

**UNE MAUVAISE ALIMENTATION SUR LE LIEU DE TRAVAIL NUIT A LA SANTE
ET A LA PRODUCTIVITE DES TRAVAILLEURS,
SELON UN NOUVEAU RAPPORT DU BIT**

GENÈVE (Nouvelles du BIT) – Régime alimentaire trop pauvre ou nourriture trop riche prise sur le lieu de travail, une alimentation inadaptée peut coûter aux différents pays dans le monde jusqu'à 20 pour cent de leur productivité. La malnutrition touche près d'un milliard de personnes dans les pays en développement alors que l'excès de poids affecte un nombre équivalent de personnes dans beaucoup de pays industrialisés, selon une nouvelle étude que publie le Bureau international du Travail (BIT).

«Dans le monde du travail, des programmes de restauration médiocres et une alimentation pauvre sont à l'origine de nombreux problèmes: moral, sécurité, productivité et la santé à long terme des travailleurs et des nations. Mais quelques travailleurs sont satisfaits de l'organisation des repas», déclare Christophe Wanjek, auteur de l'étude *L'alimentation au travail: des solutions contre la malnutrition, l'obésité et les maladies chroniques*^{*/}, qui sera officiellement lancée au XVII^e Congrès mondial sur la sécurité et la santé au travail organisé à Orlando, en Floride, du 19 au 22 septembre.

Cette étude, la première du genre à passer au crible les habitudes alimentaires sur les lieux de travail dans le monde entier, fait figure de pionnière. Elle affirme qu'une meilleure nutrition au travail peut accroître les taux de productivité nationaux alors que les programmes de restauration peuvent prévenir les carences en micro nutriments, les maladies chroniques et l'obésité au prix d'investissements modestes, rapidement amortis par la diminution du nombre de jours d'arrêt maladie et d'accidents du travail.

L'étude aboutit aux constats suivants:

- Le monde est confronté à un "fossé alimentaire" vertigineux, avec une personne sur six qui souffre de malnutrition, et une proportion égale de personnes obèses ou en surpoids.
- Mal se nourrir peut réduire la productivité de 20 pour cent.
- En 2001, les maladies non-transmissibles, liées au régime alimentaire, représentaient 46 pour cent des maladies et 60 pour cent des décès dans le monde, les maladies cardiovasculaires représentant à elles seules 30 pour cent des morts.
- Le poids des maladies non transmissibles devrait grimper jusqu'à 57 pour cent vers 2020.
- En Asie du Sud-Est, les carences en fer sont responsables d'une perte de productivité de 5 milliards de dollars.
- En Inde, le manque de productivité, les maladies et les décès liés à la malnutrition équivalent à un coût de 10 à 28 milliards de dollars, soit 3 à 9 pour cent du PIB.
- Dans les pays riches, l'obésité représente de 2 à 7 pour cent des dépenses de santé: aux Etats-Unis, le coût de l'obésité en termes d'assurance, de congés maladie et autres paiements, est estimé à 12,7 milliards des dollars.

- Aux Etats-Unis, où plus des deux-tiers de la population connaît le surpoids, les coûts médicaux directs s'élèvent à environ 51,6 milliards de dollars et les pertes de productivité à 3,9 milliards – correspondant à 39,2 millions de journées de travail perdues, 239 millions de journées amputées, 89,5 millions de journées d'hospitalisation et 62,6 millions de visites chez le médecin.
- Dans le monde en développement, une hausse de 1 pour cent de la ration calorique génère une hausse de la productivité du travail de 2,27 pour cent.

Trop souvent, l'alimentation au travail est perçue comme une question de second plan ou un obstacle par les employeurs, et donc une «occasion manquée» d'augmenter la productivité et d'améliorer le moral. Les cantines, lorsqu'elles existent, offrent inlassablement une nourriture médiocre et monotone. Les distributeurs automatiques sont généralement garnis de friandises et autres produits mauvais pour la santé. Les restaurants de quartier peuvent se révéler trop peu nombreux ou trop chers, et les aliments achetés auprès des marchands ambulants être porteurs de bactéries. Les employés n'ont parfois pas même le temps de manger, pas de lieu pour le faire, ni d'argent pour acheter de la nourriture.

«Les pays en développement doivent rompre le cycle mauvaise alimentation/faible productivité/bas salaires. Certains travailleurs ont du mal à nourrir leurs propres enfants dans ces régions; or la mauvaise nutrition des enfants est très préjudiciable à la future force de travail. Il est important de constater la prévalence des carences en fer et combien il serait peu cher d'y remédier. Un manque de fer, tel qu'il touche près de la moitié de la population mondiale, entraîne une lenteur et des facultés d'apprentissage amoindries qui, elles-mêmes, donnent naissance à des accidents et à une baisse de la productivité», affirme M. Wanjek.

Christophe Wanjek ajoute que «les pays riches sont confrontés au coût exorbitant des maladies chroniques et de l'obésité. L'action de proximité ne fonctionne pas. Fournir une nourriture saine au travail est le meilleur moyen d'amener chacun à manger au moins un repas décent chaque jour».

Cette étude comprend de nombreux cas pratiques qui témoignent de «solutions alimentaires» efficaces mises en place par diverses entreprises dans 28 pays industrialisés ou en développement. Parmi les solutions présentées, des programmes de tickets-restaurant qui marchent bien au Brésil et en France, des partenariats entre entreprises et commerces de proximité aux Etats-Unis et en Afrique du Sud, ainsi que des suggestions pratiques pour améliorer cantines, cafétérias et réfectoires.

La question de l'eau potable, souvent négligée dans la nutrition, est ici mise en lumière. La faim et l'accès durable à une eau potable saine et à des infrastructures sanitaires minimales figurent parmi les principaux défis à relever pour la réalisation des Objectifs du Millénaire pour le Développement qui visent à réduire de moitié la pauvreté dans le monde à l'horizon 2015. L'étude constate que ces objectifs ne peuvent être atteints sur le seul lieu de travail, mais que c'est l'endroit idéal pour commencer. L'accès à une alimentation saine (la protection contre une nourriture préjudiciable à la santé et l'organisation des repas) est aussi important que la protection contre les produits chimiques ou contre le bruit.

L'alimentation au travail est étroitement liée aux axes de l'Agenda du travail décent de l'OIT. Elle constitue un fondement essentiel pour l'emploi d'une force de travail productive, un élément-clé de la protection sociale des travailleurs et un thème important du dialogue social entre employeurs et travailleurs, alors qu'avoir accès à l'eau potable et manger à sa faim sont des droits fondamentaux de l'homme. En 1956, la Conférence internationale du Travail a adopté la Recommandation sur les services sociaux (n° 102) qui établissait des normes pour la création de cantines, cafétérias, réfectoires et autres installations. L'optique retenue était celle du travail comme lieu idéal pour intervenir en matière de santé, nombre d'adultes y passant le tiers de leur journée ou la moitié de leurs heures d'éveil.

Lien vers le site du XVII^e Congrès mondial sur la sécurité et la santé au travail: www.safety2005.org.

Pour plus d'informations, merci de contacter le Département de la communication du BIT par téléphone, au +4122/799-7912 ou par courriel: communication@ilo.org

^{*/} *L'alimentation au travail: des solutions contre la malnutrition, l'obésité et les maladies chroniques* (en anglais), Christopher Wanjek, ISBN 92-2-11715-2, Bureau international du Travail, Genève, 2005.

Pour le résumé, veuillez consulter: www.ilo.org/public/english/bureau/inf/download/foodatwork.pdf.