

Société

PN Article réservé aux abonnés

Déconfinement. Les 2 000 employés de la Matmut, à Rouen, reprennent le travail dans des bureaux aménagés

Comment les entreprises de la région ont-elles réaménagé les espaces de travail et appliqué les mesures sanitaires ? L'exemple du siège de la Matmut, à Rouen, où travaillent près de 2 000 salariés.



Céline Bruet

PUBLIÉ LE 23/05/2020 À 11:19

MIS À JOUR LE 23/05/2020 À 11:19

★ TEMPS DE LECTURE : 2 MINUTES





Ils ont déserté les bureaux pendant deux mois, mais les 2 000 employés qui travaillent au siège de la Matmut à Rouen, reviennent au compte-gouttes depuis lundi 11 mai. Cela a d'abord été le tour des directeurs, ensuite des managers, puis des autres salariés. Cette semaine, 25 % des personnels avaient repris leur poste ; la semaine prochaine, ils devraient être 50 %. « Après deux mois de télétravail, on a fait un sondage d'où il est ressorti que trois quarts des salariés souhaitaient reprendre le travail en présentiel », assure Olivier Ruthardt, le directeur des ressources humaines.

« Rassurer le salarié »

Oui, mais dans quelles conditions ? Le bâtiment situé 66, rue de Sotteville est une série de couloirs longs comme des tunnels et d'open spaces XXL. Pas facile de s'isoler... « Tout ce qu'on a mis en place a été le fruit de discussions avec les partenaires sociaux, avec la médecine du travail, poursuit Olivier Ruthardt. Il y a encore quelques questions en suspens, comme la climatisation que l'on a coupée pour l'instant, mais on a essayé de penser à tout pour rassurer les salariés. »

Il faut bien l'avouer, la Matmut a mis le paquet. Dès l'entrée, toutes les allées sont fléchées — marquage vert, on va tout droit ; jaune, on tourne — et le parcours a été balisé de façon à ce que deux personnes en sens inverse ne puissent jamais se croiser. Les ascenseurs sont interdits — sauf pour les personnes à mobilité réduite — et les escaliers sont réservés soit à la montée, soit à la descente. Tout le long du chemin, des distributeurs de gel hydroalcoolique — à piles pour éviter d'avoir à toucher la pompe — ont été disséminés.

75 pages de bonnes pratiques

À son retour, chaque employé se voit remettre le livret des bonnes pratiques, épais de 75 pages, et un kit composé d'une gourde, de masques, gel et lingettes. « Concernant les masques, chaque salarié en reçoit quatre, lavables jusqu'à 20 fois. Nous avons réceptionné une première commande de 30 000 masques, nous en avons passé une deuxième de 30 000. »

Dans les open spaces, seul un bureau sur quatre est occupé, mais le masque est obligatoire toute la journée. Et les amplitudes horaires ont été étirées de 7 h 30 à 19 h 30, ce qui permet aux managers d'effectuer des rotations au sein de leurs équipes. « Le temps de travail est le même, mais certains vont venir plus tôt le matin pour partir plus tôt le soir ou inversement. »

Des équipes d'entretien dédiées

Preuve que rien n'a été laissé au hasard, les 2 000 corbeilles à papier ont été retirées, et les salariés doivent désormais garder sur un coin de leur bureau les feuilles indésirables, avant de les jeter dans une benne collective. Et des équipes d'entretien ont été spécialement embauchées, la journée, pour désinfecter les toilettes après chaque passage. « On communique avec les portes. Quand une porte est ouverte, vous pouvez y aller. En partant, vous fermez la porte : c'est le signal pour les agents qu'ils peuvent agir. Quand le nettoyage est fini, ils laissent la porte ouverte. »



L'actualité en direct

08:36 **Municipales 2020. À Rouen, qu'a changé le confinement dans le programme des candidats ?**
Rouen Municipales PN

08:19 **Au Havre, la microferme de Graville prend forme et accueillera prochainement des ateliers**
Le Havre PN

08:00 **Handball - D2F : Guillaume Milert explique pourquoi il quitte le HAC handball**
Sports PN

07:44 **Gonfreville-l'Orcher. Les parents demandent l'ouverture d'une 4e classe à l'école de Gournay-en-Caux**
Société Gonfreville-l'Orcher

Toute l'actualité en direct



Insolite. Un universitaire propose de rattacher Mers-les-Bains à la Seine-Maritime

SOCIÉTÉ • VILLE D'EU

À Évreux, l'interview inattendue de Roland Perroux, adepte de la Mobylette !

INSOLITE

Avec 9 660 bières vendues, l'abbaye de Saint-Wandrille a réussi à écouler son stock

INSOLITE • CONSOMMATION

Tous les articles Insolite

PN Paris Normandie

Plus de la moitié des Français ont pris du poids pendant le confinement.
Est-ce votre cas ? Si oui, combien de kilos avez-vous pris ?





« Il faut s'habituer à faire des détours »

Embauches, marquage au sol, gel à profusion, masques : [l'application des mesures sanitaires](#) doit représenter un sacré investissement pour le géant de l'assurance. Mais Olivier Ruthardt n'a pas envie de parler gros sous, et affirme qu'il n'était de toute manière pas question « *de lésiner, pour la santé des salariés* ». Et les efforts s'avèrent payants : dans les bureaux, les employés paraissent sereins. « *Dès que je suis arrivée au parking je me suis sentie en sécurité*, confie Sylvie, qui travaille au pôle publishing. *Quand j'ai vu tout le fléchage, le matériel mis à disposition, ça m'a rassurée énormément. Après, il faut s'habituer à faire des détours pour circuler d'un service à l'autre, et le port du masque toute la journée c'est usant, mais on sait que c'est pour notre bien et celui des collègues.* »

En cette période de crise sanitaire, la Matmut fait tout pour mériter son slogan...

Le déjeuner commence à 11 h 15

Finis les déjeuners entre collègues. Le restaurant d'entreprise a lui aussi dû changer de configuration. « *On est passé de 560 places à 114, calcule Christophe Hamard, responsable du pôle service aux salariés. Un siège à chaque bout de table.* » Pour éviter l'affluence, les horaires ont également été aménagés : le premier service débute à 11 h 15. La formule self a été supprimée. Le salarié doit attendre qu'on vienne le chercher avant d'entrer, et son repas lui est servi sur un plateau. « *Les opérateurs portent le masque, se servent de leur propre pince et changent de gants toutes les quinze minutes* », assure Christophe Hamard. Les menus aussi se sont adaptés : d'abord que des repas froids, depuis peu des frites, bientôt accompagnées d'un steak et de poisson. « *On proposera bientôt des plats du jour, à commander la veille.* » La cafétéria, en revanche, a fermé ses portes.

Céline Bruet

Journaliste, Sortir à Rouen

