Annexe 3

Subvention prévention métiers de bouche
Cahier des charges techniques
Version mars 2026

Equipements financés :

1 Pasteurisateur-cuiseur-refroidisseur
2 Trancheuse à pain automatique
3 Trancheuse à baguette
4 Élévateur-enfourneur intégré de four
5 Dresseuse-pocheuse, doseuse
6 Tempéreuse ou enrobeuse avec vibreuse / tapis vibrant
7 Repose pâton à balancelles à avance motorisée
8 Lave-vaisselle/ lave batterie
9 Table de transfert entrée/sortie lave-vaisselle- lave batterie
10 Meuble avec tiroirs
11 Polycuiseur multifonctions (ou braisière ou sauteuse) électrique
12 Réhausse pour bacs de plonge
13 Plan de cuisson électrique (y compris à induction)
14 Refroidisseur d'eau avec doseur mélangeur
15 Cabine d'aspiration pour les opérations de flocage alimentaire avec rejet en extérieur
16 Machine automatique à éplucher les légumes ou à nettoyer les bulots
17 Equipement d'aide à la manutention et/ou élévation du bol batteur-cuve
18 Equipement pour nettoyer les couches sans mettre en suspension manuellement les poussières de farine

Autres financements :

19 Farine homologuée à faible indice de pulvérulence (indice de pulvérulence <7)
20 Formation « allergies et risques liés aux poussières de farine »

1- Pasteurisateur-cuiseur-refroidisseur

Conformité de l'équipement : voir encadré page4/8 des conditions générales d'attribution.

2- Trancheuse à pain automatique

Equipements financés

La trancheuse à pain automatique doit disposer :
- d'un capot de protection asservi au fonctionnement de la machine
- ou d'un dispositif de détecteurs présence/mouvement assurant le fonctionnement automatique et empêchant le démarrage et l'accès aux lames lorsque la machine est en fonctionnement

L'accès aux lames doit, par conception, être rendu impossible y compris lors des phases de dépose et de prise du produit dans la machine.

Conformité de l'équipement : voir encadré page 4/8 des conditions générales d'attribution

Equipements exclus :
Les trancheuses à pain manuelles et semi automatiques nécessitant une action manuelle sur le levier ne sont pas prises en charge.

3- Trancheuse à baguette automatique

Equipements financés

Elle doit disposer :
- d'un capot de protection asservi au fonctionnement de la machine
- ou d'un dispositif de détecteurs présence/mouvement assurant le fonctionnement automatique et empêchant le démarrage et l'accès aux lames lorsque la machine est en fonctionnement

L'accès aux lames doit, par conception, être rendu impossible y compris lors des phases de dépose et de prise du produit

Conformité de l'équipement : voir encadré page4/8 des conditions générales d'attribution

Equipements exclus :
Les trancheuses à baguette manuelles et semi automatiques ne sont pas prises en charge.

4- Elévateur-enfourneur intégré de four

Equipements financés

L'élévateur peut être manuel ou motorisé, il doit disposer d'un tapis enfourneur/défourneur.

Conformité de l'équipement : voir encadré page 4/8 des conditions générales d'attribution

5- Dresseuse-pocheuse – doseuse

Conformité de l'équipement : voir encadré page 4/8 des conditions générales d'attribution

6- Tempéreuse ou enrobeuse avec vibreuse / tapis vibrant

Equipements financés

La conception de l'équipement ne permet pas un accès à la pale en rotation.
Conformité de l'équipement : voir encadré page 4/8 des conditions générales d'attribution

7- Repose pâton à balancelles à avance motorisée

Equipements financés

Sont uniquement financées les chambres de détente à balancelles motorisées, positionnées sous la façonneuse.
Il s'agit d'un ensemble motorisé de balancelles qui tournent, avancent pas à pas et permet d'y déposer devant soi, toujours à hauteur de bassin chaque baguette sortant de la façonneuse.

Conformité de l'équipement : voir encadré page 4/8 des conditions générales d'attribution.

8- Lave-vaisselle et lave batterie

Equipements financés

Lave-vaisselle ou lave batterie
Avec condenseur pour la récupération de buée et système automatique d'amenée du produit de nettoyage.
Financement en option possible : système d'ouverture/ fermeture automatique.

Conformité de l'équipement : voir encadré page 4/8 des conditions générales d'attribution.

Sont exclus :
les consommables qui ne sont pas financés

9- Table de transfert entrée/sortie lave-vaisselle ou lave batterie

Equipements financés

Aménagement associé au lave-vaisselle facilitant les conditions de travail à ce poste.
Remarque : Le fournisseur devra être le même pour l'ensemble, afin que les tables de transfert et le lave-vaisselle soient bien raccordées.

10-Meuble avec tiroirs

Equipements financés

Meubles et/ou dessertes, sur pieds ou sur roulettes, disposant de tiroirs.

11-Polycuiseur multifonctions

Equipements financés

Polycuiseurs multifonctions (ou braisière ou sauteuse) électriques à assistance informatique avec remplissage et vidange intégrée et son meuble support.
Le meuble support réglable mécaniquement en hauteur peut aussi être pris en charge.

Le Polycuiseur multifonction électrique à assistance informatique doit comporter :

un meuble sous bassement disposant de tablettes coulissantes,
ET un système de basculement automatique par vérin motorisé,
ET un remplissage en eau et vidange de la cuve intégrée.

Les kits de base comprenant bras de levage et descente automatique et panier de cuisson peuvent être pris en charge.

Equipements exclus :
les options telles que grilles, égouttoirs, plaques, spatules, accessoires ou produits de nettoyage

12-Réhausse de fond pour bacs de plonge

Pas de cahier des charges particulier.

13-Plan de cuisson électrique

Equipements financés

Les équipements financés sont uniquement les plans de cuisson électrique (y compris à induction) avec dessus unique, sans joint.
Conformité de l'équipement : voir encadré page 4/8 des conditions générales d'attribution

14-Refroidisseur d'eau avec doseur mélangeur

Conformité de l'équipement : voir encadré page 4/8 des conditions générales d'attribution

15-Cabine d'aspiration pour les opérations de flocage alimentaire avec rejet extérieur

Equipements financés

La cabine d'aspiration horizontale permettant de capter les particules en suspension lors des opérations de nappage ou flocage alimentaire.
Le rejet de l'air extrait doit impérativement se faire à l'extérieur de l'atelier.
Cette mention devra figurer sur le devis et la facture
Les frais d'installation peuvent aussi être financés.

Conformité de l'équipement : voir encadré page 4/8 des conditions générales d'attribution

Equipements exclus :
Les cabines de flocage fonctionnant en seul recyclage après filtration ne sont pas éligibles à la subvention.

16-Machine à éplucher les légumes ou nettoyer les bulots

Equipements financés

Seules les machines automatiques sont finançables.
Pour les machines à nettoyer les bulots, le devis doit prévoir un disque- plateau adapté à cet usage.
L'accès aux lames/disques doit, par conception, être rendu impossible y compris lors des phases de dépose et de prise du produit dans la machine.

Conformité de l'équipement : voir encadré page 4/8 des conditions générales d'attribution.

17-Equipement d'aide à la manutention et/ou élévation du bol batteur-cuve

Equipements financés

Equipement support pour la cuve du batteur permettant son déplacement en supprimant le port de charge manuel.
Cet équipement peut disposer également d'une fonction élévateur, élévateur-basculeur afin de permettre une mise à hauteur réglable et un basculement si nécessaire pour faciliter son déversement.
Le support fixe sur lequel la cuve est posée pour son transfert dispose d'une hauteur généralement comprise entre 50 et 80cm.
Si ce n'est pas le cas, le support de transfert doit disposer d'un dispositif d'élévation permettant une mise à hauteur de la cuve équivalent au niveau d'un plan de travail soit environ 1,20m et disposer d'un timon pour le déplacer dont la poignée est située à une hauteur d'environ 1m.

Conformité de l'équipement : l'équipement disposant d'une fonction de levage mécanisée doit faire l'objet de vérifications générales périodiques (VGP) et d'une vérification de mise en service conformément à l'arrêté du 1er mars 2024

18-Equipement pour nettoyer les couches sans mettre en suspension manuellement les poussières de farine

Equipements financés

L'équipement permet un brossage mécanisé des couches dans une enceinte disposant d'un capot et d'une aspiration des poussières par un dispositif adapté aux poussières combustibles.
L'équipement peut être raccordé à un aspirateur adapté aux poussières de farine, dont la prise en charge est possible sous réserve du respect du cahier des charges par la Subvention prévention poussières de farine.

19-Farine homologuée à faible indice de pulvérulence (indice de pulvérulence <7)

Cette homologation est délivrée par le laboratoire nationale de la Boulangerie : LEMPA.
Le devis doit être accompagné d'un bulletin d'analyse du LEMPA datant de moins de 3 mois.
Sur ce bulletin d'analyse :

- la référence de farine contrôlée doit être identique à la référence figurant sur les devis et factures.
- l'Indice de Pulvérulence mesuré doit être inférieur à 7 (IP < 7).

Contacter votre meunier ou consulter la liste de farines déjà commercialisées et répondant à ce critère disponible sur le site du LEMPA :
https://www.lempa.org/la-marque/

20-Formation « allergies et risques liés aux poussières de farine »

L'obligation de suivre cette formation s'applique aux entreprises ayant une activité utilisant de la farine : les codes APE 1071C et 1071, 4711D et 4711F ainsi que tous les autres établissements utilisant de la farine.
Cette formation doit être suivie à minima par le dirigeant.
L'attestation de formation est valable un an.
A l'issue de cette validité, pour toute nouvelle demande, une nouvelle attestation devra être produite. Dans ce cas, privilégier lorsque cela est possible que la formation soit suivie par un autre salarié de l'établissement.

Cette formation est dispensée par le LEMPA, laboratoire national de la boulangerie, référent technique du secteur d'activité.
La demande de devis et d'inscription doit être adressée par courriel à : administration@lempa.org

○○