

# DE NOUVEAUX LOCAUX POUR LA BANQUE ALIMENTAIRE DE L'ISERE



CAHIER DES  
CHARGES FONCTIONNEL  
Janvier 2023



# Banque Alimentaire de l'Isère

## Sommaire

**4 / Un nouveau site logistique pour la Banque Alimentaire de l'Isère**

**6 / Cahier des charges fonctionnel**

8 / La Banque Alimentaire, c'est aussi une véritable entreprise de logistique

9 / Lignes générales du projet de nouveaux locaux

10 / Cahier des charges par secteur d'activité

10 - Quais de réception (tableau 1)

12 - Entrepôt de stockage de longue durée (tableau 2)

14 - Piochage ou picking (tableau 3)

16 - Gestion de la ramasse et du frais hors ramasse (tableau 4)

18 - Distribution (tableau 5)

19 - Espaces administratifs et de convivialité (tableau 6)

20 - Cuisine Trois Etoiles (tableau 7)

22 - Espaces extérieurs (tableau 8)

23 / Réflexion sur l'agencement des locaux



**Banque Alimentaire de l'Isère**

4, rue de la Maladière - 38360 Sassenage

Tél. 04.76.85.92.50

[ba380@banquealimentaire.org](mailto:ba380@banquealimentaire.org)

[www.ba38.banquealimentaire.org](http://www.ba38.banquealimentaire.org)

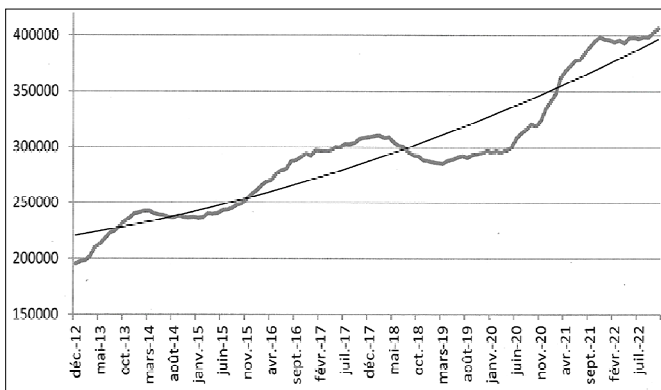




# Un nouveau site logistique pour la Banque Alimentaire de l'Isère

**M**embre du premier réseau national d'aide alimentaire, la Banque Alimentaire de l'Isère (BAI), participe à l'échelle départementale à la lutte contre la précarité alimentaire et soutient activement l'utilisation de l'aide alimentaire comme créatrice de lien social.

Acteur de l'économie sociale et solidaire, elle est engagée dans une démarche de solidarité au service de toutes les personnes démunies sans distinction idéologique, culturelle ou culturelle. Sa mission est ancrée dans un réseau territorial d'acteurs - institutionnels, entreprises, éleveurs et agriculteurs, associations... - impliqués dans des actions citoyennes et de solidarité dans des domaines essentiels : grande pauvreté, hygiène et équilibre alimentaire, éducation, développement durable, circuits courts.



Nombre de colis distribués entre 2012 et 2022 sur 12 mois glissants.

**La BAI** œuvre au quotidien dans un souci de maintien de la quantité distribuée et d'amélioration qualitative des produits. Elle s'adapte en permanence à la forte évolution des besoins.

**La BAI** fonctionne comme une véritable entreprise de logistique, gérant

approvisionnements, stockage, tri, préparation de commandes, distribution, avec un appui administratif et des espaces de convivialité.

Elle emploie six salariés, trois « Mécénat de compétences » et mobilise 170 bénévoles, pour la plupart retraités.

La valorisation du travail des bénévoles et de l'achat des produits aujourd'hui collectés est de plus de 8 millions d'Euros



## Des locaux devenus inadaptés.

La forte croissance d'activité de la BAI maintenue au-delà de la « période COVID » a conduit les bénévoles de la BAI à engager une réflexion collective sur les fonctionnements actuels, leurs failles, faute de superficie disponible, les besoins exprimés par salariés et bénévoles. Ce travail a été complété par une visite de trois Banques Alimentaires de la région AURA qui ont modernisé leurs locaux ces dernières années. Le tableau suivant situe la BAI dans ce contexte, faisant apparaître des disparités mais surtout des besoins.



## Un projet à hauteur des besoins et enjeux

	AIN	SAVOIE	HTE-SAVOIE	ISERE	PROJET ISERE
Tonnage annuel distribué	1.300 t	1.070 t	1.700 t	2.200 t	2.200 à 3.000 t
Terrain	9.000 m <sup>2</sup>	5.200 m <sup>2</sup>	4.000 m <sup>2</sup>	2.232 m <sup>2</sup>	6.500 m <sup>2</sup> min
<b>Surface totale</b>	<b>1.900 m<sup>2</sup></b>	<b>1.700 m<sup>2</sup></b>	<b>2.212 m<sup>2</sup></b>	<b>1.502 m<sup>2</sup></b>	<b>3.115 m<sup>2</sup></b>
Entrepôt	1.600 m <sup>2</sup>	1.450 m <sup>2</sup>	1.566 m <sup>2</sup>	1.211 m <sup>2</sup>	2.740 m <sup>2</sup>
Bureaux	300 m <sup>2</sup>	250 m <sup>2</sup>	484 m <sup>2</sup>	182 m <sup>2</sup>	375 m <sup>2</sup>
Mezzanine	0 m <sup>2</sup>	420 m <sup>2</sup>	162 m <sup>2</sup>	109 m <sup>2</sup>	0
Annexes	470 m <sup>2</sup>			117 m <sup>2</sup>	250 m <sup>2</sup>

**Les superficies dont la BAI dispose actuellement ne lui permettent plus de remplir ses missions de façon satisfaisante notamment dans les domaines suivants :**

- **HySA (Hygiène et Sécurité Alimentaire) ;**
- **Sécurité des personnes et des biens ;**
- **Qualité de vie au travail, accessibilité, bien vivre ensemble ;**
- **Développement durable et transition énergétique ;**
- **Accueil des associations, livreurs et partenaires.**

### La BAI

a la volonté de se projeter dans les dix années à venir et de construire son outil de travail dans le respect de l'ensemble des normes régissant son activité. Au terme d'une réflexion mobilisant l'expertise de nombreux bénévoles et salariés confrontés à leurs tâches quotidiennes, un cahier des charges fonctionnel définissant les incontournables de ce nouvel outil a été élaboré, qui fait apparaître les besoins suivants :

- **Surface de 3 500 m<sup>2</sup> pour un foncier de 6 500 m<sup>2</sup>**
- **Hauteur d'entrepôt minimale de huit mètres** (permettant de disposer de 3 niveaux de stockage sur racks).

**Le projet intègre une augmentation potentielle d'activité de 30%.**

## Appel au soutien des collectivités locales et territoriales

**P**our son fonctionnement, la BAI est soutenue par le Conseil Départemental de l'Isère, Grenoble Alpes Métropole ainsi que les villes de Grenoble, Sassenage et Seyssins (ces deux dernières, lieux de l'entrepôt et de la cuisine solidaire actuels) ainsi que par le Conseil Régional Auvergne Rhône Alpes.

Elle s'appuie également sur l'aide permanente que lui apportent les services de l'Etat (Préfecture, Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités).

Aujourd'hui, le Conseil Départemental de l'Isère verse à la BAI une subvention annuelle égale à son loyer et prend en charge les espaces dédiés à la cuisine « Trois Etoiles Solidaires », y compris les fluides.

**La BAI sollicite les collectivités locales et territoriales, pour la mise à disposition ou la prise en charge de locaux et leur aménagement.**

**La Banque Alimentaire de l'Isère est fortement déterminée à faire aboutir ce projet et sollicite, au titre de sa mission d'intérêt public, le soutien des collectivités locales et territoriales partenaires historiques de son action. Du mécénat sera intégré au montage financier de l'opération.**

# Cahier des charges fonctionnel

Association « loi de 1901 », la Banque Alimentaire de l'Isère (BAI) fournit chaque semaine à 93 associations, épiceries sociales et solidaires et CCAS (Centres Communaux d'Action Sociale), des dotations en produits secs et frais, fruits et légumes, équivalent à 6 kilogrammes de denrées et produits d'hygiène à destination de 8.000 bénéficiaires, pour un nombre annuel estimé à 4,4 millions de repas.

La BAI gère chaque année 2.200 tonnes de denrées provenant de sources diverses : collecte annuelle, ramasse quotidienne auprès des grandes enseignes, dons des industries agro-alimentaires, achat de denrées, dotations nationales et européennes.

Elle fonctionne comme une véritable entreprise de logistique employant 6 salariés, 3 mi-temps « Mécénat de compétences\* » et mobilisant 170 bénévoles, pour la plupart retraités, dont l'activité représente 20 équivalents temps plein.

Forte originalité, la BAI a développé, en complément du site de Sassenage, la cuisine trois étoiles solidaire qui permet la consommation prolongée des viandes, cinq jours au-delà de leur limite de consommation crue. En 2021, 23 tonnes de viande ont été cuisinées - 117 kg par jour - et 160.000 portions de viandes et légumes – 3.500 portions par semaine - ont été produites sur le site du collège Marc Sangnier de Seyssins, mis à disposition par le Conseil Départemental de l'Isère.

Depuis de nombreuses années, la BAI dispose de l'appui de collectivités - Conseil Départemental, Grenoble Alpes métropole, Conseil Régional, ville de Grenoble, nombreuses communes \*\* - des services de l'Etat (Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités), de fournisseurs et mécènes \*\*\*, ainsi que de partenaires sur des opérations ponctuelles \*\*\*\*.

En 10 ans, le nombre de personnes et de familles en situation de précarité, bénéficiaires de l'aide alimentaire, a doublé (200 000 colis annuels en 2012, 400 000 en 2022).

Aujourd'hui, alors que le nombre de personnes et de familles en situation de précarité ne cesse d'augmenter, l'activité de la Banque Alimentaire de l'Isère est fortement contrainte par des locaux trop exigus et des équipements obsolètes. Au regard des enjeux de l'aide alimentaire, du service aux associations partenaires, mais aussi de la satisfaction et de la qualité de travail des salariés et bénévoles, il est donc indispensable qu'elle dispose d'entrepôts et locaux d'activité beaucoup plus vastes et plus fonctionnels.

Le présent cahier des charges est le fruit d'un travail concerté réalisé par un groupe d'une dizaine de membres de la BAI, encadré par son président. Outre les réflexions de fond sur un cahier des charges fonctionnel des nouveaux locaux souhaités, le groupe a conduit des visites de sites de la Banque Alimentaire ayant intégré de nouveaux locaux dans la dernière décennie. Il s'est appuyé sur l'expertise des membres du groupe de travail, la consultation des personnels des sites de Sassenage et Seyssins et sur des visites réalisées dans trois Banques Alimentaires de la région AURA (Ain, Savoie et Haute-Savoie).

Le tableau de comparaison ci-après permet de mesurer le déficit de la banque alimentaire de l'Isère en matière immobilière.

En 2022	AIN	SAVOIE	HAUTE-SAVOIE	ISERE
Tonnage annuel	1.300 tonnes	1.070 tonnes	1.700 tonnes	2.200 tonnes
Terrain	9.000 m <sup>2</sup>	5.200 m <sup>2</sup>	4.000 m <sup>2</sup>	2.232 m <sup>2</sup>
Entrepôt	1.600 m <sup>2</sup>	1.450 m <sup>2</sup>	1.566 m <sup>2</sup>	1.211 m <sup>2</sup>
Bureaux	300 m <sup>2</sup>	250 m <sup>2</sup>	484 m <sup>2</sup>	182 m <sup>2</sup>
Mezzanine	0 m <sup>2</sup>	420 m <sup>2</sup>	162 m <sup>2</sup>	109 m <sup>2</sup>
<b>Surface totale</b>	<b>1.900 m<sup>2</sup></b>	<b>1.700 m<sup>2</sup></b>	<b>2.212 m<sup>2</sup></b>	<b>1.502 m<sup>2</sup></b>
Ratio entrepôt / tonnage	1,23	1,36	0,92	0,55

Le détail des secteurs d'activité de l'entrepôt permet de constater que le déficit concerne l'ensemble des secteurs d'activité (pour rappel, la cuisine 3 étoiles est une particularité de l'Isère).

En 2022	AIN	SAVOIE	HTE-SAVOIE	ISERE
Stockage	650 m <sup>2</sup>	547 m <sup>2</sup>	690 m <sup>2</sup>	693 m <sup>2</sup>
<b>Ratio surface / stockage</b>	<b>0,50</b>	<b>0,51</b>	<b>0,41</b>	<b>0,32</b>
<b>Capacité palettes stockage</b>	<b>1080</b>	<b>600</b>	<b>1032</b>	<b>390</b>
Piochage	195 m <sup>2</sup>	0 m <sup>2</sup>	133 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
Stockage palettes sec	50 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>
Tri de la ramasse	140 m <sup>2</sup>	103 m <sup>2</sup>	117 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>
Chambres froides	123 m <sup>2</sup> (+40 m <sup>2</sup> )	186 m <sup>2</sup>	165 m <sup>2</sup>	108 m <sup>2</sup>
Réception - distribution	177 m <sup>2</sup> (+80 m <sup>2</sup> )	68 m <sup>2</sup>	64 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>
Cuisine 3*	0	0	52 m <sup>2</sup>	250 m <sup>2</sup>
<i>Annexes extérieures</i>	<i>470 m<sup>2</sup></i>			<i>117 m<sup>2</sup></i>

Si la réflexion a porté prioritairement sur les locaux, leur organisation et le fonctionnement des secteurs d'activité, elle a également concerné, avec une vigilance particulière :

- l'hygiène et la sécurité alimentaire ;
- la sécurité des personnes et des biens, l'accessibilité ;
- les questions de qualité de vie au travail, pour prendre en compte le nombre et l'âge des bénévoles ;
- le développement durable et la transition énergétique ;
- la mobilisation harmonieuse et concertée des personnels administratifs et manutentionnaires ;
- le bien-être et le bien vivre ensemble au sein d'une structure mobilisant de très nombreux bénévoles.

Le président, les membres du conseil d'administration, les salariés et bénévoles, remercient les collectivités et services de l'Etat de l'intérêt et l'attention qu'ils ont immédiatement portés à la demande d'une installation dans de nouveaux locaux.

Sans préjuger des réponses qui pourraient être apportées, est envisagée la mutualisation d'une partie des locaux et équipements avec l'association « Les restos du cœur », elle-même engagée dans la recherche d'un nouveau site. Tout en disposant d'entrepôts et bureaux propres, la mutualisation permettrait d'optimiser certains secteurs d'activité (quais de réception, parkings, salles de réunion...), fonctionnements (par exemple les groupes de réfrigération...) et coûts.

Loin d'être un projet définitif et figé, ce cahier des charges est une base de travail pour un programme de construction ou réhabilitation de locaux.

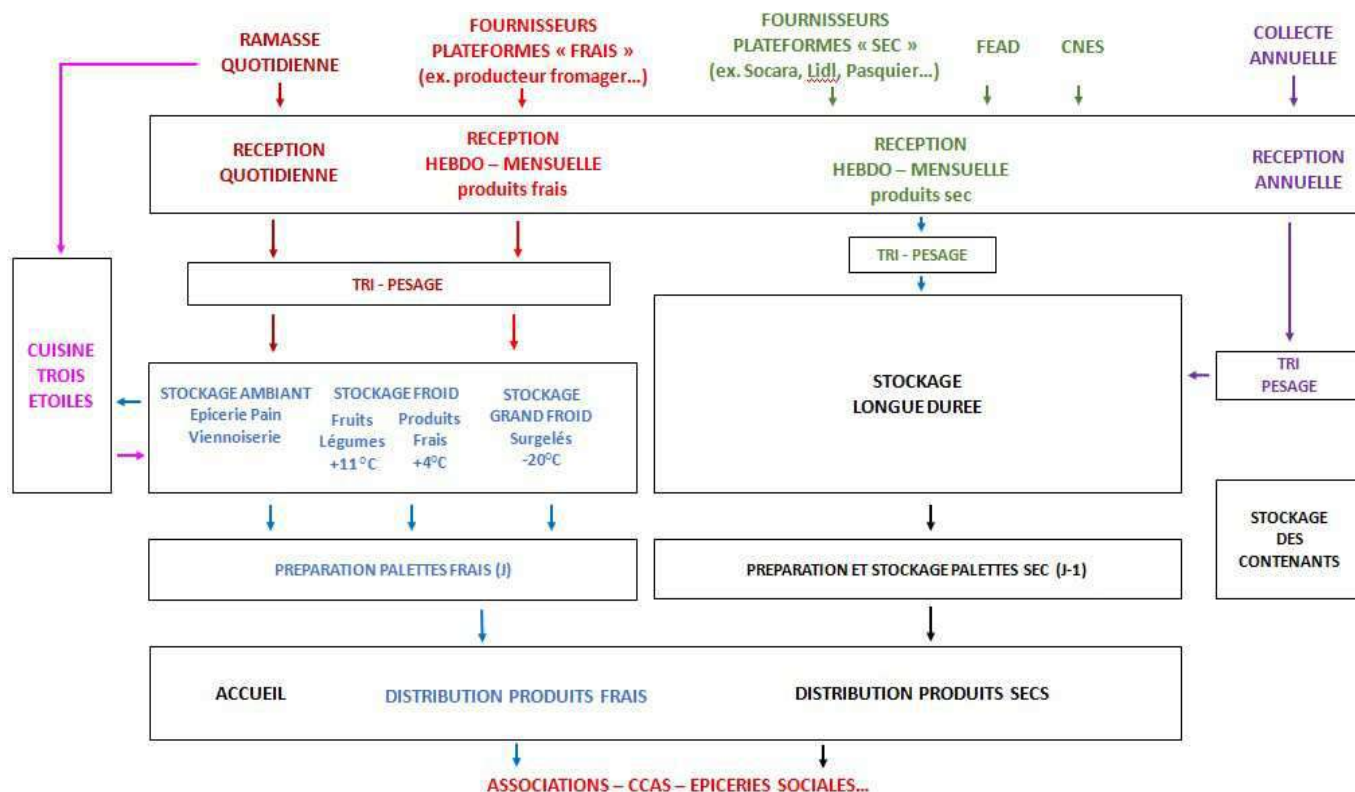
**\* Mécénats de compétences :** Orange et Schneider Electric.

**\*\* Communes et collectivités qui soutiennent la Banque Alimentaire de l'Isère :** Chimilin, Chassignieu, Crémieu, Domène, Eybens, Fontaine, Gières, Grenoble (cuisine centrale), Jarrie, Lans en Vercors, Le Cheylas, Le Grand Lemps, Meylan, Pontcharra, Sassenage, Seyssinet-Pariset, Seyssins, Saint-Egrève, Saint-Marcellin, Saint Martin d'Hères (cuisine centrale), Saint Martin le Vinoux, Val de Virieu, Villard-Bonnot, Voiron, Saint Marcellin Vercors Isère Communauté, Pays du Grésivaudan.

**\*\*\* Fournisseurs et mécènes :** Alpagel, Banque Populaire des Alpes, BMB, Carrefour, Carrefour Market, Carrefour Solidarité, Casino, CHU Grenoble Alpes, Chronodrive, Compagnie Nationale du Rhône, Cuisines centrales du Département, Crédit Mutuel, Danone, E. Leclerc, Etoile du Vercors, Fromagerie du Dauphiné, GAEC du Pré Pallon, Géant Casino, Grand frais, GRDF, Intermarché, Kuehne + Nagel, LIDL, Malakoff Mederic, METRO, Palette publicitaire, Pasquier, Philippe Tur, Pierre Martinet, Pomona, Promocash, Restauration municipale de Grenoble, Restauration municipale de Saint-Martin d'Hères, Rhône-Alpes Diffusion, Saint-Jean (Pastier), SITA Suez, SOCARA (Leclerc), Source du Verger, Super U, SMMAG, M TAG.

**\*\*\*\* Partenaires sur opérations ponctuelles :** Automatique et Industrie, Croix Rouge, INP Grenoble, Lions Club, Red Kaos 94, Moody'S, Roots'n'Culture, Clubs Rotary, Salesforce, Synopsys, Scouts et Guides de France, Emmaüs Sassenage, InterProchasse.

# LA BANQUE ALIMENTAIRE C'EST AUSSI UNE VERITABLE ENTREPRISE DE LOGISTIQUE



Le cahier des charges fonctionnel de la Banque Alimentaire, document support pour un programme de construction ou réhabilitation de locaux, doit concerner les locaux et secteurs d'activité suivants :

- Réception : quais, espaces de manœuvre des véhicules de toutes tailles
- Tri, pesage et stockage temporaire
- Stockage de longue durée dans des espaces distinguant précisément la nature et l'origine des produits
- Préparation et stockage journalier des palettes de produits secs (« picking » ou « piochage »)
- Tri dans un espace réfrigéré (+11°C) des produits de la ramasse quotidienne
- Stockages en chambre froide positive (+4°C) et en chambre froide négative (-20°C)
- Bureaux
- Vestiaires et sanitaires
- Plateformes de nettoyage des contenants et de gestion des déchets
- Locaux techniques : informatique, archives, ménage, stationnement des engins, ateliers...
- Espaces de stockage des palettes, glacières, palox, caisses plastiques et matériel de collecte
- Lieux de vie et de convivialité des bénévoles et salariés : cuisine, réfectoire, salle de repos, espace extérieur de détente...
- Espace d'accueil convivial des associations
- Espace mobilisable chaque année pour le tri de la collecte (réaffectation temporaire de locaux)
- Eventuellement la cuisine trois étoiles solidaire
- Espaces extérieurs de circulation, de stationnement et éventuellement d'extension (auvents...)
- Garages pour les camions, la cuisine mobile, les vélos...
- ...

Il doit également inclure un espace mobilisable chaque année pour le tri de la collecte (réaffectation temporaire de locaux).



# LIGNES GENERALES DU PROJET DE NOUVEAUX LOCAUX

	ACTUEL	PROJET
Tonnage annuel	2.200 tonnes	2.200 à 3.000 tonnes
Terrain	2.232 m <sup>2</sup>	6.500 m <sup>2</sup> minimum
Surface totale (1 + 2 + 3)	1.502 m <sup>2</sup>	3.500 m <sup>2</sup>
Entrepôt (1)	1.211 m <sup>2</sup>	2.740 m <sup>2</sup>
Bureaux (2)	182 m <sup>2</sup>	375 m <sup>2</sup>
Mezzanine (3)	109 m <sup>2</sup>	0
Ratio surface entrepôt / tonnage	0,55	0,98
Stockage + zone tampon	693 m <sup>2</sup>	1.400 m <sup>2</sup>
Ratio surface stockage / tonnage	0,32	0,5
Capacité palettes	390	1.400
Piochage	100 m <sup>2</sup>	705 m <sup>2</sup>
Stockage palettes sec	30 m <sup>2</sup>	
Tri de la ramasse	30 m <sup>2</sup>	435 m <sup>2</sup>
Chambres froides	108 m <sup>2</sup>	
Quais de réception	20 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
Zone de distribution	20 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
Cuisine trois étoiles solidaire	117 m <sup>2</sup>	250 m <sup>2</sup>

Les entrepôts disposent d'une hauteur de 8 mètres sous plafond, permettant d'installer trois étages de racks de stockage (en plus du stockage au sol).

Les bâtiments intègrent les dispositifs de transition énergétique : panneaux solaires, isolation thermique, bornes de rechargement des véhicules et vélos électriques.

Les locaux administratifs et les entrepôts disposent des câblages électriques, informatiques et de téléphonie filaire.

**Outre la réserve constituée par un troisième niveau de racks (voir fiche 2 ci-après), l'augmentation probable du nombre de bénéficiaires dans les prochaines années pourrait nécessiter de prévoir une surface de stockage augmentée de 25% (soit 1.750 m<sup>2</sup>, pour une surface totale de 3.465 m<sup>2</sup>) voire 30%.**

La localisation géographique du nouveau site doit tenir compte de :

- la proximité des grandes voies de circulation, autoroute et rocade, pour les véhicules de tous tonnages (livreur, camions de ramassage, associations)
- l'existence de pistes cyclables et transports en commun, utilisés par de nombreux bénévoles
- la localisation d'un grand nombre d'associations sur le nord Isère, amenant à privilégier le sud ou l'ouest de l'agglomération Grenobloise



*Préparation des palettes de produits secs*

# CAHIER DES CHARGES PAR SECTEUR D'ACTIVITE

1	QUAIS DE RECEPTION	
<b>FONCTIONS</b>	Réception des différentes sources de produits gérés par la banque alimentaire : <ul style="list-style-type: none"> <li>• quotidienne de la ramasse</li> <li>• hebdo-mensuelle de produits frais</li> <li>• hebdo-mensuelle de produits secs</li> <li>• annuelle de la collecte</li> </ul>	
<b>ORGANISATION</b>	Les produits conditionnés en palettes ou palox sont transportés par des camions de différents tonnages, du petit porteur au semi-remorque. Ils sont pris en charge par des gerbeurs ou transpalettes et acheminés vers les lieux de tri (ramasse, collecte, plateformes régionales) ou de stockage. Certains produits issus des plateformes régionales sont triés sur un espace intermédiaire. NB : cet espace est susceptible d'être utilisé pour la distribution aux grosses associations.	
<b>SURFACE (HAUTEUR)</b>	Quais de réception : 100 m <sup>2</sup>	<b>Total secteur 100 m<sup>2</sup></b>
<b>BIEN ETRE HYGIENE - SECURITE DEV DURABLE</b>	Dispositifs de sécurisation des personnes : gardes corps... Bornes électriques de chargement véhicules	
<b>AMENAGEMENTS DE BASE</b>	Quatre quais avec hayons, dont au moins un pour les semi-remorques. Portails roulants automatisés.	
<b>AMENAGEMENTS COMPLEMENTAIRES</b>	Dispositifs de protection des glissières des volets. Espace de stationnement des engins. Auvents ou garages pour le stationnement et l'entretien courant des camions.	
<b>PROXIMITES LIENS FONCTIONNELS</b>	Espace extérieur de circulation et de manœuvre des semi-remorques 500 m <sup>2</sup> Proximité et espace de circulation vers : <ul style="list-style-type: none"> <li>• entrepôts de stockage</li> <li>• salle(s) de tri de la ramasse</li> <li>• accueil administratif (signature des bons de livraison...)</li> </ul>	





*Des quais de réception pour camions et semi-remorques (Banque Alimentaire de l'Ain)*



*Entrepôt vaste et stockage sur quatre niveaux : sol + 3 étages de racks (Banque Alimentaire de l'Ain)*



2	ENTREPOT DE STOCKAGE DE LONGUE DUREE	
<b>FONCTIONS</b>	Stockage longue durée des produits secs et non alimentaires gérés par la Banque Alimentaire : fonds européen d'aide au plus démunis – fonds social européen (FEAD-FSE) et crédit national épicerie solidaires (CNES), plateformes locales et régionales, collecte annuelle...	
<b>ORGANISATION</b>	Les produits sont conditionnés en palettes ou palox. Ils sont localisés dans des secteurs spécifiques (FEAD, CNES, collecte...), stockés au sol et sur des racks précisément identifiés (étiquetage). Un stockage tampon est utilisé au déchargement, avant transfert vers le stockage de longue durée. La zone tampon est également utilisée pour le tri de la collecte annuelle.	
<b>SURFACE (HAUTEUR)</b>	Espace entrepôt 1.400 m <sup>2</sup> dont 336 m <sup>2</sup> de zone tampon Hauteur de 8 m permettant un stockage sur RDC + 3 étages Volume permettant le stockage de 1400 palettes et palox (besoin actuel + augmentation potentielle 33%).	<b>Total secteur 1.400 m<sup>2</sup></b>
<b>BIEN ETRE HYGIENE - SECURITE DEV DURABLE</b>	L'entrepôt n'est accessible qu'aux caristes.	
<b>AMENAGEMENTS DE BASE</b>	322 mètres linéaires de stockage : la plus grande partie en racks sur trois niveaux permettant le stockage des palettes au sol et sur trois étages, une autre partie, sans racks, permet d'empiler les palox. Espace atelier, garage et chargement des engins (Fenwick et transpalettes).	
<b>AMENAGEMENTS COMPLEMENTAIRES</b>	Dispositifs de protection des piliers des racks. Espace de stockage temporaire des palettes et palox vides. Espace de stationnement des engins. Bureau et poste informatique pour gestion des stocks.	
<b>PROXIMITES LIENS FONCTIONNELS</b>	Proximité des quais de réception et de la zone de piochage. Continuité quais -> stockages tampon et intermédiaire -> stockage longue durée -> espace de piochage (marche en avant)	

Chiffres 2021	Nombre annuel Palettes (palox)	Besoin stockage palettes (palox)	Mètres linéaires	Mètres au sol RDC + 2 étages	Mètres au sol RDC + 3 étages
Europe	600	480	432	144	108
CNES	100	80	72	24	18
Collecte palettes	166	166	150	50	38
Collecte palox	255	255	280	56	56
Indust. agro-alim	800	160	144	48	36
<b>Total</b>	1921	1141	1078	322	256

**Proposition : hauteur d'entrepôt permettant d'installer des racks à 3 étages (+ RDC), mais exploitation sur RDC + 2 niveaux ; le 3<sup>ème</sup> étage est la marge d'augmentation des besoins (+ 33 %).**

# Propositions d'agencement de l'entrepôt de stockage de longue durée

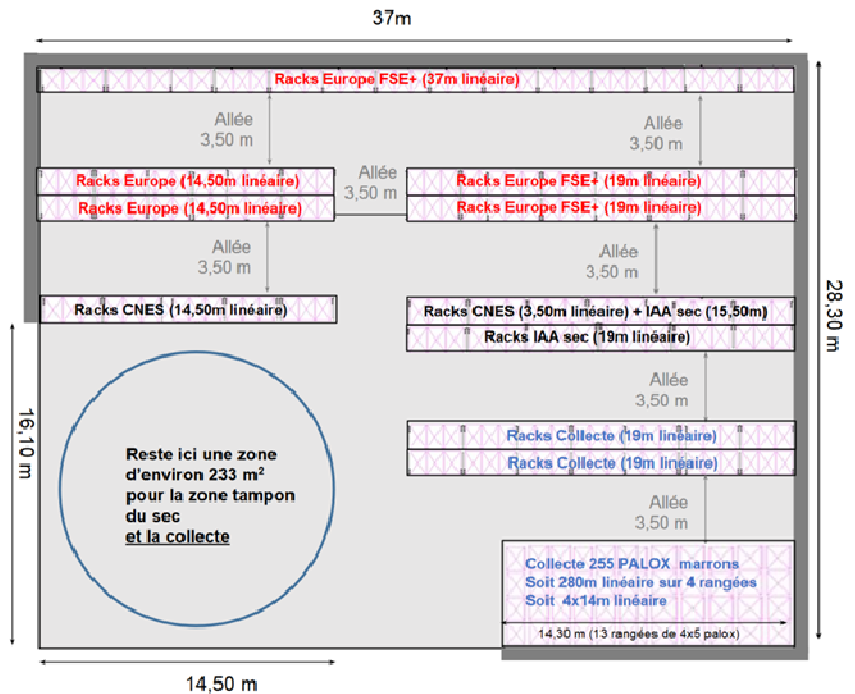
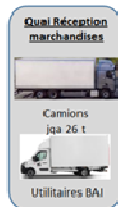
➔ **Premier scenario : bâtiment de hauteur 8 mètres permettant de disposer de 3 étages de racks, donc 4 niveaux de stockage (rez-de-chaussée + 3 niveaux)**

## Exemple : bâtiment hauteur 8m donc racks 3 étages + rdc

Europe : 108m linéaire de racks 3 étages+rdc  
 Cnes : 18m linéaire de racks 3 étages+rdc  
 IAA : 36m linéaire de racks 3 étages+rdc  
 Collecte :  
 palettes 38m linéaire de racks 3 étages+rdc  
 palox marrons 56m linéaire (x5 superposés)  
 Zone tampon du sec : 225 m<sup>2</sup>

~1000 m<sup>2</sup> si 8m de hauteur d'entrepôt pour arrivée, tri et stockage du sec

Par comparaison actuellement 693 m<sup>2</sup> pour le stockage + la zone tampon dans l'entrepôt (37,20m x 19,30m moins les 25m<sup>2</sup> atelier) et uniquement hauteur 4,60m en moyenne (3m70 au plus bas/ 5m50 au plus haut)



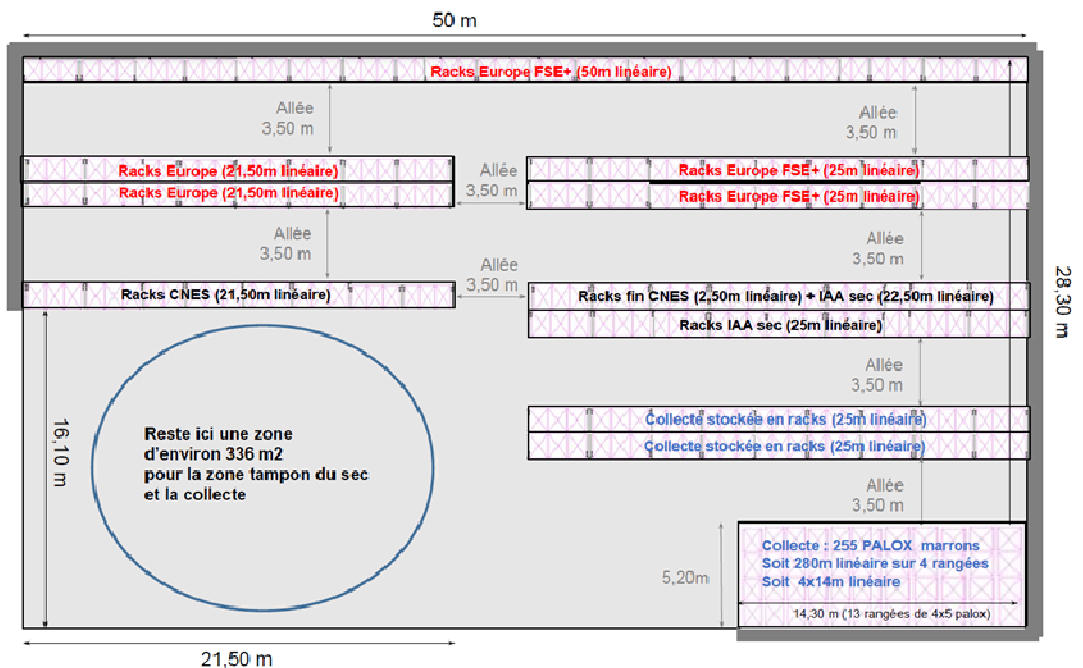
➔ **Deuxième scenario : bâtiment de hauteur 6 mètres permettant de disposer de 2 étages de racks, donc 3 niveaux de stockage (rez-de-chaussée + 2 niveaux)**

## Exemple : bâtiment hauteur 6m (donc racks 2 étages + rdc)

Europe : 144m linéaire de racks 2 étages+rdc  
 Cnes : 24m linéaire de racks 2 étages+rdc  
 IAA : 48m linéaire de racks 2 étages+rdc  
 Collecte :  
 palettes 50m linéaire de racks 2 étages+rdc  
 palox marrons 56m linéaire (x5 superposés)  
 Zone tampon du sec : 225 m<sup>2</sup>

~1400 m<sup>2</sup> au sol si 6m de hauteur pour réception, tri et stockage du sec

Par comparaison actuellement 693 m<sup>2</sup> pour le stockage + la zone tampon dans l'entrepôt (37,20m x 19,30m moins les 25m<sup>2</sup> atelier) et uniquement hauteur 4,60m en moyenne (3m70 au plus bas/ 5m50 au plus haut)

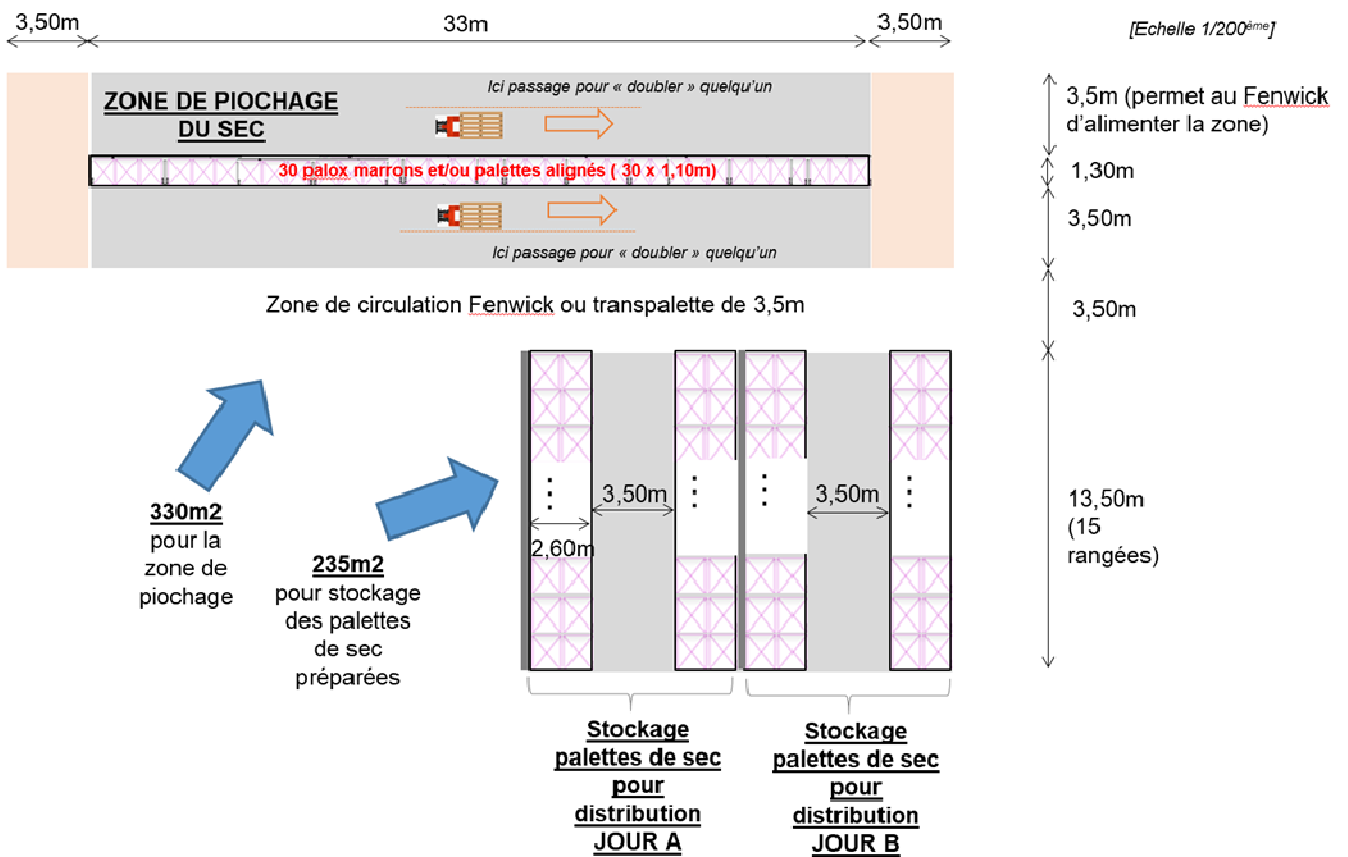


Pour préserver une marge d'augmentation de l'activité de 33 % dans les années futures, l'organisation pourrait être celle du deuxième scenario, mais avec une hauteur de 8 mètres et trois étages de racks dont les deux inférieurs seraient utilisés dans un premier temps.

3	<b>PIOCHAGE (ou PICKING)</b>	
<b>FONCTIONS</b>	Préparation des palettes de produits secs distribués aux associations. Stockage des palettes du ou des jour(s) suivants (dans l'éventualité où on commencerait le piochage l'après-midi de l'avant-veille de la distribution).	
<b>ORGANISATION</b>	Les palettes sont constituées par une ou plusieurs équipes de bénévoles, à partir d'une fiche de préparation fournie par le directeur. Le piochage est réalisé à la main à partir de palox installés par un cariste. Les palettes de sec sont filmées (éventuellement) et stockées à proximité.	
<b>SURFACE (HAUTEUR)</b>	330 m <sup>2</sup> pour le piochage (20 palox de produits différents à distribuer). 235 m <sup>2</sup> pour le stockage de 30 palettes de sec. 140 m <sup>2</sup> de zone intermédiaire pour la circulation des transpalettes et Fenwick. Hauteur 6 mètres pour deux niveaux de racks, sous réserve que le premier niveau soit à 2 mètres minimum.	<b>Total secteur 705 m<sup>2</sup></b>
<b>BIEN ETRE HYGIENE - SECURITE DEV DURABLE</b>	Tout dispositif permettant que la manutention soit réalisée à hauteur d'homme : transpalette élévateur, surélévation des palox, espace de libre autour de chaque palox...	
<b>AMENAGEMENTS DE BASE</b>	40 mètres linéaires, si possible en une seule ligne. 2 allée(s) de largeur 3,50 m minimum de part et d'autre de la rangée de palox, destinées aux déplacements des piocheurs avec leurs palettes, ainsi qu'au déplacement du Fenwick renouvelant parfois les palox de produits à distribuer. Espace de stationnement des transpalettes et de la banderoleuse de film étirable. Poste informatique de gestion. Lieu de stockage des palettes et des caisses plastiques vides.	
<b>AMENAGEMENTS COMPLEMENTAIRES</b>	Dispositifs de repérage (étiquetage) des racks et des palox à hauteur de vue. Banderoleuse de film étirable.	
<b>PROXIMITES LIENS FONCTIONNELS</b>	Proximité immédiate : <ul style="list-style-type: none"> <li>• de l'entrepôt de stockage</li> <li>• de l'espace de distribution</li> </ul> Continuité entrepôt -> piochage -> stockage -> espace de distribution (marche en avant) Si possible, proximité des lieux de vie et de convivialité	



# Proposition d'agencement de la zone de piochage



Transpalette avec élévateur en zone de piochage (Banque Alimentaire de Savoie)

4	<b>GESTION DE LA RAMASSE ET DU FRAIS HORS RAMASSE</b>	
<b>FONCTIONS</b>	Gestion et stockage des produits frais réceptionnés à l'état trié. Tri et stockage des produits frais, des fruits et légumes et de l'épicerie / viennoiserie / pain issus de la ramasse quotidienne ou réceptionnés à l'état non trié.	
<b>ORGANISATION</b>	Les produits frais réceptionnés à l'état trié sont transférés directement en chambre froide. Les produits frais et les fruits / légumes issus de la ramasse ou réceptionnés à l'état non trié font l'objet d'un tri – pesage en salle réfrigérée (avec saisie sur VIF), puis sont stockés en chambre froide ou en salle de tri réfrigérée (fruits /légumes). L'épicerie / viennoiserie / pain est triée en salle tempérée puis stockée en entrepôt ou sur un secteur spécifique.	
<b>SURFACE (HAUTEUR)</b>	Salle de tri réfrigérée temp. positive (8 - 12 °C). - 200 m <sup>2</sup> Chambre froide positive pour prod. frais (3 - 6 °C). - 180 m <sup>2</sup> Chambre froide à température négative (-20 °C). - 25 m <sup>2</sup> Salle de lavage des bacs et glacières.- 15 m <sup>2</sup> Plateforme extérieure de gestion des déchets. - 15 m <sup>2</sup> <b>Total : 435 m<sup>2</sup></b> Hauteur des chambres froides : 3 mètres.	<b>Total secteur 435 m<sup>2</sup></b>
<b>BIEN ETRE HYGIENE - SECURITE DEV DURABLE</b>	Dispositifs pour le tri à « hauteur d'homme » : (transpalette élévateur, convoyeurs à rouleaux...). Chaussettes de canalisation de l'air réfrigéré. Organisation en compartiments permettant : - d'ajuster les volumes aux besoins ; - de réaliser le tri des fruits – légumes à température ambiante ; - de couper la réfrigération de certains secteurs pendant le week-end.	
<b>AMENAGEMENTS DE BASE</b>	Tables métalliques et convoyeurs à rouleaux. Dispositifs de recueil des déchets.	
<b>AMENAGEMENTS COMPLEMENTAIRES</b>	Deux postes informatiques pour saisie des entrées fruits-légumes et produits frais.	
<b>PROXIMITES LIENS FONCTIONNELS</b>	Proximité immédiate du lieu de distribution. Proximité ou lien fonctionnel aisé (circulation) avec les quais de réception.	





*Une salle réfrigérée (10 - 12 °C) dédiée au tri de la ramasse (Banque Alimentaire de Savoie)*



*Pour la distribution, un espace dédié à l'accueil des associations (Banque Alimentaire de l'Ain)*



5	DISTRIBUTION	
<b>FONCTIONS</b>	<p>Accueil des associations.            Stockage temporaire des différentes palettes : sec, fruits et légumes, produits frais, boulangerie-épicerie.            Remise des produits à chaque association – chargement des véhicules.</p>	
<b>ORGANISATION</b>	<p>Chaque association est reçue selon un planning de rendez-vous. Les palettes sont vidées à la main, dans certains cas par gerbeur ou transpalette (sur quai de chargement notamment).            Les palettes de sec sont préparées la veille et stockées sur un espace spécifique proche.            Les fruits, légumes et produits frais ont été triés précédemment (une partie le matin même) et stockés en chambre froide et/ou en salle de tri (réfrigérée). Ils sont mis sur palette peu avant la livraison.            Les produits secs du jour (boulangerie-épicerie) sont stockés depuis le matin sur un espace contigu non réfrigéré.</p>	
<b>SURFACE (HAUTEUR)</b>	<p>100 m<sup>2</sup>            Hauteur permettant accès de fourgonnettes et petits camions (les gros camions sont chargés sur quai de réception).</p>	<b>Total secteur 100 m<sup>2</sup></b>
<b>BIEN ETRE HYGIENE - SECURITE DEV DURABLE</b>	<p>Délimitation précise des lieux de circulation des opérateurs et des associations.            Dispositif de travail à « hauteur d'homme » (transpalette élévateur, convoyeurs à rouleaux...)            Dispositifs d'isolation des lieux réfrigérés.</p>	
<b>AMENAGEMENTS DE BASE</b>	<p>La zone de distribution identifie clairement trois espaces distincts :            - circulation des transpalettes et de stockage bref de palettes ;            - transfert vers les véhicules des associations.            - stockage des glacières vides.            Lieu d'accueil convivial des associations (distributeur boisson, toilettes...) distinct des lieux de stockage et de travail.            Câblage électrique – numérique – téléphonie filaire.</p>	
<b>AMENAGEMENTS COMPLEMENTAIRES</b>	<p>Eventuellement, un auvent extérieur de stockage des palettes de sec pour récupération autonome par les associations.</p>	
<b>PROXIMITES LIENS FONCTIONNELS</b>	<p>Le secteur de distribution est un site de croisement des différents acteurs : personnels administratifs, manutentionnaires (bénévoles et salariés), associations.            Proximité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• des espaces extérieurs d'attente, de circulation et de stationnement des véhicules des associations ;</li> <li>• de la salle de réalisation des palettes de frais et fruits-légumes ;</li> <li>• de l'espace de réalisation des palettes de boulangerie-épicerie ;</li> <li>• des lieux de stockage des palettes de sec et des produits de boulangerie-épicerie ;</li> <li>• du bureau d'accueil des associations où sont signés les bons de livraison.</li> <li>• des lieux de vie et de convivialité des salariés et bénévoles (bien-être au travail).</li> </ul>	

6	ESPACES ADMINISTRATIFS ET DE CONVIVIALITE	
Accueil + secrétariat + VIF	Hall + trois postes de travail et un comptoir d'accueil + photocopieur, proximité espace de distribution aux associations	80
Directeur / vice-président	Un poste de travail, proximité accueil et président	15
Président	Deux postes de travail, proximité accueil et directeur	15
Trésorier	Deux postes de travail	15
Partenariats	Deux postes de travail, proximité de la zone de distribution	15
Communication	Deux postes de travail	15
Partagé	Quatre postes de travail	20
Locaux techniques	Archives, local informatique, matériel de nettoyage...	15
Réunion	Capacité 25 personnes, contiguïté réfectoire avec cloison mobile	45
Réfectoire	Capacité 25 personnes, contiguïté salle de réunion avec cloison mobile, cloison vitrée avec agora	45
Cuisine	Contiguïté avec le réfectoire	20
Sanitaires	Hommes et femmes, PMR et séparés	8
Vestiaires	Hommes et femmes séparés, casiers et porte-manteaux Proximité entrepôts, prévoir douches si obligatoires	16
Véranda	Espace intérieur de convivialité	16
	<b>Total</b>	<b>340 m<sup>2</sup></b>
	<b>Espaces de circulation</b>	<b>35 m<sup>2</sup></b>

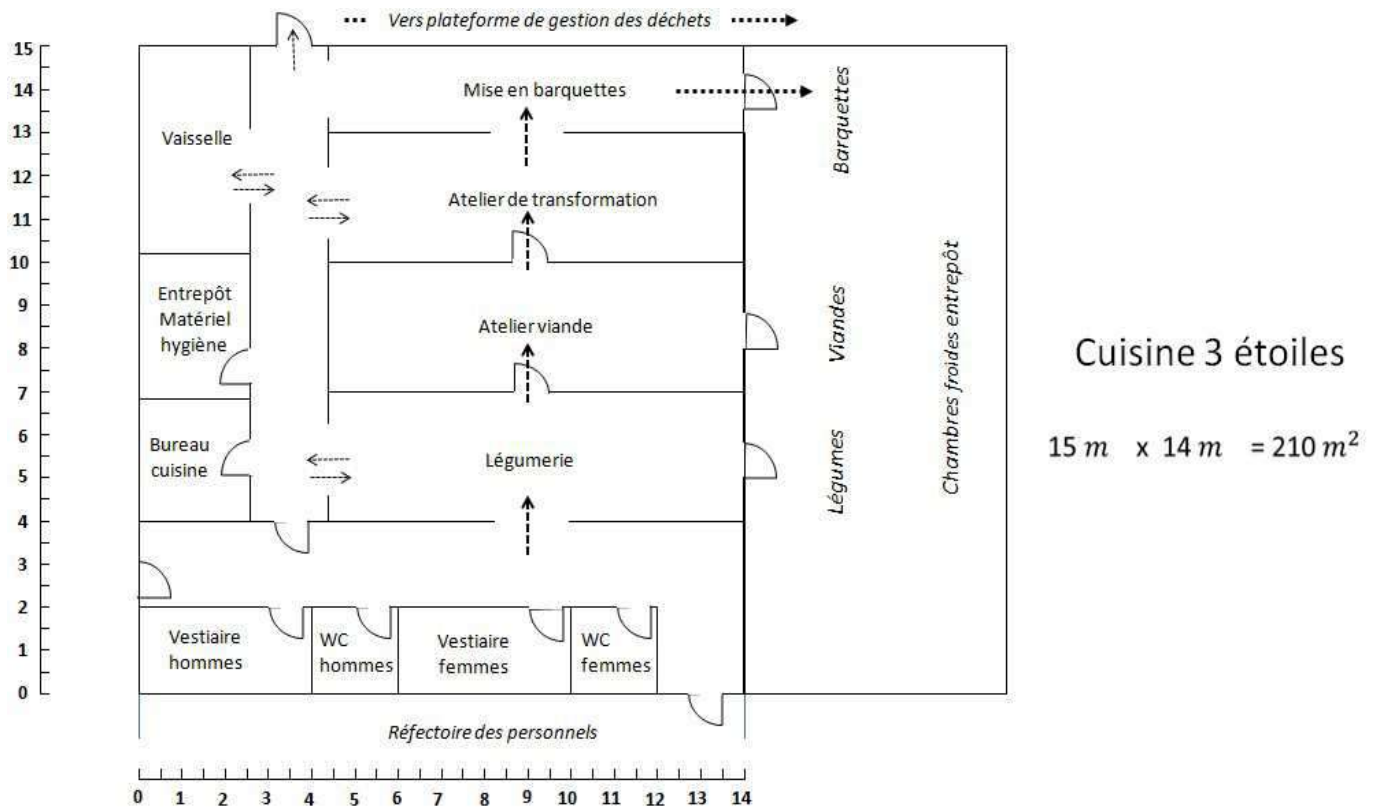
*Hors cuisine 3\* (250 m<sup>2</sup>) et bureau du chef de cuisine (15 m<sup>2</sup>)*



*Un bureau d'accueil convivial et fonctionnel (Banque Alimentaire de Haute Savoie)*

7	<b>CUISINE 3 ETOILES</b>	
<b>FONCTIONS</b>	Préparation de plats cuisinés à partir de produits carnés dont la date limite de consommation (DLC) est du jour ou lendemain. Refroidissement rapide (moins de deux heures) en cellule de refroidissement. Cela permet la prolongation du délai de consommation de 5 jours supplémentaires.	
<b>ORGANISATION</b>	Les produits carnés sont collectés chaque jour auprès de professionnels de l'alimentaire, ou issus de la ramasse quotidienne. Les plats sont préparés du lundi au jeudi sur deux tranches horaires de 4 heures quotidiennes. Ils sont acheminés sur le site de Sassenage pour redistribution par les associations et CCAS.	
<b>SURFACE (HAUTEUR)</b>	Locaux et équipements de qualité professionnelle. 5 salles de travail conformes aux règles de l'art et aux exigences d'hygiène et de sécurité : légumerie 27 m <sup>2</sup> , atelier viande 22,5 m <sup>2</sup> , atelier de transformation 31,5 m <sup>2</sup> , mise en barquettes 10,5 m <sup>2</sup> , vaisselle 10,5 m <sup>2</sup> .	<b>Total secteur 210 m<sup>2</sup></b>
<b>BIEN ETRE HYGIENE - SECURITE DEV DURABLE</b>	L'organisation des locaux respecte les exigences de la « marche en avant ». L'atelier viande est une espace réfrigéré à 3°C.	
<b>AMENAGEMENTS DE BASE</b>	Voir tableau ci-contre.	
<b>AMENAGEMENTS COMPLEMENTAIRES</b>	Bureau avec poste informatique pour la gestion des stocks et des préparations (quantités, dates limites de consommation, traçabilité...). Vestiaires 10 personnes, sanitaires, entrepôt du matériel.	
<b>PROXIMITES LIENS FONCTIONNELS</b>	La cuisine 3 étoiles est articulée avec plusieurs secteurs d'activité de la Banque Alimentaire : les chambres froides pour la récupération de produits et le stockage des préparations ; la plate-forme de tri des déchets ; les secteurs administratifs et de convivialité, notamment le réfectoire des personnels. La proximité des quais peut simplifier la réception des produits. En fonction de leur proximité, plusieurs secteurs peuvent être mutualisés : chambre froides (réduction du nombre de réfrigérateurs, vestiaires et sanitaires, espace informatique).  Les contraintes d'hygiène et sécurité alimentaires exigent que la cuisine 3 étoiles soit un espace dédié, cloisonné des autres secteurs d'activité.	





## Equipements de la cuisine trois étoiles solidaires

<b>Légumerie</b>	Echelle de rangement 100x70 2 tables de travail 200x70 Table de rangement 200x70 Robot coupe Barre aimantée pour couteaux	Station de lavage Table avec bac évier Parmentière Réfrigérateur double 200x70 Poubelle
<b>Atelier viande (espace réfrigéré 3°C)</b>	Réfrigérateur 100x70 Echelle de rangement 100x70 Table de découpe 200x70 2 tables de découpe 120x70 Trancheuse	Armoire à couteaux Station de lavage Evier Poubelle
<b>Atelier de transformation</b>	Echelle de rangement casseroles 4 tables de travail 50x70 Sauteuse 100x70 Sauteuse 70x70 Piano 5 feux Steamer	Armoire à couteaux 2 fours 80x70 2 tables de travail 200x70 Station de lavage Evier Poubelle
<b>Mise en barquettes</b>	Table 120x70 Table 80x70 Operculeuse	3 cellules de refroidissement Espace de stockage des caisses Espace de stockage des barquettes
<b>Vaisselle</b>	Table de débarrassage 300x70 Poubelle	Lave batterie Echelle sur roulettes vaisselle propre

8	ESPACES EXTERIEURS	
Parking personnels / visiteurs	30 emplacements + 2 emplacements PMR Avec bornes électriques	850
Garage à vélos	Avec bornes électriques	60
Parking camions	8 emplacements	600
Accès aux quais	Zone de manœuvre des semi-remorques	500
Gestion des déchets	Compacteur à cartons / conteneurs déchets	15
Stockage palettes	Si possible sous auvent	150
Terrasse	Espace extérieur de convivialité	15
	<b>Total</b>	<b>2190 m<sup>2</sup></b>



*Des espaces extérieurs permettent la circulation, le stationnement et les manœuvres des véhicules  
(Banque Alimentaire de l'Ain)*

# REFLEXION SUR L'AGENCEMENT DES LOCAUX

Les schémas ci-après présentent trois positionnements relatifs possibles pour les différents secteurs d'activité : quais de réception, entrepôt de stockage permanent, zones de piochage (picking) et de stockage des palettes de sec, salle de tri de la ramasse, chambres froides, zone de distribution (agora), bureaux et salles des personnels. Les propositions privilégient un agencement qui ménage une « Agora », lieu de la distribution et de croisement des différents acteurs : personnels administratifs, manutentionnaires (bénévoles et salariés), associations.

## Légende :

La couleur de chaque secteur d'activité est identique pour les différents schémas. Certaines salles n'ont pas été positionnées (local technique, vestiaires, archives...).

Un carré représente environ 10 m<sup>2</sup>, sauf dans les bureaux où un carré représente environ 15 m<sup>2</sup>.

