CAHIER DES CHARGES

LOGEMENT DES SAISONNIERS AGRICOLES

DEPARTEMENT DU TARN ET GARONNE

Prescriptions à respecter dans les projets de réhabilitation

Ce cahier des charges a pour objet de préciser les types de travaux à réaliser et les équipements à mettre en place lors d'un projet de réhabilitation de **logement destiné aux salariés de l'agriculture**.
Il a été établi suite aux visites des hébergements réalisés lors de l'étude portant sur le logement des saisonniers agricoles.

Les travaux proposés ont pour objectif :

- la mise aux normes de sécurité et de confort des logements,
- un entretien aisé des hébergements.

Ce cahier des charges comprend :

- un rappel des travaux obligatoires pour assurer la sécurité des personnes et le confort des usagers,
- des propositions de matériaux pour un entretien aisé et une meilleure durée de vie des installations,
- des propositions d'équipements pour faciliter la vie des saisonniers et éviter des conflits d'usage.

Les locaux mentionnés ci après doivent rester conformes aux règles en vigueur définies dans le code du travail, le code de l'urbanisme et le code de la construction et de l'habitation.

Les personnes adhérentes au présent cahier des charges devront s'adapter à l'évolution de la réglementation.

Tout local affecté au logement collectif devra faire l'objet d'une déclaration auprès de l'Inspection du Travail, de l'Emploi et de la Politique Sociale Agricole du Tarn et Garonne.

1- Rappel des textes réglementaires au 1er janvier 2003

Les logements doivent être isolés des lieux où sont entreposés des substances et préparations dangereuses (article R231-51 du code du travail) ou des produits susceptibles de nuire à la santé de leurs occupants.
Ils doivent aussi être éloignés des dépôts de matières malodorantes et toutes mesures doivent être prises pour assurer la destruction des parasites et des rongeurs.
Les matériaux utilisés pour leur construction ne doivent pas être de nature à porter atteinte à la santé des occupants et doivent permettre d'évacuer les locaux sans risque en cas d'incendie.

Les appareils à combustion destinés au chauffage et à la cuisson ainsi que leurs conduits, gaines et accessoires, ne doivent pas être susceptibles de porter atteinte à la santé ou à la sécurité des occupants.

Les installations électriques doivent préserver la sécurité de leurs utilisateurs.

Les logements doivent être construits en matériaux permettant d'éviter les condensations et températures excessives. Ils doivent être aérés de façon permanente.

Dans les pièces destinées au séjour et au sommeil, la surface des fenêtres doit être au moins égale à un dixième de la surface au sol de chaque pièce. Dans les pièces destinées au sommeil, les fenêtres doivent être munies d'un dispositif d'occultation.

Les couloirs et les escaliers doivent être suffisamment éclairés pour assurer la sécurité des déplacements.

Les installations d'eau doivent assurer une distribution permanente d'eau potable, avec une pression et un débit suffisant. Les robinets des éviers, lavabos et douches doivent fournir de l'eau à température réglable.
Les cabinets d'aisance ne doivent pas communiquer directement avec les pièces destinées au séjour et aux repas. Leurs portes doivent être pleines et munies d'un dispositif de fermeture intérieure décondamnable de l'extérieur. Ils doivent être équipés d'une chasse d'eau.

Les sols, murs et plafonds doivent être protégés contre les eaux de ruissellement, les infiltrations et les remontées d'eau.
Les fenêtres doivent être étanches à l'eau et maintenues en bon état.

La hauteur sous plafond ne peut être inférieure à 2,20 mètres.

2- Le logement collectif des salariés de l'agriculture

Les travaux obligatoires

Electricité :

L'électricité devra être réalisée dans le respect des normes en vigueur.
Toute installation existante devra faire l'objet d'un contrôle par un électricien inscrit au registre des métiers et être mise en conformité si nécessaire.

Ventilation :

Une ventilation par VMC est obligatoire dans les sanitaires (WC, salle de bain, …).
Dans les cuisines, la ventilation devra être conforme aux normes de sécurité.

Chauffage :

La mise en place d'un chauffage est obligatoire pour tout projet prévoyant l'accueil de saisonniers du 15 octobre à fin Avril.
En fonction du nombre de personnes logées, le projet prévoira le chauffage de l'ensemble ou d'une partie du logement. Cette partie devra pouvoir fonctionner de manière indépendante du reste du logement.

Eau potable :

Le raccordement au réseau eau potable est obligatoire.
Seule l'alimentation des WC pourra être branchée sur un puit.

Assainissement :

Les eaux usées devront soit être raccordées au réseau public d'assainissement, soit être évacuées sur un système d'assainissement autonome.
L'assainissement autonome devra être dimensionné en fonction des besoins et réalisé conformément à la réglementation en vigueur (jusqu'à 8 personnes, la mise en place de tranchées filtrantes est possible. Au-delà, des filtres à sables seront à prévoir).

Production d'eau chaude / cuisson :

Les bombonnes butanes dans les cuisines sont interdites.
Les chauffes eau gaz dans les sanitaires sont interdits.
Une étude comparative des différentes sources d'énergie possibles sera faite dans le cadre de la réglementation en vigueur.

Equipement à prévoir

Sanitaires :

Sols : carrelage au sol avec plinthes carrelées à gorge et mise en place d'un siphon pour récupération des eaux de nettoyage.

Murs : faïence sur 2 mètres de hauteur dans les douches, les WC et au pourtour des lavabos - peinture sur le reste.

Cloisonnement des douches à prévoir.

Si les sanitaires sont mixtes, prévoir un espace de déshabillage attenant à chaque douche avec porte.

Equipements sanitaires : possibilités d'adaptation des normes en vigueur pour tenir compte de la configuration du bâti avec au minimum :

1 douche pour 6 personnes,
1 lavabo pour 3 personnes,
1 WC pour 6 personnes : chaque cabinet d'aisance doit être pourvu d'une brosse adaptée au maintien de sa propreté et de papier hygiénique

Cuisine :

Les locaux destinés aux repas comportent une pièce à usage de cuisine et une pièce à usage de réfectoire dont la superficie minimale est de 7 mètres carrés pour un travailleur saisonnier majorée de 2 mètres carrés par personne supplémentaire.

Sols : carrelage au sol avec plinthes carrelées à gorge et mise en place d'un siphon pour récupération des eaux de nettoyage.

Murs : faïence sur 60 cm minimum au dessus du plan de travail, peinture sur le reste.
Plan de travail : carrelé ou en formica recevant les éviers et plaques de cuisson.

Equipements de cuisine :

- plaques de cuisson à encastrer dans le plan de travail ou à poser au dessus : une plaque 4 feux pour 4 personnes environ.
- éviers à encastrer : un évier 2 cuves égouttoir pour 10 personnes environ.
- four à micro ondes : un pour 10 personnes environ,
- appareil de réfrigération : un pour 10 personnes,
- tables et sièges

Chambre :

Toute pièce destinée au sommeil peut recevoir au maximum 6 travailleurs. Sa superficie minimale est de 9 mètres carrés pour le premier occupant et de 7 mètres carrés par occupant supplémentaire.

Il est interdit d'installer des lits superposés.

Les chambres doivent contenir des armoires individuelles ainsi que des literies équipées.

Sous réserve que les pièces destinées au sommeil des hommes soient séparées de celles destinées au sommeil des femmes, lorsque le nombre de travailleurs saisonniers est au plus égal à trois, une pièce unique peut servir à la fois au sommeil et aux repas des intéressés.
Sa superficie doit alors être de 12 mètres carrés pour un travailleur, majorée de 7 mètres carrés par travailleur supplémentaire.

Les fenêtres doivent être munies d'un dispositif d'occultation.

Abri extérieur :

Prévoir si possible la construction d'un abri ou auvent couvert attenant et communiquant à l'habitation, pour le dépôt des vêtements de travail. Un sas entre le auvent et l'habitation sera à prévoir.

Autres services :

Prévoir d'équiper le logement en machines à laver le linge : une machine à laver pour 10 personnes environ.

3- Le logement individuel des salariés de l'agriculture

Le logement individuel mis à disposition du travailleur et, le cas échéant, de sa famille comporte :

- une cuisine ou un coin cuisine,
- au moins une pièce destinée au séjour et au sommeil, dont la surface habitable est de 9 mètres carrés lorsque la cuisine est séparée et de 12 mètres carrés lorsqu'un coin cuisine est aménagé dans la pièce.

La surface habitable du logement ne peut être inférieure à 14 mètres carrés pour le premier occupant majorée de 7 mètres carrés par occupant supplémentaire.
Sont considérés comme occupants supplémentaires les enfants à charge du travailleur au sens de la législation sur les prestations familiales ainsi que son conjoint ou la personne vivant habituellement avec lui.

Si la consommation d'eau, de gaz et d'électricité est à la charge du travailleur, elle doit être enregistrée par des compteurs propres au logement qu'il occupe.

Le travailleur assure l'entretien courant de ce logement.

Concernant les travaux obligatoires et les équipements à prévoir, se reporter au chapitre 2.