

INSTALLATIONS DE CHANTIER : Quelle solution pour les chantiers de courte durée ?

Mettre à disposition des installations sanitaires adaptées est un axe essentiel de l'amélioration des conditions de travail. Mais choisir le bon équipement en fonction de la configuration du chantier, dans des conditions économiques supportables, n'est pas toujours aisé. Sur les chantiers de courte durée, l'acquisition de matériel roulant autonome s'avère souvent une bonne solution.

La mise à disposition d'installations de chantier conformes à la réglementation est de la responsabilité de l'employeur.

Sur les chantiers soumis à coordination SPS, l'organisation de la mise en commun des installations de chantier figure dans les missions du coordonnateur, et les entreprises peuvent être amenées à utiliser des installations collectives. L'information doit figurer dans le plan général de coordination, et les modalités de l'utilisation en commun de ces installations doivent être données par le coordonnateur lors de la visite d'inspection commune.

Pour des chantiers de courte durée avec peu de personnel, des véhicules ou des caravanes de chantier spécialement aménagés permettent aux entreprises de répondre à leurs obligations.

Dans le cadre d'« Une approche économique de la prévention », 101 cas d'entreprises ont été étudiés par l'OPPBTP, dont l'un porte sur l'acquisition de baraques de chantier.

Une entreprise de maçonnerie s'est dotée de plusieurs modules de base vie foraine et d'attelages. Son objectif : offrir aux équipes de chantier de courte durée une base logistique comprenant un abri vestiaire, un réfectoire et un équipement sanitaire.

L'entreprise a également formé au permis les conducteurs des véhicules tracteurs.

Avant, les équipements disponibles loués par l'entreprise n'étaient pas toujours adaptés. Au mieux, ils étaient constitués de modules séparés (installations sanitaires, vestiaires et coin repas) livrés et déposés sur place.

Après, le matériel roulant est autonome sur les chantiers de courte durée éloignés des locaux de l'entreprise.

Les bénéfices

- **une diminution du risque routier** : les déplacements sont réduits, notamment du fait de la suppression du trajet pour se rendre au restaurant ;
- **un gain financier** : des dépenses sont évitées, comme la suppression des coûts de location et de transport des anciens modules ;
- **un gain en prévention** : l'amélioration des conditions de travail sur les chantiers, du confort hors travail (repas au chaud), de la santé et de la salubrité, et du bien-être (le personnel se sent mieux considéré).

Sur cinq ans, le rendement de cet investissement (rapport gains sur coûts) est estimé à 2,21.

Rappel de ce que dit la réglementation

	Chantier de moins de 4 mois Quel que soit l'effectif, par exemple si un ou deux salariés sont seuls sur un chantier pour un ou deux jours	Chantiers de plus de 4 mois
Vestiaires	Local aéré, éclairé, chauffé pendant la saison froide, nettoyé une fois par jour, muni : • d'armoires-vestiaires individuelles ou, si impossible, de patères en nombre suffisant ; • de sièges en nombre suffisant.	Local aéré, éclairé, chauffé pendant la saison froide, nettoyé une fois par jour, muni : • d'armoires-vestiaires individuelles avec serrures ou cadenas permettant de suspendre deux vêtements de ville ; • de sièges en nombre suffisant.
Eau + lavabos	Eau potable et fraîche pour la boisson, à raison de 3 litres par jour et par travailleur. Eau potable en quantité suffisante pour assurer leur propreté individuelle. Lavabos et rampes, si possible à température variable, à raison d'un orifice pour 10 travailleurs accompagnés de moyens de nettoyage et de séchage, entretenus et changés chaque fois que nécessaire.	Eau potable et fraîche pour la boisson. Lavabos et rampes, à température variable, à raison d'un orifice pour 10 travailleurs, accompagnés de moyens de nettoyage et de séchage, entretenus et changés chaque fois que nécessaire.
Réfectoires	Si des salariés prennent leur repas sur le chantier : local fermé, aéré, chauffé et nettoyé une fois par jour, muni : • de tables et de chaises en nombre suffisant ; • d'un moyen de réchauffage et de conservation des aliments.	Si des salariés prennent leur repas sur le chantier : local fermé, aéré, chauffé et nettoyé une fois par jour, muni : • de tables et de chaises en nombre suffisant ; • d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons ; • d'une installation permettant de réchauffer les plats ; • d'un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour 10 usagers.
WC	1 cabinet et un urinoir pour 20 travailleurs : local fermé, aéré, éclairé, chauffé pendant la saison froide, muni de papier hygiénique et nettoyé une fois par jour.	1 cabinet et un urinoir pour 20 travailleurs : local fermé, aéré, éclairé, chauffé pendant la saison froide, muni de papier hygiénique et nettoyé une fois par jour. Un cabinet au moins doit compter un poste d'eau.
Douches	Obligatoires pour tous chantiers où s'effectuent des travaux insalubres ou salissants listés à l'annexe de l'arrêté du 23 juillet 1947 modifié. Exemple : travaux au jet de sable, travaux exposant aux poussières d'amiant, au plomb, etc.	

Chantiers d'hiver

Avant que le travail ne commence sur un chantier en plein air, vous devez vous assurer que les salariés disposent d'un local ou d'un aménagement pour se mettre à l'abri et au chaud si l'activité s'interrompt ¹.

À savoir

Dans le cadre du contrat de prévention, la Carsat peut aider les entreprises de moins de 200 salariés à acheter des équipements d'hygiène (roulottes de chantier, bungalows).