

CONCEVOIR ET AMÉNAGER LES LOCAUX DE TRAVAIL



LES IDÉES CLÉS

- Travailler dans des locaux ayant des murs et des sols en bon état, lavables et durs, de préférence lisses pour faciliter le nettoyage.
- Aménager les locaux de façon à maîtriser l'humidité et la température des pièces.
- Installer des sanitaires si du personnel travaille dans les locaux.
- Ne pas fumer.



POURQUOI

La conception des locaux contribue à prévenir la contamination des denrées par des dangers issus d'activités voisines (métaux lourds, par exemple) ou liés aux bâtiments (poussière, petits fragments de peinture...) et à leur environnement. Elle répond également à des enjeux de confort et de sécurité des personnes qui y travaillent.

De plus, les locaux doivent être faciles à nettoyer et à entretenir et doivent également tenir compte des paramètres de conservation des produits (humidité, température).



DÉFINITION

Les **locaux** sont les lieux d'extraction, de travail et de conditionnement du miel (la miellerie), le lieu de préparation du pollen ou le laboratoire de gelée royale et leur lieu de stockage.



GRANDS THÈMES ABORDÉS DANS CETTE FICHE

1. Choisir des locaux loin des sources de pollution
2. Opérer dans un local adapté et en bon état
3. Contrôler l'humidité et la température des locaux
4. Installer des sanitaires
5. Interdiction de fumer



1. Choisir des locaux loin des sources de pollution



Il est conseillé de :

- ✓ dans la mesure du possible, implanter les locaux dans un lieu à l'abri de sources de contamination potentielle ou d'activité polluante ;
- ✓ installer des locaux exempts d'odeurs marquées (gazole, chaufferie...) ;
- ✓ en production de gelée royale, penser à limiter la distance entre le rucher de production et le laboratoire pour éviter les contaminations ou détériorations de la gelée lors du transport des lattes de cupules.



Il faut que les locaux soient séparés des pièces sources de nuisance (par exemple, les sanitaires).

Il faut empêcher l'entrée d'animaux : **cf. fiche H6 : Lutter contre les nuisibles et les abeilles dans la miellerie.**

2. Opérer dans un local adapté et en bon état

↳ SOLS :

Le sol **doit** être résistant, pouvoir être lavé facilement et permettre une évacuation rapide des eaux de lavage.



Il est conseillé de :

- ✓ installer un sol lavable et avec un revêtement lisse de préférence (mais non glissant) pour faciliter le nettoyage : **cf. fiche H4 : Nettoyer les locaux et le matériel de miellerie ;**
- ✓ prévoir un système d'évacuation des eaux de lavage adapté : **cf. fiche H4 : Nettoyer les locaux et le matériel de miellerie ;**
- ✓ choisir un sol sans joint ou avec des jointures imperméables (pas de joints creux ou poreux) ;
- ✓ installer un revêtement résistant aux charges lourdes et aux chocs.

Quelques exemples de sols recommandés : ciment lissé (non brut, hydrofugé), carrelage avec joint non absorbant, résine peinture plastique (attention aux écailles), revêtement plastique amovible, dalle industrielle hydrofugée, linoléum de bonne qualité (attention toutefois à sa résistance)...

↳ MURS, PLAFONDS

Les revêtements des murs **doivent** être lavables.



Il est conseillé de :

- ✓ choisir un revêtement solide, avec des murs résistants aux chocs en cas de manipulation de charges lourdes (les cloisons en plâtre sont fragiles par exemple) ;
- ✓ choisir un revêtement qui ne s'écaille pas ;
- ✓ éviter le bois au mur s'il n'est pas lavable (bois avec vernis ou peinture) et si les lattes ne sont pas jointives ;
- ✓ choisir un revêtement qui ne sera pas propice au développement de moisissures, ni à la condensation ;
- ✓ vérifier que l'angle entre le sol et les murs est facilement nettoyable ; choisir un mur lisse pour faciliter le nettoyage.

Par exemple : plaque PVC, panneau peint, faïences, lambris PVC, faux plafond si besoin...



© J. Regnault

↳ SURFACES DE TRAVAIL



Pour les surfaces de travail et de conditionnement, **il faut** choisir des surfaces facilement lavables et éviter les matériaux oxydables.

Pour la gelée royale, les surfaces doivent aussi être désinfectables.

Par exemple : inox, carrelage avec joint non absorbant, plan de travail de type cuisine...

↳ ÉCLAIRAGES



Il est conseillé de :

- ✓ protéger les luminaires des souillures d'abeilles ;
- ✓ protéger les luminaires d'éventuels chocs ;
- ✓ choisir des luminaires facilement lavables.

Contrôler l'humidité et la température des locaux.



© J. Regnault

3. Contrôler l'humidité et la température des locaux



Pour maîtriser la qualité des produits de la ruche, **il est conseillé de** penser aux installations qui permettent de gérer l'humidité et la température :

- ✓ prévoir des locaux aérés ;
- ✓ étudier l'aération pour éviter la condensation sur les équipements et les contenants, tout en évitant l'entrée d'abeilles ou de nuisibles : **cf. fiche H6 : Lutter contre les nuisibles et les abeilles dans la miellerie** ;
- ✓ prévoir un dispositif de contrôle de la température et de l'humidité (thermomètre, hygromètre) et si besoin, un dispositif de régulation de celles-ci. Un déshumidificateur ou un radiateur peuvent être utiles.

4. Installer des sanitaires



La loi impose aux apiculteurs employant du personnel travaillant dans les locaux ou à proximité de ceux-ci de :

- mettre à leur disposition les installations sanitaires nécessaires à leur propreté individuelle, à savoir lavabos, cabinets d'aisance et vestiaire ;
- concevoir des installations sanitaires accessibles à des travailleurs handicapés physiques.



Dans ce cas, **il faut prévoir** (Code du travail) :

- ✓ **les vestiaires collectifs** : pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables ;
- ✓ **les cabinets d'aisance** : au minimum un cabinet et un urinoir pour 20 hommes et deux cabinets pour 20 femmes (donc prévoir au moins un cabinet dès lors qu'il y a un employé travaillant dans les locaux) ;
- ✓ **les lavabos** : au minimum, un lavabo pour 10 personnes dans un local dédié. Ils sont équipés de moyens hygiéniques de séchage ou d'essuyage des mains. Ce dispositif de lavage des mains est distinct des éviers de la miellerie ou du laboratoire de gelée royale.



La loi impose également :

- de séparer les vestiaires et les cabinets d'aisance pour le personnel féminin et masculin dans les locaux où le personnel est mixte ;
- de prévoir un dispositif de ventilation des installations sanitaires adéquat et efficace.

Lorsque le Code du travail ne peut pas être respecté, l'employeur peut demander une dispense à l'Inspecteur du travail.



Les sanitaires ne doivent pas déboucher directement sur la miellerie ou le laboratoire.



Il est conseillé et nécessaire d'accrocher une affiche recommandant le lavage des mains en sortant des cabinets d'aisance.



Affiche recommandant le lavage des mains (INPES, Institut national de prévention et d'éducation pour la santé).

Pour un apiculteur n'employant pas de personnel ou uniquement de la main d'œuvre familiale, ces installations sanitaires **sont fortement recommandées**. Les installations sanitaires de la maison d'habitation de l'apiculteur peuvent convenir, si celle-ci est proche de la miellerie.

Par contre, il est important que l'apiculteur puisse ranger ses vêtements de travail dans la miellerie et puisse s'y laver les mains.

5. Interdiction de fumer



La loi interdit de fumer ou de vapoter dans les lieux affectés à un usage collectif fermés ou couverts, qui accueillent du public ou qui constituent des **lieux de travail**.

Aussi bien pour les zones non-fumeur que les zones réservées aux fumeurs, la signalétique est réglementée.

Dans les locaux à usage privatif (non soumis à cette réglementation), **ne pas fumer** en présence de miel, pollen ou gelée royale est toutefois une bonne pratique.



Pour en savoir plus sur la réglementation liée au tabagisme : <http://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/addictions/article/l-interdiction-de-fumer-dans-les-lieux-publics>



RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Décret n° 2006-1386 du 15 novembre 2006, qui fixe les conditions d'application de l'interdiction de fumer. Articles R4217 -1et 2, R 4225-6 et 7, R 4228-2 à 37 du Code du travail et R92-717 du Code rural.



RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Les numéros renvoient aux références listées dans la fiche «Références bibliographiques» : 3 ; 110 ; 131 ; 155.