



PREFET DE LA VENDEE

Reçu au Service ADS

Le 30 JUIN 2017

COMMISSION DE SÉCURITÉ DE L'ARRONDISSEMENT DE FONTENAY LE COMTE
Procès-verbal de la séance du 08/06/2017

RESTAURANT SCI LES LATANIERS - EX HOTEL DES VOYAGEURS
Étude Permis de construire PC8504917F0002

Références de l'établissement Identifiant unique de l'établissement : E04902311.000

Coordonnées de l'établissement 1 RUE DU HUIT MAI 85450 CHAMPAGNE LES MARAIS
Tél. : 02 51 56 65 05

Références du dossier

Demandeur : M. COUTON Dominique - SCI LES LATANIERS
Service instructeur : Communauté de communes Sud Vendée Littoral
Date de dépôt en mairie : 20 mars 2017
Date de réception au SDIS : 10 mars 2017
Numéro de dossier PREVARISC : 58399

Classement

Activité principale :	Restaurant - Bar
Type principal :	N
Catégorie :	5ème
Effectif public :	120
Effectif total :	120

Etaient présents

Membres de la commission

Mme AQUILO Présidente de la commission
M. LANDAIS Maire – CHAMPAGNE LES MARAIS
Lt BECHEMIL Service départemental d'incendie et de secours
M. CHUPEAU Direction départementale des territoires et de la mer

Autre personne présente

M. COUTON Demandeur

Textes de référence

- Code de l'urbanisme et notamment ses articles L 425-3, L 462-1&-2, R 111-19-17, R 423-23 à -49, R 423-70, R 431-30.
- Code de la construction et de l'habitation et notamment ses articles L 111-8, L 123-1 à -4, R 111-19-17, R 123-1 à -55, R 152-6 à -7.
- Arrêtés du 25 juin 1980 et du 22 juin 1990 modifiés relatifs à la sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP.
- Décret 95-260 du 8 mars 1995 relatif à la commission consultative de sécurité et d'accessibilité et sa circulaire d'application du 22 juin 1995.

Liste des documents étudiés

- Un jeu de plans de AD Agence, en date du 01/02/2017
- Une notice de sécurité de M. Dominique COUTON, Maître d'ouvrage, en date du 10/03/2017

Descriptif du projet

Le projet concerne l'extension de 84 m² de la salle de restaurant existante de 48 m². Celle-ci vient s'insérer dans le "U" formé par les bâtiments existants en lieu et place de la terrasse actuelle. Après travaux, l'établissement est composé d'une salle de restaurant, d'une salle de bar indépendante du restaurant, d'une cuisine, de locaux techniques et de sanitaires.

L'établissement dispose de 3 dégagements dont 2 de 3 U.P et 1 de 1 U.P.

Il est équipé d'une alarme incendie de type 4, d'un éclairage de sécurité par B.A.E.S. et d'extincteurs appropriés aux risques.

Propositions de prescriptions

Vu le rapport d'étude présenté par le service départemental d'incendie et de secours ; après délibération des membres, la commission propose les prescriptions suivantes :

- 1 - Réaliser la construction et les aménagements conformément aux plans et à la notice de sécurité. Toute modification devra faire l'objet d'une nouvelle autorisation préalablement aux travaux. Dans ce dernier cas, une note explicitera précisément les modifications apportées. Les plans modifiés seront annotés en conséquence. (L 123-1, L 111-8, R 123-22 et R123-35, Art GE 2).
- 2 - Mettre en conformité le projet aux règles destinées à assurer la protection des personnes en situation de handicap en cas de sinistre. Pour cela, il conviendra de formaliser dans le dossier d'autorisation, la ou les solutions constructives retenues pour l'évacuation ou la mise à l'abri des personnes depuis chaque niveau de la construction en tenant compte des différentes situations de handicap. Le site internet du SDIS 85 pourra être consulté en la matière.
En absence de déclinaison de l'article GN8 dans le livre III du règlement de sécurité, appliquer les dispositions prévues pour les établissements du 1er groupe article CO 57 à CO 60 (GN 8).
- 3 - Isoler les locaux présentant des risques particuliers d'incendie associés à un potentiel calorifique important des locaux et des dégagements accessibles au public par des murs et des planchers coupe-feu de degré 1 heure et des blocs-portes de degré coupe-feu 1/2 heure munis de ferme-portes (chaufferies, réserves, archives, locaux, etc) (PE 9; PE 6 §1).
- 4 - S'assurer que les cuisines répondent aux conditions prévues au règlement de sécurité en fonction de la puissance des appareils installés et des caractéristiques des locaux (PE 15 à 19).
- 5 - Réaliser les installations de cuisson et de ventilation naturel ou mécanique d'air vicié, buées et graisses, dans les conditions prévues au règlement de sécurité en fonction de la puissance des appareils installés et des caractéristiques des locaux (PE 15 à 19).
- 6 - Assurer la conformité des installations électriques et d'éclairage aux normes les concernant. Les câbles ou conducteurs doivent être de la catégorie C2 selon la classification et les modalités d'attestation de conformité définies dans l'arrêté du 21 juillet 1994 portant classification et attestation de conformité du comportement au feu des conducteurs et câbles électriques et agrément des laboratoires d'essais.

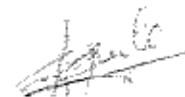
L'emploi de fiches multiples est interdit. Le nombre de prises de courant doit être adapté à l'utilisation pour limiter l'emploi de socles mobiles. Les prises de courant doivent être disposées de manière que les canalisations mobiles aient une longueur aussi réduite que possible et ne soient pas susceptibles de faire obstacle à la circulation des personnes (PE 24 - NFC 15-100 et autres normes les concernant).

- 7 - Afficher bien en vue des consignes de sécurité. Celles-ci indiqueront le numéro d'appel des sapeurs-pompiers, l'adresse du centre de secours le plus proche et les dispositions immédiates à prendre en cas de sinistre (PE 27).
- 8 - Assurer la formation du personnel à la conduite à tenir en cas d'incendie. Cette formation comprendra également la prise en charge des personnes en situation de handicap et la manipulation de l'intégralité des moyens de secours de l'établissement: Système d'alarme, extincteurs, organes de coupures, systèmes de désenfumages, etc...La traçabilité de ces formations sera assurée au moyen du registre de sécurité. Les détails y seront annexés (date, nature, identité des participants, etc...)(PE 27).
- 9 - Prendre les précautions nécessaires, pendant la phase de travaux, de manière à ne faire encourir aucun risque au public (maintien de la vacuité de l'ensemble des dégagements, rondes de sécurité, permis de feu, isolement des zones de chantier vis-à-vis des zones accessibles au public par des parois résistantes au feu conforme à celles prévues pour les locaux à risques particuliers, stockages des matériaux en quantité limité et dans des locaux conçus à cet effet, présence de moyens de secours à proximité des points chauds, etc.) (GN 13).
- 10 - Faire procéder, en cours d'exploitation par des techniciens compétents, aux opérations d'entretien et de vérification des installations et des équipements techniques de l'établissement (chauffage, éclairage, installations électriques, appareils de cuisson, circuits d'extraction de l'air vicié, des buées et des graisses des grandes cuisines, des offices de remise en température et des îlots, moyens de secours, etc.). Ces opérations feront l'objet d'une traçabilité au moyen d'un registre de sécurité (PE 4, PE 33).

Avis de la commission

La commission émet un avis favorable à la réalisation du projet.

La Présidente,



Angélica AQUILO

Destinataires

- les membres de la commission.