

AVIS

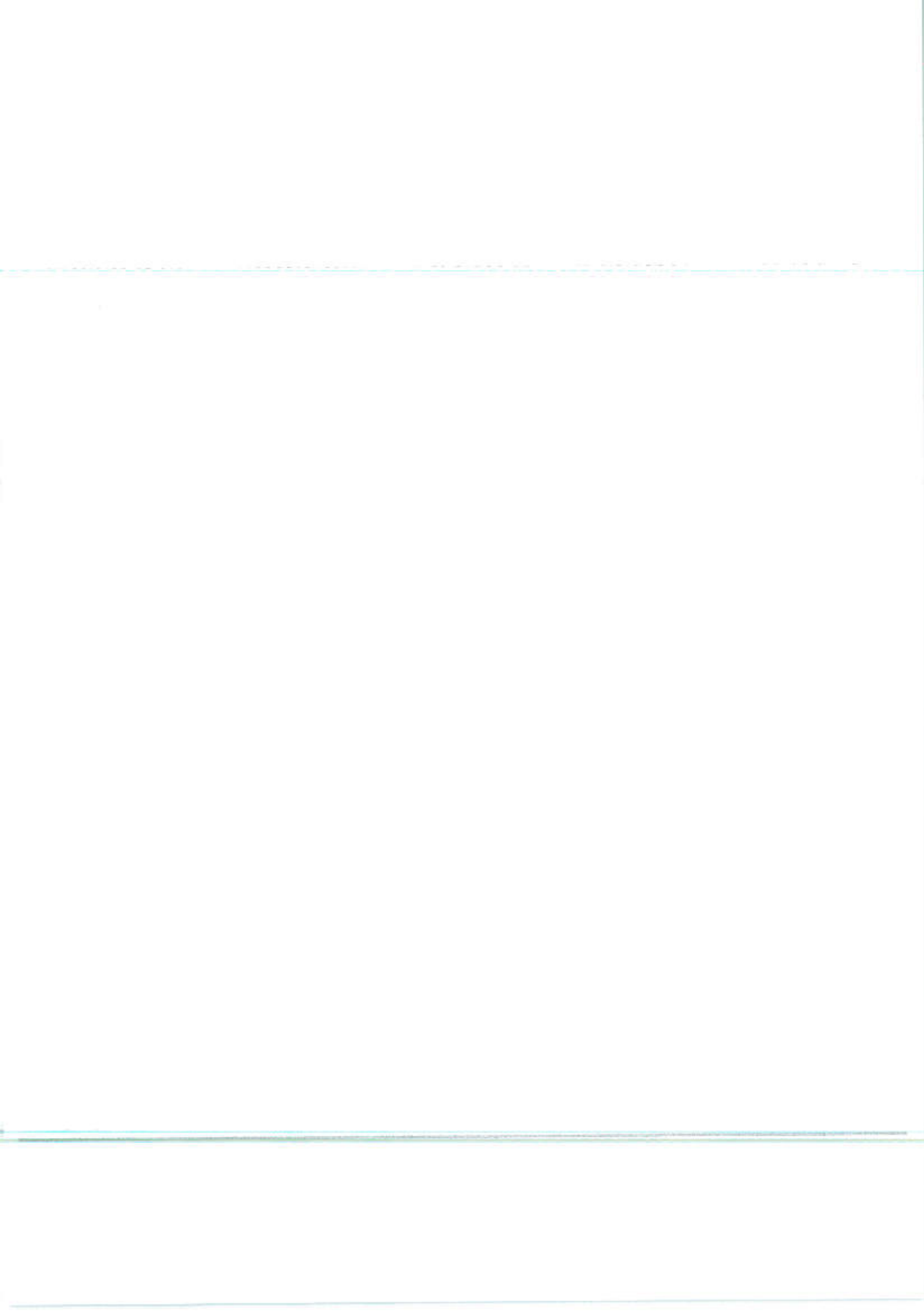
DIRECTION DEPARTEMENTALE DU TRAVAIL ET DE L'EMPLOI

1) Avis Défavorable en date du 1^{er} juin 2022

2) Pièces ajoutées par la la société Local Océan France SAS transmises par mail en date du 31 janvier 2023 à la Mairie de Le Portel pour transmission DDTE

- a) Courrier de réponse
- b) CLP4 Notice de sécurité
- c) Annexe A – Dossier Graphique
- d) Avis du S,D,I,S,

3) Avis Favorable en date du 20 février 2023



Inspection du travail

Unité de contrôle de BOULOGNE-LITTORAL
Section 7

Affaire suivie par : Cathy BIENIOSZEK
Tél. : 03.74.00.43.40
Mél. : ddets-uc4@pas-de-calais.gouv.fr

Réf. : CB/CO N° 67
Numéro IDOINE : 2022-06287-5

BOULOGNE-SUR-MER, le 20 février 2023

L'Inspectrice du Travail

à

COMMUNE DE LE PORTEL
51 Rue Carnot

62480 LE PORTEL

à l'attention de Madame CUVELLIEZ

Objet : Mail du 31 janvier 2023 apportant un complément d'information relatif à l'avis émis sur le permis de construire dossier n° PC 62 667 22 0003 - Construction SAS LOCAL OCEAN - ferme aquacole à LE PORTEL - 23 quai de l'Europe du 1^{er} juin 2022.

Je fais suites aux éléments complémentaires transmis par mail référencé en objet.

En préambule, je vous rappelle que les rappels réglementaires effectués ont pour objet que les locaux de travail soient conformes à la réglementation dès le départ, pour éviter à l'exploitant une fois les travaux terminés, de devoir les rectifier. En effet, je vous précise que si les lieux de travail ne sont pas conformes aux dispositions du code du travail, nous pouvons contraindre l'exploitant à modifier ces locaux par mise en demeure.

Dès lors, il apparaît l'intérêt de réaliser immédiatement les travaux en conformité pour éviter ces désagréments.

1. LOCAUX SOCIAUX

Je constate sur le plan transmis en annexe A dossier graphique :

- La présence de 3 vestiaires hommes et 3 pour les femmes de 20m² chacun ;
- Un sanitaire « femme », doté de 4 cabinets d'aisance ;
- Un sanitaire « homme », doté de 3 urinoirs et 2 cabinets d'aisance ;
- Une salle de pause de 206m² ;
- Une cuisine de 156 m²

Il conviendra de mettre en adéquation ces infrastructures avec l'effectif envisagé, et ce au plus fort de l'activité.

Article R.4228-10 du Code du travail : *"Il existe au moins un cabinet d'aisance et un urinoir pour vingt hommes et deux cabinets pour vingt femmes. L'effectif pris en compte est le nombre maximal de travailleurs présents simultanément dans l'établissement. Un cabinet au moins comporte un poste d'eau. Dans les établissements employant un personnel mixte, les cabinets d'aisance sont séparés pour le personnel féminin et masculin. Les cabinets d'aisance réservés aux femmes comportent un récipient pour garnitures périodiques."*

Article R.4228-6 du Code du travail : "Les vestiaires collectifs sont pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables. Ces armoires permettent de suspendre deux vêtements de ville. Lorsque les vêtements de travail sont susceptibles d'être souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes, les armoires comprennent un compartiment réservé à ces vêtements. Les armoires individuelles sont munies d'une serrure ou d'un cadenas."

Article R.4228-22 du Code du travail : "Dans les établissements d'au moins cinquante salariés, l'employeur, après avis du comité social et économique, met à leur disposition un local de restauration. L'effectif salarié et le franchissement du seuil de cinquante salariés sont déterminés selon les modalités prévues à l'article L. 130-1 du code de la sécurité sociale. Lorsque l'entreprise comporte plusieurs établissements, les effectifs sont décomptés par établissement. Le local de restauration mentionné au premier alinéa est pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant et comporte un robinet d'eau potable, fraîche et chaude pour dix usagers. Il est doté d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats."

2. ECLAIRAGE DES LOCAUX

Je prends note du respect des objectifs et valeurs réglementaires.

3. AERATION ASSAINISSEMENT

Je prends note de votre engagement à respecter la réglementation.

Je vous informe des dispositions applicables prévues à l'article R4222-10 du Code du travail qui vont être modifiées. Actuellement, "dans les locaux à pollution spécifique, les concentrations moyennes en poussières totales et alvéolaires de l'atmosphère inhalée par un travailleur, évaluées sur une période de huit heures, ne doivent pas dépasser respectivement 7 et 3,5 milligrammes par mètre cube d'air."

J'attire votre attention qu'à partir du 1^{er} juillet 2023, ces seuils passeront respectivement à 4 et 0.9 mg/m³ d'air.

Toutefois, je vous renvoie au décret n° 2021-1763 du 23 décembre 2021 portant modification des concentrations moyennes en poussières totales et alvéolaires dans les locaux à pollution spécifique.

Vous veillerez à anticiper ces changements et les intégrer dans vos notes de calculs.

4. SECURITE RELATIVE A LA CONCEPTION DES LOCAUX

Pour le nettoyage des surfacés vitrées, vous voudrez bien respecter la réglementation en vigueur si nécessaire pour le travail en hauteur pour éviter un risque de chute de hauteur aux intervenants.

5. PREVENTION DES INCENDIES

Je prends note de votre engagement à respecter la réglementation.

6. INSTALLATIONS ELECTRIQUES

L'exploitant devra réaliser la vérification initiale des installations électriques.

Article R4226-14 du Code du travail "L'employeur fait procéder à la vérification initiale des installations électriques lors de leur mise en service et après qu'elles ont subi une modification de structure, en vue de s'assurer qu'elles sont conformes aux prescriptions de sécurité prévues au présent chapitre."

7. PREVENTION DES CHUTES DE HAUTEUR

Je prends note des mesures de préventions mises en place. Il conviendrait d'équiper l'accès au skydom-toiture par un moyen d'accès fixé sur place pour éviter les recours à des échelles amovibles.

8. PREVENTION - LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Je prends note de l'avis favorable du SDIS.

9. VOIES DE CIRCULATION ET ACCES

Je prends note de l'avis favorable du SDIS.

10. QUAIS DE LIVRAISON

Je prends note de votre engagement à respecter la réglementation.

11. PREVENTION DE L'EXPOSITION AU BRUIT

Votre réponse n'apporte aucune précision supplémentaire sur ce point. Il conviendra de vous conformer aux mesures de bruits réglementaires et privilégier la protection collective à l'individuelle.

Je vous informe de l'avis favorable à ce projet pour la partie relative au code du travail.

L'Inspectrice du Travail

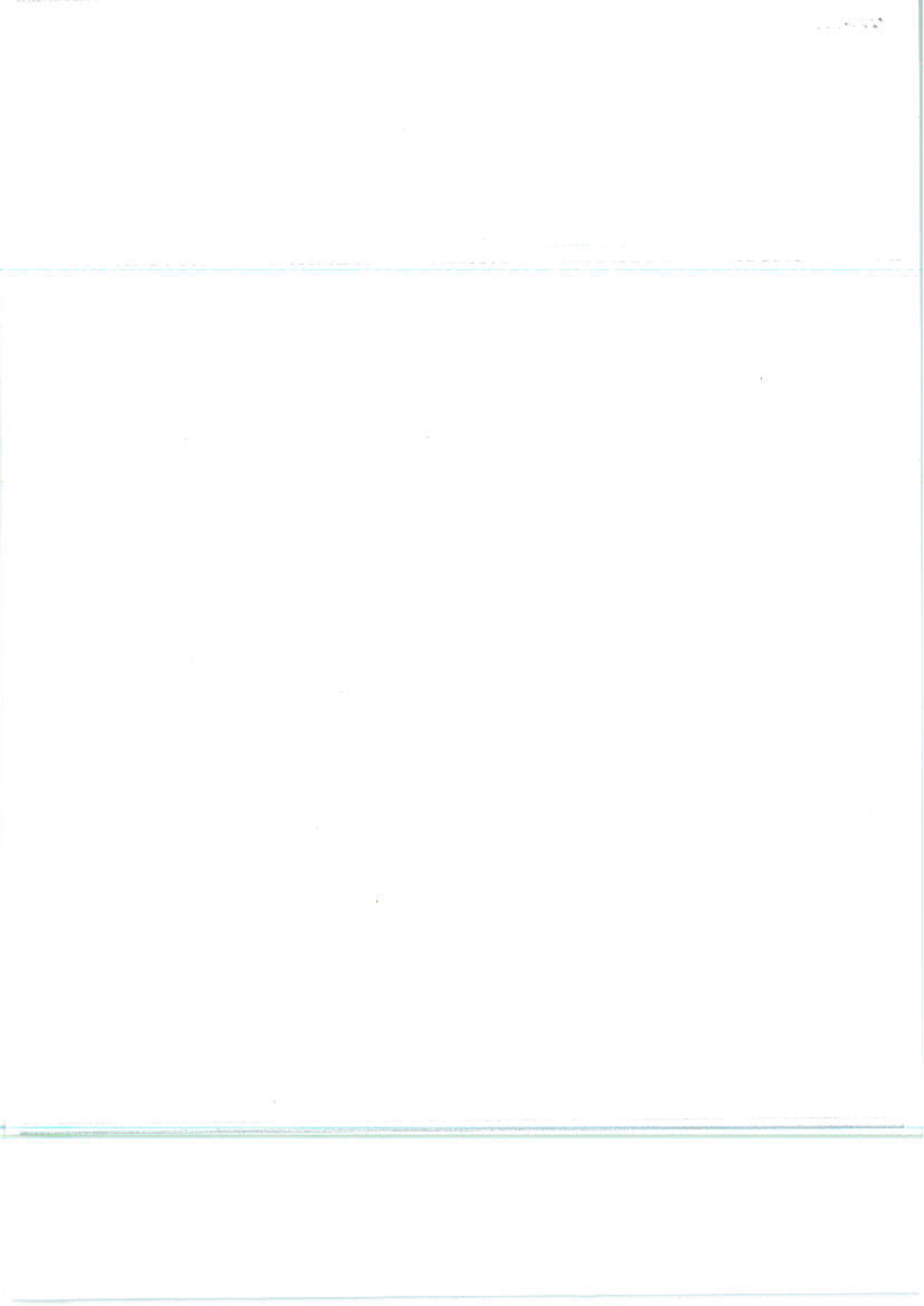


Cathy BIENTOSZEK

Des données personnelles, utiles à l'accomplissement des missions de l'inspection du travail, sont enregistrées dans le traitement WIKIT. Ce traitement est nécessaire à l'exécution des missions d'intérêt public qui nous sont confiées. Les agents du système de l'inspection du travail, les inspecteurs du travail de l'agence de sûreté nucléaire et les agents habilités de la direction générale du travail ou du ministère de l'agriculture peuvent y avoir accès. Les données pourront être transmises à des tiers lorsque l'exercice des missions ou des obligations légales le prévoient.

Dès lors que les données personnelles citées dans ce courrier vous concernent directement, conformément aux dispositions relatives au règlement européen sur la protection des données personnelles (RGPD), vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de limitation et d'opposition. Vous pouvez exercer ces droits, en vous adressant au responsable de traitement à l'adresse suivante : dat_dasci@travail.gouv.fr

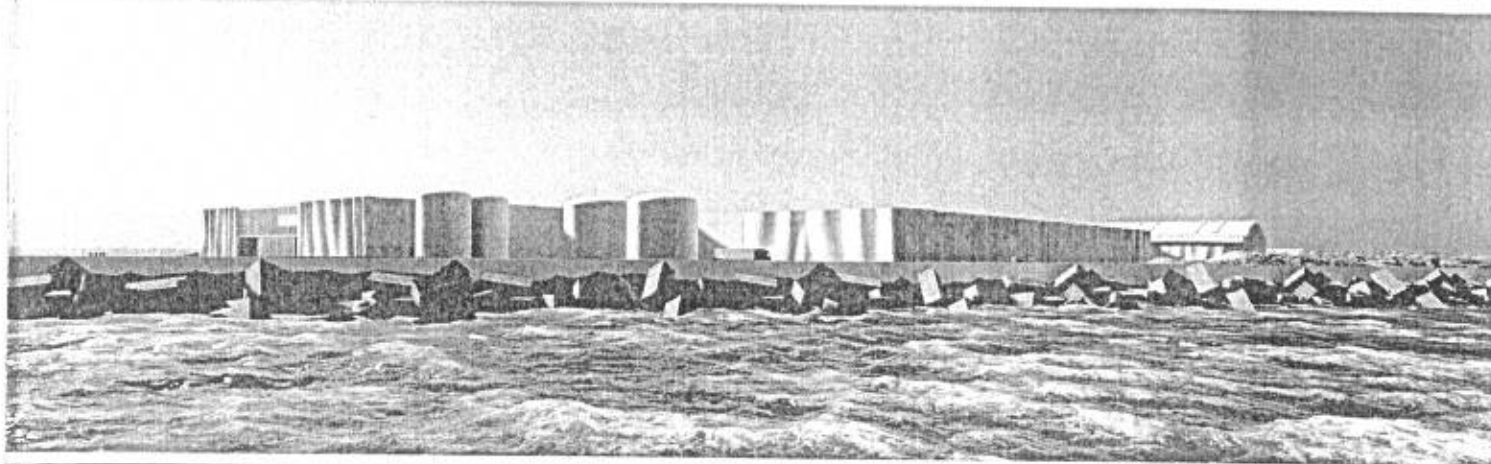
Pour en savoir plus : <https://travail-emploi.gouv.fr/ministere/article/donnees-personnelles-et-cookies>



opération **Local Océan**
ferme aquacole

**LOCAL
OCEAN**

DDAE Construction d'une ferme aquacole
23 quai de l'Europe
LE PORTEL 62 480



MAÎTRISE D'OUVRAGE

MOA	LOCAL OCEAN France	294 route de Saint-Omer 62 280 Saint-Martin-Boulogne	
		correspondant: Alain Treuer	alreuer@localoceanfarms.com

ASSISTANT À LA MAITRISE D'OUVRAGE

AMO	UPSIDE PARTNERS	UPSIDE PARTNERS 3. Rue de Téhéran I 75008 Paris	Tel : 07 78 13 26 86
		correspondant: Alexandre Kalukin	akalukin@upsidepartners.fr

MAÎTRISE D'ŒUVRE

ARC	ARCHITECTE	Rudy Ricciotti 17, bd Victor Hugo - 83150 Bandol	Tel : 04 94 29 52 61
		correspondant: Romain Bouchier	r.bouchier@rudyr Ricciotti.com Tel : 04 94 29 21 76
ENT	ENTREPRISE GÉNÉRALE	SOGEA CARONI 106 Quai de Boulogne - CS 60164 59053 Roubaix Cedex	Tel : 03 20 99 79 39

ORGANES DE CONTRÔLE

BCT	BUREAU DE CONTRÔLE	APAVE correspondant: Xavier Plaetvoet	xavier.plaetvoet@apave.com Tel : 03 20 42 76 10
-----	-----------------------	---------------------------------------------	----------------------------------------------------

NOTA BENE

1. Les plans fournis ne peuvent en aucun cas servir de plans d'exécution pour la réalisation des ouvrages concernés
2. Les limites de propriété sont sous la responsabilité du géomètre de l'opération

date de diffusion : 09 Septembre 2022

PC n°62 667 22 0003 - Dossier complémentaire

Réponse à l'avis formalisé le 08 juin 2022
par la Direction Départementale de l'emploi, du travail et des solidarités du Pas-de-Calais

Courrier de réponse

annee	class	lot	type	niveau	zone	ordre	index
A	R	R					0
		P	C				
		A	R	C			

Le présent document a pour objet de répondre à l'avis formalisé le 08 juin 2022
par la Direction Départementale de l'emploi, du travail et des solidarités du Pas-de-Calais
dans le cadre du PC n°62 667 22 0003.

Les observations apportées au texte initial sont annotées en bleu.

1. LOCAUX SOCIAUX

Je constate sur les plans transmis les points suivants :

- Pas d'indication d'emplacement de locaux sociaux, de cabinets d'aisance, de vestiaires en RDC ;
- Au R+1, des emplacements de 2 x18 m2 et 2x21m2 non désignés, pouvant correspondre aux cabinets d'aisance et/ou vestiaire. une salle de pause de 206 m2 avec cuisine accolée de 128m2;
- 4 emplacements, sans indication de surface, pouvant également s'apparenter à des cabinets d'aisance et /ou vestiaires au R+2.

Il convient d'apporter un complément d'information sur ces espaces sans légende, et de mentionner leur destination. D'autre part, la répartition homme femme n'est pas indiquée sur les plans.

⇒ Cf. Annexe A –Dossier graphique

Je vous rappelle les dispositions relatives aux locaux sociaux. La surface de ces locaux est à adapter à l'effectif prévu.

Article R4228-2 du code du travail : *"Les vestiaires collectifs et les lavabos sont installés dans un local spécial de surface convenable, isolé des locaux de travail et de stockage et placé à proximité du passage des travailleurs."*

Lorsque les vestiaires et les lavabos sont installés dans des locaux séparés, la communication entre ceux-ci doit pouvoir s'effectuer sans traverser les locaux de travail ou de stockage et sans passer par l'extérieur.

Pour les travailleurs qui ne sont pas obligés de porter des vêtements de travail spécifiques ou des équipements de protection individuelle, l'employeur peut mettre à leur disposition, en lieu et place de vestiaires collectifs, un meuble de rangement sécurisé, dédié à leurs effets personnels, placé à proximité de leur poste de travail."

Article R4228-3 du code du travail : *"Le sol et les parois des locaux affectés aux vestiaires collectifs et lavabos sont tels qu'ils permettent un nettoyage efficace. Ces locaux sont tenus en état constant de propreté."*

Article R4228-4 du code du travail : *"Les locaux affectés aux vestiaires collectifs et lavabos sont aérés conformément aux règles d'aération et d'assainissement du chapitre II et convenablement chauffés."*

Article R4228-5 du code du travail : *"Dans les établissements employant un personnel mixte, des installations séparées sont prévues pour les travailleurs masculins et féminins."*

Article R4228-6 du code du travail : *"Les vestiaires collectifs sont pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuel/es ininflammables. Ces armoires permettent de suspendre deux vêtements de ville. Lorsque les vêtements de travail sont susceptibles d'être souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes, les armoires comprennent un compartiment réservé à ces vêtements. Les armoires individuelles sont munies d'une serrure ou d'un cadenas."*

Je vous rappelle les caractéristiques des réfectoires susceptibles d'accueillir les salariés de manière simultanée.

Vous vous référez aux articles R4228-22 et 23 du Code du travail :

Article R4228-22 du Code du travail : *"Dans les établissements dans lesquels le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est au moins égal à vingt-cinq, l'employeur, après avis du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou à défaut des délégués du personnel, met à leur disposition un local de restauration. Ce local est pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant et comporte un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour dix usagers. Il est doté d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats ».*

Article R4228-23 du Code du travail : *"Dans les établissements dans lesquels le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est inférieur à vingt-cinq, l'employeur met à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité. Par dérogation à l'article R. 4228-19, cet emplacement peut, après déclaration adressée à l'agent de contrôle de l'inspection du travail et au médecin du travail par tout moyen conférant date certaine, être aménagé dans les locaux affectés au travail, dès lors que l'activité de ces locaux ne comporte pas l'emploi ou le stockage de substances ou de mélanges dangereux. Un arrêté conjoint des ministres chargés du travail et de l'agriculture définit le contenu de la déclaration susmentionnée ».*

Je vous rappelle les caractéristiques des cabinets d'aisance (article R4217-1 du Code du travail).

Article R4217-1 du Code du travail : *"Les bâtiments et locaux sont conçus et réalisés conformément aux exigences des articles: 1° R.4228-1 à R.4228-15, relatifs aux installations sanitaires; 2° R. 4228-22 à R. 4228- 25, relatifs aux locaux de restauration et de repos."*

Je vous rappelle les dispositions suivantes :

Article R4228-10 du Code du travail : " *Il existe au moins un cabinet d'aisance et un urinoir pour vingt hommes et deux cabinets pour vingt femmes. L'effectif pris en compte est le nombre maximal de travailleurs présents simultanément dans l'établissement. Un cabinet au moins comporte un poste d'eau. Dans les établissements employant un personnel mixte, les cabinets d'aisance sont séparés pour le personnel féminin et masculin. Les cabinets d'aisance réservés aux femmes comportent un récipient pour garnitures périodiques*

2. ECLAIRAGE DES LOCAUX

Je vous rappelle que les bâtiments doivent être conçus et réalisés de manière à ce que la lumière naturelle soit utilisée pour l'éclairage des locaux affectés au travail.

Les locaux doivent comporter à hauteur des yeux des baies transparentes donnant sur l'extérieur.

Il est recommandé que les surfaces vitrées représentent au moins 1/4 de la superficie de la plus grande paroi du local donnant sur l'extérieur (pour une hauteur maximale de référence de 3 m) et que la hauteur d'allège ne dépasse pas 1 m (**Articles R4213-2 et R4213-3 du code du travail**).

L'éclairage naturel doit par temps clair assurer un niveau d'éclairement supérieur aux valeurs minimales.

L'article R4223-4 du Code du travail prévoit les niveaux minimums d'éclairement suivants :

LOCAUX AFFECTES AU TRAVAIL ET LEURS DEPENDANCES	VALEURS MINIMALES D'ECLAIREMENT
Voies de circulation intérieure	40lux
Escaliers et entrepôts	60lux
Locaux de travail, vestiaires, sanitaires	120lux
Locaux aveugles affectés à un travail permanent	200 lux
ESPACES EXTERIEURS	VALEURS MINIMALES D'ECLAIREMENT
Zones et voies de circulation extérieure	10 lux
Espaces extérieurs où sont effectués des travaux à caractère permanent	40 lux

En outre, l'éclairage doit satisfaire aux dispositions des articles R4223-2 et R4223-6 à R4223-11 du Code du travail concernant notamment le rapport des niveaux d'éclairement, la protection contre le rayonnement solaire gênant et les règles d'entretien du matériel d'éclairage telles que précisées par le document prévu à l'article R4213-4 du Code du travail.

Point de précision pour les locaux situés au RdC :

*Les zones d'élevage et de process associés ne constituent pas des postes de travail fixes.
Les niveaux d'éclairement artificiels seront atteints pour les phases de surveillance et maintenance*

Point de précision pour les locaux situés au R+1 :

Les locaux donnant en second jour sur le patio seront pourvus de cloisons vitrées sur la circulation permettant de respecter les objectifs réglementaires. Les locaux seront également pourvus de skydom.

Espaces extérieurs : Une étude d'éclairement sera réalisée pour vérifier les valeurs réglementaires

Par ailleurs les seuils et règles rappelés dans l'avis seront intégrés lors des phases de conception détaillée de l'ouvrage.

3. AERATION ASSAINISSEMENT

Je vous rappelle que les locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner doivent satisfaire aux dispositions des articles R4222-1 à R4222-16 du Code du travail.

Le maître d'ouvrage devra tenir compte des prescriptions des articles R4212-2 à R4213-9 du Code du travail et préciser dans une notice d'instruction transmise au chef d'établissement les dispositions prises pour la ventilation et l'assainissement des locaux et les informations utiles à l'entretien des installations (article R4212-7 du Code du travail).

*Les dispositions réglementaires en matière de ventilation des locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner seront respectées, et intégrées lors des phases de conception détaillée de l'ouvrage.
Tous les locaux seront ventilés mécaniquement.*

4. SECURITE RELATIVE A LA CONCEPTION DES LOCAUX

Les bâtiments doivent être conçus et réalisés de manière à pouvoir résister dans leur ensemble et dans chacun de leurs éléments à l'effet combiné de leur poids, des charges climatiques extrêmes et des surcharges maximales correspondant à leur type d'utilisation (article R4214-1 du Code du travail).

Les bâtiments et leurs équipements doivent être conçus et réalisés de façon telle que les surfaces vitrées en élévation ou en toiture puissent être nettoyées sans danger pour des travailleurs effectuant ce travail et pour ceux présents dans le bâtiment et autour de celui-ci, en choisissant chaque fois que possible, des solutions de protection collective (article R4214-2 du Code du travail).

Pour le critère "solidité", le dimensionnement se fera suivant les référentiels en vigueur Eurocodes pour l'ensemble des charges (poids propre, climatiques, exploitation).

Nettoyage des surfaces vitrées : extérieure par perche / intérieure à pied d'œuvre ou par perche télescopiques avec inclusion de dispositif de nettoyage.

5. PREVENTION DES INCENDIES

L'exploitant doit veiller au respect :

Des articles R4216-21 à R4216-23, et R4227-27 du Code du travail concernant les dégagements ;
Des articles R4227-4 à R4227-14 du Code du travail concernant les moyens de lutte contre l'incendie ;
Des articles R4216-13 à R4216-16 du Code du travail relatifs au désenfumage ;
Des articles R4216-17 à R4216-20 du Code du travail relatifs au chauffage des locaux ;
Des articles R4216-24 à R4216-29 du Code du travail relatifs au stockage ou manipulation de matières inflammables ;
Des articles R4216-24 à R4216-29 du Code du travail relatifs aux bâtiments dont le plancher bas du dernier niveau est situé à plus de 8 mètres au sol ;
Des articles R4227-34 à R4227-36 du Code du travail relatifs au système d'alarme dans les établissements dans lesquels peuvent se trouver occupées ou réunies habituellement plus de 50 personnes.

⇒ Cf. Annexe B – Notice de sécurité

6. INSTALLATIONS ELECTRIQUES

Elles devront être conformes aux dispositions du Décret du 30/08/2010, à savoir notamment faire l'objet d'une vérification initiale par un organisme accrédité lors de leur mise en service en vue de s'assurer qu'elles sont conformes aux articles R4226-14 et R4226-15 du Code du travail.

7. PREVENTION DES CHUTES DE HAUTEUR

Une toiture végétale étant installée en toiture, il conviendra de veiller à l'application des dispositions suivantes : Il devra être installé un système permettant de fixer sur le pourtour du toit des dispositifs de protection contre le risque de chute dans le vide lors d'interventions ultérieures sur les toitures, type acrotères ou garde-corps intégrés (articles R4323-58 et R4323-59 du Code du travail).

Il doit être prévu des dispositifs efficaces de protection contre les chutes de hauteur lors d'interventions sur toitures en matériaux fragiles (articles R4534-88 et R4534-91 du Code du travail).

Protection périphérique des toitures : Un acrotère béton d'un mètre de hauteur sera réalisé en tout point dans la continuité des voiles bétons.

Skydom - translucides de toitures :

- pour les dispositifs fixes : la résistance sera supérieure à 1 200 Joules
- pour les ouvrants : un garde-corps ou grille antichute 1 200 Joules fixées sur costière seront prévus

Accès toitures :

Les accès se feront depuis l'intérieur avec des dispositifs de sortie de type garde corps et crosse de préhension. Les cheminements piétons seront définis et balisés jusqu'au zones d'interventions (apposition d'une bande de couleur de circulation

- Passage inter-toiture avec différence de niveaux : prévoir saut de loup ou échelle avec crosse de préhension.

8. PREVENTION - LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Le bâtiment devra être conçu et aménagé de manière à respecter les dispositions relatives aux moyens de prévention et de lutte contre l'incendie prévues aux articles R4227-28 à R4227-41 du Code du travail.

⇒ Cf. Annexe C - Avis favorable SDIS

9. VOIES DE CIRCULATION ET ACCES

Je vous rappelle la réglementation sur les voies et les accès.

Article R4214-9 du Code du travail : "L'implantation et les dimensions des voies de circulation, y compris les escaliers et les échelles fixes sont déterminées en tenant compte des dispositions du chapitre VI relatives à la prévention des incendies et l'évacuation. Les voies de circulation sont conçues de telle sorte que : 1 • Les piétons ou les véhicules puissent les utiliser facilement, en toute sécurité, conformément à leur affectation ; 2 • Les travailleurs employés à proximité des voies de circulation n'encourent aucun danger."

Article R4214-10 du Code du travail : "Les portes et les dégagements destinés aux piétons sont situés, par rapport aux voies de circulation destinées aux véhicules, à une distance telle qu'elle garantisse aux piétons une circulation sans danger."

Article R4214-11 du Code du travail : "Dès que l'importance de la circulation des véhicules ou le danger lié à l'utilisation et à l'équipement des locaux le justifie, le marquage au sol des voies de circulation est mis en évidence. Ce marquage obéit à la réglementation en vigueur relative à la signalisation dans les lieux de travail."

Article R4214-12 du Code du travail : "À proximité des portails destinés essentiellement à la circulation des véhicules, des portes pour les piétons sont aménagées, signalées de manière bien visible et dégagées en permanence."

Article R4214-13 du Code du travail : "Les articles R. 4214-9 à R. 4214-12 s'appliquent également aux voies de circulation principales sur le terrain de l'entreprise, ainsi qu'aux voies de circulation utilisées pour la surveillance et l'entretien régulier des installations de l'entreprise."

Article R4214-14 du Code du travail : "Lorsque la nature des activités envisagées est susceptible d'entraîner sur les lieux de travail des zones de danger qui n'ont pu être évitées, ces zones sont signalées de manière visible et matérialisées par des dispositifs destinés à éviter que les travailleurs non autorisés y pénètrent."

⇒ Cf. Annexe C - Avis favorable SDIS

Les voies de circulations piétonnes avec déclivité seront munies de main courantes.

Les voies de circulations piétonnes horizontales seront signalées avec le balisage et la signalétique correspondante au niveau des croisements avec les véhicules.

10. QUAIS DE LIVRAISON

Je vous rappelle la réglementation:

Article R4214-18 du Code du travail: "Les dispositions des articles R. 4214-9 à R. 4214-12 s'appliquent également aux quais de chargement extérieurs de l'entreprise."

Article R4214-19 du Code du travail: "Les dimensions des charges susceptibles d'être transportées sont prises en compte pour la conception et la disposition des quais et rampes de chargement."

Article R4214-20 du Code du travail: "Les quais de chargement comportent au moins une issue. Lorsque leur longueur est supérieure à 20 mètres, ils ont une issue à chaque extrémité."

Article R4214-21 du Code du travail: "Les rampes et quais de chargement sont disposés et aménagés de manière à éviter aux travailleurs les risques de chute."

Les dispositifs de sécurité seront bien intégrés et précisés en phase PRO/DCE;

Ces dispositifs seront de type : barrières écluse, niveauur de quai à voir en fonction du type de quai choisi.

Les circulations, escaliers et rampes seront équipés de mains-courantes et de garde-corps.

11. PREVENTION DE L'EXPOSITION AU BRUIT

En matière de prévention des risques professionnels liés au bruit, le code du travail définit des obligations concernant la conception ou l'aménagement des locaux (articles R4213-5 et 6, arrêté du 30 août 1990 et annexe mesurage).

Les locaux dans lesquels doivent être installés des équipements de travail susceptibles d'exposer les travailleurs à un niveau d'exposition sonore quotidienne supérieur à 85 dB(A) doivent être conçus, construits ou aménagés compte tenu de l'état des techniques de façons à pouvoir :

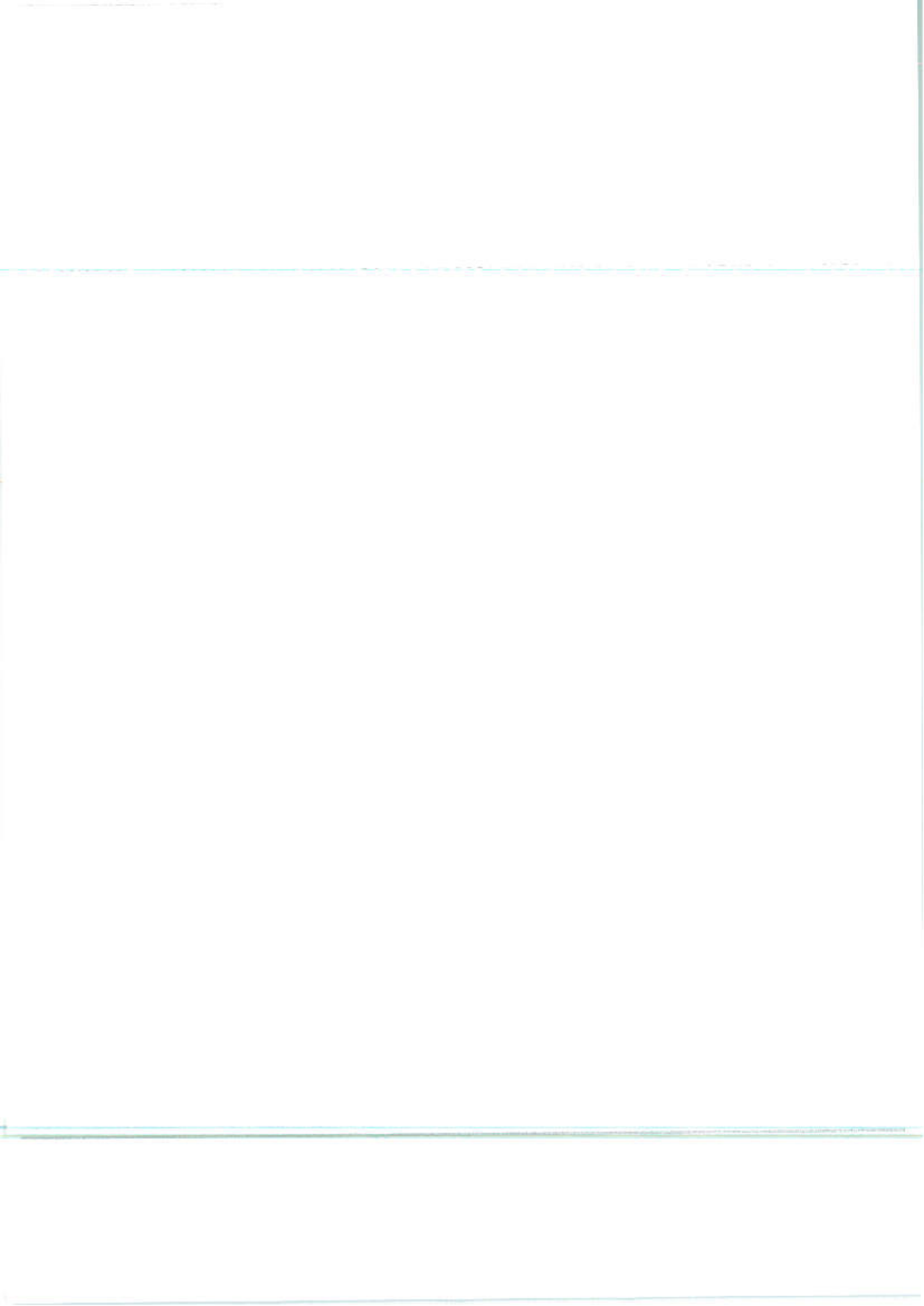
- Réduire la réverbération du bruit sur les parois ;
- Limiter la propagation du bruit vers les autres locaux occupés par des travailleurs.

Il existe des documents sur le site de l'INRS notamment les brochures suivantes pouvant aider dans cette démarche :

- Traitement acoustique des locaux de travail (ED 6103) ;
- Dossier INRS bruit ;
- Le bruit en milieu de travail (TJ 16) ;
- Évaluer et mesurer l'exposition professionnelle au bruit (ED3035) ;
- Dossier INRS conception des lieux et des situations de travail.

Par ailleurs, il conviendra de se reporter aux observations relevées sur le rapport initial du bureau de contrôle si réalisé.

Je vous informe que l'absence d'information sur les locaux sociaux (m2, existence, séparation homme-femme etc.) ne me permet pas de rendre un avis favorable à cette demande.



Mairie de Le portel
51 Rue Carnot

62480 Le Portel

A l'attention de : Monsieur GOURNAY Olivier

Le 09 mars 2023

Nos réf. : Q64877.H.59

Objet : ALIMENTATION SPA

Monsieur,

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-joint notre devis concernant l'affaire reprise en objet.

Vous en souhaitant bonne réception,

Nous vous prions d'agréer, Messieurs, nos salutations distinguées.

Le Responsable d'affaires

Tony CORDIER

Offre de prix

N°	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire	Prix Total
	Fourniture et pose d'un disjoncteur 32A 30mA	ens	1	399,03	399,03
	<i>Nécessité d'une coupure générale de l'installation</i>				
	Câble U1000 R2V 3G6	ens	1	765,00	765,00
	Goulotte 50x50	ens	1	569,10	569,10
	Raccordement	ens	1	135,00	135,00
Total devis H.T					1 868,13
T.V.A. 20,00%					373,63
Total T.T.C.					2 241,76

CONDITIONS COMMERCIALES

Selon notre bordereau, nos conditions s'établissent de la manière suivante :

Montant HT : **1 868,13 €**

TVA 20.0% : **373,63 €**

TTC : 2 241,76 €

deux mille deux cent quarante et un Euros et soixante-seize cents

- **Base des prix :** Février 2023

- **Délai de validité :** 3 mois

- **Délai de réalisation :** Suivant Planning Global.
Travaux prévus en semaine et horaires normaux.

- **Limites de prestation :** Tous travaux non cités dans notre descriptif.

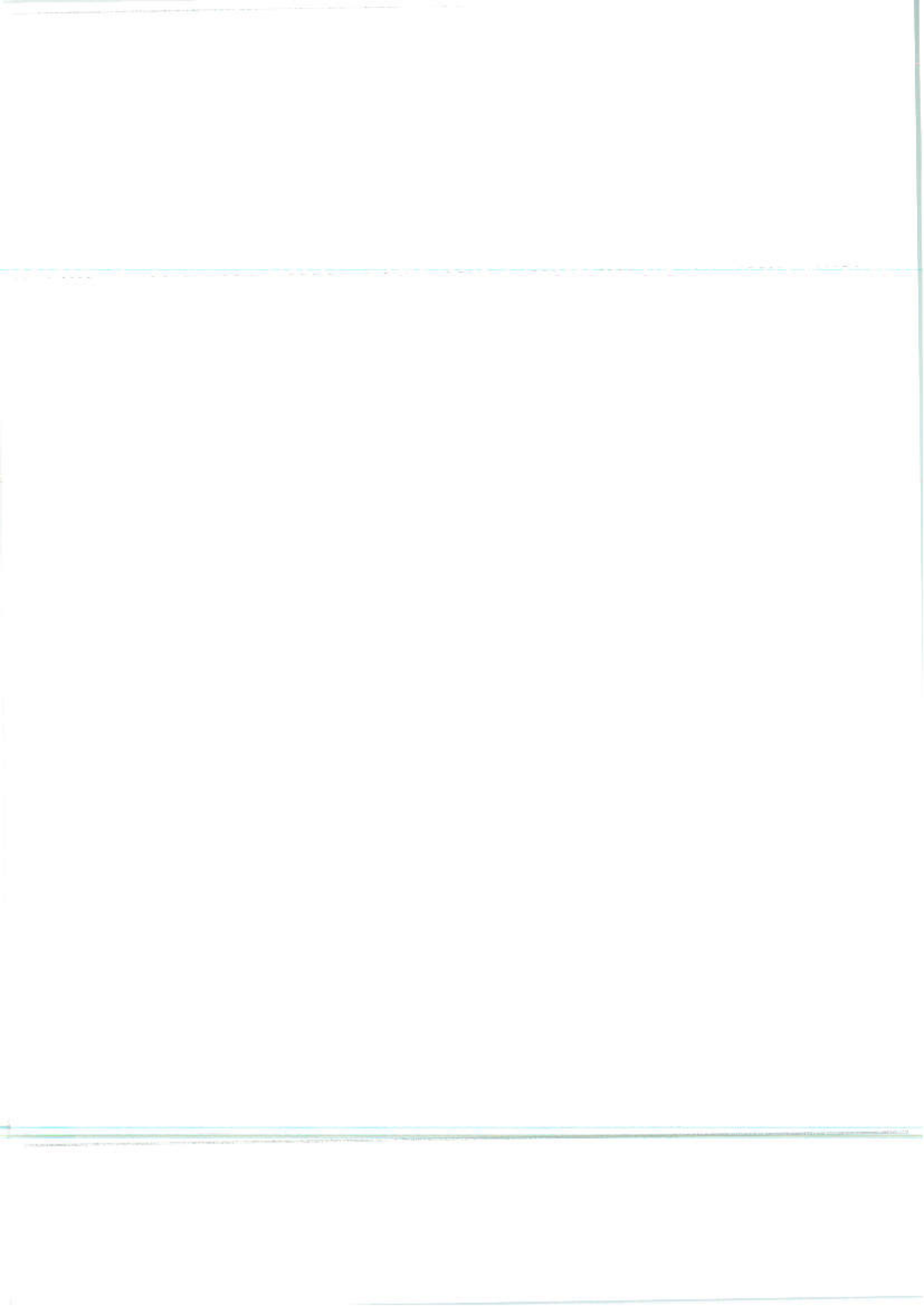
- **Conditions commerciales :** Pénalités plafonnées à 5% et libératoires
Responsabilité limitée au montant du contrat.

- **Conditions de règlement :** 95% sur avancement de travaux par Virement à 30 jours Fin de Mois
5% de Retenue de Garantie libérable contre caution bancaire d'une année à réception de travaux, paiement par Virement à 30 jours Fin de Mois.

- **Délai d'option :** 1 mois

Le Responsable d'affaires

Tony CORDIER



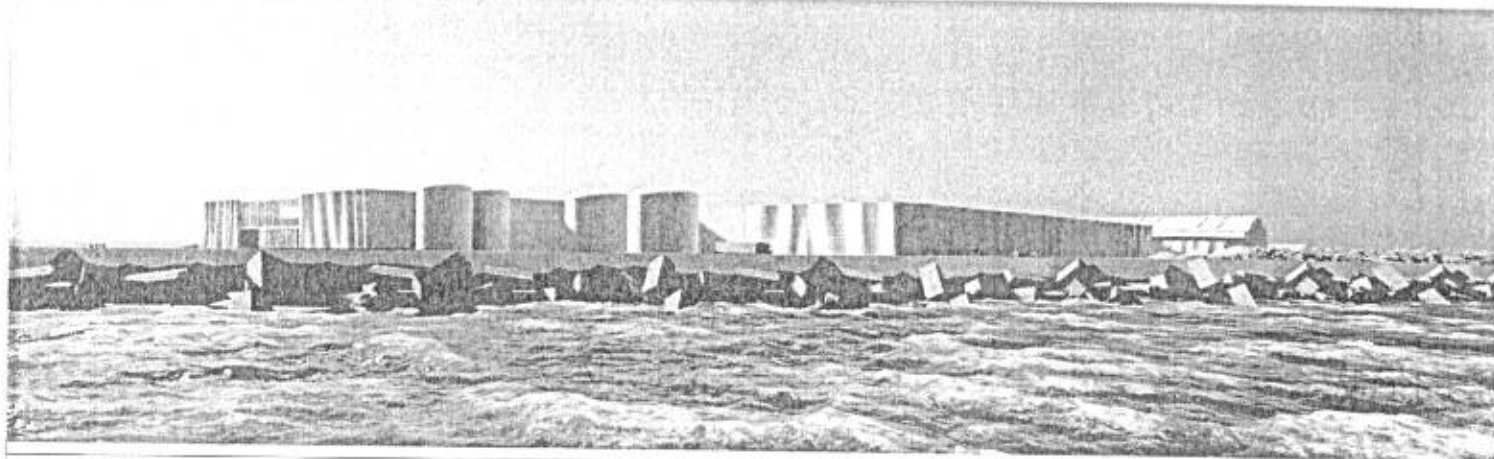
opération

Local Océan

ferme aquacole

**LOCAL
OCEAN****PC**

Construction d'une ferme aquacole

23 quai de l'Europe
LE PORTEL 62 480**MAÎTRISE D'OUVRAGE**

MOA	LOCAL OCEAN farms	294 route de Saint-Omer 62 260 Saint-Martin-Boulogne
		correspondant: Alain Treuer of Werner Forster atrauer@localoceanfarms.com

ASSISTANT À LA MAITRISE D'OUVRAGE

AMO	UPSIDE PARTNERS	UPSIDE PARTNERS	3, Rue de Téhéran 75008 Paris	Tel : 07 78 13 25 86
		correspondant: Alexandre Kalukin	akalukin@upsidepartners.fr	

MAÎTRISE D'ŒUVRE

ARC	ARCHITECTE	Rudy Ricciotti	17, bd Victor Hugo - 83150 Bandol	Tel : 04 94 29 52 61
		correspondant: Romain Bouchier	r.bouchier@rudyr Ricciotti.com	Tel : 04 94 29 21 76
ENT	ENTREPRISE GÉNÉRALE	SOGEA CARONI	106 Quai de Boulogne - CS 60164 59053 Roubaix Cedex	Tel : 03 20 99 79 39

ORGANES DE CONTRÔLE

BCT	BUREAU DE CONTRÔLE	APAVE		
		correspondant: Xavier Plaetevoet	xavier.plaetevoet@apave.com	Tel : 03 20 42 76 10

NOTA BENE

1. Les plans fournis ne peuvent en aucun cas servir de plans d'exécution pour la réalisation des ouvrages concernés
2. Les limites de propriété sont sous la responsabilité du géomètre de l'opération

date de diffusion : 02 Mai 2022

CPL4-
Notice de sécurité

emetteur	COMITE	SA	TYPE	PROJET	DATE	PROJET	INDIC
RRI	PC	ARC	PE				

AVERTISSEMENT

La présente notice est établie à partir des renseignements fournis par le Maître d'Ouvrage (MOA) sur la base exclusive de la réglementation concernant la sécurité contre l'incendie en établissement recevant des travailleurs (ERT)

Elle concerne uniquement ladite sécurité contre l'incendie.

SOMMAIRE

1.	DESCRIPTIF SYNTHETIQUE DU PROJET	3
1.1.	Localisation	3
1.2.	Constructions	3
1.3.	Organisation.....	4
1.4.	Répartition des fonctions	5
2.	REGLEMENTATION APPLICABLE.....	2
3.	DESSERTE : VOIES ; FAÇADES ET BAIES ACCESSIBLES	2
4.	ISOLEMENT PAR RAPPORT AUX TIERS.....	2
5.	RESISTANCES AU FEU DES STRUCTURES ET PLANCHERS.....	2
6.	COUVERTURES.....	2
7.	FAÇADES	2
8.	DISTRIBUTION INTERIEURE ET COMPARTIMENTAGE	3
9.	ESCALIERS	3
10.	RECOUPEMENT DES VIDES	3
11.	LOCAUX A RISQUES PARTICULIERS.....	3
12.	CONDUITS ET GAINES	3
13.	GARDE-CORPS	4
14.	SOLUTIONS RETENUES POUR L'EVACUATION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP	4
15.	DEGAGEMENTS	4
16.	REVETEMENTS ET PRODUITS D'ISOLATION	4
17.	DESENFUMAGE.....	4
18.	LOTS TECHNIQUES.....	4
18.1.	Chauffage, ventilation, climatisation.....	4
18.2.	Installations aux gaz combustibles et aux hydrocarbures liquéfiés	5
18.3.	Installations électriques	5
19.	ÉCLAIRAGE.....	5
20.	ASCENSEURS.....	5
21.	MOYENS DE SECOURS.....	5
21.1.	Appareils mobiles et moyens divers.....	5

1. DESCRIPTIF SYNTHETIQUE DU PROJET

1.1. Localisation

Le projet de ferme aquacole porté par Local Océan France (LOF) sera situé sur le territoire de la commune de Le Portel au sein de la zone industrialo-portuaire de Boulogne-sur-Mer.

Adresse : 23 quai de l'Europe, 62 480 LE PORTEL

Les coordonnées Lambert 93 du site sont les suivantes : X = 598 646 m et Y = 7 070 516 m

Le site est entouré :

- Au Nord par la digue Carnot puis la Manche,
- Au Nord-Est par la commune de Boulogne-Sur-Mer et par la commune de Wimereux,
- À l'Ouest par la Manche,
- Au Sud par la Manche et la plage de Le Portel,
- À l'est par les sociétés : Marine Harvest (logistique), La SEPD (société d'exploitation des ports du détroit) et Euro Docks Services, puis par la zone industrielle Capécure et la commune de Boulogne-Sur-Mer.

1.2. Constructions

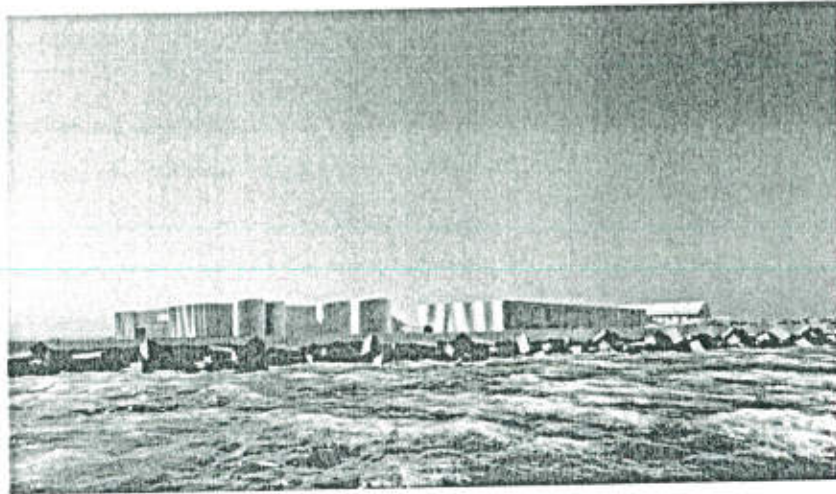


Actuellement, le terrain est occupé par trois hangars (HD6 / HD7 / HD8) :

- Emprise au sol du bâtiment HD6 : 10 000 m²
- Emprise au sol du bâtiment HD7 : 5000 m²
- Emprise au sol du bâtiment HD8 : 1230 m²

Les hangars HD6 et HD7 seront conservés ;

Le hangar HD8 fera l'objet d'un permis de démolir.



1.4. Répartition des fonctions

Le site comprendra au RDC :

- Une éclosérie
- Des bassins d'élevage des saumons
- Des ateliers de transformation du saumon
- Des espaces de stockage des produits finis
- Des locaux techniques regroupant des systèmes de traitement et de recirculation des eaux des bassins d'élevage.
- Une zone technique comprenant les systèmes de pompage, de traitement et de rejets de l'eau de mer
- Une zone de stockage d'oxygène.
- Une zone de stockage de carburant alimentant les groupes électrogènes de secours.

Le projet comprendra au R+1 :

- Une vingtaine de bureaux articulés autour d'un grand patio planté
- Un espace de détente
- Une cuisine pour le personnel
- Un espace « process showroom »

Le projet comprendra au R+2, un espace « process showroom ».

Précisions concernant les espaces « Process Showroom » :

Les espaces « process showroom » regrouperont des installations présentant les différentes étapes de production de la ferme aquacole. Les personnes accueillies seront des professionnels, investisseurs ou assimilés. Ces personnes devront être accompagnées d'un ou plusieurs membres du personnel sur site. L'effectif des visiteurs ne devra pas dépasser 50 personnes. Les aménagements intérieurs de ces espaces, y compris conditions de dégagements, feront l'objet d'une autorisation de travaux ultérieure.

Les revêtements extérieurs de façades, les tableaux de baie situés à l'extérieur des vitrages, les cadres de menuiserie et leurs remplissages, les fermetures et éléments d'occultation des baies, les stores, les garde-corps et leurs retours ainsi que les grilles d'aération seront au minimum en matériau de catégorie M3 ou D-s3, d0.

8. DISTRIBUTION INTERIEURE ET COMPARTIMENTAGE

Le bâtiment sera distribué selon le mode du cloisonnement traditionnel avec cloisons de distribution constituées de plaques de plâtre.

Les parois entre locaux et dégagements accessibles au public seront coupe-feu ½ heure.

Les parois, entre locaux accessibles au public et locaux non accessibles au public classé à risques courants seront pare-flammes ½ heure tous les 300 m².

Les couloirs seront recoupés tous les 30 mètres au maximum par des portes pare-flammes ½ heure à va-et-vient avec oculus et à fermeture automatique asservie au SSI.

Les portes et éléments verriers intégrés dans les différentes parois seront pare-flammes ½ heure.

9. ESCALIERS

Les deux escaliers seront à volées droites de 25 marches au plus. Ils comporteront une main courante de chaque côté.

Les marches répondront aux règles de l'art et ne seront pas glissantes. Elles seront équipées de contremarches.

Les escaliers seront enclouonnés

10. RECOUPEMENT DES VIDES

Toutes les parois verticales auxquelles un degré de résistance au feu est imposé seront construites de plancher à plancher.

L'intervalle éventuel existant entre le plancher ou la couverture et le plafond suspendu, sera recoupé par des éléments en matériaux M0 ou par des parois pare-flammes ¼ heure en cellules de superficie maximale égale à 300 mètres carrés, leur plus grande dimension n'excédant pas 30 mètres.

11. LOCAUX A RISQUES PARTICULIERS

Les locaux à risques repérés sur l'annexe n°5 seront isolés des autres locaux au moyen de parois verticales et plancher haut coupe-feu 2 heures avec porte coupe-feu 1 heure munie de ferme-porte et s'ouvrant dans le sens de la sortie.

12. CONDUITS ET GAINES

Les parois des conduits et des gaines présenteront les caractéristiques de comportement au feu réglementairement requises.

Ceux traversant les parois de recouplement des couloirs de grande longueur et des locaux à risques importants ainsi que le plancher séparatif de niveaux auront un degré de coupe-feu de traversée égal à la résistance au feu de la paroi franchie.

Des clapets coupe-feu seront disposés en traversées de planchers.

Les conduits aérauliques seront classés M0 avec calorifuges M0 ou M1 si posés à l'extérieur.

13. GARDE-CORPS

Afin d'éviter les chutes et de résister aux éventuelles poussées des personnes, les garde-corps mis en place seront conformes aux dispositions de la norme NF P 01-012 pour les zones tertiaires, ou NF E 86-015 pour les zones techniques.

14. SOLUTIONS RETENUES POUR L'EVACUATION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les personnes en situation de handicap (salariés uniquement) seront évacuées à l'aide du personnel du bâtiment préalablement formés aux règles d'évacuation.

15. DEGAGEMENTS

Le balisage des dégagements sera assuré par des panneaux opaques ou transparents, lumineux, de forme rectangulaire, conformes à la norme NF X 08-003 relative aux couleurs et signaux de sécurité. Cf. également paragraphe relatif à l'éclairage de sécurité ci-après.

Il n'existera aucun cul-de-sac supérieur à 10 mètres et la distance maximale à parcourir pour gagner une sortie ou un circulation horizontale protégée donnant sur l'extérieur sera, dans tous les cas, inférieure à 50 mètres.

Le nombre et la largeur des dégagements seront conformes à l'article R4216-8 du code du travail.

16. REVETEMENTS ET PRODUITS D'ISOLATION

Les dispositions du Code du Travail seront respectées ; le cas échéant, une attention particulière sera apportée au choix des panneaux isothermes.

Le gros mobilier sera au minimum de réaction au feu M3

17. DESENFUMAGE

Il sera prévu la fourniture et pose de lanterneaux de désenfumage opaques en toiture.

Le nombre de lanterneaux sera déterminée en fonction du type de locaux :

- Zones GROWOUT : règle des 1/100^{ème} de la surface utile
- Autres zones : 1/200^{ème} de la surface utile

Cette disposition vaut pour les locaux de plus de 300m² et locaux aveugles de plus de 100m².

En complément : Les locaux de plus de 2 000m² sont découpés en cantons de désenfumage. La longueur de chaque canton doit être inférieure ou égale à 60 m et sa superficie ne doit pas excéder 1 600 m²

18. LOTS TECHNIQUES

18.1. Chauffage, ventilation, climatisation

L'intégralité de la production de chaleur est assurée par 2 pompes à chaleur de forte puissance sur le captage d'eau de mer nécessaire au process.

Ces pompes à chaleur alimentent une boucle tempérée.

La production de chaud et de froid sera produite par des thermo-frigo-pompe (TFP) alimentées par la boucle de distribution tempérée multi-production.

Les thermo-frigo-pompes, fonctionnant au CO₂, seront implantées en locaux techniques largement ventilés et équipés d'une détection de fuite de Gaz pour lutter contre les risques d'anoxie conformément aux réglementations ICPE sur la quantité de fluide. En cas de fuite, le CO₂ du circuit sera dirigé vers un réservoir de stockage interne à l'équipement. Un système d'alarme assurera à la fois l'alerte des personnels et la mise en sécurité de l'équipement.

Respect de la directive des équipements sous-pression.

La ventilation double flux des locaux sera assurée par des centrales de traitement d'air dédiées à chaque zone.

Les débits de renouvellement d'air des zones de bureaux seront conformes au règlement sanitaire départemental.

Les taux de renouvellement des zones de production sont définis par les besoins de rafraîchissement de ces zones en fonction du process.

Des centrales dédiées au dégazage du dioxyde de carbone de l'eau des bassins d'élevage seront implantées pour les zones « Air column stripping ».

Les locaux à pollution spécifique (au sens du code du travail) sont équipés d'une extraction simple, les débits étant déterminés suivant le règlement sanitaire départemental du Pas de Calais. L'apport d'air est réalisé par transfert des circulations attenantes et par détalonnage des portes.

18.2. Installations aux gaz combustibles et aux hydrocarbures liquéfiés

Sans objet pour le projet

18.3. Installations électriques

Les installations électriques seront conformes aux dispositions de la norme NF C 15-100 ainsi qu'à celles du Règlement de Sécurité.

Le site sera alimenté par 2 postes de livraisons normal-secours.

La distribution sur le site sera réalisée par le biais de 2 boucles HTA privées alimentant 4 postes regroupant chacun 2 transformateurs.

Depuis chaque poste de livraison une boucle « groupe électrogène » permet de réalimenter les 2 boucles HTA en cas de défaillance du réseau concessionnaire.

Régime de neutre : TN-C en aval des transformateurs.
 TN-S en aval des TGBT.

L'alimentation en combustible des groupes électrogènes sera traitée conformément aux dispositions ICPE / arrêté du 14.04.2008

Un arrêt d'urgence manuel permettant la mise hors tension générale de l'installation électrique de l'établissement sera mis en place à proximité de l'entrée.

Cet équipement sera inaccessible au public et facile à atteindre par les services de secours. Il ne coupera pas l'alimentation normale des installations de sécurité.

En aval des postes de transformation, des TGBT sont répartis dans le « corridor technique » central. Des TD seront positionnés au plus proche des utilisations dans chaque secteur de l'usine.

19. ÉCLAIRAGE

Le bâtiment sera équipé d'un éclairage de sécurité par BAES constitué d'un éclairage d'évacuation balisant les sorties et les dégagements. Aucun local recevant plus de 100 personnes.

Les blocs autonomes d'éclairage de sécurité seront conformes à la norme NF EN 60598-2-22 et aux normes de la série NF C 71-800 avec câbles ou conducteurs d'alimentation et de commande de la catégorie C2.

20. ASCENSEURS

Il débouchera exclusivement sur des parties communes et sera conforme aux normes :

- EN 81-20
- EN 81-50
- EN 81-70 (PMR)

Il ne comprendra aucun local « machinerie ».

L'appareil sera équipé d'un système de téléalarme relié à un service d'intervention qui sera doublé par un moyen efficace permettant de donner l'alarme localement, depuis l'intérieur de la cabine, au service de surveillance ou à un responsable désigné par l'exploitant permettant de l'informer de la présence d'une personne bloquée dans la cage d'ascenseur.

21. MOYENS DE SECOURS

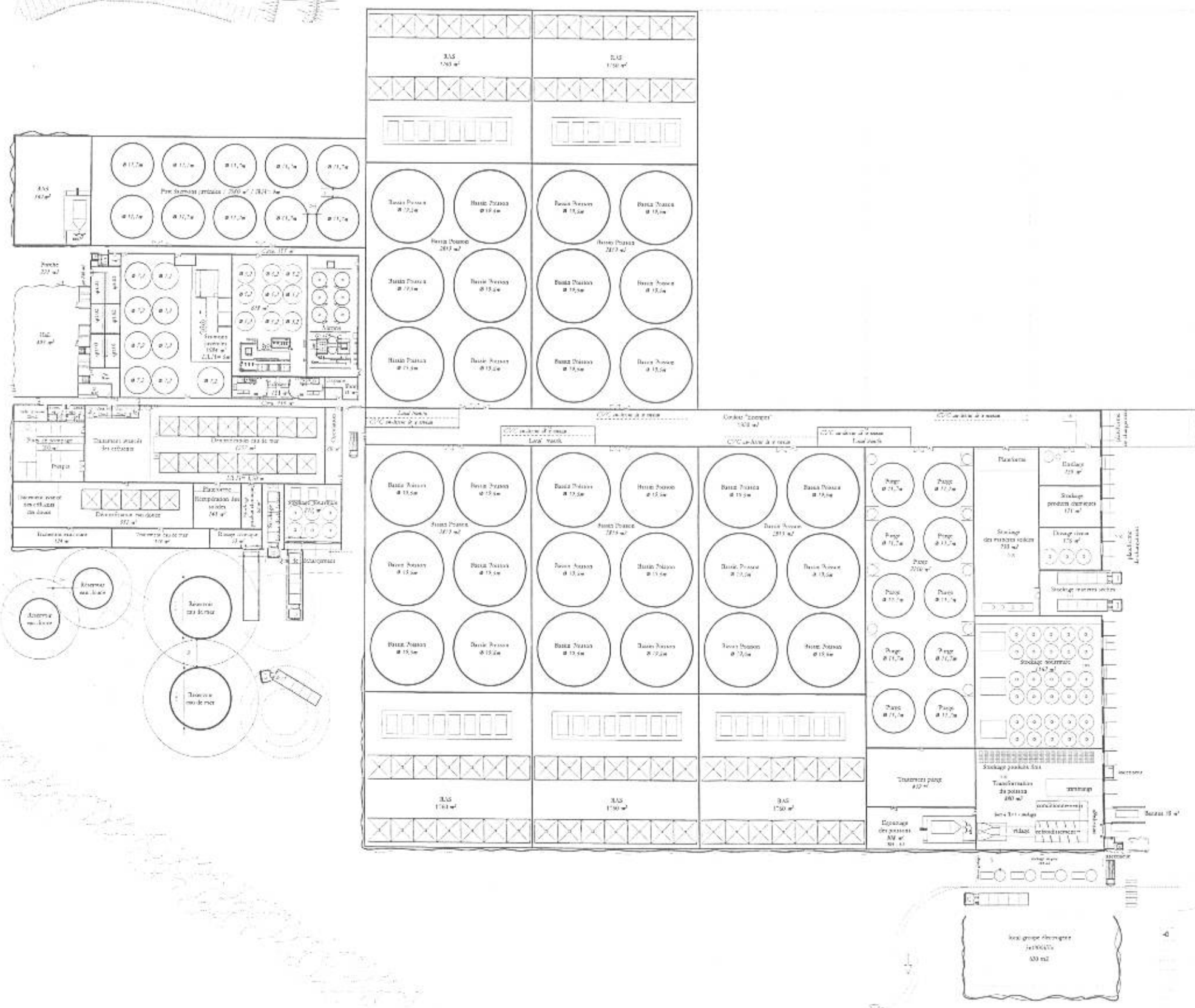
21.1. Appareils mobiles et moyens divers

L'établissement sera équipé :

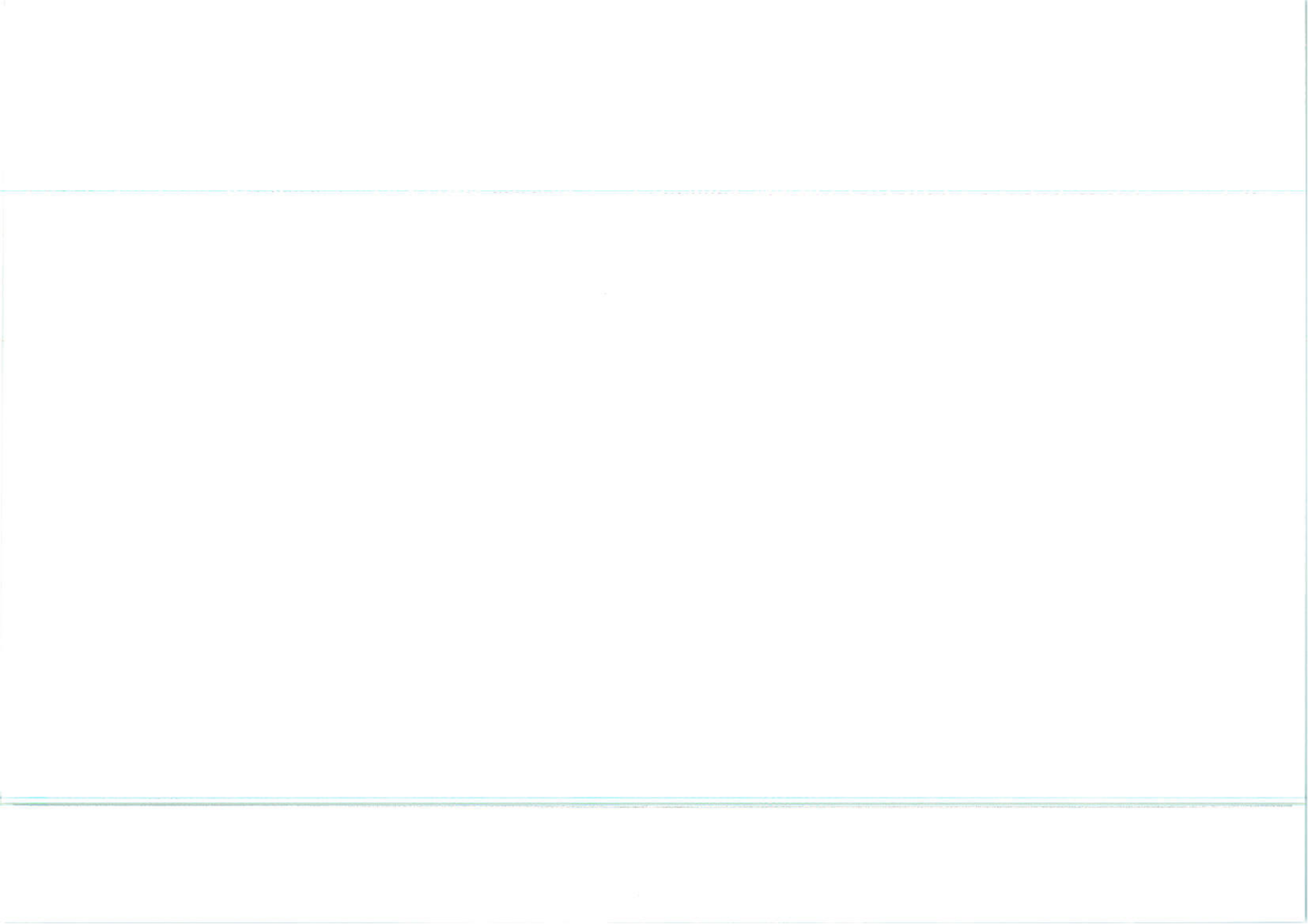
- D'extincteurs portatifs à eau pulvérisée de 6 litres, placés à proximité de chaque sortie des niveaux, avec un minimum d'un appareil pour 200 mètres carrés ;
- D'extincteurs appropriés aux risques particuliers.

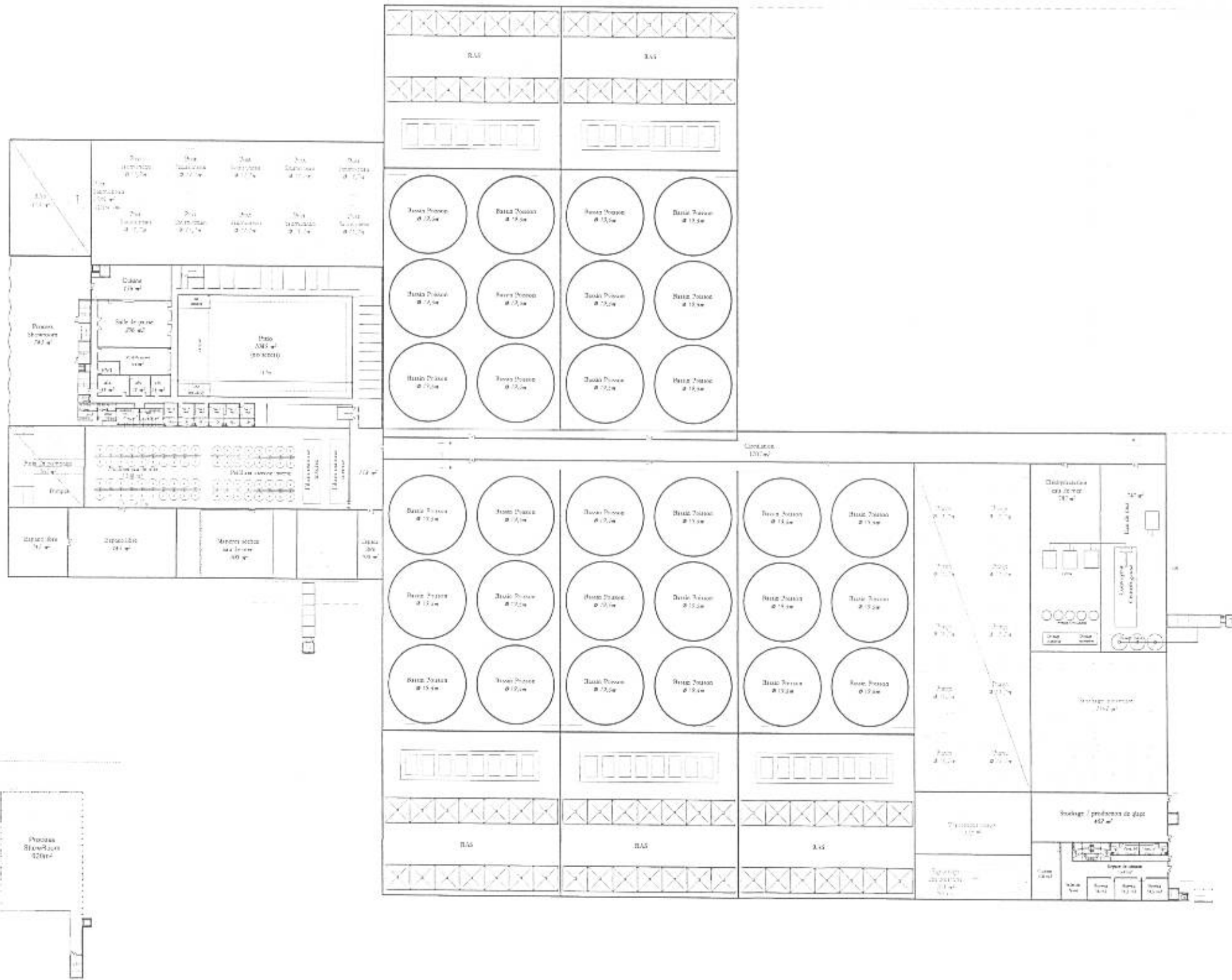


5 5



Local Océan Site local			
DDAE Construction d'une ferme aquacole 23 rue de Europe LE PORTEL 44 480			
MAÎTRISE D'OUVRAGE			
MOA	LOCAL OCEAN Portel	101 rue de Joffre-Clerf 44 200 Remolles-la-Beaume	www.localocean.com
ASSISTANT À LA MAÎTRISE D'OUVRAGE			
ASO	EMPIRE PARTENAIRES 10 rue de la République 44100 Nantes	3, rue de France 44100 Nantes www.empirepartenaires.fr	Tel. 02 51 21 16 16
MAÎTRISE D'ŒUVRE			
MO	EMPIRE PARTENAIRES 10 rue de la République 44100 Nantes	3, rue de France 44100 Nantes www.empirepartenaires.fr	Tel. 02 51 21 16 16
MO	EMPIRE PARTENAIRES 10 rue de la République 44100 Nantes	3, rue de France 44100 Nantes www.empirepartenaires.fr	Tel. 02 51 21 16 16
ORGANES DE CONTRÔLE			
CC	BUREAU DE CONTRÔLE Ker-Plé-Bois	44100 Nantes	Tel. 02 51 21 16 16
NOTA BENE Le plan est à titre indicatif et ne constitue pas un document contractuel. Toute modification doit être validée par le maître d'ouvrage.			
PC n°52 967 22 2003 - Dossier complémentaire 2023-09-15			
ANNEXE A Plan RdC			
A/R	P/C	A/R	0





Plan de site
Plan de l'ensemble R+2 conceptuel et l'agencement d'espace (Process Biosphère 2024)

Local Océan
Construction d'une ferme aquacole

DDAE 23 244 311 E 0326
12 2024 12 180

MAÎTRISE D'OUVRAGE
Local Océan
23 244 311 E 0326
12 2024 12 180
www.localocean.com

ASSISTANT À LA MAÎTRISE D'OUVRAGE
410 - INSPECTEURS
SOPHIE BOUTIER
sophie.boutier@localocean.com

MAÎTRISE D'ŒUVRE
410 - ARCHITECTE
Philippe Bouché
philippe.bouche@localocean.com

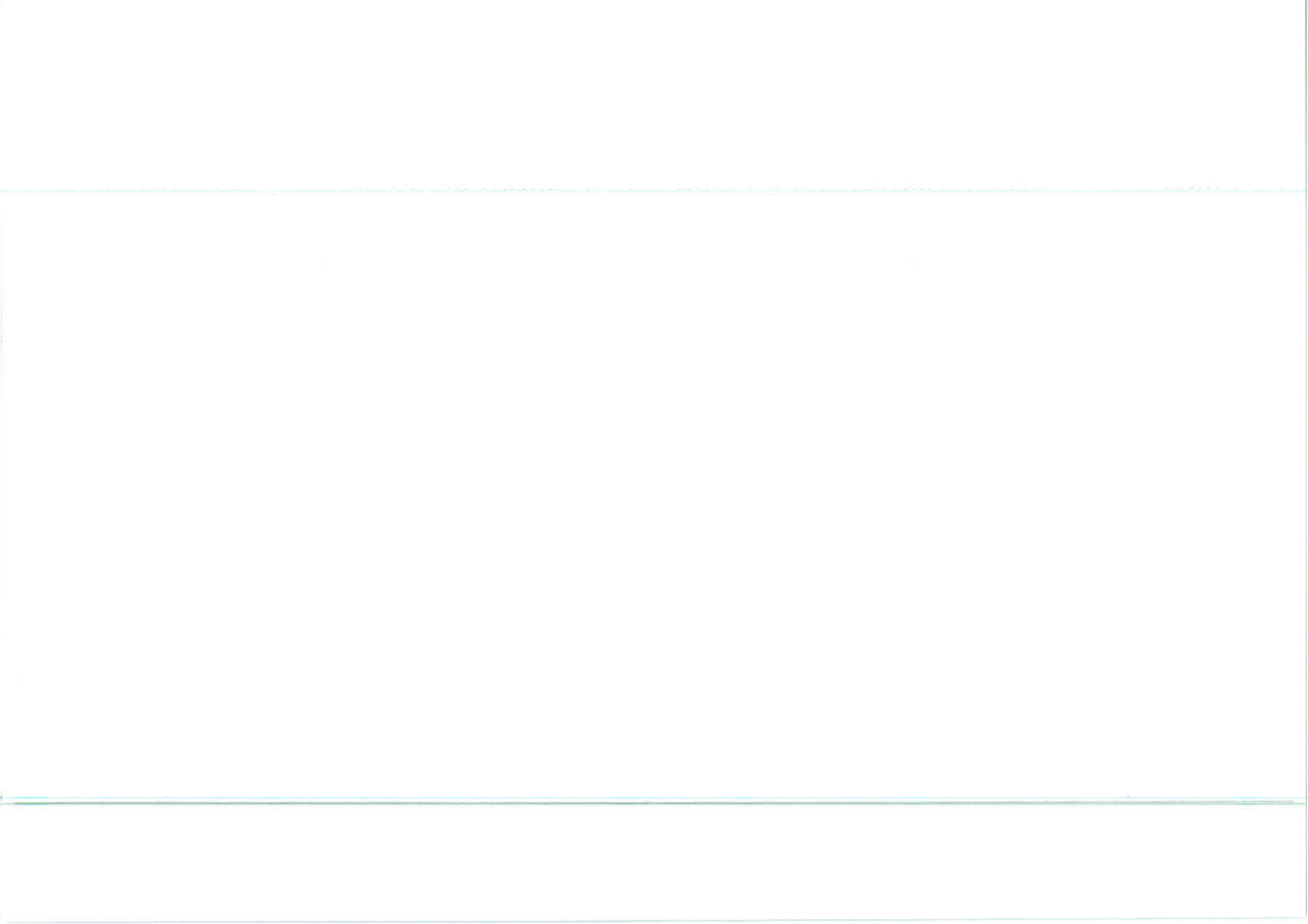
ORGANES DE CONTRÔLE
DCT - DCT
DCT

NOTA BENE
Le DDAE n° 23 244 311 E 0326 est un dossier de suivi de la construction de la ferme aquacole.

PC n°62 567 23 0003 - Dossier complémentaire

ANNEXE A
Plans R+1 / R+2

A B R P C A R C 0





Handwritten signature

BOULOGNE-SUR-MER, le 1^{er} juin 2022

Inspection du travail

L'Inspectrice du Travail

Unité de contrôle de BOULOGNE-LITTORAL

à

Affaire suivie par : Cathy BIENIOSZEK
Tél. : 03.74.00.43.40
Mél. : ddets-uc4@pas-de-calais.gouv.fr

Hôtel de ville
51 Rue Carnot

62480 LE PORTEL

Réf. : CB/CO N° 228
Numéro IDOINE : 2022-06287-3
PJ : un permis de construire en retour

A l'attention de Mme NEIRYNCK

Objet : Permis de construire dossier n° PC 62 667 22 0003 - Construction SAS LOCAL OCEAN - ferme aquacole à LE PORTEL - 23 quai de l'Europe

En réponse à votre transmission ci-dessus référencée réceptionnée le 13 mai 2022, j'ai l'honneur de vous faire connaître la législation du travail applicable pour la conception de locaux de travail.

Je vous rappelle les dispositions de l'article L4211-1 du Code du travail qui prévoit que : "Le maître d'ouvrage entreprenant la construction ou l'aménagement de bâtiments destinés à recevoir des travailleurs se conforme aux dispositions légales visant à protéger leur santé et sécurité au travail."

Article L4211-2 du Code du travail : "Pour l'application des dispositions relatives à la conception des lieux de travail, des décrets en Conseil d'Etat, pris en application de l'article L. 4111-6 déterminent : 1° Les règles de santé et de sécurité auxquelles se conforment les maîtres d'ouvrage lors de la construction ou l'aménagement de bâtiments destinés à recevoir des travailleurs ; 2° Les locaux et dispositifs ou aménagements de toute nature dont sont dotés les bâtiments que ces décrets désignent en vue d'améliorer les conditions de santé et de sécurité des travailleurs affectés à leur construction ou à leur entretien. Ces décrets sont pris après avis des organisations professionnelles d'employeurs et de salariés intéressées."

1. LOCAUX SOCIAUX

Je constate sur les plans transmis les points suivants :

- Pas d'indication d'emplacement de locaux sociaux, de cabinets d'aisance, de vestiaires en RDC ;
- Au R+1, des emplacements de 2 x18 m2 et 2x21m2 non désignés, pouvant correspondre aux cabinets d'aisance et/ou vestiaire, une salle de pause de 206 m2 avec cuisine accolée de 128m2;
- 4 emplacements, sans indication de surface, pouvant également s'apparenter à des cabinets d'aisance et /ou vestiaires au R+2.

Il convient d'apporter un complément d'information sur ces espaces sans légende, et de mentionner leur destination. D'autre part, la répartition homme femme n'est pas indiquée sur les plans.

Je vous rappelle les dispositions relatives aux locaux sociaux. La surface de ces locaux est à adapter à l'effectif prévu.

Article R4228-2 du code du travail : "Les vestiaires collectifs et les lavabos sont installés dans un local spécial de surface convenable, isolé des locaux de travail et de stockage et placé à proximité du passage des travailleurs.

Lorsque les vestiaires et les lavabos sont installés dans des locaux séparés, la communication entre ceux-ci doit pouvoir s'effectuer sans traverser les locaux de travail ou de stockage et sans passer par l'extérieur.

Pour les travailleurs qui ne sont pas obligés de porter des vêtements de travail spécifiques ou des équipements de protection individuelle, l'employeur peut mettre à leur disposition, en lieu et place de vestiaires collectifs, un meuble de rangement sécurisé, dédié à leurs effets personnels, placé à proximité de leur poste de travail."

Article R4228-3 du code du travail : "Le sol et les parois des locaux affectés aux vestiaires collectifs et lavabos sont tels qu'ils permettent un nettoyage efficace. Ces locaux sont tenus en état constant de propreté."

Article R4228-4 du code du travail : "Les locaux affectés aux vestiaires collectifs et lavabos sont aérés conformément aux règles d'aération et d'assainissement du chapitre II et convenablement chauffés."

Article R4228-5 du code du travail : "Dans les établissements employant un personnel mixte, des installations séparées sont prévues pour les travailleurs masculins et féminins."

Article R4228-6 du code du travail : "Les vestiaires collectifs sont pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables. Ces armoires permettent de suspendre deux vêtements de ville. Lorsque les vêtements de travail sont susceptibles d'être souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes, les armoires comprennent un compartiment réservé à ces vêtements. Les armoires individuelles sont munies d'une serrure ou d'un cadenas."

Je vous rappelle les caractéristiques des réfectoires susceptibles d'accueillir les salariés de manière simultanée.

Vous vous référerez aux articles R4228-22 et 23 du Code du travail :

Article R4228-22 du Code du travail : « Dans les établissements dans lesquels le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est au moins égal à vingt-cinq, l'employeur, après avis du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou à défaut des délégués du personnel, met à leur disposition un local de restauration. Ce local est pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant et comporte un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour dix usagers. Il est doté d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats ».

Article R4228-23 du Code du travail : « Dans les établissements dans lesquels le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est inférieur à vingt-cinq, l'employeur met à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité. Par dérogation à l'article R. 4228-19, cet emplacement peut, après déclaration adressée à l'agent de contrôle de l'inspection du travail et au médecin du travail par tout moyen conférant date certaine, être aménagé dans les locaux affectés au travail, dès lors que l'activité de ces locaux ne comporte pas l'emploi ou le stockage de substances ou de mélanges dangereux. Un arrêté conjoint des ministres chargés du travail et de l'agriculture définit le contenu de la déclaration susmentionnée ».

Je vous rappelle les caractéristiques des cabinets d'aisance (article R4217-1 du Code du travail).

Article R4217-1 du Code du travail : "Les bâtiments et locaux sont conçus et réalisés conformément aux exigences des articles : 1° R.4228-1 à R.4228-15, relatifs aux installations sanitaires ; 2° R. 4228-22 à R. 4228-25, relatifs aux locaux de restauration et de repos."

Je vous rappelle les dispositions suivantes :

Article R4228-10 du Code du travail : "Il existe au moins un cabinet d'aisance et un urinoir pour vingt hommes et deux cabinets pour vingt femmes. L'effectif pris en compte est le nombre maximal de travailleurs présents simultanément dans l'établissement. Un cabinet au moins comporte un poste d'eau. Dans les établissements employant un personnel mixte, les cabinets d'aisance sont séparés pour le personnel féminin et masculin. Les cabinets d'aisance réservés aux femmes comportent un récipient pour garnitures périodiques."

2. ECLAIRAGE DES LOCAUX

Je vous rappelle que les bâtiments doivent être conçus et réalisés de manière à ce que la lumière naturelle soit utilisée pour l'éclairage des locaux affectés au travail.

Les locaux doivent comporter à hauteur des yeux des baies transparentes donnant sur l'extérieur.

Il est recommandé que les surfaces vitrées représentent au moins $\frac{1}{4}$ de la superficie de la plus grande paroi du local donnant sur l'extérieur (pour une hauteur maximale de référence de 3 m) et que la hauteur d'allège ne dépasse pas 1 m (**Articles R4213-2 et R4213-3 du code du travail**).

L'éclairage naturel doit par temps clair assurer un niveau d'éclairement supérieur aux valeurs minimales.

L'article R4223-4 du Code du travail prévoit les niveaux minimums d'éclairement suivants :

LOCAUX AFFECTES AU TRAVAIL ET LEURS DEPENDANCES	VALEURS MINIMALES D'ECLAIREMENT
Voies de circulation intérieure	40 lux
Escaliers et entrepôts	60 lux
Locaux de travail, vestiaires, sanitaires	120 lux
Locaux aveugles affectés à un travail permanent	200 lux
ESPACES EXTERIEURS	VALEURS MINIMALES D'ECLAIREMENT
Zones et voies de circulation extérieure	10 lux
Espaces extérieurs où sont effectués des travaux à caractère permanent	40 lux

En outre, l'éclairage doit satisfaire aux dispositions des **articles R4223-2 et R4223-6 à R4223-11** du Code du travail concernant notamment le rapport des niveaux d'éclairement, la protection contre le rayonnement solaire gênant et les règles d'entretien du matériel d'éclairage telles que précisées par le document prévu à l'**article R4213-4 du Code du travail**.

3. AERATION ASSAINISSEMENT

Je vous rappelle que les locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner doivent satisfaire aux dispositions des **articles R4222-1 à R4222-16 du Code du travail**.

Le maître d'ouvrage devra tenir compte des prescriptions des **articles R4212-2 à R4213-9** du Code du travail et préciser dans une notice d'instruction transmise au chef d'établissement les dispositions prises pour la ventilation et l'assainissement des locaux et les informations utiles à l'entretien des installations (**article R4212-7 du Code du travail**).

4. SECURITE RELATIVE A LA CONCEPTION DES LOCAUX

Les bâtiments doivent être conçus et réalisés de manière à pouvoir résister dans leur ensemble et dans chacun de leurs éléments à l'effet combiné de leur poids, des charges climatiques extrêmes et des surcharges maximales correspondant à leur type d'utilisation (**article R4214-1 du Code du travail**).

Les bâtiments et leurs équipements doivent être conçus et réalisés de façon telle que les surfaces vitrées en élévation ou en toiture puissent être nettoyées sans danger pour des travailleurs effectuant ce travail et pour ceux présents dans le bâtiment et autour de celui-ci, en choisissant chaque fois que possible, des solutions de protection collective (**article R4214-2 du Code du travail**).

5. PREVENTION DES INCENDIES

L'exploitant doit veiller au respect :

- Des articles R4216-21 à R4216-23, et R4227-27 du Code du travail concernant les dégagements ;
- Des articles R4227-4 à R4227-14 du Code du travail concernant les moyens de lutte contre l'incendie ;
- Des articles R4216-13 à R4216-16 du Code du travail relatifs au désenfumage ;
- Des articles R4216-17 à R4216-20 du Code du travail relatifs au chauffage des locaux ;
- Des articles R4216-24 à R4216-29 du Code du travail relatifs au stockage ou manipulation de matières inflammables ;
- Des articles R4216-24 à R4216-29 du Code du travail relatifs aux bâtiments dont le plancher bas du dernier niveau est situé à plus de 8 mètres au sol ;
- Des articles R4227-34 à R4227-36 du Code du travail relatifs au système d'alarme dans les établissements dans lesquels peuvent se trouver occupées ou réunies habituellement plus de 50 personnes.

6. INSTALLATIONS ELECTRIQUES

Elles devront être conformes aux dispositions du Décret du 30/08/2010, à savoir notamment faire l'objet d'une vérification initiale par un organisme accrédité lors de leur mise en service en vue de s'assurer qu'elles sont conformes aux **articles R4226-14 et R4226-15 du Code du travail**.

7. PREVENTION DES CHUTES DE HAUTEUR

Une toiture végétale étant installée en toiture, il conviendra de veiller à l'application des dispositions suivantes :
Il devra être installé un système permettant de **fixer sur le pourtour du toit des dispositifs de protection contre le risque de chute dans le vide lors d'interventions ultérieures sur les toitures**, type acrotères ou garde-corps intégrés (**articles R4323-58 et R4323-59 du Code du travail**).

Il doit être prévu des dispositifs efficaces de protection contre les chutes de hauteur lors d'interventions sur toitures en matériaux fragiles (**articles R4534-88 et R4534-91 du Code du travail**).

8. PREVENTION - LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Le bâtiment devra être conçu et aménagé de manière à respecter les dispositions relatives aux moyens de prévention et de lutte contre l'incendie prévues aux **articles R4227-28 à R4227-41 du Code du travail**.

9. VOIES DE CIRCULATION ET ACCES

Je vous rappelle la réglementation sur les voies et les accès.

Article R4214-9 du Code du travail : "L'implantation et les dimensions des voies de circulation, y compris les escaliers et les échelles fixes sont déterminées en tenant compte des dispositions du chapitre VI relatives à la prévention des incendies et l'évacuation. Les voies de circulation sont conçues de telle sorte que : 1° Les piétons ou les véhicules puissent les utiliser facilement, en toute sécurité, conformément à leur affectation ; 2° Les travailleurs employés à proximité des voies de circulation n'encourent aucun danger."

Article R4214-10 du Code du travail : "Les portes et les dégagements destinés aux piétons sont situés, par rapport aux voies de circulation destinées aux véhicules, à une distance telle qu'elle garantisse aux piétons une circulation sans danger."

Article R4214-11 du Code du travail : "Dès que l'importance de la circulation des véhicules ou le danger lié à l'utilisation et à l'équipement des locaux le justifie, le marquage au sol des voies de circulation est mis en évidence. Ce marquage obéit à la réglementation en vigueur relative à la signalisation dans les lieux de travail."

Article R4214-12 du Code du travail : "A proximité des portails destinés essentiellement à la circulation des véhicules, des portes pour les piétons sont aménagées, signalées de manière bien visible et dégagées en permanence."

Article R4214-13 du Code du travail : "Les articles R. 4214-9 à R. 4214-12 s'appliquent également aux voies de circulation principales sur le terrain de l'entreprise, ainsi qu'aux voies de circulation utilisées pour la surveillance et l'entretien régulier des installations de l'entreprise."

Article R4214-14 du Code du travail : "Lorsque la nature des activités envisagées est susceptible d'entraîner sur les lieux de travail des zones de danger qui n'ont pu être évitées, ces zones sont signalées de manière visible et matérialisées par des dispositifs destinés à éviter que les travailleurs non autorisés y pénètrent."

10. QUAIS DE LIVRAISON

Je vous rappelle la réglementation.

Article R4214-18 du Code du travail : "Les dispositions des articles R. 4214-9 à R. 4214-12 s'appliquent également aux quais de chargement extérieurs de l'entreprise."

Article R4214-19 du Code du travail : "Les dimensions des charges susceptibles d'être transportées sont prises en compte pour la conception et la disposition des quais et rampes de chargement."

Article R4214-20 du Code du travail : "Les quais de chargement comportent au moins une issue. Lorsque leur longueur est supérieure à 20 mètres, ils ont une issue à chaque extrémité."

Article R4214-21 du Code du travail : "Les rampes et quais de chargement sont disposés et aménagés de manière à éviter aux travailleurs les risques de chute."

11. PREVENTION DE L'EXPOSITION AU BRUIT

En matière de prévention des risques professionnels liés au bruit, le code du travail définit des obligations concernant la conception ou l'aménagement des locaux (articles R4213-5 et 6, arrêté du 30 août 1990 et annexe mesurage).

Les locaux dans lesquels doivent être installés des équipements de travail susceptibles d'exposer les travailleurs à un niveau d'exposition sonore quotidienne supérieur à 85 dB(A) doivent être conçus, construits ou aménagés compte tenu de l'état des techniques de façons à pouvoir :

- Réduire la réverbération du bruit sur les parois ;
- Limiter la propagation du bruit vers les autres locaux occupés par des travailleurs.

Il existe des documents sur le site de l'INRS notamment les brochures suivantes pouvant aider dans cette démarche :

- Traitement acoustique des locaux de travail (ED 6103) ;
- Dossier INRS bruit ;
- Le bruit en milieu de travail (TJ 16) ;
- Evaluer et mesurer l'exposition professionnelle au bruit (ED3035) ;
- Dossier INRS conception des lieux et des situations de travail.

Par ailleurs, il conviendra de se reporter aux observations relevées sur le rapport initial du bureau de contrôle si réalisé.

Je vous informe que l'absence d'information sur les locaux sociaux (m2, existence, séparation homme-femme etc.) ne me permet pas de rendre un avis favorable à cette demande.

L'Inspectrice du Travail



Cathy BIENIOSZEK

Des données personnelles, utiles à l'accomplissement des missions de l'inspection du travail, sont enregistrées dans le traitement WIKI'T. Ce traitement est nécessaire à l'exécution des missions d'intérêt public qui nous sont confiées. Les agents du système de l'inspection du travail, les inspecteurs du travail de l'agence de sûreté nucléaire et les agents habilités de la direction générale du travail ou du ministère de l'agriculture peuvent y avoir accès. Les données pourront être transmises à des tiers lorsque l'exercice des missions ou des obligations légales le prévoient.

Dès lors que les données personnelles citées dans ce courrier vous concernent directement, conformément aux dispositions relatives au règlement européen sur la protection des données personnelles (RGPD), vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de limitation et d'opposition. Vous pouvez exercer ces droits, en vous adressant au responsable de traitement à l'adresse suivante :

dgt_dascf@travail.gouv.fr

Pour en savoir plus : <https://travail-emploi.gouv.fr/ministere/article/donnees-personnelles-et-cookies>