FICHE ACTION N°3
PORT DE PÊCHE DE NYAMBADAO

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE L'ACTION

Secteur d'intervention : DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE

Situation: secteur nord-est de la plage de Nyambadao

Fiche action associée : fiche n° 2 «Pavillon d'accueil balnéaire»

OBJECTIFS

- assurer l'accueil, l'information, la sécurité et le confort des visiteurs sur les plages
- développement et organisation de la filière pêche à Bandrélé
- protection de l'environnement
- maintenance des plages : déchets, gestion des évènements
- restructuration de quartier situé en front de mer
- création d'emplois et économie circulaire
- amélioration du cadre de vie des habitants
- développement du tourisme par l'amélioration de l'offre touristique

RESUMÉ DU PROJET/PRESENTATION DE L'ACTION

La voie qui traverse le vieux village en front de mer est jalonnée par une emprise réservée au stationnement mais les accès au rivage sont inexistants. L'objectif essentiel du projet est de reconquérir le front de mer en y instaurant des usages diversifiés, récréatifs et favorables au développement économique lié à la mer (pêche, tourisme balnéaire) et cela , au coeur du tissu villageois.

Pour développer l'activité de pêche sur Bandrélé, il est nécessaire de mieux organiser la filière, de la transformation à la vente, en intégrant une chaîne du froid, des modalités de transformations et un espace de vente qui respectent les normes en vigueur. Il est nécessaire de coupler à ce projet de coopérative un projet d'infrastructure portuaire intégré dans des espaces publics reconfigurés. Afin d'élargir l'offre touristique et d'accroître la demande, il est envisagé d'aménager un pavillon d'accueil balnéaire.

TYPES D'ACTIVITES PRÉVUES/PROGRAMME FONCTIONNEL

- Coopérative de pêche : 50 m2
- Infrastructure portuaire : cale de mise à l'eau et stationnements bâteaux
- Pavillon d'accueil balnéaire (cf.fiche action n° 2) : 35 m2
- Stationnements et place de front de mer

BUDGET TOTAL DU PROJET : 915 000 € COURT TERME

ORIENTATIONS D'AMENAGEMENTS / EXIGENCES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Contexte

La CAPAM a réalisé une étude de projet en 2011* sur les sites prioritaires sur l'ensemble de Mayotte pour l'aménagement d'infrastructures portuaires. Nyambadao a été choisi car le village concentre le plus grand nombre de pêcheurs bien que d'autres pêcheurs exercent sur les villages de Hamouro, Bandrélé et Mtsamoudou.
Ce projet d'infrastructure ne se suffit pas à lui-même. Afin de minimiser le transport de marchandises, de garantir une transformation de la production au plus près de l'activité et d'assurer une distribution de proximité des produits, il est nécessaire d'associer à ce projet de poissonnerie d'autres équipements pour accueillir les futurs consommateurs mais aussi les habitants qui utilisent le front de mer comme espace de loisirs.

* cf. projet CAPAM - février 2011 - Sogreah + JG Consultant

Orientations générales

Plan de situation

ORIENTATIONS D'AMENAGEMENTS / EXIGENCES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Programme fonctionnel bâtiment/surfaces :

- Pavillon accueil : 35 m2 (cf fiche n°2) - 60 000 euros
- Coopérative : 50 m2 - 800 000 euros
  - . 1 chambre froide : 6m2
  - . 1 salle de stockage de matériel : 10 m2
  - . 1 surface de vente : 10 m2
  - . Vestiaire : 4 m2
  - . Sanitaires : 2 m2
  - . 1 salle de réunion : 10 M2
- Infrastructure portuaire, cale et stationnements bateaux - prix CAPAM = 2 735 000 euros

Budget total = 2 875 000 euros

Programme fonctionnel aménagements extérieurs/métré :

- Espaces publics et réseaux : 465 000 euros
  - . placette, stationnements et trottoirs : 1500 m2
  - . Maçonnerie, escalier : 10 000 euros
  - . Clôture pour le cimetière 150 ml : 15 000 euros

Budget total =500 000 euros

Salarié

- 2 gestionnaires à plein-temps

Signalétique

Port de pêche : accès, cale et stationnements bateaux (cf. projet CAPAM - février 2011 - Sogreah + JG Consultant)

Aménagement d'une coopérative de pêche

Placette intégrant 13 places de stationnement et une placette: 1500m2 + 3 Eclairages solaires + Mobiliers (2 corbeilles, 2 tables pique nique) + Plantations (arbres et massifs - 100m2) + accès piétonnier à la plage

Pavillon d'accueil balnéaire

STRATÉGIE DU PROJET/PHASAGE

I - Court terme : 2016-2020

- 2016/2017:

. études du projet de coopérative

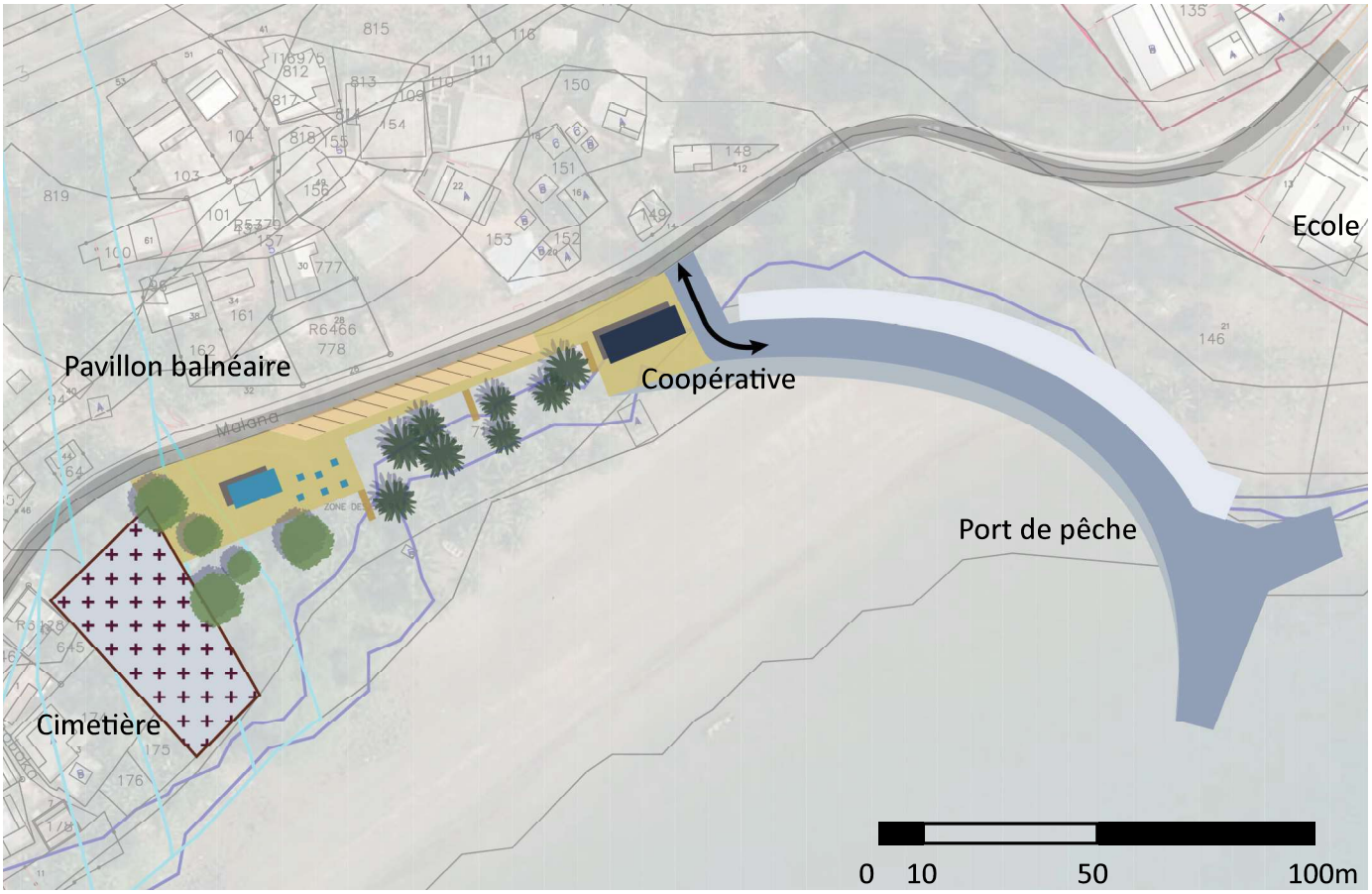
- 2018/2019:

. construction de la coopérative

II- Moyen/long terme : 2020-2030

. études du projet de port
. études des aménagements paysagers et vrd

. construction du projet de port
. aménagements paysagers et vrd



Port de pêche/ Coopérative de pêche/espaces publics

ASSURANCES, TAXES, BRANCHEMENTS	FOURNISSEUR	Marchés (E.HT)
. Branchement PTT		1 000
. Branchement eau		1 000
. Branchement électrique		1 000
SOUS TOTAL ASSURANCES TAXES ET BRANCHEMENTS		**3 000**

CONSTRUCTION	FOURNISSEUR	
. Travaux		700 000
. Mobilier		100 0000
SOUS TOTAL CONSTRUCTION		**800 000**

HONORAIRES	FOURNISSEUR	Marchés (E.HT)
. Etudes paysagères		50 000
. Etudes maison contemporaine du sel		30 000
. Honoraires huissier (constat PC)		3 000
. Honoraires Etudes des sols		5 000
. Architecte mission complète		185 000
. Honoraires SPS		5 500
. Bureau de Contrôle		14 000
SOUS TOTAL HONORAIRES		**292 500**

PRIX DE REVIENT HT		**2 042 500**

ARRONDI A		**2 005 000**

ANNEXES

Programme fonctionnel magasins de vente et locaux commerciaux : la poissonnerie, Etablissement recevant du public (ERP)

Espace et liaisons fonctionnelles :

- un point de vente visible de l'extérieur : des vitrines en longueur doivent permettre un repérage aisé du magasin et une visibilité de la marchandise. L'entrée dans le vente doit se faire de plain pied et par une ouverture large.

- Aspect extérieur du point de vente : l'aspect de l'immeuble doit être engageant avec une devanture attractive.

- Architecture intérieure du point de vente : le local doit être fonctionnel. Les points de vente ne doivent pas être en retrait par rapport à l'alignement de la rue, les vitrines doivent être spacieuses et la circulation facilitée.

- L'aménagement doit prendre en compte la périssabilité des produits et les conditions d'hygiène en protégeant les produits présentés à l'extérieur par un meuble réfrigéré, fermé.

La conception générale du bâtiment doit comprendre les éléments suivants :

- L'implantation des espaces de vente doit entrainer les flux de la clientèle vers le fond du magasin pour mieux rentabiliser toute sa surface ;

- Les allées doivent être au maximum de 150 m afin de permettre une fluidité et une meilleure organisation des espaces afin que l'ensemble des produits soient visibles pour tous les clients et accessibles par les vendeurs ; des allées trop larges incitent à ne regarder que d'un seul côté ;

- Le mobilier de présentation doit permettre un nettoyage facile et efficace mais également un écoulement pratique de l'eau vers le sol. Le mobilier de présentation doit à la fois répondre à un souci fonctionnel des poissonniers pour un meilleur confort mais aussi pour un souci esthétique permettant un bon accès visuel des produits. Les dimensions des meubles doivent favoriser ces situations ;

- L'immeuble doit prévoir un aquarium ou un vivier. L'aquarium, installé à titre décoratif doit être placé contre le mur ou dans un angle pour être toujours mis en valeur. Il nécessite un entretien constant, une décoration et un éclairage intérieur performant. Il doit animer les points froids de la poissonnerie et les zones de passage ou d'attente.

  Le vivier est uniquement utilitaire et n'a pas de face vitrée. Il est plus souvent situé dans une cave ou dans les annexes de la poissonnerie.

  Les matériaux utilisés doivent donner une impression d'espace, de clarté, et de fraîcheur qui rappellent la mer. La couleur bleu doit donc être prépondérante.

- L'espace de préparation doit intégrer l'aménagement d'un mobilier de préparation. Mais les espaces de préparation doivent être conçus pour se faire oublier au profit des produits exposés sur l'étal. Le meuble de préparation doit prévoir des espaces de rangement pour les poubelles, le tuyau d'arrosage, les ustensiles, les caisses vides, les stocks de sacs et de papiers. Cet espace doit être un lieu hygiénique et fonctionnel.

- La largeur entre les tables de préparation et les étals doit être compris entre 85 cm et 100 cm afin de permettre une dimension suffisante pour accéder aux rangements des étals. La largeur de la table de préparation, comprise entre 60 et 70 cm ne doit pas empiéter sur la surface du magasin et doit permettre une dimension

suffisante pour travailler à l'aise.

- Des arrivées d'eau doivent être placées judicieusement pour pouvoir rincer au jet les surfaces de travail, les étals et le sol.

- Dans ses annexes, le bâtiment doit prévoir des chambres froides et des machines à glace. Le système de réfrigération dans les chambres froides doit être adapté à la température requise et aux types de produits à conserver. Pour une positive (de 0 à 8°C), un système de réfrigération statique doit être prévu. Pour une température négative (de -18°C à -25°C) un système de réfrigération ventilé doit être prévu. Ces installations sont équipées d'un évaporateur séparé, d'un dégivrage électrique et d'un thermomètre enregistreur.

- La machine à glace doit être posée dans une pièce à plafond haut pour permettre à l'air chaud de circuler.

Equipements extérieurs au magasin:

- L'extérieur du magasin doit être engageant et facilement repérable. La façade doit favoriser l'attractivité du magasin :
    - enseigne frontale ;
    - enseigne drapeau ;
    - Store ;
    - bâches de protection ;
    - étals extérieurs.

- Les devantures : les bâtis et ouvrants, les types de vitrage, les serrures et portes de devantures doivent permettre une protection maximale contre l'effraction.

- Réglementation :
    - Autorisation administrative particulière : autorisation d'exploitation commerciale ;
    - Etablissement Recevant du public.