

Plan d'installation de chantier

Un plan d'installation de chantier (communément nommé P.I.C.) est généralement établi à partir d'un plan de masse et définit les matériels « fixes » nécessaires à la réalisation des ouvrages et les cantonnements pour accueillir le personnel du chantier.

Il sert aussi à obtenir:

Les autorisations d'installations de grues, de survol des grues sur les terrains ou les bâtiments voisins, de travaux sur la voie publique, de déviation de voie, etc.

Les autorisations d'installer le chantier suivant les règles d'hygiène et de sécurité des services de l'inspection du travail.

Rôle de l'installation de chantier

Organiser le déroulement des travaux;

Ordonner le chantier : Gain de temps, Évite les pertes (matériaux) et double emplois (matériels), Améliore la sécurité : humaine + matériel et Améliore la qualité.

Positionner les éléments : Organiser les déplacements des engins et des véhicules dans le chantier et bien positionner les livraisons et Positionner les réseaux en utilisant des grillages avertisseurs et des bandes de couleurs normalisées.

Un plan d'installation de chantier doit faire apparaître en plus des postes principaux définis ci-dessus, la position :

- des obstacles naturels (végétation, roche) et industriels (poteaux, regards),
- du panneau de chantier (N° permis de construire, noms des maître d'œuvre et d'ouvrage, noms et qualités des entreprises, délais, coûts...),
- des accès et des voies de circulation,

Type de chantier	Remarques
Chantier type 1	Chantier de moins de 15 jours, quel que soit le nombre de travailleurs, ou de 15 jours à 4 mois jusqu'à 20 travailleurs
Chantier type 2	Chantier de 15 jours à 4 mois et de plus de 20 travailleurs
Chantier type 3	Chantier de plus de 4 mois quel que soit l'effectif

	Installation chantier	Chantier type1	Chantier type2	Chantier type3
Abri	Local ou emplacement pour changer de vêtements. Il est situé près du travail et à l'abri des intempéries, toléré en sous-sol si propre, aéré et éclairé.	×		
Abris-clos et vestiaire	Local aéré, éclairé, chauffé en saison froide. Local avec armoires (surface minimum du local > 1,25 m ² par personne).		×	×
Repas et matériel de réfectoire	Lieu couvert pour repas, aéré, éclairé, chauffé en saison froide. Abris-clos pour un nombre de repas < 25, aéré, éclairé, chauffé en saison froide. Tables, sièges, vestiaires en nombre suffisant.	×	×	×
	Local restauration si le nombre de repas > 25. Tables et sièges en nombre suffisant (surface minimum > 1,5 m ² par personne). Garde-manger et chauffe gamelles installés dans l'abri ou dans un lieu couvert.	×	×	×
Eau	Eau pour la boisson : eau potable fraîche > 3 litres par jour et par travailleur.	×	×	×
	Eau pour la toilette en quantité suffisante. Potable sauf impossibilité.	×	×	×
	Eau chaude : un robinet d'eau potable pour 10 personnes prenant leur repas.			×
Installations sanitaires	Lavabos ou rampes pour la toilette : 1 orifice au moins pour 5 travailleurs.		×	
	Local avec lavabos : un lavabo pour 10 personnes au plus.			×
	Douches obligatoires pour tous travaux salissants : 1 pour 8 personnes.			×
Poste de secours	Boîte de secours présente dans tous les types de chantiers. Un infirmier est obligatoire pour 200 personnes.	×	×	×