

LES THÈMES DES QUESTIONS présentées ici sont extraits des assistances assurées par les experts de l'INRS. Les réponses apportées sont données à titre indicatif et ont pour objectif de fournir des éléments d'information. Elles ne pourraient, en aucun cas, être considérées comme des textes de référence.

Boulangerie et conception

Je suis boulanger et je souhaite réaménager mes locaux. Pour les concevoir sans me tromper, en tenant compte de mon activité et de la prévention des risques, je voudrais utiliser l'application Mavimplant. Mais je crains de ne pas m'y retrouver. Avez-vous quelques conseils pour la prise en main de cet outil ?

RÉPONSE DÉJÀ, VOUS ÊTES dans le bon timing puisqu'il s'agit d'utiliser l'application Mavimplant le plus en amont possible, c'est-à-dire dès que la modification ou la création d'un local est envisagée. Au travers de la construction d'une maquette virtuelle en 3D, le logiciel, en accès libre, permet de tester les différentes alternatives du projet et ainsi de faire les choix de conception les plus sûrs, adaptés et judicieux.

Pour se lancer, il suffit de se rendre sur le site de Mavimplant (<https://mavimplant.inrs.fr>) et de créer un compte (identifiant et mot de passe). Mavimplant, qui peut être utilisé sur un ordinateur ou une tablette, est organisé en « applications métiers » pour répondre aux besoins de différents domaines d'activité. Dans votre cas, il faudra bien sûr choisir « Boulangerie » et vous serez guidé tout au long de la construction de votre projet par des informations propres à votre métier. Vous aurez en outre accès à une documentation, elle aussi spécifique à votre activité, sur des questions de santé et de sécurité, de conception de locaux... Il est également possible, en répondant à un questionnaire qui peut être ignoré, modifié ou complété à tout moment, de préciser les objectifs ou contraintes de votre projet.

La maquette 3D en elle-même est réalisée par le biais de cinq modules de construction. Le module « Tracé » permet de représenter tous types de locaux en plaçant des murs, cloisons, étages, sous-sols, mezzanines, trémies, toitures, portes, fenêtres, escaliers... Le module « Zones d'activité » invite à réfléchir à l'organisation des espaces en intégrant dans la maquette les différents postes à partir d'une liste proposée en fonction de l'activité (pour vous : fabrication, cuisson, vente...). Des conseils liés aux activités et à leur positionnement les unes par rapport aux autres guident l'aménagement afin, par exemple, de prévenir les risques d'explosion en ne positionnant pas les stocks de farine trop près du four. Le module « Processus » offre la possibilité de visualiser l'enchaînement des étapes de l'activité et de préciser les flux entre elles. Le module « Aménagement » permet la prise en compte des espaces propres aux équipements (préalablement sélectionnés dans un catalogue), au stockage ainsi qu'au déplacement des opérateurs dans leur environnement. Enfin, le dernier module, « Voies de circulation », optimise le tracé des multiples voies de

circulation (piétons, chariots, véhicules...) tout en veillant à respecter les surfaces nécessaires pour chacune d'entre elles. Des tutoriels dédiés à ces modules sont disponibles depuis la page d'accueil pour une prise en main rapide du logiciel.

À l'issue de cette phase de création, vous pourrez documenter le projet avec des préconisations pour les différentes zones d'activité, les voies de circulation et les équipements, mais aussi ajouter des commentaires et des annotations sur la maquette. Il ne vous restera plus qu'à partager le projet, ou ses différentes versions, avec les parties prenantes (architecte, entreprise de construction, salariés, professionnels de la prévention...).

Précisons qu'il est possible de transmettre la maquette 3D complète ou de simples captures à vos interlocuteurs sans qu'ils aient à ouvrir un compte. Pour finir, un rapport peut être édité avec l'ensemble des informations et préconisations relatives à la maquette créée. Il servira à documenter le cahier des charges du projet et à l'enrichir avec des exigences de santé et de sécurité. ■

