

### **Rappel :**

- Les diviseuses à faible émission de farine (diviseuse, diviseuse-formeuse, diviseuse-bouleuse), les aspirateurs de boulangerie/pâtisserie, les sols antidérapants éligibles à la présente subvention figurent [sur une liste en annexe](#) du présent cahier des charges.
- Concernant la farine à faible indice de pulvéulence, un bulletin d'analyse de moins de 3 mois indiquant que la farine présente un Indice de Pulvéulence inférieur à 7 (IP < 7) devra être fourni si celle-ci n'est pas homologuée par le LEMPA. Ce document est à demander à votre meunier.

## Exigences communes à l'ensemble des équipements

### **Conception/Installation**

Les équipements doivent être neufs et conformes à la directive machine 2006/42/CE et à la directive basse tension 2014/35/UE.

Les raccordements électriques devront être faits sur des installations en bon état, conformes aux normes en vigueur et vérifiées en application de la réglementation.

### **Information / Formation / Documentation**

Les salariés utilisateurs devront être informés et formés à l'utilisation de l'équipement, conformément aux exigences des articles R.4323-1 à R.4323-4 du Code du travail.

- Notice en français,
- Déclaration de conformité UE/CE.

### **Aménagement / Maintenance**

L'entretien est assuré via un contrat de maintenance avec le fournisseur ou par toute personne compétente.

## Exigences particulières

### **1. [Diviseuses à faible émission de farine](#)**

Il peut s'agir de **diviseuse**, **diviseuse-formeuse** et **diviseuse-bouleuse**.

La diviseuse peut être hydraulique, mécanique ou volumétrique unitaire.

[Voir liste des modèles éligibles en Annexe 3](#)

### **2. [Aspirateurs de boulangerie/pâtisserie adapté aux poussières de farine](#)**

[Voir liste des modèles éligibles en Annexe 3](#)

Les accessoires associés aux aspirateurs sont également financés.

### 3. Pasteurisateur-Cuiseur-refroidisseurs, polycuiseurs multifonctions et cuiseurs électriques

Le nettoyage devra être facilité ou intégré. Les équipements pourront notamment être équipés d'un système de bascule.

Concernant le polycuiseur, le remplissage et la vidange seront intégrés.

### 4. Machines de découpe par jet d'eau

L'équipement devra être conçu et installé de manière à réduire les nuisances sonores lors de son fonctionnement. Les mesures suivantes peuvent être prises : positionnement de l'équipement à l'extérieur du laboratoire et/ou dans un local isolé, mise en place d'un encoffrement acoustique et de traitement des échappements d'air.

### 5. Cabines d'aspiration pour les opérations de flochage alimentaire

Les équipements financés sont les **cabines d'aspiration horizontale** permettant de capter les particules en suspension lors des opérations de nappage ou flochage alimentaire.

Le rejet à l'extérieur des locaux des polluants et aérosols captés après filtration devra être assuré. Les cabines de flochage fonctionnant en seul recyclage après filtration ne sont pas éligibles à la subvention.

Par ailleurs, pour que la ventilation protège efficacement l'opérateur, le flux d'air doit être homogène. Dans le plan d'ouverture de la cabine, la vitesse moyenne doit être supérieure ou égale à 0,5 m/s avec aucun point de mesure de vitesse inférieure à 0,4 m/s. A ce titre, une vérification des performances aérodynamiques de l'équipement devra être réalisée par un organisme ou une structure compétente. Le rapport de vérification devra être transmis. Il devra également confirmer que le rejet à l'extérieur des polluants après filtration est assuré.

*Une attestation sur l'honneur à remplir se trouve en annexe 2.a du présent cahier des charges.*

De plus, l'équipement devra être conçu et installé de manière à réduire les nuisances sonores lors de son fonctionnement. Les mesures suivantes peuvent être prises : positionnement de l'équipement à l'extérieur du laboratoire et/ou dans un local isolé, mise en place d'un encoffrement acoustique.

Enfin, le fournisseur devra transmettre les éléments nécessaires à la réalisation du dossier d'installation par l'entreprise incluant les valeurs de référence mesurées.

### 6. Trancheuses à pain avec capot de protection

Les équipements financés sont les **trancheuses à pain automatiques**.

Les équipements doivent être équipés d'un capot de sécurité rendant impossible l'accès aux lames lorsque la machine est en fonctionnement.

La fermeture du capot de protection doit être asservie au fonctionnement de la machine.

L'accès aux lames doit, par conception, être rendu impossible y compris lors des phases de dépose et prise de produits dans la machine (hors opérations de maintenance).

### 7. Rails de manutention des carcasses de viande

L'installation comprendra :

- une charpente de manutention à boulonnerie en acier inoxydable ;
- un réseau aérien de rails avec aiguillages permettant le déplacement aisé des carcasses de viande ;
- des chariots roulants avec crochet. La chute accidentelle des chariots est rendue impossible par la conception des rails ou des chariots.

L'installation pourra être complétée par :

- 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. Le rapport de vérification ainsi que les attestations de formation devront être transmises.

- 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. Le rapport de vérification ainsi que les attestations de formation devront être transmises.

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.

## 8. [Sols antidérapants](#)

Pour les établissements relevant du [code risque 521 FB « Grande et moyenne distribution et Drive »](#) :

Participation à la fourniture et pose ou à la réfection des sols antidérapants (carrelage ou résine) dans les laboratoires (boucherie, poissonnerie, boulangerie) et dans les zones arrière des rayons de vente au détail.

Les sols conformes et éligibles suivent les **recommandations CNAM R.462** et sont listés en annexe 5 (liste limitative et restrictive).

Dans le cas particulier des poissonneries, il est demandé la pose de sols antidérapants sur 1m en face avant de l'étal. Joindre un plan ou un croquis du projet à la demande.

Pour les autres codes risques :

La participation de la caisse est assujettie à l'étude préalable du projet de création ou de rénovation du sol.

Les sols conformes et éligibles suivent les **recommandations CNAM R.462** et sont listés en annexe 5 (liste limitative et restrictive).

Dans le cas particulier des poissonneries, il est demandé la pose de sols antidérapants sur 1m en face avant de l'étal. Joindre un plan ou un croquis du projet à la demande.

## 9. [Monobrosses à câble ou à batterie](#)

La monobrosse présentera les caractéristiques suivantes :

- Bi-vitesse ou mono brosse à oscillations (bi vitesse plusieurs usages),
- Timon ajustable et rabattable.

Si la monobrosse a une alimentation à batterie, celle-ci devra avoir une autonomie minimale d'une heure.

Si l'alimentation est électrique, la longueur du câble devra faire au minimum 10 mètres et la monobrosse devra disposer d'un dispositif permettant d'enrouler le câble.

## 10. [Sécurisation des escaliers par la mise en place de nez de marche antidérapants, d'un éclairage ou d'une main courante](#)

- o L'éclairage des escaliers doit être suffisant (100 lux minimum) et non éblouissant.

L'activation de la lumière s'effectue aisément : détecteurs de présence correctement réglés et/ou interrupteurs placés à proximité des accès.

- La main courante doit être :
  - continue, rigide et facile à saisir,
  - située à une hauteur comprise entre 90 cm et 1 m depuis le nez de marche.

Nota : deux mains courantes doivent être mises en place si la largeur de l'escalier est supérieure à 1,2 m.

- Les bandes antidérapantes sur les nez de marche doivent avoir une couleur contrastée par rapport à la teinte des marches.

### 11. Plans de travail réglables en hauteur

La table devra présenter les caractéristiques suivantes :

- Être équipée d'un système permettant la montée et la descente du plan de travail,
- Supporter la charge maximale envisagée,
- Être équipée d'une poignée repliable ou escamotable.

Si la table est mobile, elle devra :

- Disposer de roues adaptées au dimensionnement, au poids de la marchandise, et à l'environnement de travail (notamment au sol),
- Être munie a minima de 2 roulettes avec frein.

### 12. Lave-vaisselle et lave-batterie

Il peut s'agir de lave-vaisselle ou lave-batterie, obligatoirement à capot et avec l'option condenseur de vapeur d'eau (récupérateur de buée).

Les tables de transfert (entrée et/ou sortie) peuvent être financées en option. Le fournisseur devra être le même pour les tables de transfert et le lave-vaisselle.

### 13. Farine homologuée à faible indice de pulvérulence par le LEMPA

L'indice de pulvérulence doit être inférieur à 7.

Fournisseur	Référence
Les Moulins de Rioux	Farine de fleurage FIP
Les Moulins Foricher	A vos souhaits
Autres moulins	Fournir impérativement un bulletin d'analyse de moins de 3 mois indiquant que la farine présente un indice de pulvérulence inférieur à 7 (IP<7)