



santé
famille
retraite
services

Guide pratique pour réussir mon bâtiment de maraîchage

"Quand on a
un projet en tête,
on ne sait
jamais par où
commencer"





Vous avez le projet de construire un nouveau bâtiment, un nouvel atelier ? Vous souhaitez rénover, modifier un hangar, faire une extension ?



C'est une formidable occasion de renforcer l'attractivité de votre entreprise, de pérenniser les emplois, d'améliorer vos conditions de travail, de travailler votre image d'employeur, de développer votre performance et vos objectifs de production, d'optimiser vos espaces de stockage.

Ce guide s'adresse à **tous les maraîchers** pour toute production, employeurs de main-d'œuvre ou non, ceux qui s'installent, ceux qui reprennent une activité familiale, ceux qui sont en reconversion professionnelle...

Le service de prévention et de santé au travail de la **MSA Portes de Bretagne** peut vous aider dans la réflexion de votre projet. L'objectif est d'agir en prévention primaire afin de limiter tout dysfonctionnement ou problématique de santé. Ce guide est destiné à identifier l'ensemble des sujets à aborder pour réussir au mieux votre bâtiment de maraîchage.

Bonne lecture !





DÉFINITION DE MON PROJET P. 4



**DÉFINITION DE MON CAHIER
DES CHARGES** P. 10



DÉFINITION DU PLAN P. 22



**MISE EN ROUTE
DE MON PROJET** P. 23





DÉFINITION DE MON PROJET

Je définis mes objectifs

• **QUEL EST MON PROJET ?**

- Agrandissement
- Conception
- Nouvel atelier
- Nouvelle production

• **POURQUOI CE PROJET ?**

- Augmentation de la production et/ou de la performance
- Gain de temps
- Diminution des pertes liées au stockage
- Amélioration de mes conditions de travail et de celles de mes salariés
- Conciliation des objectifs de vie personnelle et professionnelle

• **QUELS SONT SES ENJEUX ?**

- Économie
- Conditions de travail et attractivité des postes
- Fidélisation des salariés
- Réglementations
- Environnement

• **QUELLES SONT LES PERSONNES CONCERNÉES ?**

- Les associés
- Les salariés (et si oui combien ?.....)
- Les saisonniers
- Les stagiaires
- L'ERP (établissement recevant du public)
- Les intervenants extérieurs (artisans, livreur...)



« Le fait de bien penser son projet en amont
évite de faire des corrections après. »



Je me projette dans l'avenir

- Agrandissement de mon exploitation
- Augmentation de ma production
- Intégration de nouvelles espèces ou variétés
- Augmentation de la part de ventes en direct
- Prise en compte des nouvelles demandes de la clientèle
- Projet de transmission de l'exploitation prochainement



Je fais l'état des lieux de l'existant

Le questionnement peut concerner à la fois les flux, les espaces de travail, le port et reprise de charges, le dimensionnement des chambres de stockage, la consommation énergétique, l'employabilité, la satisfaction de la clientèle, etc.

Il est nécessaire de s'interroger sur les points déterminants de l'activité « avec en tête » ces 2 questions pour chaque thème :

- ~ Qu'est-ce qui **fonctionne** dans l'entreprise que je veux conserver ?
- ~ Qu'est-ce qui ne **fonctionne pas bien** dans l'entreprise et que je veux améliorer ?

• QUI FAIT LE TRAVAIL ?

- ~ Combien ai-je de salariés annuellement (en équivalent temps plein et en nombre maximum en même temps) ?
- ~ Combien vais-je recruter de CDD / d'intérimaires pendant la haute saison ?

Observations :

.....

.....



• **COMMENT LE TRAVAIL EST-IL RÉALISÉ ET ORGANISÉ ?**

En équipe

En co-activité (nombre de personnes ayant une activité différente sur le même lieu simultanément)

Horaires et durée de travail (plages fixes et occasionnelles)

.....
Cadences imposées ?

Ambiance générale de travail ?

Changements/rotations de postes organisés ?

Personnel autonome au travail ?

Quelles sont les interruptions intervenant au cours du travail (venues de personnes sur le site non prévues, visiteurs, fournisseurs...)?

.....
Observations :

• **QUELS SONT LES DIFFÉRENTS OUTILS, MATÉRIELS OU MATÉRIEAUX UTILISÉS ?**

~ Quel est le nombre de matériels ou de matériaux utilisés (tunnels, petits et gros matériels...)?

.....
~ Quels volumes va occuper ce matériel ?

~ J'effectue une liste la plus exhaustive possible de mon matériel, outils et matériaux utilisés :



• QUELS SONT LES DIFFÉRENTES ZONES ET ESPACES DE TRAVAIL DONT VOUS DISPOSEZ ACTUELLEMENT ?

Atelier et stockages des petits outillages :m²

Remisage des machines et outils :m²

Zone de lavage :m²

Espace de tri, pesée :m²

Atelier de conditionnement/préparation
des légumes :m²

Zones de stockages selon le type
de légumes et leur conservation :m²

Stockage des intrants, local phytosanitaire :m²

Bureaux :m²

Locaux sanitaires :m²

Magasin de vente :m²

Quai de chargement :m²

Observations :

.....

.....

.....

.....



• QUEL EST LE TYPE DE CIRCULATION DANS CES LOCAUX, LES MODES DE DÉPLACEMENTS (LES INTERACTIONS POSSIBLES HOMMES, MACHINES, ENGIN...) ?

• JE DÉCRIS LES AMBIANCES PHYSIQUES (ÉCLAIRAGE, TEMPÉRATURE, BRUIT ET COURANT D'AIR, TRAVAIL PAR TEMPS DE PLUIE, TRAVAIL SOUS LA CHALEUR...).

 **J'estime mes capacités financières au regard de l'investissement prévu**

- ~ Suis-je en mesure de recourir à l'emprunt ? oui non
 - ~ Quels sont les dispositifs d'accompagnement financiers des différents organismes ?
-
-

~ Suis-je éligible à ces aides financières? oui non

 **J'identifie les acteurs qui peuvent m'accompagner dans les différentes étapes du projet**

Bureau d'études techniques, architecte : conseils techniques (normes, réglementations...)

Chambre d'Agriculture

Coopérative / groupement

Centre de gestion

Service de prévention et de santé au travail de la MSA : prise en compte du travail réel, de la santé et de la sécurité lors de la conception des bâtiments

Autres





Je m'informe sur les études préliminaires ou les réalise lorsque cela est nécessaire

~ Les restrictions à prendre en compte du PLU intercommunal ?

.....

.....

.....

~ Les contraintes environnementales sur mon terrain ?

.....

.....

.....

~ L'intégration de mon projet au paysage ?

.....

.....

.....

« Toute transformation ne donne pas forcément lieu à des investissements financiers importants. »



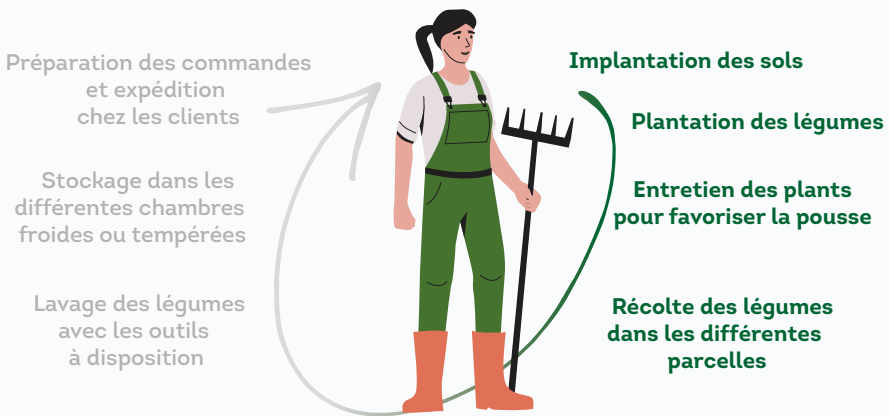


DÉFINITION DE MON CAHIER DES CHARGES

CETTE ÉTAPE PERMET D'IDENTIFIER PRÉCISÉMENT LES ÉLÉMENTS QUE VOUS SOUHAITEZ INTÉGRER DANS VOTRE FUTUR PROJET.

Je définis mes besoins dans mon futur projet

Pour affiner mon projet, il est nécessaire que je définisse mes besoins et que j'y pense à toutes les étapes de la production ayant un impact important sur le choix de certains éléments dans la conception du bâtiment (liste indicative et non exhaustive).



• IMPLANTATION DES SOLS

Implantation de mes serres, tunnels et parcelles plein champ

Accès aux zones de travail pour circuler avec des outils

Automatisation des ouvertures des serres et des tunnels

Installation d'éclairage pour l'accès de nuit vers les serres et tunnels

Autres :

« Quand on a un projet en tête,
on ne sait jamais par où commencer. »

• PLANTATION DES LÉGUMES

Accès dans les champs, serres, tunnels avec les outils de plantation

Si oui, lesquels ?

Limitation du port de charges avec ou sans déplacement

Autres :

.....



• ENTRETIEN DES PLANTS

Accès dans les zones de culture avec le tracteur et les outils attelés

Gestion du gel

Gestion des ravageurs

Si utilisation de produits, outils utilisés et compatibilité avec les outils

Irrigation dans les parcelles et dans les serres

Autres :

.....

• RÉCOLTE DE LA PRODUCTION

Accès aux champs, aux serres et aux tunnels avec les outils de récolte et d'aide à la manutention ?

Si oui, quels sont ces outils ?

Réduction des déplacements avec du port de charges lourdes

Cueillette à la ferme (organisation des horaires, de la démarcation des zones, de la gestion des déchets, des risques pour le client...)

Autres :

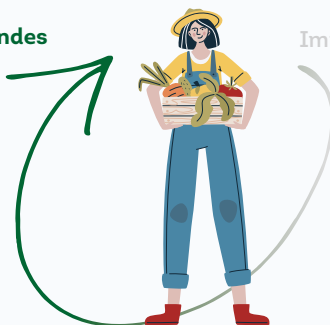
.....



Préparation des commandes
et expédition
chez les clients

Stockage dans les
différentes chambres
froides ou tempérées

Lavage des légumes
avec les outils
à disposition



Implantation des sols

Plantation des légumes

Entretien des plants
pour favoriser la pousse

Récolte des légumes
dans les différentes
parcelles



• ENTRÉE DES LÉGUMES

Entrée facilitée des machines dans le bâtiment

Orientations des ouvertures et des parcelles

Installation d'un éclairage extérieur

Autres :

« En lisant ce guide,
je me dis que je n'aurai
jamais pensé à tout ça
tout seul ! »



• LAVAGE DE LA PRODUCTION

Espace nécessaire pour favoriser les flux des produits en limitant les port de charges et postures contraignantes

Prélavavage possible à l'extérieur afin d'enlever un maximum de terre

Solution pour l'évacuation de la boue

Machines ou outils utilisés (laveuse)

Supports pour mettre les caisses à égoutter après le lavage des produits

Arrivée(s) d'eau selon les besoins de l'activité

Sol lisse avec pente douce pour l'évacuation des eaux (ce qui permet d'éviter l'accumulation de boue)

Alimentation électrique à proximité

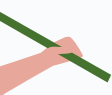
Préservation de la lumière naturelle

Implantation de points lumineux artificiels par rapport aux postes de travail et aux déplacements

Pour les ventes en circuit court, normes sanitaires exigeant un dernier lavage à l'eau potable

Arrivée d'eau potable

Autres :



• STOCKAGE DANS LES CHAMBRES FROIDES OU TEMPÉRÉES

Flux des salariés, des produits
et des outils en même temps

Espace de stockage suffisant
*(quantité de paloxs, de caisses pour définir
le nombre de mètres carrés utiles)*

Accès aux espaces de stockage

Circulation de l'air
(Attention, l'humidité peut jouer sur la qualité des produits.)

Se protéger des rongeurs

Sol lisse et stable pour faciliter l'accès et les manœuvres
d'un outil de manutention

Hauteur de plafond suffisante pour gerber sur plusieurs étages

Lumière non altérée par les palettes de caissettes et les paloxs

Espaces nécessaires entre les racks et les paloxs afin de contrôler
visuellement l'état des produits

Localisation des moteurs des chambres froides pour réduire les
bruits occasionnés

Autres :





• PRÉPARATION DES COMMANDES ET EXPÉDITIONS

Implantation de cette partie proche de la zone de lavage et de stockage

Zone dédiée au stockage des caquettes vides afin de ne pas empiéter sur les zones de travail

Tables de préparation roulantes et réglables en hauteur

Alimentation électrique à proximité si vous allez utiliser des outils / machines électriques

Espace suffisant pour manipuler facilement les outils de manutention

Espace de stockage tampon entre la préparation et l'expédition

Accessibilité des commandes préparées depuis la porte du bâtiment pour l'expédition

Espace suffisant et sol bétonné pour rentrer le fourgon dans le bâtiment

Quai de chargement pour le fourgon

Favorisation de la lumière naturelle

Autres :

« Quand on a un projet,
on n'analyse
pas assez nos besoins réels »



• LOCAUX ET SANITAIRES

Nombre de douches, toilettes et vestiaires
en respectant la séparation homme/femme

*La réglementation indique qu'il faut un minimum d'1 m²
par personne et un minimum total de 10 m² pour les vestiaires
Estimation superficie_ m²*

Si salariés, casiers à double compartiments à mettre à disposition

Lave-botte à l'entrée du bâtiment

Gestion des toilettes dans les parcelles les plus éloignées
du bâtiment

Autres :

• SALLE DE PAUSE

Matériels nécessaires à une salle de pause

(micro-ondes, frigo, évier, tables, chaises)

Arrivée d'eau potable

Salle de pause adaptée à une personne à mobilité réduite

Salle de pause assez grande pour accueillir le maximum
de personnes simultanément

Autres :

**« Le projet doit prendre en compte
tellement d'aspects,
la saisonnalité, le nombre de personnes
à travailler, les aléas,... »**





• TRAVAIL ADMINISTRATIF

Nombre de bureaux nécessaires :

Taille des bureaux adaptée au nombre de personnes présentes simultanément

La norme NF X 35-102 recommande de façon précise les dimensions des espaces de travail en bureau et un espace minimum de 10 m² pour une personne seule, 11 m² par personne dans un bureau collectif (soit 22 m² pour deux personnes ou 33 m² pour trois, etc.) ; 15 m² par personne dans un espace collectif bruyant (si les tâches nécessitent des communications téléphoniques par exemple)

Implantation des bureaux à l'opposé des zones de circulation de matériels et des zones bruyantes

Espace pour conserver des papiers ou archives

Estimation superficiem²

Lumière naturelle et lumière artificielle suffisantes

Postes de travail informatiques perpendiculaires aux sources de lumière naturelle

Bureau d'accueil avec vue sur l'entrée du bâtiment

Postes adaptés si personnes à mobilité réduite

Estimation superficiem²

Autres :

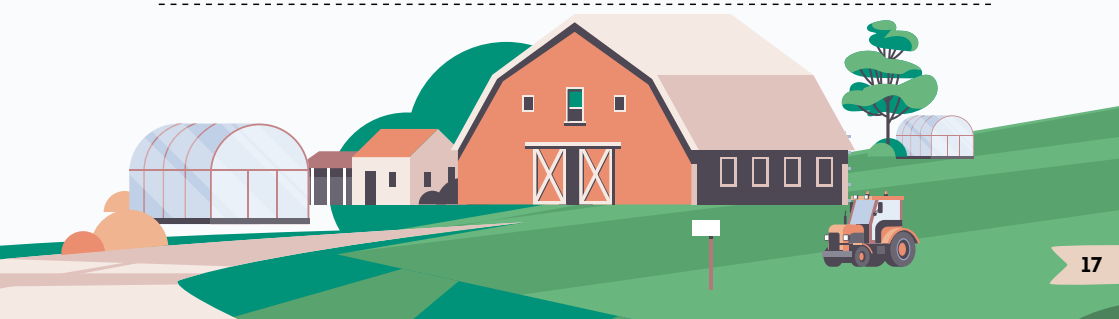
• VOIES DE CIRCULATION

Circulation facile des véhicules légers, des fourgons, des tracteurs, du matériel autour du bâtiment

Sens de circulation évitant les croisements et les interactions homme/véhicule

Voie piétonne délimitée

Autres :



• PARKING

Parkings adaptés au nombre de salariés prévus

Si vente à la ferme, parkings adaptés au nombre de clients/visiteurs maximum

Parkings suffisamment éclairés

Accès direct entre parking et entrée des bâtiments

Autres :



• STOCKAGE DES MATÉRIELS

Espace suffisant pour le stockage des machines, outils et matériels
(hivernage des tunnels, des bâches, des systèmes d'irrigation...)

Protection contre la pluie si remisage extérieur

Protection contre les vols

Autres :

• STOCKAGE DES PRODUITS CHIMIQUES

Endroit sec, frais, ventilé et fermé à clé avec accès limité aux personnes formées au stockage des produits chimiques

Local suffisamment dimensionné

Local à l'écart des bureaux et de la salle de pause

Aire de préparation des produits de traitement avec une arrivée d'eau et une évacuation spécifiques à l'extérieur du local

Gestion des déchets

Autres :



• **SI EMPLACEMENT D'UNE CUVE DE GNR (Gasoil Non Routier)**

Dimensionnement

Disposition (selon la réglementation en vigueur)

Accès à la cuve facilité et sécurisé pour les tracteurs et les livreurs

Local fermé pour protection contre les vols

Autres :

• **ESPACE DE LAVAGE DU GROS MATÉRIEL (TRACTEURS)**

Espace dédié en extérieur

Taille de la plateforme de lavage

Sol lisse et en pente douce pour évacuation des eaux usées

Élimination des effluents

Accès en hauteur sécurisé (plateforme fixe ou mobile)

Tuyaux de nettoyage et accessoires (arrivée d'eau, manipulation, stockage du tuyau, enrouleur)

Autres :



• ENTRETIEN ET RÉPARATION DU MATÉRIEL

Entretien et réparation du matériel en sous-traitance

Entretien et réparation de premier niveau réalisés en interne

Emplacement de l'atelier éloigné des produits, du stockage des huiles, du matériel de réparation...

Emplacement spécifique pour la soudure

Autres :

• TRAITEMENT DES DÉCHETS

Zones de stockage des produits non-commercialisables et consommables

Volumes nécessaires :m³

Contenants pour stockage des déchets

Valorisation des déchets

Autres :

• LOCAL DE VENTE DES PRODUITS

Emplacement facilitant l'accès aux espaces de stockage des produits

Étals pratiques pour l'approvisionnement et pour les clients

Déplacements courts avec des ports de charges limités

Optimisation de l'espace de vente au niveau des balances et caisses (place nécessaire, branchement, éclairage...)

Autres :

• CONSEILS RISQUE D'INCENDIE

Présence d'extincteurs et formation à leur utilisation et vérifications

Non-stockage de produits inflammables à proximité de sources d'inflammation (chaleur, étincelles)

Autres :

Il est intéressant, pour valider mon projet, que j'aie vu des situations de référence chez d'autres professionnels de la filière (les personnes ressources peuvent m'aider)



~ Ce qui fonctionne chez mes pairs

~ Ce qui ne fonctionne pas ou moins bien et solutions possibles

Je conçois le cahier des charges techniques et fonctionnelles du projet avec les personnes ressources

Le cahier des charges comprend les besoins des utilisateurs, les solutions retenues, les coûts...

« On aurait tendance à commencer par aller voir des situations de référence avant de bien réfléchir son projet »





DÉFINITION DU PLAN

- Après la réception des ébauches de plans, je simule l'activité en collectif (avec les salariés, associés et prestataires externes) sur les plans et/ou sur une maquette à l'échelle



Simulation des situations de travail en mode dégradé
(ex : comment poursuivre l'activité quand la laveuse tombe en panne ?...)
Respect du cahier des charges

- Je fais évoluer le cahier des charges et les plans avec les personnes ressources et recommence les simulations d'activités



MISE EN ROUTE DE MON PROJET

 **Je valide mes capacités financières par rapport à mon projet final (souvent le budget initial est dépassé)**

 **J'organise le suivi du chantier et j'accompagne le projet**

Contact avec les entreprises intervenant sur mon chantier pour assurer leur santé et leur sécurité pendant les travaux

 **J'organise, si nécessaire, la formation de mes salariés aux nouveaux matériels / outils dans le nouvel aménagement**


Installation dans mon bâtiment de nouvelles machines et acquisition de nouveaux outils. Information et formation de mes salariés à leur utilisation

 **J'organise la mise en place des activités dans le nouveau bâtiment**

Présence lors de la mise en route de l'activité et communication avec mes salariés

Analyse de la mise en route de l'activité

Si salariés, échanges avec eux sur les points positifs et négatifs

 **J'évalue les résultats obtenus après une période d'activité et je fais les ajustements nécessaires avec le maître-d'œuvre**

Après le lancement de l'activité, réflexion sur les conditions de travail, l'organisation, la sécurité dans mon entreprise... (Si salariés, concertation commune)

Ajustements si nécessaires





MSA PORTES DE BRETAGNE
SERVICE SANTE SÉCURITÉ AU TRAVAIL
PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

<https://portesdebretagne.msa.fr>
Contacts : 02 97 46 52 36 / 02 99 01 80 68



santé
famille
retraite
services

L'essentiel & plus encore

