <b>135 dB (C)</b>

### IDENTIFIER LES SOURCES DE BRUIT

Les sources de bruits dans les restaurants scolaires sont multiples :

- ✗ Les locaux : volume et géométrie (réverbération émise par le plafond etc.) ;
- ✗ Les installations (cuisine, laverie, ventilation etc.) ;
- ✗ Les impacts (couverts sur les tables, chaises etc.) ;
- ✗ L'organisation de l'espace et du temps du repas (attente entre les plats, encadrement insuffisant etc.) ;
- ✗ Les attitudes et comportements (personnel trop occupé, chahut des enfants etc.).

### LES RISQUES POUR LA SANTE

Ces nuisances sonores peuvent avoir un impact sur les organismes exposés :

- ✗ Chez l'enfant : excitation, nervosité, stress, fatigue, troubles du sommeil, baisse de la concentration ou bien encore baisse de performance ;
- ✗ Chez l'adulte : perte d'acuité ou perception de sifflement, bourdonnements, stress, fatigue, baisse de concentration ou de productivité, manque de patience.

## Des solutions contre le bruit dans la restauration scolaire

ORGANISATION	<ul style="list-style-type: none"><li>✘ Faire intervenir un cabinet spécialisé dans les mesures et études acoustiques pour évaluer le niveau d'exposition sonore des agents ;</li><li>✘ Faire entrer les enfants dans le réfectoire par petits groupes ;</li><li>✘ Proposer un service linéaire de type self-service ou plats posés à table, permettant de réduire le temps d'attente et donc favoriser le calme ;</li><li>✘ Adapter l'effectif en personnel au nombre d'inscrits au restaurant ;</li><li>✘ Préférer des tables de 4 à 6 couverts maximum ;</li><li>✘ Organiser des animations permettant d'attirer l'attention des enfants et limiter les chahuts (contes, musiques, etc.) ;</li><li>✘ Echanger régulièrement avec les agents sur les dispositifs en place.</li></ul>
TECHNIQUE	<ul style="list-style-type: none"><li>✘ Fractionner la salle en petites zones à l'aide de panneaux acoustiques pour que chaque table n'ait à subir que son propre bruit ;</li><li>✘ Utiliser du mobilier et ustensiles adaptés « anti-bruit » disposant d'un revêtement absorbant les chocs (table munie d'un plateau type gomme, chaise équipée de patins, vaisselle en polycarbonate) ;</li><li>✘ Poser un revêtement de sol absorbant souple ;</li><li>✘ Insonoriser les plafonds (baffles acoustiques) et/ou les murs ;</li><li>✘ Installer un baromètre ou oreille électronique du bruit pouvant servir de repère pour le personnel et les enfants.</li></ul>
HUMAIN	<ul style="list-style-type: none"><li>✘ Elaborer une charte « bruit » avec l'ensemble des acteurs (enseignants, parents d'élèves et enfants) ;</li><li>✘ Sensibiliser les enfants aux effets du bruit par le biais des Temps d'Activités Périscolaires ;</li><li>✘ Former les agents de service sur les techniques d'animation et de communication permettant de ramener le calme sans élever la voix ;</li><li>✘ Equiper les agents de service de Protections Individuelles Contre le Bruit (PICB) pour les activités de plonge.</li></ul>

**« Communiquer suppose aussi des silences, non pour se taire, mais pour laisser un espace à la rencontre des mots » Jacques Salomé**