

CERTES EN DEHORS DU TEMPS DE TRAVAIL, LA PAUSE DÉJEUNER N'EST PAS POUR AUTANT UNE PÉRIODE À NÉGLIGER PAR LE CHEF D'ENTREPRISE. TOUTES LES RECETTES POUR TIRER PROFIT DE CE MOMENT EN OFFICINE, ET AGRÉMENTER LA VIE DE TOUS.

PAR FABIENNE COLIN



# Optimiser la pause déj

**S**ur la pause déjeuner, il y a de quoi écrire un livre », lance tout de go Laurence Ledreney-Grosjean, gérante de Paraphie, spécialisée dans le développement des officines. Et pourtant, jamais aucune pharmacie ne l'a sollicitée sur la façon d'optimiser ce temps. Certaines mettent tout le monde dehors à midi en attendant la réouverture ; d'autres dédient une pièce décorée et équipée de fauteuils confortables à leurs salariés ou enchaînent les réunions de présentation des laboratoires. Selon leur clientèle, les pharmacies ferment plus ou moins longtemps et cela influe directement sur les emplois du temps. « On ne peut agir sur ces contraintes horaires fortes, mais on peut se demander de quoi les collaborateurs ont envie afin qu'ils n'aient pas la sensation de perdre du temps personnel pour l'employeur », remarque Pascale Hauet, docteur en pharmacie et fondatrice de la société Pragmatic RH. D'une manière générale, la pause déjeuner est un temps, comme un autre, à gérer. « Le titulaire devra jouer sur la posture qu'il prend en étant un manager bienveillant, enclin à améliorer la qualité de vie au travail de ses collaborateurs. Il en récoltera des fruits indirectement.

“  
Le titulaire doit se demander de quelle ambiance ses collaborateurs ont envie à la pause déjeuner, afin qu'ils n'aient pas la sensation de perdre de temps personnel.  
”

Pascale Hauet, fondatrice de Pragmatic RH

Les récentes études montrent un lien entre le cadre de vie du collaborateur et son efficacité ou son implication au travail », résume la coach Delphine Nédaud. Or, la pause déjeuner contribue à la sérénité du salarié. Alors comment en tirer le meilleur ?

➔ **DÉTENTE organisée.** Le break de la mi-journée, cher aux Français, sert d'abord à se détendre, entre deux périodes de travail. Parfois l'employeur donne à ses employés la possibilité de pratiquer des activités de loisirs. Pascale Hauet se souvient notamment d'une officine dotée d'une table de ping-pong dont le jeune staff se servait pour organiser des tournois à midi. « En termes de cohésion d'équipe, c'est fantastique », remarque la coach. Une autre pharmacie a permis à son équipe de jouer à des jeux de société. « Il a suffi d'acheter une table pliante qu'on déploie en poussant une gondole, et d'établir les règles pour que tout soit à nouveau en ordre à l'ouverture. Ça ne coûte vraiment pas grand-chose », poursuit-elle. Plus simplement, certains titulaires mettent les codes wifi de l'officine à disposition de tous. Les plus jeunes jouent sur leur tablette, d'autres regardent leur série favorite. « On peut aussi imaginer organiser



**84 %** C'EST LE TAUX DE SALARIÉS FRANÇAIS QUI SE DISENT « TRÈS ATTACHÉS » À LEUR TEMPS DE REPAS.

*Selon une étude réalisée en 2015 par l'institut Sociovision pour l'entreprise mondiale de restauration Elior.*

**POUR ALLER + LOIN**

➔ En termes d'organisation du temps de travail, rien de tel que d'observer les startups. Elles ont souvent des salles dédiées au loisir où les salariés peuvent, lors de la pause déjeuner, s'affaler dans un canapé le temps d'une sieste, jouer entre eux, et surtout profiter d'un cadre agréable et soigné...

**TRAIN-TRAIN**

La majorité des salariés ont des habitudes très marquées pour la pause déjeuner : elle se déroule à 88 % en compagnie des mêmes personnes et à 90 % aux mêmes heures (entre 12 h 30 et 13 h) et avec le même budget tout au long de l'année.

# euner

## Parce qu'ils le valent bien

Management

Bien gérer la pause déjeuner c'est d'abord consulter ses collaborateurs et leur expliquer qu'on cherche à rendre ce moment plus agréable... Ensuite, le titulaire retient certaines propositions et les met en place. Les coachs conseillent de ne surtout pas s'arrêter-là. Il faut communiquer clairement sur les actions pour optimiser son retour sur investissement en termes d'image en interne. Et Pascale Hauet (Pragmatic RH) d'expliquer : « C'est l'occasion de dire "je m'occupe de vous", c'est parce que vous m'avez fait part de tel besoin que j'ai fait en sorte d'y répondre. Il s'agit de montrer qu'on prend en considération ses salariés. » N'oublions pas que, bien souvent, ces derniers génèrent plus de 80 % du chiffre d'affaires...

des ateliers, sur la couture ou le tricot, très à la mode », ajoute Pascale Hauet.

➔ **FORMATIONS** dosées. Beaucoup profitent de ce moment, où l'essentiel de l'équipe est présent pour faire venir les commerciaux des marques qui présentent leurs produits. Une collation est offerte par le laboratoire ou le titulaire. Cela en fait un temps « utile » mais il a des limites. « Il faut que cela reste sur la base du volontariat », selon Delphine Nédaud.

Sa consœur Laurence Ledreney-Grosjean estime qu'un maximum de 2 ou 3 « formations » de ce genre sont envisageables chaque mois. « Ce rythme permet d'entretenir la motivation de l'équipe. Au-delà, ce n'est pas rentable : ça coûte trop cher et les salariés retiennent moins les informations. Surtout ceux qui ne prennent pas de note ». Car certains, notamment les plus mal rémunérés, assistent à ces présentations sans réelle envie et uniquement pour déjeuner gratuitement !

➔ **VIE** facilitée. Certains titulaires mettent un ordinateur à disposition de leurs collaborateurs : les uns en profitent pour faire leurs courses qu'ils récupéreront dans un drive en quittant l'officine, d'autres réserveront une place de camping pour leurs prochaines vacances ou encore inscriront le petit dernier à un cours de judo... Et ce sera autant de temps libre gagné en soirée ou le week-end. « Le titulaire peut aussi accepter la livraison de paniers type AMAP ou de colis », note Pascale Hauet. Et cela n'a aucun coût ! Un peu plus onéreux : l'officine a la possibilité d'investir dans un réfrigérateur

pour le personnel afin qu'il puisse y entreposer ses courses alimentaires. D'autres, et c'est plus courant, achètent un four à micro-ondes pour y réchauffer la nourriture.

➔ **EQUILIBRE** favorisé. Faciliter la prise d'un bon repas, c'est aussi donner les moyens à l'équipe d'être en harmonie avec le discours sur l'hygiène de vie tenu au comptoir. Dans les réserves non équipées et pas

forcément agréables, le personnel va couramment avaler un sandwich debout. Il risque non seulement de ne pas manger de façon équilibrée mais en plus d'avoir le sentiment de dépenser de l'argent alors qu'il pourrait apporter sa propre gamelle si l'environnement s'y prêtait. « Les grosses entreprises mettent de plus en plus à disposition de leurs salariés des diététiciens ou des coachs sportifs lors de la pause déjeuner. C'est possible à condition de ne pas en profiter pour faire passer un message sur l'entreprise », explique Delphine Nédaud. Et pourquoi ne pas offrir des cours d'hygiène de vie entre midi et deux en officine ? « Cela motiverait l'équipe, afin qu'elle puisse, à son tour, conseiller ce genre de démarche », assure Laurence Ledreney-Grosjean. Plus facile à organiser : participer financièrement au paiement d'un abonnement à une salle de sport de proximité. De quoi repartir du bon pied l'après-midi ! ●