



# CAHIER DES CHARGES MÉTIER DE BOUCHE +

Date de publication : 23/11/2020

## CAHIER DES CHARGES DES VITRINES REFRIGERÉES A SERVICE ARRIERE

### 1. OBJET

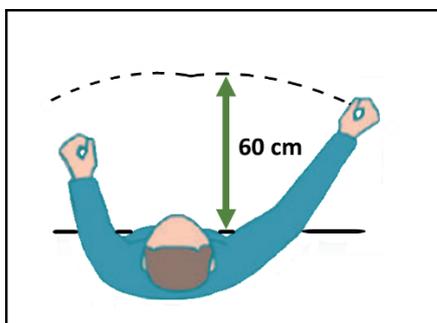
Ce cahier des charges définit les exigences techniques auxquelles sont soumises les vitrines réfrigérées pour être subventionnables. Ces exigences visent à prévenir les risques de troubles musculosquelettiques en réduisant la fréquence et la durée des gestes et postures les plus pénibles et les plus pathogènes, notamment les flexions du rachis, les torsions du rachis, les bras tendus vers l'avant, les mains au-dessus du niveau des épaules.

### 2. TYPE DE MATERIEL SUBVENTIONNABLE

Vitrine réfrigérée à service arrière.

### 3. EXIGENCES TECHNIQUES

- ▶ La vitrine est neuve et conforme aux normes françaises et européennes en vigueur.
- ▶ **Atteinte des produits :**
  - la distance maximale entre le vendeur et les produits disposés sur les plateaux d'exposition est inférieure ou égale à 60 cm ;



Cette exigence peut être respectée :

- soit par une vitrine (y compris plans de travail) d'une largeur inférieure ou égale à 60 cm ;

- soit par des plans de travail mobiles permettant au vendeur de se rapprocher des plateaux d'exposition jusqu'à rendre la distance maximale entre lui et les produits inférieure ou égale à 60 cm ;
- soit par des plateaux d'exposition mobiles permettant le rapprochement des produits du vendeur à une distance inférieure ou égale à 60 cm.
- les plateaux d'exposition sont horizontaux ;
- les plateaux d'exposition sont situés, sur un ou plusieurs niveaux, à une hauteur comprise entre 81 cm et 120 cm ;
- l'espace pour les pieds est de plus de 13 cm de hauteur et plus 21 cm de profondeur sur toute la longueur de la vitrine, côté vendeur comme côté client.
- ▶ **Transfert des produits aux clients :**
  - En fonction du nombre de vendeurs pouvant servir en même temps, sont prévues une ou plusieurs zones où la hauteur du mobilier est inférieure ou égale à 93 cm.
- ▶ **Chargement-déchargement des plateaux d'exposition, nettoyage de la vitrine et des plateaux d'exposition :**
  - Sur toute la longueur de la vitrine, les vitres s'ouvrent à la française, c'est-à-dire autour d'un axe vertical comme une fenêtre ;
  - Les plateaux d'exposition sont aisément démontables et manipulables. Leurs dimensions permettent leur lavage en lave-batterie.

**Un plan de la vitrine indiquant les dimensions relevant du cahier des charges est également communiqué à la Carsat (ou CGSS ou Cramif).**

#### **4. MODALITES DE CONTROLE DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES**

##### **▶ Contrôle a priori sur pièces :**

Lors de la demande de subvention, le devis et la facture communiqués à la Carsat (ou CGSS ou Cramif) par le demandeur précisent les caractéristiques techniques relevant du cahier des charges. Lors de la demande de subvention, un plan de la vitrine indiquant les dimensions relevant du cahier des charges est également communiqué à la Carsat (ou CGSS ou Cramif).

##### **▶ Contrôle a posteriori sur place :**

La Carsat (ou CGSS ou Cramif) contrôle la réalité de l'investissement et sa conformité au cahier des charges lors d'une visite de l'entreprise bénéficiaire de la subvention.

# CAHIER DES CHARGES DES INSTALLATIONS DE MANUTENTION DES CARCASSES DE VIANDE AVEC RAILS AERIENS

## 1. OBJET

Ce cahier des charges définit les exigences techniques auxquelles sont soumises les installations de manutention des carcasses de viande pour être subventionnables. Ces exigences visent à réduire les risques d'accidents du travail et de troubles musculosquelettiques.

## 2. TYPE DE MATERIEL SUBVENTIONNABLE

Installation de manutention des carcasses de viande au moyen de rails aériens.

## 3. EXIGENCES TECHNIQUES

L'installation doit être neuve et conforme aux normes françaises et européennes en vigueur.

### L'installation comprend nécessairement :

- ▶ une charpente de manutention à boulonnerie en acier inoxydable ;
- ▶ un réseau aérien de rails avec aiguillages permettant le déplacement aisé des carcasses de viande du camion de livraison jusqu'à l'intérieur de l'établissement. Les chemins de roulement du réseau sont ininterrompus (y compris lors du passage de porte) et suppriment ainsi tout port manuel de carcasse jusqu'au poste de découpe ;
- ▶ des chariots roulants avec crochet. La chute accidentelle des chariots est rendue impossible par la conception des rails ou des chariots ;
- ▶ un système de raccordement sécurisé des rails du camion de livraison au réseau de rails de l'établissement. Ce peut être un bras de raccordement ou un bras transbordeur hydraulique. En cas d'installation d'un bras transbordeur, son état de conformité est vérifié par un organisme de contrôle compétent avant sa première utilisation. Quel que soit le système de raccordement, le fournisseur forme les futurs utilisateurs à son emploi en sécurité. Cette formation fait l'objet d'une attestation de formation délivrée par le fournisseur.

### En plus, l'installation peut comprendre les équipements complémentaires suivants :

- ▶ une rampe d'affalage par gravité ;
- ▶ un élévateur électrique ou pneumatique de changement de niveau. Avant sa première utilisation, l'état de conformité de l'élévateur est vérifié par un organisme de contrôle compétent. Le fournisseur forme les futurs utilisateurs à son emploi en sécurité. Cette formation fait l'objet d'une attestation de formation délivrée par le fournisseur.

Une entreprise ayant déjà un réseau de rails peut demander une subvention pour financer un système de raccordement sécurisé ou/et une rampe d'affalage ou/et un élévateur de changement de niveau.

## 4. MODALITES DE CONTROLE DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES

### ▶ Contrôle a priori sur pièces :

Les devis et factures fournis à la Carsat (ou CGSS ou Cramif) lors de la demande de subvention précisent les caractéristiques techniques relevant du cahier des charges.

En cas d'installation d'un bras transbordeur ou d'un élévateur de changement de niveau, la réception par la Carsat (ou CGSS ou Cramif) du rapport de vérification de l'état de conformité exempt de non-conformité liée à la sécurité conditionne le versement de la subvention.

Il est fortement conseillé à l'acheteur de réserver, dans son contrat avec le fournisseur, un terme de paiement lié à la levée des non-conformités pouvant être révélées.

En cas d'installation d'un bras de raccordement, d'un bras transbordeur ou d'un élévateur de changement de niveau, la réception par la Carsat (ou CGSS ou Cramif) de l'attestation de formation des futurs utilisateurs conditionne le versement de la subvention.

### ▶ Contrôle a posteriori sur place :

La Carsat (ou CGSS ou Cramif) contrôle la réalité de l'investissement et sa conformité au cahier des charges lors d'une visite de l'entreprise ayant bénéficié de la subvention.

# CAHIER DES CHARGES POUR LA REMORQUE POISSONNIER

## 1. OBJET

Ce cahier des charges définit les exigences techniques auxquelles sont soumises les remorques poissonnier de marché pour être subventionnables. Ces exigences visent à prévenir les risques de troubles musculosquelettiques ainsi que les risques liés à l'exposition au froid des poissonniers exerçant dans les marchés.

## 2. TYPE DE MATERIEL SUBVENTIONNABLE

Remorque poissonnier

## 3. EXIGENCES TECHNIQUES

Pour être éligible à la SPTPE Métiers de bouche +, une remorque poissonnier doit au minimum disposer de l'ensemble des équipements tels que mentionnés ci-dessous :

- **Protection du circuit par disjoncteur différentiel 30 mA**
- **Motorisation et bip sonore de déplacement**
- **Eclairage d'appoint pour les manœuvres**
- **Ouverture assistée des panneaux (auvents) par vérins à gaz + vérins électriques**
- **Rallonges latérales sur charnières**
- **Une réserve d'eau chaude**
- **Gerbeur** (pour les opérations de chargement – déchargement) qui soit transférable dans le camion)

Remarque : L'achat d'un gerbeur ne s'impose pas à toute entreprise qui transmet un justificatif (facture d'achat ou d'entretien) prouvant qu'elle est déjà équipée de ce matériel.

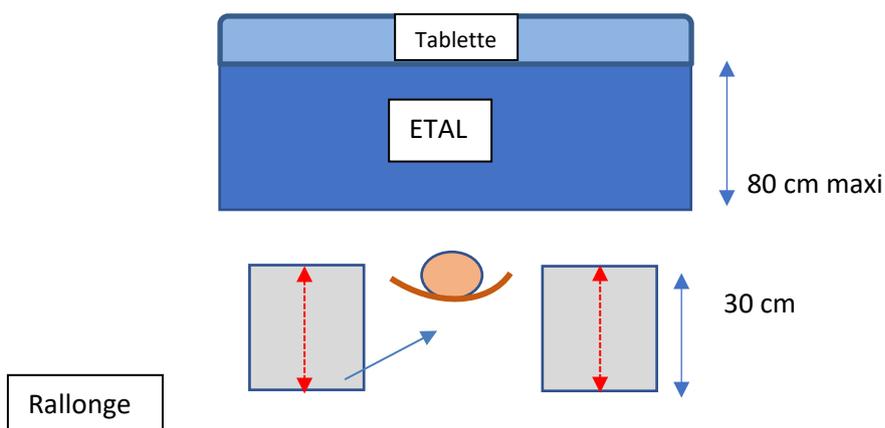
- **Etal, profondeur et hauteur :**
  - Profondeur de 80 cm hors rallonges (coulissantes, sur charnières ou télescopiques, à privilégier de 30 cm de côté)
  - Hauteur de 93 cm +/- 5 cm

Les équipements listés et décrits ci-dessous sont recommandés et peuvent également bénéficier d'un financement :

- Flèche avec ressort de rappel

- Un réservoir d'eau propre de 100 litres minimum avec bouche de remplissage facilement accessible (n'entraînant pas de contraintes posturales ou de manutentions pour l'opérateur)
- Recueil des eaux grises avec dispositif de vidange facilement accessible (n'entraînant pas de contraintes posturales ou de manutentions pour l'opérateur)
- Une table découpe et de préparation (profondeur minimale : 40 cm) réglable en hauteur (de 80 cm à 120 cm) intégrant : douchette / trou d'évacuation pour les déchets / aimants et/ou coutelière pour fixer les couteaux
- Une rampe de chauffage
- Etal :
  - Privilégier un décroché dans le fond de l'étal ou une barre en inox pour retenir la glace au lieu d'une vitre. L'installation de l'étal des deux côtés de la remorque doit être favorisée.
  - Une tablette de 30 cm côté client pourrait être rajoutée permettant de poser les bacs lors de la « déballage ».

Schéma de principe :



- Mise à hauteur de l'étal (remorque)

#### 4. MODALITES DE CONTROLE DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES

##### ▶ Contrôle a priori sur pièces :

Les devis et factures fournis à la Carsat (ou CGSS ou Cramif) lors de la demande de subvention précisent les caractéristiques techniques relevant du cahier des charges.

##### ▶ Contrôle a posteriori sur place :

La Carsat (ou CGSS ou Cramif) contrôle la réalité de l'investissement et sa conformité au cahier des charges lors d'une visite de l'entreprise ayant bénéficié de la subvention.

# CAHIER DES CHARGES POUR L'ACHAT D'UNE DIVISEUSE A FAIBLE EMISSION DE FARINE

## 1. OBJET

Ce cahier des charges définit les exigences techniques auxquelles sont soumises les diviseuses de boulangerie pour être subventionnables. Ces exigences visent à prévenir les risques liés aux émissions de poussière de farine en s'assurant qu'il n'y ait pas d'émission de poussières de farine dans l'atmosphère.

## 2. TYPE DE MATERIEL SUBVENTIONNABLE

Les équipements finançables sont les **diviseuses** destinées à diviser la pâte et pour certaines, à réaliser en plus de la division le façonnage des pâtons :

- Les **diviseuses** (hydraulique, mécanique ou volumétrique unitaire) : permettant de détailler la pâte en pâtons à façonner
- Les **diviseuses-formeuse** : permettant de diviser la pâte et de façonner en une seule opération
- Les **diviseuses-bouleuse** : permettant de découper la pâte et la bouler

## 3. EXIGENCES TECHNIQUES ATTENDUES

Les équipements doivent répondre aux exigences attendues ci-dessous et avoir fait l'objet d'un contrôle lors d'un cycle de fabrication pour s'assurer de l'absence d'émission de poussières de farine lors d'un cycle de fabrication et lors du nettoyage.

Ce contrôle d'émissions de poussières de farine est réalisé par un laboratoire indépendant et reconnu pour les métiers de la boulangerie en respectant les préconisations de la notice d'instruction du fabricant.

Les conditions de réalisation et le mode opératoire du test figurent dans « le protocole de visualisation des émissions de poussières de farine - diviseuse ».

La procédure pour faire réaliser ce test «procédure de contrôle diviseuse – poussières de farine » et le protocole correspondant à l'équipement ont été mis au point avec le Lempa et sont consultables sur le site <https://www.ameli.fr/entreprise>

### ► Conception équipement :

- La diviseuse doit correspondre à la norme NF EN 12042- machines pour les produits alimentaires – diviseuses automatiques autonomes - prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène eu égard aux poussières de farine.
- Conformément à la recommandation R439 de la CNAM « Prévention des risques liés aux émissions de poussières de farine (asthme, rhinites, allergies respiratoires) en boulangerie artisanale » :
  - La diviseuse doit disposer d'un dispositif de canalisation de la farine (joint torique par exemple) vers un dispositif étanche situé à l'arrière ou à

l'avant de la machine pour éviter les projections sur l'opérateur, lors de la surpression se produisant au moment de la compression.

- Cette machine pourra être munie d'un revêtement anti-adhérent limitant l'opération de fleurage
- D'autres dispositifs de limitation de la propagation des poussières peuvent être acceptés dans la mesure où le test de visualisation des poussières de farine réalisé sur l'équipement selon le protocole précédemment décrit et par un laboratoire indépendant et reconnu pour les métiers de la boulangerie, donne un résultat satisfaisant.

#### ► Sécurité machine

- La diviseuse doit être conforme aux normes françaises et européennes de fabrication ainsi qu'aux règles techniques de conception des machines prévues par l'article R.4312-1 du code du travail (directive Machines 2006/42/CE).

L'équipement doit disposer du marquage CE et de la déclaration CE de conformité

#### ► Contenu de la notice

La notice en français doit, eu égard aux poussières de farine:

- mentionner la faible émission de farine par l'équipement
- décrire la conception de l'équipement et/ou le(s) dispositif(s) présents qui assurent cet objectif
- alerter sur les risques liés à l'inhalation des poussières de farine en faisant référence aux pathologies associées de type allergies et à l'asthme
- suggérer l'usage de farine de fleurage à indice de pulvérulence faible (la mesure de pulvérulence peut être réalisée en méthode rapide en laboratoire)

## 4. MODALITES DE CONTROLE DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES

#### ► Contrôle a priori sur pièces :

Les équipements disposant d'un rapport d'essai sur les émissions de poussières de farine avec la conclusion « résultat satisfaisant -équipement à faible émission de farine» et vierge d'observations relatives à la notice et à la nettoyabilité, pourront figurer sur la liste des diviseuses éligibles à l'aide.

Cette liste sera mise à jour régulièrement et disponible sur <https://www.ameli.fr/entreprise>

Lors de la demande de subvention, le devis et la facture communiqués à la Carsat (ou CGSS ou Cramif) par le demandeur devront mentionner clairement **la référence de l'équipement**.

► **Contrôle a posteriori sur place :**

La Carsat (ou CGSS ou Cramif) pourra contrôler la réalité de l'investissement et sa conformité au cahier des charges lors d'une visite de l'entreprise bénéficiaire de la subvention.

# Procédure de CONTROLE DIVISEUSE – POUSSIÈRE DE FARINE

Cette procédure de contrôle décrit les étapes permettant à un constructeur de faire qualifier son équipement en termes d'émission de farine par un laboratoire indépendant et reconnu pour le métier de la boulangerie. Elle a été mise au point avec le LEMPA.

L'obtention d'un rapport avec la conclusion « résultat satisfaisant – équipement à faible émission de farine » et vierge d'observations relatives à la notice et à la nettoyabilité rend l'équipement éligible à un accompagnement financier par le réseau Assurance Maladie Risques Professionnels via la subvention prévention TPE Métiers de bouche +.

## Etapas :

① Le distributeur ou le constructeur identifie un matériel de boulangerie-pâtisserie de la famille des diviseuses limitant voire supprimant les émissions de poussières de farine.

② Le constructeur formalise la demande de contrôle de son équipement auprès du laboratoire. Il envoie <sup>(1)</sup> au laboratoire la machine à tester avec sa notice d'instructions<sup>(2)</sup>, son certificat de conformité et un courrier écrit attestant du respect de la norme de conception s'appliquant à son équipement eu égard à l'objectif de prévention des poussières de farine (diviseuse : NF EN 12402)

A réception, le laboratoire informe la CNAM par mail.

③ Le laboratoire procède:

- à l'examen de la notice d'instructions <sup>(2)</sup>:  
et fait procéder aux modifications nécessaires si la notice ne précise pas les recommandations de la CNAM en matière de poussières de farine à savoir
  - ✓ mentionner la faible émission de farine par l'équipement
  - ✓ décrire la conception de l'équipement et/ou le(s) dispositif(s) présents qui assurent cet objectif
  - ✓ alerter sur les risques liés à l'inhalation des poussières de farine en faisant référence aux pathologies associées de type allergies et à l'asthme
  - ✓ suggérer l'usage de farine de fleurage à indice de pulvérulence faible (la mesure de pulvérulence peut être réalisée en méthode rapide en laboratoire)
- à l'évaluation de l'absence d'émission de poussières de farine par un test de visualisation des poussières de farine lors d'un cycle de fabrication de la machine et lors du nettoyage
- à l'évaluation de son aptitude à la nettoyabilité<sup>(3)</sup> pour s'assurer de la facilité de nettoyage (accès aisé aux organes et nettoyage facile)

Les évaluations sont réalisées selon le « protocole de visualisation des émissions de poussières de farine » disponible sur le site <https://www.ameli.fr/entreprise>

A l'issue de ces contrôles, le laboratoire rédige un rapport technique avec des conclusions permettant une prise de décision par la CNAM sans ambiguïté « résultat satisfaisant-équipement à faible émission de poussière ».

Le rapport mentionnera la ou les références précises des équipements concernés par les conclusions du test.

En complément, le laboratoire pourra accompagner son rapport de préconisations en termes d'amélioration de l'ergonomie de l'outil.

⑤ Le laboratoire transmet le rapport technique avec les conclusions de l'évaluation à la CNAM et au demandeur par mail.

En fonction des résultats, il met à jour la liste officielle des matériels référencés et la transmet par mail à la CNAM

⑥ La CNAM publie en ligne la nouvelle liste sur son site internet [www.ameli.fr](http://www.ameli.fr)

---

Note<sup>(1)</sup> : Le demandeur prendra en charge les coûts d'expédition d'installation et de réexpédition de la machine, et les coûts du test qui sont établis par le laboratoire

Note<sup>(2)</sup> : Le laboratoire vérifiera la conformité des notices d'instructions eu égard aux poussières de farine seulement.

Note<sup>(3)</sup> : Exemple : dans le cas où le constructeur mentionne dans la notice d'instruction que l'utilisateur doit utiliser un aspirateur pour assurer le nettoyage, le laboratoire vérifiera si les accessoires rencontrés classiquement sur un aspirateur peuvent être utilisés aisément pour nettoyer la machine.