

Rappel des principaux points de la réglementation contre les risques d'incendie et de panique dans les Etablissements Recevant du Public (ERP) de 5^e catégorie sans locaux d'hébergement

Références réglementaires :

- Code de la construction et de l'habitation (CCH) ;
- Arrêté du 25 juin 1980 modifié – règlement de sécurité applicable aux ERP
- Arrêté du 22 juin 1990 modifié - dispositions applicables aux établissements de la 5^{ème} catégorie.

Article R. 143-3 du code de la construction et de l'habitation (CCH)

Les constructeurs, propriétaires et exploitants des établissements recevant du public sont tenus, tant au moment de la construction qu'au cours de l'exploitation, de respecter les mesures de prévention et de sauvegarde propres à assurer la sécurité des personnes; ces mesures sont déterminées compte tenu de la nature de l'exploitation, des dimensions des locaux, de leur mode de construction, du nombre de personnes pouvant y être admises et de leur aptitude à se soustraire aux effets d'un incendie.

Création et modification d'un ERP

Travaux et modifications (L.122-3 CCH) :

La création, l'aménagement ou la modification d'un établissement recevant du public ne peut être exécuté qu'après autorisation de travaux délivrée par l'autorité administrative. La demande d'autorisation de travaux doit comporter les pièces suivantes en trois exemplaires :

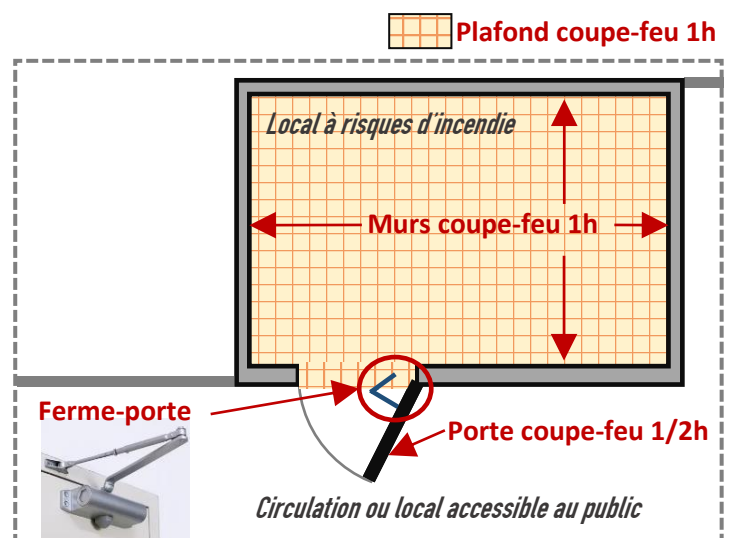
- Formulaire CERFA 13824 ;
- Notice de sécurité ;
- Notice d'accessibilité aux personnes handicapées ;
- Jeu de plans faisant apparaître l'état existant et l'état projeté.

Isolement des locaux à risques d'incendie (article PE 9)

Les locaux présentant des risques particuliers d'incendie doivent être isolés des locaux et dégagements accessibles au public par des parois coupe-feu 1h, un plancher haut coupe-feu 1h et un bloc-porte coupe-feu 1/2 h muni d'un ferme-porte.

Exemples de locaux à risques d'incendie (liste non-exhaustive) :

- Local poubelles ;
- Réserve (alimentaire, matériel, etc.) ;
- Local ménage ;
- Archives / dépôts de fournitures ;
- Lingerie / buanderie ;
- Chaufferie comprise entre 30kW et 70kW* ;
- Grande cuisine (plus de 20 kW) ;
- Machinerie ascenseur.

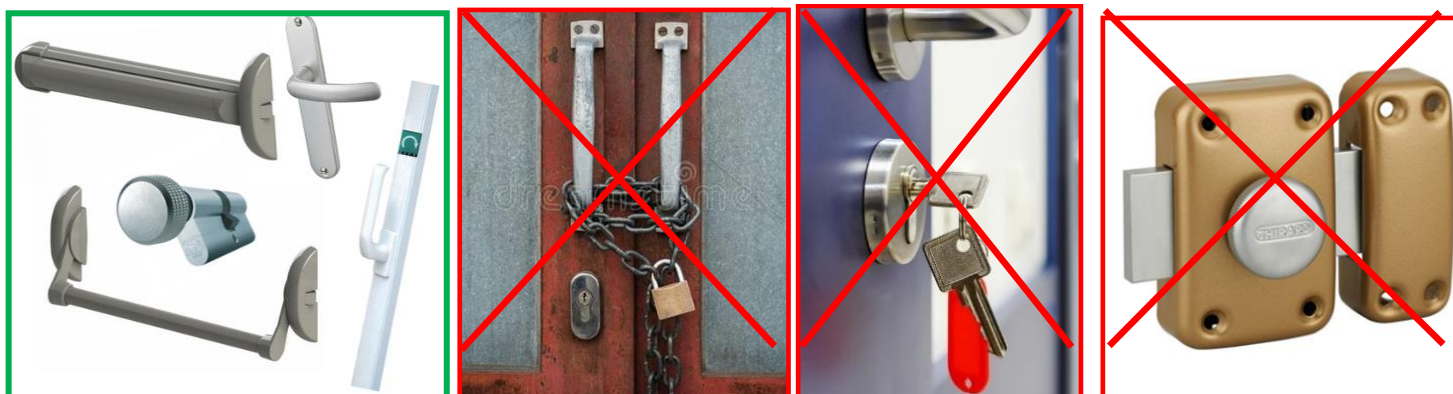


*Nota : des règles plus strictes s'appliquent aux chaufferies de plus de 70kW (arrêté du 23 juin 1978 modifié).

Dégagements et sorties (article PE 11)

Les dégagements (portes, couloirs, circulations, escaliers, rampes) doivent permettre l'évacuation rapide et sûre de l'établissement.

Aucun dépôt, aucun matériel, aucun objet ne doit faire obstacle à la circulation des personnes.



Toutes les portes permettant au public d'évacuer un local ou un établissement doivent pouvoir s'ouvrir par une manœuvre simple et rapide. Toute porte verrouillée doit pouvoir être manœuvrable, de l'intérieur, dans les mêmes conditions.

Les locaux, les niveaux et les établissements où le public est admis doivent être desservis par des dégagements judicieusement répartis et ne comportant pas de cul-de-sac supérieur à 10 mètres.

Le nombre et la largeur des dégagements exigibles s'établit comme suit en fonction de l'effectif des personnes à évacuer (public + personnel ne disposant pas de ses propres dégagements) :

moins de 20 personnes	un dégagement de 0,90 m
de 20 à 50 personnes	<ul style="list-style-type: none">- soit un dégagement de 1,40 m débouchant directement sur l'extérieur, sous réserve que le public n'ait jamais plus de 25 mètres à parcourir ;- soit deux dégagements débouchant directement sur l'extérieur ou sur des locaux différents non en cul-de-sac - l'un devant avoir une largeur de 0,90 m, l'autre étant un dégagement de 0,60 m ou un dégagement accessoire ;- Si les locaux sont en étage, ils peuvent être desservis par un escalier unique d'une largeur minimale de 0,90 m. Toutefois, cet escalier doit être complété par un dégagement accessoire si le plancher bas du niveau le plus haut accessible au public est situé à plus de 8 mètres du sol.
de 51 à 100 personnes	<ul style="list-style-type: none">- soit deux dégagements de 0,90 m ;- soit un dégagement de 1,40 m, complété par un dégagement de 0,60 m ou un dégagement accessoire.
de 101 à 200 personnes	un dégagement de 1,40 m et un dégagement de 0,90 m.

Dans les établissements, niveaux ou locaux recevant plus de 50 personnes, les portes doivent s'ouvrir dans le sens de l'évacuation.

Comportement au feu des matériaux (article PE 13)

Les parois des locaux et des circulations horizontales non-protégées sont classées :

- 8-s2, d0 ou en catégorie M1 pour les plafonds (peu inflammable) ;
- C-s3, d0 ou en catégorie M2 pour les parois verticales (moyennement inflammable) ;
- DFL-s2 ou en catégorie M4 pour les sols (moyennement inflammable).

Dans les locaux et les dégagements, les éléments de décoration doivent justifier d'un classement M2 ou C-s3,d0.

Les isolants acoustiques, thermiques ou autres respectent les dispositions de l'article AM 8 de l'arrêté du 25 juin 1980. Ils doivent être très peu combustibles ou être protégés par un écran thermique sur la ou les faces susceptibles d'être exposées à un feu intérieur au bâtiment.

L'exploitant doit être en mesure de pouvoir justifier du degré de réaction au feu de ces éléments (par exemple, en conservant le procès-verbal de réaction au feu).

Désenfumage (article PE 14)

Les salles situées en rez-de-chaussée et en étage de plus de 300 m² doivent être désenfumées.

Il en est de même de celles de plus de 100 m² situées en sous-sol.

Ce système de désenfumage, lorsqu'il est imposé, peut être naturel ou mécanique mais doit, dans tous les cas, comporter en partie haute et en partie basse une ou plusieurs ouvertures communiquant avec l'extérieur soit directement, soit par l'intermédiaire de conduits.

Eclairage de sécurité (article PE 24)

Les escaliers et les circulations horizontales d'une longueur supérieure à 10 m ou présentant un cheminement compliqué, ainsi que les salles d'une superficie supérieure à 100 mètres carrés, doivent être équipés d'une installation d'éclairage de sécurité d'évacuation.

Moyens d'extinction (article PE 26)

Les établissements doivent être dotés d'extincteurs avec :

- un extincteur à eau pulvérisé de 6L minimum avec au moins un appareil pour 300 m² et au moins un appareil par niveau.
- des extincteurs adaptés aux risques particuliers (par exemple : extincteur CO₂ à proximité des tableaux électriques).

Ces extincteurs doivent être accrochés à un élément fixe (sans placer la poignée de portage à plus de 1,20 m du sol) en des endroits visibles et facilement accessibles. Ils peuvent être protégés à condition de faire l'objet d'une signalisation claire. Ils ne doivent pas apporter de gêne à la circulation des personnes.

Alarme incendie (article PE 27)

Les établissements sont équipés d'un système d'alarme laissé au choix de l'exploitant. **Le signal sonore d'évacuation doit être audible simultanément dans l'ensemble de l'établissement** quelles que soient les conditions d'exploitation de l'établissement.

Il convient de porter une attention particulière en cas de diffusion musicale dans l'établissement de sorte à s'assurer que le signal d'évacuation soit systématiquement audible. Au besoin, certains équipements d'alarme incendie (alarme incendie de type 3 minimum) permettent d'assurer la coupure automatique du système de sonorisation, la remise en lumière des salles plongées dans le noir et la diffusion d'un message pré-enregistré prescrivant en clair l'ordre d'évacuation.

Formation du personnel (article PE 27)

Un membre du personnel ou un responsable au moins doit être présent en permanence lorsque l'établissement est ouvert au public. **Le personnel doit être formé sur les conduites à tenir en cas d'incendie et l'utilisation des moyens de secours** (alarme incendie, extincteurs, etc.). Cette formation est à renouveler régulièrement et les justificatifs de formation sont à conserver dans l'établissement.

Vérifications techniques (article PE 4)

En cours d'exploitation, l'exploitant doit procéder, ou faire procéder, **par des techniciens compétents**, aux opérations d'entretien et de vérification des installations et des équipements techniques de son établissement. **Les rapports de vérification sont à conserver** au sein de l'établissement. Lorsque les vérifications mettent en évidence des anomalies, celles-ci doivent être corrigées sans délai et les justificatifs de correction des anomalies (attestations de levées de réserves) sont également à conserver.

Liste des principales vérifications obligatoires :

Installation	Périodicité minimale
Installations électriques (y compris éclairage de sécurité)	en cours d'exploitation (au moins tous les 3 ans)
Extincteurs	en cours d'exploitation (au moins tous les 3 ans)
Alarme incendie	en cours d'exploitation (au moins tous les 3 ans)
Installations aux gaz combustible	en cours d'exploitation et au moins tous les 3 ans*
Installations de désenfumage	en cours d'exploitation (au moins tous les 3 ans)
Appareils de cuisson et grandes Cuisines	en cours d'exploitation (au moins tous les 3 ans)
Nettoyage/dégraissage hottes et conduits d'extraction	aussi souvent que nécessaire et au moins tous les 3 ans
Chauffage et ventilation	en cours d'exploitation (au moins tous les 3 ans)
Ramonage	en cours d'exploitation (au moins 1 fois par an)
Portes automatiques (contrat d'entretien obligatoire)	en cours d'exploitation (au moins tous les 3 ans)
Ascenseurs	contrat d'entretien avec un ascensoriste **
	+ Tous les 5 ans par un bureau de contrôle (organisme agréé ERP)

* L'utilisation du gaz ne peut intervenir qu'après vérification de l'installation, par une personne ou un organisme agréé.

** Maintenance toutes les 6 semaines, afin de vérifier le bon fonctionnement de l'ascenseur et d'effectuer les réglages nécessaires, tous les 6 mois pour contrôler l'état des câbles et 1 fois par an pour réaliser les tests sur le système de parachute.