La Lettre AIM

Objectif de la lettre :

Transmettre à nos partenaires une information régulière sur nos activités et notre actualité, les services que nous sommes à même de leur proposer ainsi que des points techniques ou réglementaires qu'il nous paraît intéressant de mettre en avant.

Toutes nos lettres peuvent être consultées ou téléchargées sur notre site (rubrique "dossiers en consultation")

Une opération livrée ce mois

CONSTRUCTION D'UN BATIMENT DE BUREAUX A MOIRANS

Maître d'ouvrage : FERRIER Associés

Architecte: TOMASINI DESIGN

Missions de AIM: Plans PRO Economie de projet DET et OPC



La glissance des carrelages

En plus des normes de résistances mécanique du carrelage, un élément important à prendre en compte au moment du choix est la résistance au glissement qu'offre le carrelage. En fonction du lieu d'utilisation il devra donc être adapté suivant les indications ci-après.

Nous présentons ce mois-ci les normes allemandes DIN 51097 (glissance pieds nus) et DIN 51130 (glissance pieds chaussés) qui sont les plus communément utilisées.

Toutefois, depuis fin 2005, les normes françaises XP P 05-010 et XP P 05-011 bien qu'expérimentales tendent à remplacer les normes allemandes utilisées jusqu'alors (elles seront présentées lors d'une prochaine Lettre AIM).

Bureaux AIM: avancement des travaux

Un point sur l'avancement des travaux de nos futurs bureaux.

L'isolation extérieure et la pose des panneaux préfabriqués de parement sont terminées.

Au programme du mois prochain : bardage bois et étanchéité (selon conditions climatiques...)



Le Tableau de bord de l'activité

Effectif: Nombres d'affaires actives en cours : 31

13 personnes Dont avants projets : 10 Dont DCE : 7 (avec affaire en consultation : 2)

Dont chantiers: 10 Dont AMO: 4 Dont SYNTH.: 1

AUDIT - INGENIERIE - MANAGEMENT DE PROJET

SARL au capital de 30 000 Euros - RCS Vienne B 403 328 651

45, Chemin de Baraban - 38690 CHABONS - tél.: 04-76-65-07-97 / fax: 04-76-65-06-86

mail: aim.sarl@wanadoo.fr - site: www.aim-ingenierie.com

Sont distingués 2 cas de figure suivant une utilisation des locaux pieds nus ou pieds chaussés.

Glissance pieds nus

Ce classement se réfère à la norme allemande DIN 51097.

3 groupes sont identifiés : A, B ou C.

Groupe A:

- Circulation à pieds nus (largements sèches)
- Cabines de déshabillage et vestiaire collectifs
- Fond de bassin de la petite baignade (non nageur) si la profondeur d'eau dépasse 80 cm sur toute la surface.

Groupe B:

- Circulation à pieds nus, autre que celle du groupe A,
- Locaux de douches,
- Plage autour des bassins,
- Fond de bassin de la petite baignade avec une profondeur d'eau inférieure à 80 cm par endroits,
- Fond de la petite baignade des bassins à vagues,
- Fonds mobiles.
- Pataugeoires,
- Echelles et escaliers (largeur maximale 1m, avec main courante bilatérale) conduisant dans l'eau,
- Echelles et escaliers en dehors du domaine des bassins.

Groupe C:

- Escaliers conduisant dans l'eau, autres que ceux du groupe B,
- Pédiluves,
- Bords de bassins inclinés.

Glissance pieds chaussés

En France nous utilisons la norme allemande DIN 51130 qui associe l'indice de glissance: R9-R13 et la capacité d'écoulement du carrelage en pente.

5 groupes sont identifiés de R9 à R13.

Exemple dans une cuisine de restauration rapide l'indice de glissance demandé sera: R12/V4

0 Locaux et zones de travail communs

- Espace d'entrée (espace à accès direct de l'extérieur, susceptible d'être mouillé) R10
- Escaliers (escaliers à accès direct de l'extérieur, susceptibles d'être mouillés) R10
- Locaux sociaux (cabinets d'aisance, locaux sanitaires) R10

1 Fabrication de margarine, graisse et huile alimentaires

- Fonderie de graisse R13 V6
- Raffinerie d'huile alimentaire R13 V4
- Fabrication et emballage de margarine R12
- Fabrication et emballage de graisse alimentaire, soutirage d'huile alimentaire R12

2 Traitement et transformation de lait, fabrication de fromage

- Transformation de lait frais y compris beurrerie R12
- Fabrication de fromage, entrepôt R11
- Fabrication de glace de confiserie R12

3 Fabrication de chocolat et confiserie

- Raffinerie de sucre R12
- Fabrication de cacao R12
- Préparation de la matière première R11
- Fabrication de barres creuses et pralinés R11

4 Fabrication de pâtisseries (boulangeries, pâtisseries, biscotteries)

- Préparation de la pâte R11
- Locaux où sont employés principalement des graisses ou matières liquides -R12
- Locaux de lavage R12 V4

5 Abattoir, préparation et transformation de la viande

- Salle d'abattage R13 V10
- Boyauderie, triperie R13 V10
- Salle de découpe R13 V8
- Cuisine de charcuterie R13 V8
- Fabrication de saucisses cuites R13 V8
- Fabrication de saucisses crues R13 V6
- Séchoir de saucissons R12
- Fumoir R12
- Saloir R12
- Transformation de volailles R12 V6
- Dépôt de boyaux R12
- Rayon de charcuterie et d'emballage R12

6 Préparation et transformation de poissons, comestibles fins

- Préparation et transformation de poissons R13 V10
- Fabrications de comestibles fins R13 V6
- Fabrication de mayonnaise R13 V4

7 Préparation et transformation de légumes

- Fabrication de choucroute R13 V6
- Conserve de légumes R13 V6
- Locaux de stérilisation R11
- Locaux de préparation de légumes R12 V4

8 Surfaces mouillées dans la fabrication de denrées alimentaires et de boissons

- Caves, chais, caves de fermentation R10
- Soutirage, fabrication de jus de fruits R11

9 Cuisines, restaurants, cantines

- Cuisines gastronomiques (restaurants, hôtels)
 - moins de 100 couverts par jour R11 V4
 - plus de 100 couverts par jour R12 V4
- Cuisines collectives dans les foyers établissements scolaires maternelles, maison de santé R11
- Cuisines collectives des hôpitaux et cliniques R12
- Cuisines collectives importantes: restaurants universitaires, cantines d'entreprise, cuisine de distribution centrale R12 V4
- Cuisines de préparation (fast-food, casse-croûte) R12 V4
- Cuisines de décongélation, de réchaud R10
- Cuisines des cafés, salons de thé, hôtels de tourisme (sans restaurant), stations hospitalières R10
- Locaux de lavage cuisines gastronomiques, cuisines
 - collectives importantes, cuisines de préparation R12 V4
- Locaux de lavage cuisine collective foyers R11
- Locaux de lavage cuisine hôpitaux et cliniques R12
- Réfectoires, restaurants, cantine y compris aires de service R9

10 Chambres froides, chambres frigorifiques, entrepôts frigorifiques

- Pour produits non emballés R12
- Pour produits emballés R11

11 Lieux de vente, magasins de vente

- Réception de viande R11
- Réception de poisson R11
- Aires de service pour la vente de viande et charcuterie, non emballées R11
- Aires de service pour la vente de viande et charcuterie, emballée R10
- Aires de service pour la vente de poisson R12
- Locaux de préparation de viande R12 V8
- Magasin de bouquetier, de fleuriste R11
- Lieux de vente avec fournil R11
- Lieux de vente avec friteuses fixes ou dispositifs de grillades fixes R12 V4
- Magasins de vente, locaux recevant de la clientèle R9
- Lieux de préparation de denrées alimentaires pour vente en libre-service R10
- Zones de caisse, lieux d'emballage R9
- Aires de service pour la vente de pain et pâtisseries, non emballés R10
- Aires de service pour la vente de fromage et produits fromagers non emballés R10
- Autres aires de service R9

12 Locaux de la santé publique et assistance publique

- Locaux de désinfection (humides) R11
- Aires de nettoyage préliminaire de stérilisation R10
- Locaux de matières fécales, locaux d'évacuation, locaux malpropres de travaux de soins R10
- Locaux de dissection R10
- Locaux de bains médicaux, hydrothérapie, fangothérapie R11
- Cabinets de toilette des salles d'opération, locaux de plâtrage R10
- Locaux sanitaires, salles de bains de station hospitalière R10
- Locaux de diagnostic médical et de thérapie, salles de massages R9
- Salles d'opérations R9
- Stations hospitalières avec chambres des malades et couloirs R9
- Cabinets de consultations médicales, hôpitaux de jours R9
- Pharmacies R9
- Laboratoires R9
- Salons de coiffures R9

13 Blanchisserie

- Locaux avec machine à laver le linge et le vêtement à l'eau R11
- Locaux de repassage et de calandrage R11 V4

14 Fabrication d'aliments pour le bétail

- Production de fourrage sec R11
- Production de fourrage en utilisant de la matière grasse et de l'eau R11 V4

15 Fabrication de cuir, textiles

- Ateliers à l'eau dans les tanneries R13
- Locaux avec machines à décharner R13 V10
- Locaux avec formation d'écharnure du cuir R13 V10
- Locaux de graissage pour la fabrication de joints d'étanchéité R12
- Teinturerie de textile R11

16 Locaux de laquage

- Aires de polissage à l'eau - R12 V10

17 Industrie céramique

- Moulins à eau (préparation de la matière céramique) R11
- Mélangeurs: manutention avec des matières telles que goudron, poix, graphite, résines synthétiques - R11 V6
- Pressage: manutention avec des matières telles que goudron, poix, graphite, résines synthétiques - R11 V6
- Aires de coulage R12
- Aire d'émaillage R12

18 Façonnage et transformation de pierre et verre

- Scieries de pierre, atelier de polissage de pierre R11
- Façonnage de verre -R11 V4
- Aires de polissage du verre R11
- Fabrication de verre isolant manutention avec des produits de séchage R11 V6
- Emballage, expédition de verre plat manutention avec des produits anti-adhésion R11 V6
- Atelier de gravure et de polissage chimique du verre R11

19 Usines à béton

- Aires de lavage du béton - R11

20 Entrepôts

- Dépôts des huiles et graisses - R12 V6

21 Atelier de traitement chimique et thermique de fer et métal

- Ateliers de mordançage R11
- Atelier de trempe R12
- Laboratoires R11

22 Façonnage et transformation de métaux, ateliers métallurgiques

- -Locaux de galvanisation R12
- Façonnage de fonte grise R11 V4
- Aires de façonnage mécanique: atelier de tournage, de fraisage, d'estampage de pressage, d'étirage et aires avec une charge accrue de lubrifiant huileux - R11 V4
- Aires de nettoyage de pièces, aire de vapeur d'échappement R12

23 Ateliers de réparation de véhicules

- Locaux de réparation et d'entretien R11
- Fosses de travail et de contrôle R12 V4
- Halles de lavage R11 V4

24 Ateliers d'entretien des avions

- Hangars d'avions R11
- Halles de montage R11
- Halles de lavage R12 V4

25 Usines de traitements des eaux usées

- Station de pompage R12
- Locaux de débourbage R12
- Locaux de ratissage R12

26 Caserne de pompiers

- Garages de véhicules R12
- Locaux d'entretien de tuyaux d'incendie -R12

27 Etablissement financiers

- Locaux de guichet - R12

28 Garages

- Garages, garages à étage, garages en sous-sol - R12

29 Etablissements scolaires et écoles maternelles

- Halls d'entrée, couloirs, salles de récréation R9
- Salles de classe, salles communes R9
- Escaliers R9
- Cabinets d'aisance, cabinets de toilette R10
- Cuisine d'éducation dans des établissements scolaires R10
- Cuisines dans des écoles maternelles R10
- Locaux de machines pour le façonnage du bois R10
- Ateliers d'enseignement manuel R10

Depuis fin 2005, les normes françaises XP P 05-010 et XP P 05-011 bien qu'expérimentales tendent à remplacer les normes allemandes utilisées jusqu'alors

Volume d'écoulement d'eau

Il sert à définir le volume en cm3 que les parties en creux du carrelage anti-dérapant peuvent écouler sur un dm².

L'indice va de 4 à 10

surface de ruisselement

V4	est égal à	4 cm3/dm ²
V6	est égal à	6 cm3/dm ²
V8	est égal à	8 cm3/dm ²
V10	est égal à	10 cm3/dm ²

Depuis fin 2005, les normes françaises XP P 05-010 et XP P 05-011 bien qu'expérimentales tendent à remplacer les normes allemandes utilisées jusqu'alors.

Correspondance des normes pieds nus			
PN6		Angle d'inclinaison > 6 Adhérence normale	
PN12	А	Angle d'inclinaison > 12 Adhérence normale	
PN18	В	Angle d'inclinaison > 18 Adhérence normale	
PN24	С	Angle d'inclinaison > 24 Adhérence normale	

Correspondance des normes pieds chaussés			
PC6	R9	Angle d'inclinaison > 6 Adhérence normale	
PC10	R10	Angle d'inclinaison > 10 Adhérence normale	
PC20	R11	Angle d'inclinaison > 20 Adhérence normale	
PC27	R12	Angle d'inclinaison > 27 Adhérence normale	
PC35	R13	Angle d'inclinaison > 35 Adhérence normale	