

Arrêté n° 196



**PRÉFET
DU PUY-DE-DÔME**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Service départemental
d'incendie et de secours
du Puy-de-Dôme

Pôle métier
Groupement prévention
Établissements recevant du public

Réf. : PM/GP/DFM/CCA/D-2024-001143

Affaire suivie par :

Agent préventionniste SDIS 63

☎ : 04-73-98-65-50

📠 : 04-73-98-65-59

✉ : secretariat-prevention@sdis63.fr

Commission d'arrondissement de sécurité

Code	E19300114-000
Établissement	VETAGRO SUP BATIMENT D RESTAURATION
Classement	Type N de catégorie 3
Adresse	89 avenue de l'Europe 63370
Commune	LEMPDES
Ouverture le	
Dernière visite périodique le	15/10/2021 ⇒ AVIS : Favorable
	05/04/2024
Date et type de visite	Visite périodique et de réception : - AT 193 20 G 0020 ; - AT 193 22 G 0006.

Prochaine visite périodique avant le : 04/2029

Propriétaire	VETAGRO SUP 89 avenue de l'Europe 63370 LEMPDES
Fonctionnaire désigné (R143-16 du CCH pour un ERP Etat)	Monsieur Frédéric BOURGEOIS 89 avenue de l'Europe BP 35 - Campus Agronomique de Clermont 63370 LEMPDES

Références :

Convocation écrite du : 14/03/2024.

I- ÉLÉMENTS DESCRIPTIFS :

I-1 Historique :

L'implantation de cette activité dans ce bâtiment s'est faite en 1997 avec le permis de construire n° PC 193 97 W 0013 délivré avec l'avis de la commission consultative départementale de la sécurité et de l'accessibilité (CCDSA) du 28/08/1997 (extension de l'ex-bâtiment internat - aujourd'hui bâtiments D et E colloque et espaces communs - et création d'une restauration et de deux salles de sports - 2^{ème} tranche). L'établissement est autorisé à ouvrir par la commission d'arrondissement de sécurité (CAS) du 03/09/1998, et est classé en type N de la 3^e catégorie.

Le 19/12/2002, le 21/03/2006, le 27/01/2009, le 31/05/2012 et le 26/05/2015, la CAS effectue la visite de contrôle périodique des 4 établissements : Bâtiment CENTRAL (Bâtiments A et B - ADMINISTRATION ENSEIGNEMENT- E19300020-001), Bâtiment C - CDI INFORMATIQUE (E19300020-002), Bâtiment D - RESTAURATION (E19300020-003) et Bâtiment E - COLLOQUE LOCAUX COMMUNS (E19300020-000). Celle-ci a proposé un avis favorable au fonctionnement de l'établissement. Les établissements sont classés respectivement en type RW 3^e, RS 4^e, N 3^e et RL 3^e avec habitation de la 2^e famille.

Les modifications autorisées par l'autorisation de travaux n° AT 193 20 G 0020 après l'avis de la sous-commission départementale de sécurité du 19/11/2020 ont reçu un avis défavorable à la réception par la commission de sécurité en date du 15/10/2021.

Le projet concerne la mise en sécurité de l'établissement suivant les observations émises par la commission d'arrondissement de sécurité (CAS) lors de la visite périodique du 18/04/2018, notamment la prescription ancienne maintenue n°5 émise par la CAS du 31/05/2012.

Les modifications autorisées par l'autorisation de travaux n° AT 193 22 G 0006 après l'avis de la sous-commission départementale de sécurité du 05/07/2022 ont été réceptionnées par la commission de sécurité en date du 05/04/2024 ainsi que l'AT 193 20 G 0020.

Le projet concerne la mise en sécurité du bâtiment restauration du complexe VETAGRO SUP par le remplacement du système de sécurité incendie. Ce dossier est consécutif à l'avis défavorable à la réception de travaux AT 193 20 G 0020 prononcé par la CAS le 15/10/2021.

Les travaux prévus sont les suivants :

- asservissement des commandes de désenfumage au SSI ;
- reprogrammation du SSI avec la suppression de la temporisation ;
- raccordement électrique de la hotte en amont de la coupure d'urgence.

La commission de sécurité émet un **avis favorable au fonctionnement** de l'établissement depuis le 19/12/2002. La dernière visite périodique date du 15/10/2021.

Dérogation :

L'établissement bénéficie d'une **dérogation à l'application de l'article GC9 de l'arrêté du 25/06/1980** après l'avis favorable de la sous-commission départementale de sécurité du 26/11/1998. Le détail de l'exonération, les mesures compensatoires proposées et les mesures complémentaires demandées par ladite sous-commission sont :

La grande cuisine, ouverte sur les salles à manger, possède un écran de cantonnement de plus de 50 cm de hauteur, placé à l'aplomb de la file d'attente du self. Cet écran de cantonnement n'a pas été retourné latéralement à ses deux extrémités comme prévu initialement.

Les mesures compensatoires proposées par l'exploitant et validées par ladite sous-commission sont :

- présence d'un puits de lumière susceptible de « piéger » les fumées en amont de l'écran (dans la cuisine) ;
- surface utile des exutoires de désenfumage des salles à manger surabondante ;
- bâtiment à simple rez-de-chaussée avec des dégagements surdimensionnés en nombre et en largeur.

I-2 Description du site VETAGRO SUP :

Cet établissement se situe sur le site VETAGRO SUP composé de :

- 3 logements de fonction ;
- 1 ERP (Bâtiments A, B, C) :
ADMINISTRATION/ENSEIGNEMENT/CDI - E19300113-000 ;
- 1 ERP (Bâtiment D) - RESTAURATION (E19300114-000) ;
- 1 ERP (Bâtiment E) - COLLOQUE/LOCAUX COMMUNS
(E19300020-000) avec 3 étages de logements étudiants classés
habitation de la 2^e famille.

I-2 Description de l'établissement (Bâtiment D) :

Cet établissement occupe l'ensemble d'un bâtiment à simple rez-de-chaussée.

Il possède au moins une façade accessible (Est).

La hauteur du plancher bas du dernier niveau accessible au public est inférieure à 8 mètres par rapport au niveau d'accès des secours. La desserte est assurée par une voie engins depuis une voie interne du site VETAGRO SUP via la rue Aimé RUDEL.

Il est isolé de tous tiers en vis-à-vis par éloignement à plus de 8 mètres.

L'établissement, à simple rez-de-chaussée, est distribué de la façon suivante :

➤ **au rez-de-chaussée :**

- un bureau de 20 m² (local SSI) ;
- une cuisine avec ses annexes de 313 m² ;
- une salle de réception de 85 m² ;
- un réfectoire étudiants de 175 m² ;
- un réfectoire personnel de 112 m².

Le bâtiment semble constitué d'une structure stable au feu de degré ½ heure pour ce qui concerne les éléments principaux (données PC initial). Les éléments de structure de la toiture sont stables au feu de degré non précisé dans la notice de sécurité.

La distribution intérieure est un **cloisonnement traditionnel** coupe-feu de degré ½ heure pour les parois entre les locaux et les dégagements accessibles au public, les blocs-portes sont pare-flammes de degré ½ heure. Les parois entre les locaux accessibles au public et les locaux non accessibles au public à risques courants sont pare-flammes de degré ½ heure.

Les locaux considérés à **risques moyens d'incendie** sont la cuisine ouverte, le local déchets et les réserves. Ces locaux sont isolés par des murs et planchers hauts coupe-feu de degré 1 heure et par des blocs-portes coupe-feu de degré ½ heure équipés de ferme-portes.

Les dégagements pour l'évacuation des personnes sont détaillés de la façon suivante :

DESIGNATION	Public	Personnel	Cumul	Dégagements évacuation	Dégagements salutaires	OBSERVATIONS
Salle à manger élèves	244	/	244	2 dégagements totalisant 4 UP	3 dégagements totalisant 7 UP	Nota 1
Salle à manger personnel	140	/	140	2 dégagements totalisant 3 UP	3 dégagements totalisant 7 UP	
Salle à manger invités	90	/	90	2 dégagements totalisant 2 UP	2 dégagements totalisant 4 UP	
Total établissement	474	10	484	2 dégagements totalisant 6 UP	4 dégagements totalisant 17 UP	Nota 2

Nota 1 : le dégagement d'1 UP ne compte qu'en UP conformément à l'article CO36§3.

Nota 2 : les 2 dégagements d'1 UP ne comptent qu'en UP conformément à l'article CO36§3, le dégagement de 2 x 3 UP ne compte que pour un seul dégagement conformément à l'article CO43§3.

L'évacuation rapide du public en situation de handicap s'effectue avec un nombre adapté de dégagements praticables de plain-pied pour cet établissement à simple rez-de-chaussée.

Cet établissement possède les équipements techniques suivants :

- un **désenfumage naturel des salles de restauration** au moyen de 3 exutoires en toiture de 1 m². Leur ouverture est effectuée par commandes manuelles placées près de l'accès principal des volumes concernés et du CMSI ;
- un **désenfumage mécanique de la cuisine** au moyen de la hotte d'extraction. Le ventilateur assure sa fonction pendant 1 heure avec des fumées à 400°C ;
- une **installation de chauffage** par radiateurs à circulations d'eau chaude alimentés par une **sous-station** (chaufferie au gaz d'une puissance nominale de 1774 kW, située dans un autre bâtiment : E) ;
- une **installation de gaz** destinée à l'alimentation de la cuisine ;
- un dispositif de mise **hors tension** générale de l'installation électrique à l'exception des alimentations normales des installations de sécurité (éclairage de sécurité, SSI, moyen d'alerte), inaccessible au public et facile à atteindre par les services de secours **situé à l'entrée** ;
- un éclairage de sécurité assurant la **fonction d'évacuation** au moyen de blocs d'éclairage autonomes ;
- un éclairage de sécurité assurant la **fonction d'anti-panique** au moyen de blocs d'éclairage autonomes ;
- des **appareils de cuisson** et/ou de remise en température destinés à la restauration de puissance utile totale **supérieure à 20 kW** ;
- un système de sécurité incendie de **catégorie A** associé à un équipement d'alarme générale de **type 1 (sans temporisation)** comprenant des déclencheurs manuels, des diffuseurs sonores, des **diffuseurs lumineux** dans les sanitaires, des détecteurs automatiques d'incendie dans les locaux à risques ; le SSI assure également le déverrouillage des issues de secours ;
- un **téléphone urbain** (non secouru) permettant l'alerte des sapeurs-pompiers ;
- des **extincteurs** à eau pulvérisée de 6 litres et des extincteurs appropriés aux risques particuliers.

La **défense extérieure contre l'incendie**, d'un débit global de 90 m³/h pendant deux heures, est assurée par un Point d'Eau d'Incendie (PEI) : un poteau d'incendie normalisé de 100 NF EN 14384 ou NF S 63-213 d'un débit théorique unitaire de 60 m³/h situé rue Aimé RUDEL, à l'entrée du site VETAGRO SUP, à moins de 200 mètres de l'établissement (PEI n°11, 4 bars de pression statique).

Par ailleurs, il existe également 2 PEI privés dont les caractéristiques au 14/12/2023 sont les suivantes :

- PI privé 116 m³/h à 1 bar ;
- BI privée 44 m³/h à 1 bar.

La **surveillance** organisée par le chef d'établissement est assurée par des personnes désignées et entraînées à la mise en œuvre des moyens de secours.

II- TEXTES APPLICABLES À L'ÉTABLISSEMENT :

↳ Code de la construction et de l'habitation traitant de la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (Articles R.143-1 à R.143-47, R.184-4 et R.184-5).

↳ Arrêté du 25 juin 1980 modifié relatif à la sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (Deuxième partie - Livre premier, articles GN).

↳ Arrêté du 25 juin 1980 modifié relatif à la sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (Deuxième partie - Livre II - Dispositions Générales, articles GE1 à MS75).

↳ Arrêté du 21 juin 1982 modifié relatif à la sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les restaurants et débits de boissons (Dispositions Particulières - Type N).

Par ailleurs, les locaux réservés au personnel sont assujettis aux dispositions du Code du Travail, et plus particulièrement à sa Quatrième Partie, « santé et sécurité au travail », livre II, titre 1er « Obligations du maître d'ouvrage pour la conception des lieux de travail » et titre II « Obligations de l'employeur pour l'utilisation des lieux de travail ».

III- DÉTERMINATION DE L'EFFECTIF :

L'effectif des personnes susceptible d'être admis simultanément est déterminé, en application de l'article N2, de la façon suivante :

EXPLOITATION	Surface accessible au public	Mode de calcul	EFFECTIF
Salle à manger élèves	190 m ²	1 pers. / m ² (N2a)	190 personnes
File d'attente élèves	18 m ²	3 pers. / m ² (N2c)	54 personnes
Salle à manger personnel	100 m ²	1 pers. / m ² (N2a)	100 personnes
File d'attente personnel	13 m ²	3 pers. / m ² (N2c)	40 personnes
Salle à manger invités	90 m ²	1 pers. / m ² (N2a)	90 personnes
Personnel	/	Déclaration	10 personnes
TOTAL			484 personnes

IV- CLASSEMENT :

Cet établissement isolé, est classé en type N de catégorie 3 en application des articles R.143-18, R.143-19, GN1 et N1.

V- DOCUMENTS CONSULTÉS :

↳ Concernant la solidité de l'ouvrage pour la réception de travaux (décret du 8 mars 1995 modifié) :

Attestations	Date	Nom	Observations
Attestation par laquelle le maître d'ouvrage certifie avoir fait effectuer l'ensemble des contrôles et vérifications techniques relatifs à la solidité	05/04/2024	MONSIEUR Frédéric BOURGEOIS	
Attestation du contrôleur technique agréé, complétée des conclusions attestant la solidité de l'ouvrage	28/08/2023	SOCOTEC Monsieur Walid GUERDOUH	

↳ Concernant les vérifications techniques et consignes devant renseigner le registre de sécurité pour la réception de travaux (art. R143-44 et GE3) :

Nature	Date du contrôle	Organisme Agréé ou Technicien Compétent	Observations
Rapport de vérifications réglementaires après travaux (RVRAT) (GE9)	18/10/2021	SOCOTEC Monsieur Walid GUERDOUH	
Procès-verbal détaillé de réception du SSI (NFS61-932)	25/08/2023	Monsieur Sébastien GALOPIN	
Rapport de vérification de la défense externe contre l'incendie (Arrêté préfectoral RDDECI du SDIS 63)	14/12/2023	PEI privés	PI : 116 m³/h à 1 bar. BI : 44 m³/h à 1 bar.

Nature	Observations
Consignes établies en cas d'incendie y compris les consignes d'évacuation prenant en compte les différents types d'handicap (GE3)	Rédigées.
L'état du personnel chargé du service de sécurité (MS45, MS48)	Personnel d'astreinte présent sur le site en dehors des heures d'ouverture de l'accueil. Le restaurant est ouvert les matins, midis et soirs sauf les week-end.

↳ L'exploitant déclare ne pas avoir réalisé de remplacement d'installation, d'aménagement ou d'agrandissement¹ ni de changement des conditions d'exploitation (activité ou effectif) nécessitant une demande d'autorisation de travaux au titre du CCH.

¹ sont exclus les travaux d'entretien, les travaux de réparation courante ou ceux de la remise en état d'un élément existant de construction ou d'équipement

↳ Concernant les vérifications techniques et consignes devant renseigner le registre de sécurité pour le contrôle périodique (art. R143-44, GE3 et MS48) :

Nature	Date du contrôle	Organisme Agréé ou Technicien Compétent	Observations
Désenfumage annuelles par un technicien compétent (DF10§2)	14/12/2023	Chubb	1 commande centralisée à CO ₂ pour 3 exutoires.
Chauffage, ventilation annuelles par un technicien compétent (CH39, CH58§2)	18/10/2023 16/02/2024	SNEF Bureau véritas	Maintenance sous-station Chaufferie.
Gaz annuelles par un technicien compétent (GZ 30§2)	16/02/2024	Bureau véritas	1 observation. Micro fuite sur marmite (mise hors service jusqu'à réparation).
Installations électriques annuelles par un technicien compétent (EL19) vérifications EL et EG	16/05/2023 17/05/2023	Bureau véritas	
protection des travailleurs décret 1444/1988 abrogé par décrets du 30 août 2010 annuelles par OA arrêtés du 26 décembre 2011 et du 30 avril 2012	15/05/2023	Bureau véritas	3 observations levées.
Éclairage de sécurité			

Nature	Date du contrôle	Organisme Agréé ou Technicien Compétent	Observations
tous les mois (commande) et tous les 6 mois (autonomie) par l'exploitant (EC14§3)	A réaliser en interne + traçabilité.		
Appareils de cuisson annuelle par un technicien compétent (GC21, GC22§2)		ADS	Document à disposition au niveau du self.
Système d'évacuation d'air vicié, des buées et des graisses annuelles par un technicien compétent (GC21, GC22§2)	26/12/2023	Technnivap	2 fois par an. Attestation de bon fonctionnement.
SSI A et B Triennales par OA (MS73§2)	Installation neuve.		
Annuelles par un technicien compétent (contrat MS68))	03/10/2023	Chubb	-
Extincteurs annuelles par un technicien compétent (MS73§2)	14/12/2023	Chubb	-

Nature	Observations
Consignes établies en cas d'incendie y compris les consignes d'évacuation prenant en compte les différents types d'handicap (GE3)	Rédigées.
État du personnel chargé du service de sécurité (MS45, MS48)	06/10/2021 (Chubb) : - 8 personnels formés SSI. - 20 personnels formés extincteurs.
Exercice d'évacuation : (MS51, MS67, R4227-39)	Régulièrement. 30/01/2024 – 12h45 – 2 minutes 25 (compte-rendu détaillé).

VI- ESSAIS RÉALISÉS AU COURS DE LA VISITE :

Équipements	Localisation	Fonctionnement	Observations
Désenfumage des locaux ☞ ouverture depuis le CMSI ☞ ouverture depuis l'accès principal	Non testé.	Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
Coupure d'urgence de l'installation électrique ☞ maintien de l'alimentation normale des installations de sécurité		Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	SSI en amont de la coupure EL11.
Éclairage de sécurité ☞ d'évacuation ☞ d'ambiance		Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
Système de sécurité incendie ☞ détection automatique ☞ déclencheur manuel ☞ alarme ☞ compartimentage ☞ déverrouillage issues ☞ flashes lumineux	Réserve (ZDa1). Non testé. Non concerné. Non concerné.	Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Sans temporisation.

Équipements	Localisation	Fonctionnement	Observations
Téléphone/Moyen d'alerte fonctionnement en l'absence de source normale de l'alimentation électrique		Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>	

VII- PRESCRIPTIONS :

ARTICLE	PRESCRIPTIONS PERMANENTES
R143.34 R143.37 GE6 à GE10 DF10 CH39, CH58 GZ30 EL19 GC21,GC22 MS68 MS73	<p>Vérification des installations techniques et des moyens de secours :</p> <p>Faire procéder périodiquement en cours d'exploitation, aux opérations d'entretien et de vérification réglementaires des installations et équipements techniques, selon les dispositions du règlement de sécurité.</p> <p>Les organismes agréés (OA) devront établir un rapport conformément aux dispositions de l'article GE9 (rapport de vérification réglementaire après travaux, rapport de vérification réglementaire en exploitation, rapport de vérification réglementaire sur mise en demeure), lorsque leur intervention est prévue.</p> <p>Les techniciens compétents devront établir un rapport faisant apparaître, l'objet de la vérification avec le rappel de l'article réglementaire (voir ci-dessous), l'état de bon fonctionnement et d'entretien de l'installation, les éventuelles observations, le cachet de l'entreprise, la date, le nom et la signature du vérificateur.</p> <p>Rappel des périodicités :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ désenfumage : annuelle par un technicien compétent ; ➤ chauffage, ventilation : annuelle par un technicien compétent ; ➤ gaz : annuelle par un technicien compétent ; ➤ installations électriques : annuelle par un technicien compétent (réglementation ERP) et annuelle par un OA (protection des travailleurs) ; ➤ appareils de cuisson et circuit d'air vicié : annuelle par un technicien compétent ; ➤ SSI A et B : triennale par OA, annuelle par un technicien compétent (contrat) ; ➤ extincteurs : annuelle par un technicien compétent. <p>Reporter, sur le registre de sécurité, les dates des divers contrôles. Les éventuelles levées d'observation devront faire référence au rapport de vérification et aux numéros d'observation. Elles devront également faire apparaître le cachet de l'entreprise, la date, le nom et la signature du technicien ayant effectué les travaux.</p>
L122-3 R122-7	<p>Les travaux qui conduisent à la création, l'aménagement ou la modification de l'établissement ne peuvent être exécutés qu'après autorisation délivrée par l'autorité administrative qui vérifie leur conformité à la réglementation. Il en est de même en ce qui concerne les modifications d'exploitation, d'effectifs et ce même sans travaux.</p>
R122-8	<p>Cette autorisation ne peut être délivrée que si les travaux projetés sont conformes aux règles de sécurité.</p>
R122-11 R143.22 GE2§1	<p>Le dossier permettant de vérifier la conformité d'un établissement recevant le public avec les règles de sécurité tel que prévu à l'article R. 143-22 du code de la construction et de l'habitation doit contenir :</p>

ARTICLE	PRESCRIPTIONS PERMANENTES
	<ul style="list-style-type: none"> - L'imprimé Cerfa approprié à l'instruction : • <u>Dans le cas où les travaux ne sont pas assujettis à demande de permis de construire ou permis d'aménager :</u> <ul style="list-style-type: none"> - L'imprimé Cerfa n°13824 prévu pour demande d'autorisation de construire, aménager ou modifier un établissement recevant du public, déposée au titre de l'article L. 122-3 du code de la construction et de l'habitation (CCH). Le bordereau de dépôt des pièces à joindre à chaque demande d'autorisation précise les pièces utiles à l'instruction de la demande et à l'avis délivré par les autorités compétentes. • <u>Dans le cas où les travaux sont assujettis à demande de permis de construire ou permis d'aménager :</u> <ul style="list-style-type: none"> - L'imprimé Cerfa n°13409 de la demande de permis de construire permettant d'identifier la destination et l'engagement « solidité à froid » prévu par l'article 45 du décret du 8 mars 1995 - L'imprimé Cerfa relatif au dossier spécifique permettant de vérifier la conformité des établissements recevant du public aux règles de sécurité contre l'incendie et la panique. Le bordereau de dépôt des pièces à joindre à chaque demande d'autorisation précise les pièces utiles à l'instruction de la demande et à l'avis délivré par les autorités compétentes. - Une notice récapitulant les dispositions prises pour satisfaire aux mesures prévues par le règlement de sécurité ; - Un plan de situation, des plans de masse et de façades des constructions projetées faisant ressortir, d'une part, les conditions d'accessibilité des engins de secours, et plus particulièrement les largeurs des voies et les emplacements des baies d'intervention pompiers, et, d'autre part, la présence de tout bâtiment ou local occupé par des tiers ; - Afin de vérifier des points particuliers concernant le règlement de sécurité, des plans de coupe et des plans de niveaux, ainsi qu'éventuellement ceux des planchers intermédiaires aménagés dans la hauteur comprise entre deux niveaux ou entre le dernier plancher et la toiture du bâtiment ; - Lorsque le projet nécessite une demande de dérogation au présent règlement, le dossier doit comporter pour chaque point dérogatoire une fiche indiquant notamment les règles auxquelles il est demandé de déroger (références articles et libellé du point de la règle concernée), les éléments du projet auxquels elles s'appliquent (localisation sur les plans) et la justification des demandes (motivation et mesures compensatoires proposées) ; <p>En application du second principe de l'article GN 8, le dossier de sécurité devra également présenter la ou les solutions retenues pour l'évacuation des personnes de chaque niveau de la construction en tenant compte des différentes situations de handicap.</p> <p>Compte tenu des délais d'instruction prévus par le code de l'urbanisme et le code de la construction et de l'habitation, <u>les dossiers doivent être déposés en mairie au moins 4 mois avant le début des travaux envisagés.</u></p>
CO1 CO2§4 Arrêté Préfectoral portant	Garantir en permanence la desserte des bâtiments y compris en saison hivernale. A cet effet, les bornes escamotables, barrières à chaîne, potelets et barrières éventuels doivent pouvoir :

ARTICLE	PRESCRIPTIONS PERMANENTES
Règlement Opérationnel des S.I.S. 63	<ul style="list-style-type: none"> • Être rétractables, rabattables ou déplaçables par simple poussée ou traction, être escamotables, à fermeture par cadenas sécable, être d'un poids inférieur à 15 Kg pour les appareils portables ; • Être déverrouillables à l'aide de triangle de manœuvre (triangle de manœuvre de 11 mm) ; • Être débrayables lorsqu'ils sont motorisés. <p>Aucun dispositif de type clé, passe, télécommande ou autre moyen non-conforme aux points ci-dessus n'est accepté par le service départemental d'incendie et de secours (SDIS) du Puy-de-Dôme. En cas d'installation d'un dispositif de contrôle des accès, le propriétaire ou l'exploitant, devant permettre l'accès des secours sans délai, peut interroger le groupement de mise en œuvre opérationnelle du SDIS afin de connaître la validité de son dispositif.</p>
MS45 MS46§2 MS57 MS66	<p>Assurer la surveillance de l'établissement pendant la présence du public par :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ des personnes désignées et entraînées à la manœuvre des moyens de secours. <p>Ces personnes doivent assurer la sécurité générale dans l'établissement et ont notamment pour mission :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) De connaître et de faire appliquer les consignes en cas d'incendie, notamment pour ce qui concerne les dispositions mises en œuvre pour l'évacuation des personnes en situation de handicap ; b) De prendre éventuellement, sous l'autorité de l'exploitant, les premières mesures de sécurité ; c) D'assurer la vacuité et la permanence des cheminements d'évacuation jusqu'à la voie publique ; d) De diriger les secours en attendant l'arrivée des sapeurs-pompiers, puis de se mettre à la disposition du chef de détachement d'intervention des sapeurs-pompiers ; e) De veiller au bon fonctionnement du matériel et des équipements de protection contre l'incendie, d'en effectuer ou de faire effectuer les essais et l'entretien (moyens de secours du présent chapitre, dispositif de fermeture des portes, de désenfumage, d'éclairage de sécurité, groupes moteurs thermiques-générateurs, etc.) ; f) D'organiser des rondes pour prévenir et détecter les risques d'incendie et de panique, y compris dans les locaux non occupés. <p>Pendant la présence du public, l'exploitant ou son représentant doit se trouver dans l'établissement pour décider des éventuelles premières mesures de sécurité.</p>
MS52	<p>Lorsque les conditions d'exploitation le justifient, il peut être admis que l'exploitant ou son représentant ne soit pas en permanence dans l'établissement sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ d'être joignable en permanence et en mesure de rejoindre l'établissement dans les délais les plus courts ; ➤ que des consignes claires soient données au service de sécurité incendie présent sur le site.

ARTICLE	PRESCRIPTIONS NOUVELLES
GE9 R143.34	<p>Effectuer les travaux afin de remédier aux observations notées sur les rapports de vérifications :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ des installations de gaz ; ➤ des appareils de cuisson (rapport non présenté). <p>Annexer les justificatifs à chaque rapport (levée d'observation).</p>

ARTICLE	PRESCRIPTIONS NOUVELLES
CO44	Régler les ferme-portes et sélecteurs de fermeture afin d'obtenir la fermeture complète des portes coupe-feu (lingerie).
CO45§2	Permettre l'ouverture depuis l'intérieur des portes de la salle de restauration par simple poussée ou par la manœuvre facile d'un seul dispositif par vantail (bouton moleté par exemple).
AM12	Supprimer les rideaux installés dans la salle « invités ». Nota : les rideaux doivent a minima être en matériaux de catégorie M2 dans les pièces de 50 m ² et plus, ne doivent pas cacher les BAES et ne doivent pas gêner l'utilisation des déclencheurs manuels.
GZ16	Protéger mécaniquement des chocs la canalisation de gaz située à l'extérieur du bâtiment.
EL5§5	Doter le local TGBT d'un éclairage de sécurité constitué par un bloc autonome portable d'intervention (BAPI).
EL11	Interdire l'utilisation de fiches multiples, le nombre de prise de courant doit être adapté à l'utilisation pour limiter l'emploi de socles mobiles (cuisine).
MS39	Disposer l'extincteur CO ₂ à l'extérieur du local TGBT afin d'en garantir son utilisation en cas de feu d'origine électrique dans ce local.
MS70	Doter l'établissement d'un dispositif qui assure l'alerte et remplit les objectifs suivants : <ul style="list-style-type: none"> - être propre à l'établissement et en permanence accessible à l'ensemble du personnel ; - assurer une liaison vocale de qualité et une bonne audibilité lors de la communication d'urgence ; - offrir une fiabilité de fonctionnement, y compris en cas de coupure de l'alimentation électrique, pendant une durée minimale de 6 heures pour les établissements comportant des locaux à sommeil.

CODE : E19300114-000
ÉTABLISSEMENT : VETAGRO SUP BATIMENT D RESTAURATION
ADRESSE : 89 avenue de l'Europe 63370
COMMUNE : LEMPDES
Affaire suivie par : Agent préventionniste SDIS 63
VISITE de la : CAS CLERMONT-FERRAND
DATE : 05/04/2024

VIII- AVIS DE LA CAS CLERMONT-FERRAND :

En application des dispositions du code de la construction et de l'habitation et du règlement de sécurité dans les établissements recevant du public, la commission émet un avis :

- ☒ **Favorable** à la poursuite d'exploitation de l'établissement.
- ☒ **Favorable** à la réception des travaux (AT n° 193 20 G 0020).
- ☒ **Favorable** à la réception des travaux (AT n° 193 22 G 0006).

Rappel des obligations du maire :

- 1) Dans le cadre de son autorité de police, le maire de la commune doit notifier à l'exploitant ou au responsable unique de sécurité dans le cas d'un groupement d'établissements non isolés, par voie administrative ou lettre recommandée avec accusé de réception, sa décision portant sur l'autorisation de fonctionnement prise par arrêté municipal ; une ampliation doit être transmise à monsieur le directeur de cabinet de monsieur le Préfet. Cet arrêté fixera le cas échéant la nature des travaux à réaliser ainsi que les délais d'exécution. (R143.23, R143.39, R143.42, R143.45 du code de la construction et de l'habitation).
- 2) Les travaux qui conduisent à la création, l'aménagement ou la modification de l'établissement ne peuvent être exécutés qu'après autorisation délivrée par l'autorité administrative qui vérifie leur conformité à la réglementation par consultation de la sous-commission départementale de sécurité. Il en est de même en ce qui concerne les modifications d'exploitation, d'effectifs et ce même sans travaux.
Cette autorisation ne peut être délivrée que si les travaux projetés sont conformes aux règles de sécurité. (L122-3, R122-7, R122-8, R122-11 du code de la construction et de l'habitation).

Le président de la commission
d'arrondissement de sécurité



M. Marc VALLA



**PRÉFET
DU PUY-DE-DÔME**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Cabinet du Préfet
Direction des Sécurités
Service Interministériel de Défense
et de Protection Civiles**

Dossier suivi par :
F. MONTALIEU-FLEURY

Tél : 04 73 98 63 74

pref-erp-clermont@puy-de-dome.gouv.fr

**REÇU A LA MAIRIE
DE LEMPDES**

15 MAI 2024

N° : 1085

Clermont-Ferrand, le

07 MAI 2024

Le Préfet du Puy-de-Dôme

à

Monsieur le Maire

MAIRIE

1, Rue Saint Verny

BP 15

63370 LEMPDES

N° 00242

Objet : Avis de la Commission d'Arrondissement pour la Sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP de l'arrondissement de Clermont-Ferrand

Réf. : - Articles R143-23 à R143-47 du Code de la Construction et de l'Habitation ;
- Article L2212-2 du Code Général des Collectivités Territoriales.

P.J. : Procès-verbal de la CAS du **05/04/2024**

La Commission d'Arrondissement pour la Sécurité (CAS) de l'arrondissement de Clermont-Ferrand a procédé à la visite périodique et réception de l'ERP « **VETAGRO SUP BATIMENT D RESTAURATION** » situé sur votre commune.

La CAS a émis un **avis favorable** à la réception des travaux (AT 193 20 G 0020- AT 193 22 G 0006) et à la poursuite d'exploitation de cet ERP.

Conformément à la réglementation en vigueur, je vous adresse le procès-verbal de la CAS, document qui analyse les risques liés à cet ERP et où figurent les prescriptions.

En votre qualité d'autorité de police, il vous appartient de rendre votre décision suite à cet avis. **Votre décision, accompagnée du procès-verbal de la CAS, doivent être notifiés, soit par voie administrative, soit par lettre recommandée avec accusé de réception, à l'exploitant ou au Responsable Unique de Sécurité (RUS), en cas de groupement d'exploitation.**

Une ampliation de votre décision devra être transmise dans les meilleurs délais soit :

- par voie postale adressée à : Préfecture du Puy-de-Dôme – Cabinet - Direction des Sécurités – Service Interministériel de Défense et de Protection Civiles – 18 Bd Desaix – 63033 CLERMONT-FERRAND ;

- par voie électronique à l'adresse (à privilégier) : pref-erp-clermont@puy-de-dome.gouv.fr.

Le S.I.D.P.C ainsi que le Groupement Réglementation Incendie et Prévention du SDIS, se tiennent à votre disposition pour tout complément d'information.

Pour le Préfet et par délégation,
Le Chef du Service Interministériel
de Défense et de Protection Civiles,

David BESSON

100

DEPARTMENT OF
THE ARMY
WASHINGTON, D.C.

100