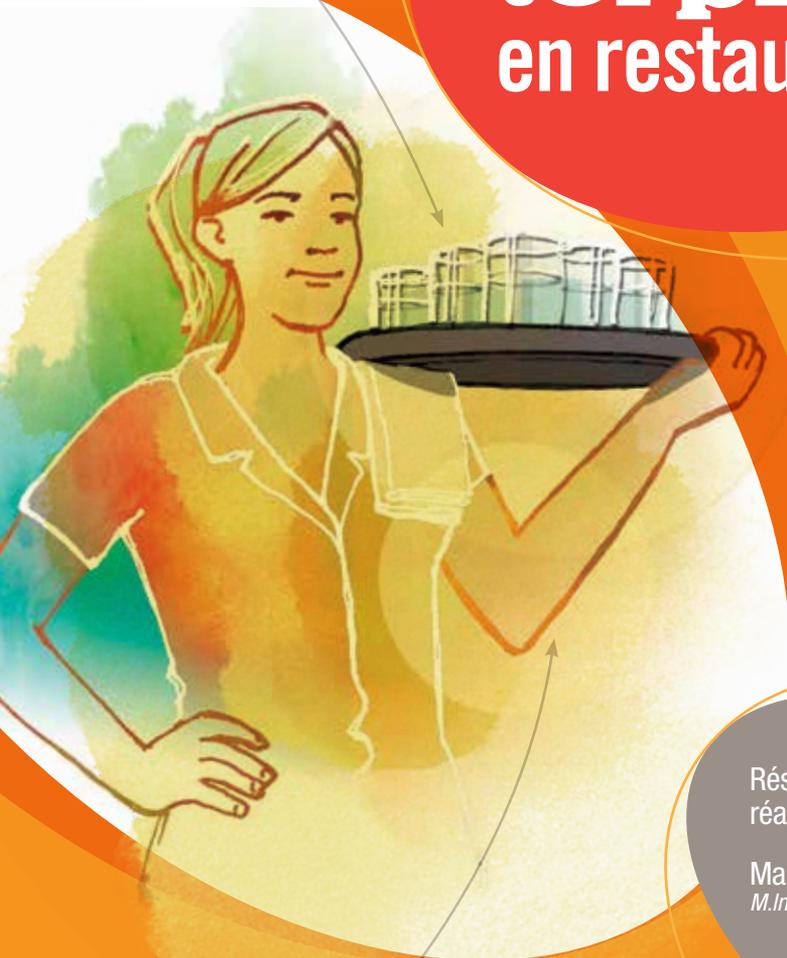


L'utilisation sécuritaire des **torpilles** en restauration



Résumé de l'analyse
réalisée par

Marie-Andrée Lorange,
M.Ing., ergonome

ARQ

Association des restaurateurs du Québec

Un outil de travail pratique à utiliser en toute sécurité

En restauration, l'utilisation de plateaux de service, communément appelés torpilles, est fort commune pour le transport des aliments et des boissons entre la cuisine et la salle à manger d'établissement. Cet outil de travail permet non seulement de réduire le nombre de déplacements du personnel, mais aussi d'améliorer la satisfaction de la clientèle en servant simultanément tous les convives d'une même table. Toutefois, il est essentiel d'utiliser la torpille de façon sécuritaire afin de réduire, voire même d'éliminer, les risques d'accidents et de troubles musculosquelettiques (TMS) chez les serveurs.

L'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) est heureuse de vous présenter ce guide sur l'utilisation adéquate de la torpille. Comme la santé et la sécurité au travail sont la responsabilité de tous, nous vous invitons à prendre connaissance des sept recommandations qu'il contient, à encourager leur diffusion et à veiller à leur application auprès de vos professionnels du service. Tout le monde en sera gagnant!

Ce guide résume l'analyse détaillée réalisée par Marie-Andrée Lorange, M.Ing., ergonomiste pour ADP santé et sécurité au travail, à la demande de l'Association des restaurateurs du Québec. Il a été produit également dans le cadre d'un programme de prévention des accidents du travail financé par la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST).

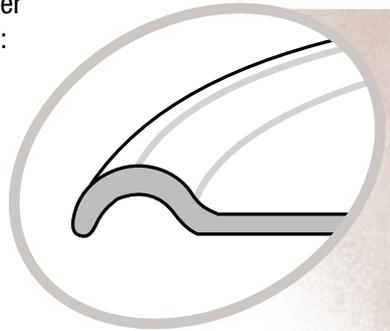
LA TORPILLE EST-ELLE ESSENTIELLE ?

Avant même d'analyser et de corriger la technique de transport de la torpille, il est pertinent d'évaluer si son utilisation peut être réduite ou éliminée, car toute manutention présente un risque d'accident ou de blessure.

RECOMMANDATIONS À L'INTENTION DES PROFESSIONNELS DU SERVICE

1 / Tout commence par le bon équipement !

- Idéalement, utilisez une desserte mobile pour transporter les couverts. La manutention manuelle présente un risque pour vous et vos clients.
- Lorsque cela est impossible, et afin d'optimiser les déplacements, travaillez avec une torpille :
 - recouverte d'une surface antidérapante;
 - fabriquée à partir de matériaux résistants et légers;
 - munie d'un rebord arrondi, doté d'un rayon entre 0,95 et 1,9 cm (5/16 et 11/16 po) permettant une bonne prise avec les doigts.
- Optez pour une torpille de forme ovale lorsque son diamètre dépasse 40 cm (15,7 po), et évitez celles qui excèdent une largeur de 75 cm (29,5 po). Tenez la torpille le plus près possible du corps.
- Chargez la torpille à partir du milieu, de façon à équilibrer son centre de gravité.



2 / La technique

Une bonne technique constitue la clé d'une manutention sécuritaire pour vous et vos clients :

Privilégiez la technique de manutention de la torpille au niveau du coude

- Limitez les déplacements verticaux avec la torpille chargée. Ajustez plutôt la hauteur des surfaces de travail et de réception de la torpille à la hauteur du coude. Lorsque ces déplacements sont inévitables, restez dans la zone se situant entre les hanches et la moitié du thorax.

Technique de transport sur l'épaule... revue et corrigée

- Protégez d'abord votre épaule avec une serviette pliée sur elle-même avant d'y déposer la torpille.
- Adoptez en tout temps la position debout lors du chargement ou du déchargement de la torpille. N'hésitez pas à demander l'aide d'un collègue ! Évitez de vous accroupir, de vous agenouiller ou d'effectuer une torsion du tronc, ce qui pourrait causer une perte d'équilibre ou pire, une blessure aux genoux ou au dos.
- Lors du transport, saisissez le rebord du plateau avec les doigts afin d'utiliser les muscles de l'avant-bras plutôt que de solliciter ceux du poignet.



3 / Devenez le spécialiste des courtes distances!

- Marathon et torpille ne font pas bon ménage! Minimisez les distances parcourues avec la torpille pour réduire les risques de blessures.
- Limitez le poids total de la torpille à 6,5 kg (14 lb) pour les femmes et à 9 kg (19 lb) pour les hommes.
- Gardez aussi en tête qu'il est préférable de transporter occasionnellement des charges plus importantes (sans dépasser la limite de poids recommandée) plutôt que de multiplier les déplacements pour transporter le même nombre de couverts.

4 / Évitez les courses à obstacles

- Idéalement, le transport de torpilles devrait s'effectuer sur un même niveau. Si des escaliers doivent être franchis, optez pour la technique de chargement à l'épaule qui libérera une main pour utiliser les points d'appuis (rampe).
- Un sol régulier, propre, dégagé et offrant une bonne adhérence est l'idéal! Redoublez de vigilance si vous devez franchir des plans inclinés, des surfaces de plancher irrégulières, des zones de transitions, etc.
- Assurez-vous de disposer d'un espace suffisant pour circuler librement avec la torpille.
- Portez des chaussures qui vous procurent un support adéquat, en plus d'être stables et munies d'une semelle antidérapante.
- Portez des vêtements qui vous permettent de bouger sans contrainte.

RECOMMANDATIONS À L'INTENTION DES RESTAURATEURS

5 / Optez pour un environnement favorable

L'ambiance trop feutrée de certaines salles à manger accroît le risque de chutes et de blessures. Favorisez un éclairage plus soutenu, ou un éclairage d'appoint au sol. Pensez à une climatisation adaptée aux activités de service.

6 / Formez pour informer et prévenir

La prévention constitue un volet essentiel en santé et sécurité du travail. Ce guide pourra vous être très utile lors de la formation des employés. Enseignez-leur à identifier les facteurs de risque ergonomiques liés à leur travail et à appliquer les techniques sécuritaires de manutention de la torpille.

Préparez adéquatement vos superviseurs à leurs rôles et responsabilités en leur proposant, par exemple, une formation en supervision et en santé et sécurité du travail.

7 / Concevez des espaces bien pensés

Vous prévoyez effectuer des travaux de rénovation ou même inaugurer prochainement un nouveau restaurant? Créez un lieu de travail sécuritaire en vous assurant de :

- Concevoir l'espace en fonction de l'utilisation de dessertes mobiles.
- Opter pour de la vaisselle légère afin de réduire le poids des charges transportées.
- Optimiser la distance à parcourir par le personnel de service entre la cuisine et la salle à manger. Vous pourriez, par exemple, créer une ouverture pour un espace passe-plat.
- Éviter les dénivelés du plancher et éliminer les escaliers.
- Choisir des revêtements de plancher antidérapants et prévoir des zones de transition sécuritaires entre ceux-ci.
- Privilégier une organisation du travail favorisant le service à plusieurs personnes (travail d'équipe) en période de pointe pour de ne pas surcharger inutilement les torpilles et pour respecter les limites de poids recommandé.

Ces recommandations sur les bonnes pratiques entourant l'utilisation des torpilles en restauration contribueront à réduire les facteurs de risque d'accidents et ceux pouvant favoriser le développement des troubles musculosquelettiques lors de leur manutention.

L'ARQ vous encourage à solliciter la participation des travailleurs concernés ainsi qu'à poursuivre vos efforts de prévention en veillant au suivi des améliorations apportées, et ce, pour vous assurer que d'autres problématiques ne soient pas créées. Au besoin, confiez cette tâche à un ergonomiste qui validera le tout pour vous!

Pour en savoir plus, l'ARQ vous invite à consulter la version intégrale du rapport d'analyse ergonomique sur les pratiques d'utilisation des torpilles en restauration, disponible en ligne au www.restaurateurs.ca, à la rubrique *Santé et sécurité du travail*.

Association des restaurateurs du Québec
6880, Louis-H.-Lafontaine
Montréal (Québec) H1M 2T2

Courriel
arqc@arqc.qc.ca

Téléphone
Montréal et les environs
514 527-9801

Ailleurs au Québec (sans frais)
1 800 463-4237

Télécopieur
514 527-3066