

Selon la nature et l'ampleur de votre projet de transformation,

VOUS N'ÊTES PAS SEUL !

N'hésitez pas à vous faire épauler, des appuis peuvent agir à vos côtés.

MON PROJET COMPORTE :

- > Des transformations lourdes du bâtiment ou de l'espace intérieur ?
- > Des actions spécifiques pour identifier et prévenir les risques professionnels ?
- > Une mise aux normes ?

JE SOLLICITE :

- > Un architecte ou un architecte d'intérieur
- > Mon médecin du travail ou le service prévention de la Carsat
- > Ma fédération ou ma chambre de métiers et de l'artisanat
- > Les services vétérinaires

Renseignez-vous !

Des aides existent peut-être selon votre secteur d'implantation (mairie, communauté de commune, région...).

Ressources Internet utiles pour aller plus loin sur...

- La conception des lieux et des situation de travail : dépliant ED 6096 et brochure ED 950 sur inrs.fr
- Les risque professionnels dans ma profession : La Prévention en Action, les bouchers, charcutiers, traiteurs sur sante-securite-paca.org
- L'accessibilité : accessibilite.gouv.fr



Remerciements

Boucherie Ferdinand – Vittel
Boucherie Laktaf et fils – Metz
Boucherie Likar – Commercy

Le Conservatoire National des Arts
et Métiers du Pays de la Loire

Dans le cadre d'une action menée par :
Marine Chevalard, Aract Lorraine

AVEC LA COLLABORATION DE :



AVEC LE CONCOURS FINANCIER DE :



Cette action est cofinancée par l'Union européenne

Réalisation et publication :



www.lorraine.aract.fr

Réussir la transformation de ma boucherie charcuterie traiteur avec les salariés !

Dirigeant(e) d'une boucherie charcuterie traiteur, j'entreprends bientôt des travaux de rénovation, d'extension ou de mise aux normes de mon commerce.

Je suis les 6 étapes et les recommandations de ce guide.

3 BONNES RAISONS DE SUIVRE CETTE DÉMARCHÉ :

1 Sécuriser ses investissements sur le long terme

Rénover une boucherie est plutôt rare car les investissements sont lourds. Vous souhaitez vous assurer que vous faites les bons choix. L'implication de votre équipe à la préparation du projet évitera des aménagements inadaptés et assurera une plus grande satisfaction de tous.

2 Intégrer de multiples normes

Vos locaux doivent répondre à de nombreuses normes et recommandations. L'hygiène, la sécurité, l'accessibilité et la performance sont des enjeux qu'il est préférable de mener de front dans un même projet de conception.

3 Penser les futures conditions de travail

Anticiper les futures conditions de travail dans vos locaux, c'est une façon de rendre l'entreprise plus attractive et de fidéliser vos salariés. C'est aussi donner la possibilité à votre équipe d'être plus productive tout en pensant à sa sécurité, et de favoriser la revente future.

1 Je DÉFINIS mon projet et sa finalité

“ Penser aujourd’hui à ma boucherie de demain. ”

Le réaménagement ou la construction nouvelle est un investissement conséquent.

Pour qu’il vous convienne sur la durée et s’adapte au fil des années, il est important de se projeter sur le long terme en interrogeant votre projet d’entreprise : quelle sera ma clientèle, mes produits, mon équipe serait-elle différente... ?

Ainsi, vous pourrez faire le point sur ce que ces évolutions entraîneront : gestion des profils du personnel, agrandir l’espace de stockage... dans certains cas opter pour un déménagement !

Mon projet



Place des prestataires (architecte, agenceur, fournisseur) :
Je fouille les catalogues et observe mes concurrents.

💡 Ai-je bien pensé à...

☑ Cochez :

- Imaginer les futures évolutions de mon commerce ?
- Repérer les activités que nous pourrions créer ou mieux développer (portage de plats à domicile, vente sur les marchés...)?
- Identifier les valeurs à préserver pour la revente ?

2 J’EXAMINE l’existant

“ Repérer ce qui marche bien et pas seulement ce qui ne fonctionne pas. ”



Le diagnostic

Faites maintenant le point avec votre équipe sur l’aménagement actuel de votre local !

Repérage des atouts : ce qui est déjà bien fait et fonctionnel et qu’il faut préserver. Repérage des faiblesses : les éléments insatisfaisants qu’il nous faudra modifier. Les besoins non pourvus : c’est l’occasion de lister des améliorations attendues.

Par exemple : le chemin entre frigo et laboratoire de découpe, les volumes de rangement, la dimension du plan de travail et la circulation autour du billot, le bruit de la ventilation, le sol, le quai de livraison, l’efficacité du sas d’entrée, le chauffage des vestiaires...

Place des prestataires :
Je repère 3 à 4 prestataires ayant une bonne notoriété.

💡 Ai-je bien pensé à...

☑ Cochez :

- Me documenter sur ma conformité avec les normes d’hygiène et de sécurité ?
- Vérifier l’accessibilité aux personnes à mobilité réduite ?
- Diagnostiquer avec les salariés les aménagements actuels ?

3 J’IMAGINE les activités futures

“ Ne pas laisser les contraintes du bâti supplanter nos besoins fonctionnels. ”

Il est important que vos besoins fonctionnels et organisationnels restent les enjeux prioritaires. Pour cela, vous pouvez débiter votre réflexion en vous affranchissant, à cette étape, des contraintes architecturales et techniques. Imaginez votre commerce différemment !

Commencez par établir un schéma d’organisation idéal des activités ou « zoning ». Sur une feuille blanche, listez ou dessinez avec votre équipe les zones qui composeront les espaces de votre entreprise. Ensuite, pour chacune d’elles, définissez le matériel, les outils, les caractéristiques nécessaires pour leur bon fonctionnement.



L’avenir

Place des prestataires :
Je prends contact avec les prestataires et les questionne sur leurs réalisations et notre projet.

💡 Ai-je bien pensé à...

☑ Cochez :

- Définir les différentes zones de l’entreprise : vente, découpe, chaud ou froid... ?
- Lister les matériels (frigo, billot, piano...), les ambiances (lumière, t°, ventilation, adhérence, acoustique...)?
- Tisser les liens entre chacune des zones : liaison directe, accès simplifié, séparation... ?

4 J’ENVISAGE plusieurs scenarii

“ On a travaillé sur une maquette toute simple et ça nous a aidé à nous décider. ”



Les options

Une solution peut rapidement vous paraître évidente ou, a contrario, vous n’arrivez pas à trancher entre plusieurs possibilités. Dans tous les cas, prenez le temps de questionner collectivement les idées et n’excluez pas d’option a priori. C’est en discutant des scenarii avec votre équipe que la meilleure réponse sera trouvée.

Projetez-vous dans les futurs espaces grâce à des supports simples de simulation : un plan ou des vues 3D, mais également des petites maquettes en carton habitées de Playmobil® ou des constructions en Lego® ! L’important étant de réussir à prévoir les conséquences qu’auront ces espaces sur vos activités et vos conditions de travail.

Place des prestataires :
Je rédige le cahier des charges en demandant des réponses techniques à plusieurs prestataires.

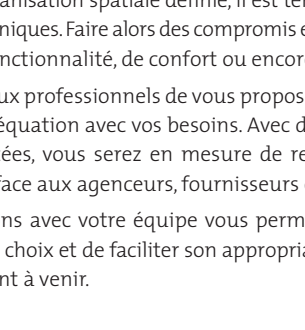
💡 Ai-je bien pensé à...

☑ Cochez :

- Simuler les activités et les déplacements dans un contexte habituel ?
- Imaginer ces activités lors de moments exceptionnels ?
- Poser plusieurs scenarii en fonction de ces situations variées ?

5 Je FINALISE mes choix

“ L’agenceur a finalisé techniquement le projet mais on savait ce qu’on voulait. ”



La solution

Une fois l’organisation spatiale définie, il est temps de finaliser les choix techniques. Faire alors des compromis entre les critères de prix, de fonctionnalité, de confort ou encore d’esthétique.

Demandez aux professionnels de vous proposer des devis qui soient en adéquation avec vos besoins. Avec des idées claires et argumentées, vous serez en mesure de rester maître de votre projet face aux agenceurs, fournisseurs ou artisans.

Les discussions avec votre équipe vous permettent alors de conforter vos choix et de faciliter son appropriation au nouvel aménagement à venir.

Place des prestataires :
J’examine les réponses des prestataires, demande des précisions puis je passe commande.

💡 Ai-je bien pensé à...

☑ Cochez :

- Repérer les matériaux et outils les plus pertinents ?
- Observer des expériences similaires où des choix ont été éprouvés ?
- Tester les équipements dans un showroom... ou chez un confrère ?

6 Je SUIS les travaux

“ Tout prévoir est impossible, j’ai donc été vigilant jusqu’au bout ! ”



L’agencement

La réalisation des travaux est un moment critique dans un projet de transformation. Des imprévus sont fréquents, des ajustements peuvent être nécessaires.

Soyez présent sur le chantier pour être réactif et vous assurer que les aménagements correspondent à ce que vous aviez imaginé. Des modifications sont encore possibles.

Le temps de préparation et de planification en amont est donc primordial pour fermer votre commerce le moins longtemps possible et ne pas avoir de mauvaises surprises.

Place des prestataires :
Je vérifie les réalisations au fil des travaux et demande des ajustements. Je réceptionne.

💡 Ai-je bien pensé à...

☑ Cochez :

- Être attentif aux choix des artisans afin qu’ils répondent à mes attentes ?
- Signifier nos mécontentements si le résultat est décevant ?
- Demander l’aide d’un maître d’œuvre si les travaux sont conséquents ?