



Établissement d'hébergement chez l'habitant activités touristiques (plongée, randonnée, charter et croisière)

Vous exploitez un Établissement d'Hébergement chez l'Habitant (EHH type pension de famille et petite hôtellerie) ou une activité touristique (plongée, randonnées, charter et croisières). Ce guide rassemble les obligations principales en termes de gestion environnementale, gestion de l'hygiène et de la sécurité liées à votre activité et quelques conseils essentiels dans ces domaines.



Votre établissement et votre organisation répondent-ils aux normes d'hygiène ?



La WH vous permet de :

- ✓ Vous assurer que votre établissement est conforme aux normes et à la réglementation d'hygiène.
- ✓ Vérifier que les gestes et méthodes que vous employez sont les bons.
- ✓ Ou tout simplement obtenir des conseils d'expert sur l'hygiène pour vous améliorer.

Roulottes, snacks, restaurants... c'est pour vous !



Tarif :

A partir de 5000 XPF
voir conditions de prise en charge sur www.ccism.pf

Déroulement

- ✓ La CCISM vous propose un accompagnement personnalisé par un expert en hygiène.
- ✓ Suite à une visite, des recommandations vous sont faites afin de vous proposer des axes d'amélioration.
- ✓ Les données restent confidentielles. En aucun cas il ne s'agit d'un contrôle.

Réservation

40 47 27 31 - qhse@ccism.pf

Suivez-nous ! www.ccism.pf

Restez connecté à toute l'actualité économique du fenua, ses événements, ses acteurs et ses opportunités.



41 rue du Docteur Cassiau - BP 118 - 98 713 Papeete - Tahiti
Horaires Du lundi au jeudi : 7h30 à 16h - Vendredi : 7h30 à 15h
Téléphone 40 47 27 00 - info@ccism.pf

SOMMAIRE

QUELLES OBLIGATIONS EN ENVIRONNEMENT ?05

DIFFERENTS TYPES DE DECHETS, DIFFERENTES SOLUTIONS D'ELIMINATION.....	05
L'EAU	07
L'AIR	07
LE BRUIT	07
L'ENERGIE.....	08
ICPE	09
OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC MARITIME.....	09

QUELLES OBLIGATIONS EN HYGIÈNE ET SECURITE ? 11

LES RISQUES.....	11
LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS.....	12
AMENAGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS.....	14
ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC.....	16
GUIDES DE RANDONNEES TOURISTIQUES	16
CLUBS DE PLONGEES.....	17
CHARTERS ET NAVIAGATION DE CROISIERES	17
LA REGLEMENTATION RELATIVE A L'HYGIENE ALIMENTAIRE	18



Clef Verte



Le Label Environnemental La Clef Verte

Le Développement Durable, une nécessité aussi dans le tourisme !

Pourquoi ?

- Pour anticiper l'augmentation du prix des énergies fossiles, faire des économies
- Pour répondre aux attentes de la clientèle de plus en plus sensible au respect de l'environnement
- Pour se démarquer de la concurrence

Le Label La Clef verte

La Clef Verte est un label environnemental international pour les hébergements touristiques et les restaurants, décerné par la Fondation pour l'Education à l'Environnement (FEE).

Il valorise les établissements inscrits dans une démarche de développement durable.

La Clef Verte, c'est plus de 1900 établissements labellisés dans 36 pays : France, Allemagne, Italie, Japon, Europe du Nord, Europe de l'Est, Russie, Moyen-Orient, Caraïbes ...

En tant qu'ambassadeur de La Clef Verte, la CCISM vous accompagne et vous aide à obtenir le label.

QUELLES OBLIGATIONS EN ENVIRONNEMENT ?

1 DIFFERENTS TYPES DE DECHETS, DIFFERENTES SOLUTIONS D'ELIMINATION

		Vos déchets	Vos solutions d'élimination
Déchets Industriels Banals	Déchets Inertes	<ul style="list-style-type: none"> • Emballages plastiques propres • Verre • Polystyrène propre 	Je réutilise ou collecte spécifique par un prestataire spécialisé** ou la commune ou CET de Paihoro ou CRT de Motu Uta* ou autre CET de 3 ^{ème} catégorie autorisé
	Déchets non dangereux	<ul style="list-style-type: none"> • Papier / carton • Boîtes de conserve métalliques • Bouteilles plastique, canettes aluminium 	Je trie : bac vert ou CRT de Motu Uta*
		<ul style="list-style-type: none"> • Cagettes en bois 	Je réutilise ou Collecte Ordures ménagères ou CET de Paihoro*
		<ul style="list-style-type: none"> • Déchets ménagers non recyclables 	Collecte Ordures ménagères ou CET de Paihoro*
		<ul style="list-style-type: none"> • Déchets biodégradables (légumes, épluchures, ... déchets végétaux) 	Compostage individuel ou Collecte Ordures ménagères ou CET de Paihoro*
Déchets Industriels Spéciaux	Déchets Dangereux	<ul style="list-style-type: none"> • Boues du bac à graisse • Huiles alimentaires (de friture, de cuisson...), et graisses 	Collecte via un prestataire spécialisé**
		<ul style="list-style-type: none"> • Piles, batteries usagées 	Points d'apport volontaires (stations-services, grandes surfaces) ou Collecte spécifique ou prestataire spécialisé**
		<ul style="list-style-type: none"> • Matériel électrique et électronique, • Néons, • Aérosols 	Collecte spécifique par un prestataire spécialisé**
		<ul style="list-style-type: none"> • Fluides frigorigènes, • Appareil frigorifique 	Reprise par un frigoriste agréé ou Collecte spécifique par un prestataire spécialisé**

CET : Centre d'Enfouissement Technique - CRT : Centre de Recyclage et de Transfert

* Le dépôt de vos déchets dans ces centres est soumis à autorisation préalable, délivrée par les centres en question

** La liste des prestataires spécialisés est disponible au niveau de la cellule Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement de la CCISM.



Attention ! Tout déchet non dangereux mélangé avec un déchet dangereux devient un déchet dangereux.

La commune n'a pas obligation de collecter les déchets issus de votre activité. Les déchets dangereux ne peuvent être évacués via la collecte de la commune.

En tant que détenteur ou producteur de déchets, vous en êtes responsable jusqu'à leur élimination finale.

Lorsque vous travaillez avec des prestataires pour la collecte de vos déchets dangereux, assurez-vous de leur déclaration auprès de la Direction de l'Environnement et demandez-leur des **BSDD** (Bordereaux de Suivi des Déchets Dangereux) qui justifieront de l'élimination conforme de vos déchets en cas de contrôle (à conserver pendant 5 ans).

Pour vos déchets non dangereux, veillez à bien conserver les factures et bons d'enlèvement.

Il est **interdit de brûler vos déchets ou de les abandonner dans le milieu naturel** (décharges sauvages, rivière...).

Pensez à réduire vos déchets !!

En diminuant les emballages (livraison en vrac par exemple), en favorisant la valorisation (compostage), en optimisant le tri et le recyclage.

2 L'EAU

Le rejet d'eaux usées dans le milieu naturel sans traitement préalable est interdit.

Il est interdit de déverser des déchets liquides (graisses, huiles de friture...) à l'égout.

Si vos eaux usées sont fortement chargées en graisses, vous devez les prétraiter avant le rejet dans le réseau. L'installation d'un **bac dégraisseur-déshuileur** est alors indispensable.

Attention : pour être efficace, ce bac doit être vidangé régulièrement et les graisses traitées par un prestataire spécialisé.

Economisez l'eau !!

Mettez en place des doubles chasses d'eau, décelez les fuites, installez des économiseurs d'eau sur vos robinets (mousseurs hydroéconomes), évitez d'arroser vos plantes au moment le plus chaud de la journée où la majeure partie de l'eau s'évapore...

3 L'AIR

Vos cuisines peuvent être sources de **nuisances olfactives**. Vous devez mettre en place un système de ventilation et de filtration adapté à votre production et l'entretenir régulièrement.

Les **fluides frigorigènes** contenus dans les installations frigorifiques, contribuent fortement à la **dégradation de la couche d'ozone** et à **l'effet de serre** s'ils sont rejetés dans l'atmosphère, aussi faites **contrôler l'étanchéité de vos installations** fréquemment.

4 LE BRUIT

Votre activité ne doit pas être à l'origine de bruits ou vibrations excessifs susceptibles d'incommoder le voisinage.

Si vous êtes soumis à la réglementation des installations classées (voir point 6), le niveau sonore à ne pas dépasser est fixé dans votre arrêté d'autorisation d'exploiter.

Dans certains cas, un arrêté municipal peut fixer la réglementation relative au bruit dans la commune.

5 L'ENERGIE

La **Maîtrise De l'Énergie (MDE)** consiste à réduire sa consommation d'énergie dans un souci :

- d'économies financières (réduction de ses factures d'électricité) ;
- d'économies de ressources ;
- de diminution des pollutions (en Polynésie française, l'électricité est en majorité produite par des groupes électrogènes fonctionnant au fuel lourd) ;
- et donc, globalement, de réduction de son empreinte écologique.

Vous pouvez faire réaliser un **Diagnostic Energétique** de votre entreprise visant à déceler les **gisements d'économies d'énergie** (par exemple : optimisation de l'éclairage et de l'utilisation des climatisations, optimisation des processus industriels, travail sur le comportement de vos employés...).

Il existe des **aides financières pour la réalisation de ce type d'études**.

Quelles solutions pour économiser l'énergie ?

- Choisir du matériel économe en énergie : même s'il est plus cher à l'achat, il sera moins coûteux à l'utilisation. Rationnez en coût d'investissement et de fonctionnement.
- Entretenez vos équipements.
- Améliorez l'isolation vos bâtiments pour diminuer les pertes de fraîcheur.
- Eclairage : privilégiez l'éclairage naturel ou basse consommation (LBC ou LED).
- Pensez aux énergies renouvelables.

6 ICPE

Code de l'environnement – Livre II – Titre II

Selon la nature de votre activité, elle peut être **soumise à autorisation** au titre de la réglementation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE). Les rubriques indiquées sont données à titre indicatif. Vos installations peuvent être concernées par d'autres rubriques non listées ici.

Rubrique	Désignation	Critère de classement
1412	Stockage de gaz inflammable liquéfié.	La capacité du dépôt est supérieure à 6 tonnes.
2910 - D	Groupes électrogènes.	Si la puissance de votre installation dépasse 300 kVA.

Si vous êtes concerné, vous devrez réaliser un dossier de demande d'autorisation d'exploiter, **l'autorisation étant un préalable à l'exploitation de toute installation classée**.

N'hésitez pas à contacter **le service des installations classées** de la **Direction de l'Environnement** ou **la cellule Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement de la CCISM** pour vous aider dans ces démarches.

7 OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC MARITIME

Si votre installation occupe le domaine maritime ou fluvial (émissaire en mer, ponton, bungalows sur pilotis ou sur la plage, remblais, rejets d'eaux pluviales), vous devez effectuer **une demande d'occupation du domaine maritime ou fluvial** à déposer auprès du Service de l'équipement.



1 LE RISQUE INCENDIE

Les conséquences d'un incendie sur votre activité peuvent être dramatiques d'un point de vue économique comme sur la santé des personnes. Il est donc indispensable de **prévenir le risque incendie** et de mettre en place des **mesures permettant de limiter les conséquences d'un départ de feu**.

Le risque incendie existe si l'on est en présence simultanée :

- D'un combustible (ex : un stock de cartons)
- D'un comburant (l'oxygène de l'air le plus souvent)
- D'une source d'ignition ou énergie d'action (ex : une défaillance sur le matériel électrique).

C'est ce qu'on appelle le **triangle du feu**.



Pour **prévenir le risque incendie**, il convient de faire disparaître l'un de ces trois composants. Le plus souvent, c'est la source d'ignition que l'on va traiter : recherche des défaillances sur le matériel électrique et entretien régulier de ce dernier, prévention des actes de malveillance par la mise en place d'un gardiennage, information des employés (panneaux « Interdiction de Fumer »)...

Il est également nécessaire de mettre en place des dispositifs permettant de **limiter les conséquences d'un incendie**. Ces dispositifs sont de deux ordres :

- **Matériel** : isolation des stockages à risque dans des pièces avec murs et portes coupe-feu, mise en place d'un système de sécurité incendie (détection et alarme), mise en place de moyens de lutte (extincteurs, Robinets Incendie Armés, sprinkleurs ou extincteurs automatiques...),...
- **Organisationnel** : consignes à respecter en cas d'alerte incendie, formation des employés à la lutte contre l'incendie,...

2 LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Voici une liste non exhaustive de risques auxquels vous et vos employés êtes exposés et les mesures de prévention adéquates à mettre en œuvre :

Danger	Type de risque	Prévention
Utilisation d'engins de manutention	Risque d'accident de circulation	Formation des employés.
Mauvaises postures, manutention de charges	Blessures, troubles Musculo-Squelettiques (TMS).	Adaptation des postes de travail, formation des employés (gestes et postures), utilisation des équipements de protection individuelle (EPI – gants, chaussures de sécurité...)
Manutention de produits chimiques (acides, bases, solvants...)	Brûlures chimiques, allergies, irritations cutanées et, à plus long terme, cancer de la peau.	Utilisation des équipements de protection individuelle (EPI – gants, lunettes, ...), formation des employés (risque chimique), analyse des recommandations des fiches de données sécurité (FDS).

La prévention des risques professionnels consiste à protéger la santé et la sécurité des employés d'une entreprise. Elle est **obligatoire** pour toutes les entreprises d'au moins un salarié.

Obligations de l'employeur : (Code du Travail)

« L'employeur doit prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs par :

- Des actions d'identification et de prévention des risques professionnels ;
- Des actions d'information et de formation de ses employés ;
- La mise en place d'une organisation et de moyens adaptés. »

Obligations des salariés : (Code du Travail)

« Conformément aux instructions qui lui sont données par l'employeur, dans les conditions prévues au règlement intérieur s'il existe, il incombe à chaque travailleur de prendre soin, en fonction de sa formation et selon ses possibilités, de sa sécurité et de sa santé ainsi que de celle des autres personnes concernées du fait de ses actes ou de ses omissions au travail. »

Evaluer un **risque**, c'est déterminer :

- s'il y a un **danger**,
- **ET** s'il y a une **exposition** des employés à ce danger.

La démarche **d'Évaluation des Risques Professionnels (EvRP)** consiste, **pour tous les postes de travail** de l'entreprise, à :

- identifier et évaluer les situations de travail présentant un **risque** ;
- **hiérarchiser** les risques (fréquence / gravité) ;
- mettre en œuvre des **mesures** visant à **protéger** les employés de ce risque ;
- **réévaluer ce risque** chaque année ou lors d'un incident ou d'une réorganisation.

Le document d'Évaluation des Risques Professionnels (EvRP), rédigé par l'employeur, synthétise les résultats de cette démarche (évaluation des risques et mesures de prévention mises en place).

Exemple de tableau de bord pour l'évaluation des risques professionnels :

Phase de travail	Danger identifié	Risque identifié	Moyens de prévention existant à l'unité de travail	Risque subsistant	Niveau du risque : fréquence et gravité	Actions et mesures envisagées
Notez les postes occupés ou activités réalisées.	Notez les dangers.	Concerne les risques et les dommages causés.	Notez les mesures de prévention et de protection qui existent déjà.	Notez la nature du risque qui subsiste malgré les moyens de prévention et de protection existants.	Le niveau de risque dépend de la fréquence (quelque fois, souvent, toujours) et de la gravité (bénigne, avec arrêt de travail, grave).	Notez les actions et mesures envisagées pour réduire le risque subsistant et le calendrier de mise en œuvre.
Exemples						
Réception des marchandises.	Chute d'objets.	Ecrasement des membres, coupures.	Chaussures de sécurité, gants.	Ecrasement des membres	Moyen.	Mise en place de rebord aux étagères d'ici 2 mois.

Attention ! A compter du **1^{er} janvier 2014**, le document d'Evaluation des Risques Professionnels devra être tenu à la disposition du service du travail **dans toutes les entreprises d'au moins un salarié.**

Pour sa rédaction, vous pouvez solliciter **l'appui de votre médecin du travail** ou avoir recours à un consultant externe.

La prise en compte de la sécurité au sein de votre entreprise est une obligation réglementaire. Néanmoins, au-delà de cet aspect, en garantissant la sécurité et la bonne santé de vos employés, vous **améliorez les performances de votre entreprise, sa productivité et donc sa compétitivité.**

3 AMENAGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS

Des vérifications périodiques sont obligatoires :

Désignation	Fréquence de vérification	Références réglementaires
Installations électriques	<p>Annuelle pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les locaux et emplacements de travail où existent des risques de dégradation, d'incendie ou d'explosion, - les chantiers comportant des installations provisoires ou emplacements de travail à l'extérieur et à découvert, - locaux et emplacements de travail dans lesquels il existe des installations des domaines B.T.B., H.T.A. et H.T.B, - les locaux et emplacements de travail non isolants où sont utilisés des matériels amovibles. <p>La périodicité des vérifications est fixée à trois ans pour les autres locaux et emplacements. Annuelle pour les Etablissements Recevant du Public (ERP).</p>	<p>Article A. 4456-29 du Code du Travail.</p> <p>Article EL 19 de la réglementation ERP.</p>

Désignation	Fréquence de vérification	Références réglementaires
Extincteurs et dispositifs de sécurité incendie	<p>Annuelle.</p> <p>Attention, dans certains cas, des essais et visites périodiques trimestriels des équipements de sécurité doivent être réalisés. Cette disposition s'applique aux entreprises où peuvent se trouver occupées ou réunies normalement plus de cinquante personnes, ainsi que dans celles, quelle que soit leur importance, où sont manipulées et mises en œuvre des matières inflammables du premier groupe.</p>	<p>Article A. 4226-35 et A. 4226-2 du Code du Travail.</p> <p>Article MS 73 de la réglementation ERP.</p>
Installations de ventilation	<p>Régulièrement et de façon à maintenir un niveau de ventilation conforme aux dispositions du Code du Travail.</p>	<p>Article A. 4222-4 du Code du Travail</p>
Fours à combustible liquide ou gazeux, installations de cuisson.	<p>Suivre les recommandations du constructeur.</p> <p>Les équipements de travail [...] sont conçus et construits de sorte que leur mise en place, leur utilisation, leur réglage, leur maintenance, dans des conditions conformes à leur destination, n'exposent pas les personnes à un risque d'atteinte à leur santé ou leur sécurité.</p> <p>Pour les ERP : vérification annuelle obligatoire.</p>	<p>Article Lp. 4311-1 de la Loi du Pays n° 2011-15 du 4 mai 2011.</p> <p>Article GC 22 de la réglementation ERP.</p>
Monte charge et ascenseurs	<p>Entretien et graissage régulier des appareils.</p> <p>Vérification des câbles et chaînes de levage tous les six mois au moins.</p> <p>Vérification des organes de sécurité une fois l'an au moins.</p>	<p>Article 8 de la Délibération n° 91-015 AT du 17 janvier 1991</p>

Le responsable de l'établissement doit consigner dans un registre tous les éléments concernant les vérifications périodiques des installations, machines et équipements de sécurité.

4 ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

Les pensions de familles et petits hôtels familiaux sont des **Etablissements Recevant du Public** ou **ERP**. Ils sont soumis à des règles définies dans le Code de l'Aménagement de la Polynésie française (Livre 5), concernant la **sécurité incendie, l'évacuation du public** et l'**accessibilité aux personnes à mobilité réduite**.

La conformité de votre établissement par rapport à cette réglementation est vérifiée par le service de l'urbanisme.

5 GUIDES DE RANDONNEES TOURISTIQUES

Les activités physiques et sportives touristiques, tels que la randonnée pédestre et la randonnée équestre sont réglementées par :

- La Délibération n° 99-176 APF du 14 octobre 1999 relative à l'organisation et à la promotion des activités physiques et sportives en Polynésie française - Article 37 et 38
- et par l'Arrêté n° 174 CM du 19 février 2016 fixant la liste des diplômes ouvrant droit à l'enseignement, l'encadrement et l'animation contre rémunération des activités physiques et sportives.

Afin d'encadrer ou d'animer contre rémunération des randonnées pédestres ou équestres, vous devrez **suivre une formation et être titulaires d'un diplôme**.

Pour suivre la formation de guide de randonnée, contactez le Service de la Jeunesse et des Sports, département Formation.

6 CLUBS DE PLONGEES

Les établissements de plongées (pratique et enseignement, locations de matériel) doivent respecter les **garanties techniques et de sécurité** définies par la loi du Pays n° 2017-44 du 28 décembre 2017 relative à l'exercice de la plongée subaquatique de loisir.

Seuls les titulaires d'un diplôme tel que défini dans l'Article LP 18. de la Délibération n° 92-176 AT du 20 octobre 1992, peuvent être rémunérés pour l'organisation et l'enseignement de la plongée à titre professionnel.

Le personnel doit suivre un examen médical d'embauche ainsi qu'un examen périodique annuel, pratiqués par le médecin du travail.

Pour plus de renseignements, contactez le Service de la Jeunesse et des Sports.

7 CHARTERS ET NAVIAGATION DE CROISIERES

La navigation « charter » est une navigation maritime à but touristique. Elle est réglementée par la Délibération n° 95-19 AT du 19 janvier 1995 portant organisation de la navigation charter en Polynésie française.

Elle peut être pratiquée par des navires de tous types, d'une longueur supérieure à 8,50 m et pourvus d'une licence de navigation charter. En cours de navigation, la navigation charter peut se conjuguer avec une activité hôtelière secondaire.

Le navire doit satisfaire aux **conditions de navigabilité et de sécurité** définies par la loi n°83-581 du 5 juillet 1983 et le décret n°84-810 du 30 août 1984 relatif à la sauvegarde de la vie humaine en mer, l'habitabilité à bord des navires et la prévention de la pollution.

8 LA REGLEMENTATION RELATIVE A L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Les textes relatifs à l'hygiène alimentaire applicables en Polynésie française sont les suivants :

- L'arrêté 184 CM du 17 février 2010 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements entreposant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale nécessitant une conservation à température dirigée.
- La délibération n° 70-51 du 25 juin 1970 concernant l'hygiène des denrées alimentaires conservées par les techniques frigorifiques.
- Arrêté n° 583/S du 9 avril 1954 réglementant l'hygiène et la salubrité publique dans les Etablissements français d'Océanie.
- Arrêté n° 1116 CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977

Pensez à la **formation professionnelle continue** : en développant les compétences de vos salariés, votre entreprise devient plus performante et compétitive.

En outre, certaines formations en sécurité sont obligatoires : prévention du risque incendie, habilitation électrique.

Le **Fonds Paritaire de Gestion** vous rembourse les couts de formations dispensées à vos salariés.



Les conseillers Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement de la CCISM
sont à votre disposition pour plus d'informations. :

CCISM

Tél. : 40 47 27 31 / 40 47 27 72 / Fax : 40 47 27 27
qhse@ccism.pf

CONSULTATIONS RÉGLEMENTAIRES

www.lexpol.pf

CONTACTS UTILES

- **ADEME**
Tél. : 40 46 84 71
ademe.polynesie@ademe.fr
- **Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique**
Tél. : 40 50 37 45
www.hygiene-publique.gov.pf
- **CPS Cellule Prévention**
Tél. : 40 41 68 68
- **Direction de l'Environnement**
Tél. : 40 47 66 66
www.environnement.pf
- **Direction Polynésienne des Affaires Maritimes**
Tél. : 40 54 45 00
www.maritime.gov.pf
- **Fonds Paritaire de Gestion de la Formation Professionnelle**
Tél. : 40 42 71 00
www.formationprocontinue.org
- **Médecine du Travail**
Tél. : 40 50 19 99 (SISTRA)
Tél. : 40 50 21 21 (AMT-CGPME)
- **Service de la Jeunesse et des Sports**
Tél. : 40 50 18 88
www.sjs.gov.pf
- **Service de l'Équipement - Groupement d'Étude et de Gestion du Domaine Public (GEGDP)**
Tél. : 40 48 54 71
- **Service de l'Urbanisme Cellule Sécurité Incendie/ERP**
Tél. : 40 46 82 63
www.urbanisme.gov.pf
- **Service du Tourisme**
Tél. : 40 47 62 00
www.servicedutourisme.gov.pf
- **Service du Travail**
Tél. : 40 50 80 01
www.servicedutravail.gov.pf
- **Société Environnement Polynésien (SEP)**
Tél. : 40 54 34 50
www.sep.pf