

ANNEXE 2 : CAHIER DES CHARGES POUR LES EQUIPEMENTS FINANÇABLES DANS LA SUBVENTION REGIONALE « METIERS DE BOUCHE »

Objectifs : réduire principalement les risques liés aux coupures, aux poussières de farine, aux manutentions manuelles et aux chutes.

EXIGENCES COMMUNES A TOUS LES EQUIPEMENTS

Caractéristiques communes

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.

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. La formation est incluse dans la prestation du fournisseur et chaque formation doit être tracée par une attestation.

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

TRANCHEUSE A PAIN AVEC CAPOT DE PROTECTION

Caractéristiques complémentaires

La trancheuse à pain doit être automatique et équipée d'un capot de protection 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).

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;
- la déclaration CE de conformité de la trancheuse à pain automatique, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE et la directive basse tension 2014/35/UE ;
- la notice d'instructions en français ;
- la dénomination « capot de protection/sécurité asservi au fonctionnement de la machine » dans la facture ou le devis.

TEMPEREUSE OU ENROBEUSE AVEC VIBREUSE/TAPIS VIBRANT

Caractéristiques complémentaires

La tempereuse ou enrobeuse avec vibreuse/tapis vibrant, utilisée pour la transformation ou le traitement du chocolat, doit être pourvu d'un dispositif interdisant l'accès aux pales en rotation ou

d'une sécurité déclenchant l'arrêt des pales en cas d'obstacles et ce, quelle que soit la configuration d'utilisation de la machine.

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;
- la déclaration CE de conformité de l'équipement, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE et la directive basse tension 2014/35/UE ;
- la notice d'instructions en français.

PASTEURISATEUR-CUISEUR-REFROIDISSEUR, POLYCUISEUR MULTIFONCTION ET CUISEUR ELECTRIQUE

Caractéristiques complémentaires

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.

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;
- la déclaration CE de conformité de l'équipement, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE et la directive basse tension 2014/35/UE ;
- la notice d'instructions en français.

MACHINE DE DECOUPE PAR JET D'EAU

Caractéristiques complémentaires

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.

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;
- la déclaration CE de conformité de l'équipement, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE et la directive basse tension 2014/35/UE ;
- la notice d'instructions en français.

CABINE D'ASPIRATION POUR LES OPERATIONS DE FLOCAGE/NAPPAGE ALIMENTAIRE

Caractéristiques complémentaires

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

Le rejet à l'extérieur des locaux des polluants et aérosols captés après filtration **devra être assuré.**

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 aérauliques 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.b 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.

Nota 1 : L'aide financière couvre l'équipement ainsi que les coûts liés à son installation.

Nota 2 : Les cabines de flocage fonctionnant en seul recyclage après filtration ne sont pas éligibles à la subvention.

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;
- la déclaration CE de conformité de l'équipement, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE ;
- la notice d'instructions en français ;
- une attestation de vérification de la cabine d'aspiration pour les opérations de flocage alimentaire (cf. annexe 2b).

ELEVATEUR INTEGRE DE FOUR AVEC ENFOURNEUR/DEFOURNEUR

Caractéristiques complémentaires

L'élevateur intégré de four pourra être soit motorisé ou manuel. Dans le cas où il est manuel, il devra être équipé d'un dispositif permettant la compensation du poids.

Il devra obligatoirement comporter un enfourneur/défourneur.

Nota : le four n'est pas finançable.

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;
- la déclaration CE de conformité de l'équipement, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE et la directive basse tension 2014/35/UE ;
- la notice d'instructions en français.

REFROIDISSEUR D'EAU AVEC DOSEUR-MELANGEUR

Caractéristiques complémentaires

Le doseur-mélangeur doit être automatique et utilisé avec un refroidisseur d'eau, puisqu'il s'agit de la source d'eau froide du doseur.

Le refroidisseur d'eau doit être de type refroidisseur à coulée continue, afin que l'eau qui circule soit refroidie sans stagner, permettant ainsi de limiter grandement les risques de contamination de l'eau.

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;
- la déclaration CE de conformité de l'équipement, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE et la directive basse tension 2014/35/UE ;
- la notice d'instructions en français ;
- la dénomination « refroidisseur à coulée continue » dans la facture ou le devis.

CHAMBRE DE POUSSE OU FERMENTATION - REPOSE-PATONS A BALANCELLES AVEC AVANCE AUTOMATIQUE

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;
- la déclaration CE de conformité de l'équipement, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE et la directive basse tension 2014/35/UE ;
- la notice d'instructions en français.

LAMINOIR A PATE

Caractéristiques complémentaires

Le laminoir à pâte, utilisé dans l'industrie alimentaire et les activités artisanales (boulangerie, pâtisserie, biscuiterie, confiseries, traiteurs, restauration collective etc.) pour réduire l'épaisseur

d'une masse solide de pâte à pain ou de pâtisserie par laminage, doit être **conforme à la norme NF EN 1674**.

Il est recommandé d'utiliser un laminoir avec farineur automatique muni d'une cellule photoélectrique. La cellule détecte le passage du pâton et déclenche ainsi le fonctionnement du farineur automatique adaptant ainsi la quantité de farine à appliquer sur la pâte.

Il est recommandé d'utiliser un laminoir muni d'un tapis en matière synthétique qui se nettoie facilement avec une éponge légèrement humidifiée.

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;
- la déclaration CE de conformité de l'équipement, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE, la directive basse tension 2014/35/UE et la norme NF EN 1674 ;
- la notice d'instructions en français.

PELEUSE / DECOUENNEUSE AUTOMATIQUE

Caractéristiques complémentaires

L'équipement, nommé éplucheuse, peleuse ou découenneuse automatique, utilisé dans les ateliers de seconde transformation des industries de la viande et du poisson, doit être **conforme à la norme NF EN 12355 ET respecté la recommandation régionale de la Carsat Bretagne du 14 mars 2024** ([Recommandation régionale](#)).

Cet équipement automatique doit obligatoirement être équipé :

- d'un protecteur mobile avec dispositif de verrouillage, pour empêcher l'accès à la lame par le côté alimentation ;
- d'un protecteur mobile avec dispositif de verrouillage, pour empêcher l'accès à la lame par l'arrière.

Chaque protecteur mobile avec dispositif de verrouillage doit comporter les caractéristiques suivantes :

- une longueur supérieure à 850 mm et une ouverture n'excédant pas 120 mm de hauteur ;
- ou une longueur comprise entre 120 et 850 mm et une ouverture inférieure ou égale à 20 mm de hauteur.

Le dysfonctionnement d'un détecteur doit empêcher la mise en marche de la machine. Il doit être réglé de façon à arrêter l'équipement de travail s'il se soulève de plus de 10 mm.

Nota : Les machines à découenner ouvertes, sans tapis, avec accès au rouleau et à la lame par le dessus ne sont pas finançables.

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;

- une attestation sur l'honneur du respect de la recommandation régionale de la Carsat Bretagne du 14 mars 2024 (cf. annexe 2c) ;
- la déclaration CE de conformité de l'équipement, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE, la directive basse tension 2014/35/UE et la norme NF EN 12355 ;
- la notice d'instructions en français.

MACHINE AUTOMATIQUE A EPLUCHER LES PRODUITS ALIMENTAIRES DU TYPE OIGNONS, POMMES DE TERRE, NAVETS, CAROTTES ET AUTRES TUBERCULES ET POMMES

Caractéristiques complémentaires

Les machines automatiques à éplucher les produits alimentaires doivent **être conformes à la norme NF EN 13208+A1**, spécifique aux éplucheuses.

Les machines doivent permettre l'épluchage de différentes sortes de légumes et tubercules, et utiliser la circulation d'eau pour transporter les déchets vers un orifice d'évacuation. Elles ne sont pas destinées à être déplacées pendant leur fonctionnement.

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;
- la déclaration CE de conformité de l'équipement, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE, la directive basse tension 2014/35/UE et la norme NF EN 13208+A1 ;
- la notice d'instructions en français.

MACHINE AUTOMATIQUE A DENOYAUTER LES CERISES

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;
- la déclaration CE de conformité de l'équipement, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE et la directive basse tension 2014/35/UE ;
- la notice d'instructions en français.

LAVE-VAISSELLE ET LAVE-BATTERIE

Caractéristiques complémentaires

Le lave-vaisselle ou lave-batterie est obligatoirement équipé d'un capot et comporte 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.

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;
- la déclaration CE de conformité de l'équipement, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE et la directive basse tension 2014/35/UE ;
- la notice d'instructions en français.

MONOBROSSE A CABLE OU A BATTERIE

Caractéristiques complémentaires

La monobrosse peut être de deux types, soit la monobrosse orbitale (combinant un mouvement de rotation et d'oscillation orbitale) ou soit la monobrosse bi-vitesse (combinant deux régimes moteurs distincts).

Elle doit être équipée d'un 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.

Justificatifs complémentaires

Le chef d'entreprise devra fournir :

- une attestation sur l'honneur de délivrance d'une information sur les risques et d'une formation de ses salariés à l'utilisation de l'équipement (cf. annexe 2a) ;
- la déclaration CE de conformité de la monobrosse, en français, mentionnant la directive machine 2006/42/CE et la directive basse tension 2014/35/UE ;
- la notice d'instructions en français.

SECURISATION DES ESCALIERS

Caractéristiques

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

L'activation de la lumière doit s'effectuer aisément soit avec des détecteurs de présence correctement réglés et/ou des interrupteurs placés à proximité des accès.

o **La main courante** doit être :

- continue, rigide et facile à saisir,
- située à une hauteur comprise entre 90 cm et 100 cm 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.

o **Les nez de marche** doivent être équipés de bandes antidérapantes dont la couleur est contrastée par rapport à la teinte des marches.

Justificatif complémentaire

Le chef d'entreprise devra fournir un devis ou une facture détaillant les éléments de sécurité équipant les escaliers : type d'éclairage et/ou de main courante et/ou de nez de marche avec bande antidérapante.

Annexe 2.a : Modèle d'attestation sur l'honneur

Attestation à remplir pour chaque établissement. A joindre obligatoirement pour le versement de la subvention.

Raison sociale :

N° SIREN : N° SIRET :

Adresse du siège :

Adresse e-mail :
@.....

Je soussigné(e),

Nom :

Prénom :

Fonction :

Déclare sur l'honneur que :

- les salariés de mon entreprise ont bénéficié d'une information sur les risques professionnels auxquels ils sont exposés et d'une formation à l'utilisation et à l'entretien de la solution technique retenue, conformément aux exigences des articles R.4323-1 à R.4323-4 du Code du travail.

S'engage à :

- maintenir l'équipement en bon état de fonctionnement et de conformité afin de conserver ses performances.

Fait à le -- / -- / 20..

Cachet et signature du représentant légal de l'entreprise

Annexe 2.b : Modèle d'attestation de vérification de la cabine d'aspiration pour les opérations de flochage alimentaire

Attestation à remplir pour chaque établissement. A joindre obligatoirement pour le versement de la subvention.

VERIFICATION REALISEE PAR :

Fournisseur, organisme agréé ou structure compétente dans le domaine

Raison sociale :
.....

Adresse :

Nom :Prénom :

Fonction :

ÉTABLISSEMENT CONCERNÉ PAR LA VÉRIFICATION :

Raison sociale :
.....

N° SIRET :

Adresse :

Représentant de l'entreprise :

Nom : Prénom :

Fonction :

L'installation technique mise en service dans l'établissement désigné ci-dessus présente les caractéristiques suivantes :

Transmission par le fournisseur des éléments nécessaires à la réalisation du dossier d'installation par l'entreprise incluant les valeurs de référence mesurées : Oui Non

Vitesse moyenne supérieure ou égale à 0,5 m/s avec aucun point de mesure de vitesse inférieure à 0,4 m/s : Oui Non

Rejet à l'extérieur des polluants assuré : Oui Non

Marque/modèle des équipements de mesure utilisés pour l'évaluation des performances :

Fait à le

Cachet et signature

Du fournisseur/organisme/structure
ayant réalisé la vérification

Annexe 2.c : Modèle d'attestation sur l'honneur du respect de la recommandation régionale de la Carsat Bretagne du 14 mars 2024

Attestation à remplir pour chaque établissement. A joindre obligatoirement pour le versement de la subvention.

Raison sociale :

.....

N° SIREN : N° SIRET :

Adresse du siège :

.....

Adresse e-mail :

.....@.....

Je soussigné(e),

Nom :

Prénom :

Fonction :

Déclare sur l'honneur que :

- l'équipement, nommé épilucheuse, peleuse ou découenneuse automatique, respecte les exigences de la recommandation régionale de la Carsat Bretagne adoptée le 14 mars 2024.

Fait à le -- / -- / 20..

Cachet et signature du représentant légal de l'entreprise