



**PRÉFET  
DE LA SAVOIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Préfecture  
de La Savoie

**SERVICE DEPARTEMENTAL  
D'INCENDIE ET DE SECOURS**

**Groupement Prévention**

Dossier suivi par : Ltn X. BRUNET

**CSA CHAMBERY PLENIERE**

**RAPPORT DE VISITE N°1  
en date du 08/04/2025**

**REFERENCES**

Visite : **Visite périodique du 12/02/2025**  
N° d'urbanisme :  
Date de visite antérieure : 17/09/2020  
N° de l'établissement : 051E0006

**DESIGNATION**

Commune : BOURGET-DU-LAC (LE)  
Activité / Raison sociale : RESTAURANT UNIVERSITAIRE LA CHAUTAGNE  
Adresse : RUE DU LAC DE LA THUILE  
Propriétaire : CROUS  
Exploitant : MME. GAILLARD CAROLINE  
N° de téléphone : 04.79.25.23.83

**CLASSEMENT**

Calcul de l'effectif	PUBLIC :	805		
	PERSONNEL :	20	TYPE :	N
	TOTAL :	825	CATEGORIE :	2°

Personnes présentes, membres du groupe de visite	Autres personnes présentes
- M. MOMESSIN Michel, conseiller municipal - Ltn X. BRUNET, préventionniste	- M. Gilles MAZZON, directeur CROUS - M. Dominique CAMOZ, A.I.M - Mme Magalie ROUSSEAU, Adjointe prévention - Mme Caroline GAILLARD, directrice SAUR



## I. HISTORIQUE DU DOSSIER :

- 19/11/1987 : Avis favorable de la CSA de Chambéry au PC5187C1036 : Aménagement de l'ancien mess sous-officiers de la base militaire aérienne 725 en salle polyvalente « salle Granier » (L 3<sup>ème</sup>).
- 07/06/1988 : Avis favorable de la sous-commission ERP/IGH à la demande de dérogation au recoupement des combles, et aux revêtements muraux de la salle polyvalente. Mesures compensatoires : nombre et largeur des dégagements excédentaires, revêtement bois dans ERP sans hébergement et uniquement sur une hauteur d'environ 1,10 m.
- 18/02/1993 : Avis **défavorable** de la CSA de Chambéry suite à visite en raison de travaux effectués sans avis de la commission de sécurité (certains locaux contigus à la salle polyvalente et non isolés ont été aménagés en réfectoire universitaire, cuisine, local de rangement, depuis 1992).
- 09/06/1993 : Avis favorable de la sous-commission ERP/IGH au PC05193C1014 : Aménagement d'un self-service dans le bâtiment de l'ancienne salle polyvalente Granier, amélioration de la salle de restaurant existante et de la cuisine (N 2<sup>ème</sup>).
- Avis favorables de la CSA de Chambéry à la poursuite de l'activité suite aux visites périodiques.
- 13/12/2001 : Demande d'utilisation exceptionnelle de la grande salle à manger pour l'organisation d'examens à raison de deux sessions chaque année.
- 30/07/2003 : Avis favorable de la sous-commission ERP/IGH à la DT05103C5022 : Restructuration et mise en sécurité du restaurant universitaire.
- 19/10/2004 : Avis favorable de la CSA de Chambéry à la poursuite de l'activité suite à la visite périodique du 23/09/2004.
- 24/06/2008 : Avis favorable de la CSA de Chambéry à la poursuite de l'activité suite à la visite périodique du 27/05/2008.
- 19/07/2011 : Avis favorable de la CSA de Chambéry à la poursuite de l'activité suite à la visite périodique du 20/06/2011.
- 08/12/2015 : Avis favorable de la CSA de Chambéry à la poursuite de l'activité suite à la visite périodique du 04/02/2015.
- 13/10/2020 : Avis favorable de de la CSA de Chambéry à la poursuite de l'activité suite à la visite périodique du 17/09/2020.

## II. DESCRIPTION SOMMAIRE :

Cet établissement est aménagé de la manière suivante :

### Répartition des locaux par niveau :

Le sous-sol est occupé par des caves et des locaux techniques divers, avec en partie centrale un local (sous-station). La chaufferie gaz commune à différents bâtiments est à l'extérieur.

Le rez-de-chaussée comprend la cuisine et ses dépendances, 2 selfs services et salles de restaurant, une cafétéria, sanitaires, bureaux administratifs, locaux droguerie.

### Equipements techniques et de sécurité :

Le chauffage est assuré à partir d'une sous-station alimentée par une chaufferie située à l'extérieur du bâtiment.

### Les dégagements sont organisés de la manière suivante :

L'évacuation du public est assurée pour l'ensemble des salles à manger par 5 sorties directes sur l'extérieur totalisant 10 unités de passage.

### Les éléments de sécurité suivants sont en place :

- Bâtiment desservi par une voie engin avec trois façades accessibles.
- Etablissement isolé des tiers par une distance de plus de 8 m.
- Stabilité au feu de ½ heure.



- Cuisine d'une puissance de 320 kW ouverte avec système d'extraction 400°C 2 heures et écran de cantonnement.
- Locaux à risques isolés selon CO 28.
- L'équipement d'alarme est du type 2a par blocs autonomes d'alarme sonore.
- L'alerte est transmise via le téléphone urbain.

### III. OBSERVATIONS :

#### Visite 17/09/2020 :

- 1) L'exploitant a fait procéder au remplacement des exutoires de désenfumage en 2017 et au passage à la technologie à cartouche de gaz.
- 2) Les conditions d'isolement de la cuisine sont difficilement « lisibles » du fait de certains changements d'affectation de locaux. (Présence de portes coupe-feu avec système d'asservissement) Cette situation peut générer une situation à risque en favorisant la propagation d'un éventuel incendie. (Voir prescription **reconduite non réalisé en 2025**)

#### Visite du 12/02/2025 :

- 1) Il est constaté qu'une salle de réfectoire de la cafeteria (210 pers) a été transformée en salle polyvalente de type L pour les élèves sans demande préalable de changement de destination. (Voir prescription)
- 2) Un local lingerie n'est pas isolé de la salle de restaurant. (Voir prescription)
- 3) Un local non isolé a été installé dans le couloir d'accès du Self 1, supprimer ce local et murer l'accès au local lingerie par un matériau coupe-feu 1heure.
- 4) Le local lingerie droguerie semble ne pas être isolé réglementairement, celui-ci est identifié comme local à risques moyens.
- 5) Une porte de l'ex réfectoire cafeteria donne dans la circulation des cuisines et n'est pas isolée, procéder à son isolement ou murer par un matériau CF 1h. (voir prescriptions)

**Compte-tenu de la non réalisation des isolements demandés lors de la dernière visite de l'établissement, il a été décidé par le groupe de visite de réduire la périodicité de visite de l'établissement à une année afin de pouvoir réceptionner tous les travaux d'isolement et d'assurer la sécurité de cet établissement. Un renforcement accru de la surveillance lors de la présence des élèves doit être assurée temps que les travaux ne sont pas réalisés. La laverie ne devra pas fonctionner en présence du public.**

**Tous les travaux réalisés devront faire l'objet d'une réception par un bureau de contrôle agréé avec la réalisation d'un RVRAT qui devra nous être transmis.**

### IV. CLASSEMENT ET TEXTES APPLICABLES :

#### a) Détermination des effectifs :

L'effectif théorique des personnes susceptibles d'être admises simultanément est déterminé de la façon suivante (article N2 de l'arrêté du 21 juin 1982) :

Niveaux	Activités (surface en m <sup>2</sup> )	Base de calcul	Public	Personnel
Self 1	Type N 210 m <sup>2</sup>	1p/m <sup>2</sup>	210	
Self 2	Type N 340 m <sup>2</sup>	1p/m <sup>2</sup>	340	
<b>Cafétéria</b>	<b>Type N 210 m<sup>2</sup></b>	<b>1p/m<sup>2</sup></b>	<b>210</b>	<b>Transformation en type L</b>
File d'attente	Type N 15 m <sup>2</sup>	3m/m <sup>2</sup>	45	
		<b>TOTAL</b>	<b>805</b>	<b>20</b>



b) Classement :

Cet établissement isolé est classé en type N de la 2<sup>ème</sup> catégorie en application des articles R. 143-18 et R. 143-19 du Code de la Construction et de l'Habitation et de l'article GN1 du règlement de sécurité contre l'incendie.

c) Règlementation applicable :

Articles R. 143-1 à R. 143-47, R. 184-4 et R. 184-5 du 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.

Arrêté du 25 juin 1980 modifié portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

Arrêté du 21 juin 1982 modifié portant approbation des dispositions particulières du type N (Restaurants et débits de boissons).

Arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public.

Circulaires relatives aux instructions techniques prévues dans le règlement de sécurité des établissements recevant du public.

Textes et normes en vigueur relatifs à l'emploi et à l'utilisation des matériaux et éléments de construction.

V. REGISTRE DE SECURITE - CONTROLES ET VERIFICATIONS TECHNIQUES

Le registre de sécurité a été présenté à la commission.

INSTALLATIONS TECHNIQUES ET MOYENS DE SECOURS	DATE	SOCIETE	REMARQUES
Installations de chauffage			Alimenté par sous station
Nettoyage conduits de fumée / buées, graisses	21/06/2024	SDI VENTILATION	
Installations de gaz combustibles	14/05/2024	VERITAS	Sans observation
Installations électriques et éclairage de sécurité	22/05/2024 03/02/2025	VERITAS SASIC	6 observations levées
Installation d'appareils de cuisson et de réchauffage	14/05/2024	VERITAS	Sans observation
Moyens de secours contre l'incendie	11/11/2024	EUROFEU	
Equipement d'alarme incendie, SSI	04/02/2025	SASIC	
Installations de désenfumage	03/02/2024	SASIC	2 exutoires pas d'observation

Autres documents :

- Formation du personnel : à réaliser en 2025
- Exercice d'évacuation : A réaliser en 2025

Essais des installations techniques réalisés lors de la visite :

- Manœuvre des issues de secours.

Résultats des essais :

-Satisfaisant.



## VI. PRESCRIPTIONS ANTERIEURES :

Réalisées : N° 1 - 4 - 6

Renouvelées : N° 2 - 3 - 5 - 7

## VII. PRESCRIPTIONS PERMANENTES :

- Tenir à jour le registre de sécurité. (Article R. 143-44 du Code de la Construction et de l'Habitation).
- Faire vérifier périodiquement les installations techniques par un organisme agréé ou un technicien compétent. Lever les observations contenues dans ces rapports. (Article R. 143-34 du Code de la Construction et de l'Habitation).
- Maintenir en parfait état de fonctionnement tous les appareils de secours contre l'incendie ainsi que les appareils d'éclairage de sécurité. (Article R. 143-41 du Code de la Construction et de l'Habitation).
- Laisser libre de tout encombrement les dégagements, sorties, escaliers, allées principales, allées secondaires. Limiter à 19 personnes les effectifs des salles ne comportant qu'une issue d'une unité de passage. (Articles CO 37 et CO 38 du règlement de sécurité contre l'incendie).
- Instruire le personnel sur la conduite à tenir en cas d'incendie. (Article MS 48 du règlement de sécurité contre l'incendie).
- Permettre en permanence l'ouverture facile et rapide de toutes les sorties de secours lors de la présence du public. (Article CO 45 du règlement de sécurité contre l'incendie).
- Afficher d'une façon apparente, près de l'entrée principale, un " avis " relatif au contrôle de la sécurité. Cet avis, est dûment rempli par l'exploitant et sous sa responsabilité en fonction des renseignements figurant dans l'autorisation d'ouverture, puis visé par l'autorité ayant délivré cette autorisation. (CERFA n° 20-3230) (Article GE 5 du règlement de sécurité contre l'incendie).

## VIII. PRESCRIPTIONS EMISES LORS DE LA VISITE :

<b>PRESCRIPTIONS RENOUVELEES</b>	
1.	A l'occasion de travaux de désamiantage, isoler la réserve située au RDC par des planchers hauts coupe-feu de degré une heure (article CO 28)
2.	A. Ne pas entraver la fermeture des portes Coupe-Feu de la cuisine, assurer le bon fonctionnement des ferme-portes, et informer le personnel des risques liés à la neutralisation du bon fonctionnement de ces organes de sécurité.  B. Equiper de dispositifs à fermeture automatique asservie à la détection les portes de la cuisine, maintenues ouvertes pour des raisons d'exploitation. Ces dispositifs doivent être conformes à la norme visant les portes à fermeture automatique (ventouses asservies à la détection du SSI, DAD...) (articles CO 28, CO 47, MS 48 § 1 et R 123-48)
3.	Assurer la formation aux moyens de secours du personnel désigné par l'exploitant et le mentionner dans le registre de sécurité. (articles MS46 et MS48)
<b>PRESCRIPTIONS LIEES A L'ETUDE</b>	
4.	Faire réaliser les travaux d'isollements sous contrôle d'un organisme agréé qui devra nous transmettre un rapport de vérification réglementaire après travaux (RVRAT). Cela concerne : a) L'asservissement des portes coupe-feu de la zone de self cuisine de la partie restauration DAD. b) Isolement du local buanderie machine à laver de la zone de restauration. Planchers hauts et parois coupe-feu de degré 1 heure dotée d'un bloc porte coupe-feu de degré ½ h équipé d'un ferme porte.



	<p>c) Suppression du local rangement se trouvant dans la circulation du SELF 1 et murer l'accès au local buanderie au moyen d'un matériau coupe-feu 1h.</p> <p>d) Isoler le local droguerie, lingerie par planchers hauts et parois coupe-feu de degré 1 heure dotée d'un bloc porte coupe-feu de degré ½ h équipé d'un ferme porte.</p> <p>e) Isoler la nouvelle salle créée à la place de la cafétéria par rapport au tiers et la doter des caractéristiques techniques d'une Salle de réunion de la 2<sup>ème</sup> catégorie en relation avec le bureau de contrôle compétant. En préalable déposer au prêt de la Marie une autorisation de travaux concernant l'aménagement de cette salle en lieu et place de la salle de restaurant cafétéria pour une exploitation en type L salle de réunion.</p> <p>f) Assurer l'enlèvement de l'insonorisant des portes de recoupement entre les 2 selfs ou le remplacer par un matériau incombustible. (articles CO28§2, CO47, MS48§1, GE7, GE8§1,GE8§2, GN4, GN5)</p>
5.	Supprimer l'usage des multiprises. Le nombre de prises de courant doit être adapté aux besoins. (article EL 11§7)
6.	Veiller suite aux travaux réalisés à mettre à jour les plans visant à faciliter l'intervention des sapeurs-pompiers. (Article MS 41)
7.	<p>Supprimer les cales entravant le fonctionnement des ferme-portes Informers les utilisateurs du danger généré par la neutralisation de cet organe de sécurité. (Article CO 28 §2 de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié)</p> <p><i>Par analogie avec les portes à fermeture automatique, l'apposition d'une plaque signalétique portant la mention " Porte coupe-feu. - Ne mettez pas d'obstacle à la fermeture" », pourrait faciliter le respect de cette consigne.</i></p> <p>Si ces portes doivent rester ouvertes pour des raisons d'exploitation, en asservir la fermeture à la détection automatique d'incendie (sans temporisation). (article CO47 de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié)</p>
8.	Tant que les travaux d'isolement des locaux à risques ne sont pas réalisés, <b>interdire</b> l'emploi des machines à laver, de nettoyage en charge etc... en présence du public. (article R143-13)
9.	Effectuer ou faire effectuer les travaux de manière à ce qu'ils ne fassent courir aucun danger au public où n'apportent une gêne à son évacuation. (article GN 13 arrêté du 25 juin 1980).

#### IX. RAPPEL :

Il est rappelé que les travaux qui ne sont pas soumis au permis de construire ne peuvent être exécutés qu'après autorisation du maire, donnée après avis de la commission de sécurité compétente, et qu'il en est de même pour toute création, tout aménagement ou toute modification des établissements. (Articles R. 122-7 à R. 122-8 du Code de la Construction et de l'Habitation).

#### Le rédacteur du rapport

**Ltn X. BRUNET**

#### X. DECISION DE LA COMMISSION :

La commission, après avoir pris connaissance du rapport de visite qui lui a été présenté, émet un **avis favorable** à la poursuite de l'activité de l'établissement sur la commune de BOURGET-DU-LAC (LE).

Il appartient au maire de la commune de transmettre ce procès-verbal au propriétaire ou à l'exploitant.

Il appartient à l'exploitant ou au propriétaire de satisfaire au plus tôt aux prescriptions du présent rapport.

Conformément à l'article GE 4 §4 de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié, cet établissement est visé par une périodicité **réduite à une année** en raison de travaux d'isolement à réaliser urgemment et sera visité au par la commission de sécurité à la réception du RVRAT.

Il appartiendra au maire de demander la visite auprès du secrétariat de la commission, au terme de ce délai.

la Présidente

Pour le préfet et par délégation,  
la représentante du Service Interministériel  
de Défense et de Protection Civile

  
Claire SERGENT



PREFET DE LA SAVOIE

Commission de Sécurité de l'Arrondissement de Chambéry du Mardi 13 Octobre 2020

AVIS DE MONSIEUR OU MADAME LE MAIRE

N° de l'établissement :	051E0006	Type :	N
Réf. Permis de construire :		Catégorie :	2 <sup>ème</sup>
Commune :	BOURGET-DU-LAC (LE)		
Nom de l'établissement :	RESTAURANT UNIVERSITAIRE LA CHAUTAGNE		
Activité / Raison sociale :	Restaurant (N)		
Adresse :	RUE DU LAC DE LA THUILE		
Objet :	Visite périodique du 17/09/2020		

Identité de la personne habilitée à émettre un avis : *Nicolas MERLAT*

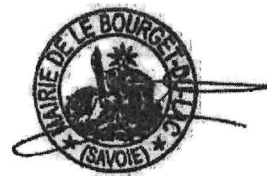
Fonction élective : *maire*

Date de l'avis : *02 Octobre 2020*

AVIS ECRIT MOTIVE

AVIS FAVORABLE / ~~AVIS DEFAVORABLE~~ (rayer la mention inutile)

Signature :



**Cet avis doit être parvenu au secrétariat de la commission au plus tard la veille de la Commission,  
par télécopie ou par mail à l'adresse ci-dessous**

S.D.I.S DE LA SAVOIE - Groupement Gestion des Risques  
226, rue de la Perrodière - 73230 SAINT ALBAN LEYSSE  
Tél : 04 79 60 73 33 - Fax : 04 79 60 73 25 - E-mail : [prevention@sdis73.fr](mailto:prevention@sdis73.fr)





## PRÉFET DE LA SAVOIE

### SERVICE DÉPARTEMENTAL D'INCENDIE ET DE SECOURS

Saint Alban Laysse, le 05/10/2020

Groupement Gestion des Risques  
Dossier suivi par : Cne H. LOMBARD

### CSA CHAMBERY PLENIERE

### RAPPORT DE VISITE N° 2 en date du 13/10/2020

#### REFERENCES

Visite : Visite du 17/09/2020 - Visite périodique  
N° d'urbanisme : /  
Date de visite antérieure : 04/02/2015  
N° de l'établissement : 051E0006

#### DESIGNATION

Commune : BOURGET-DU-LAC (LE)  
Activité / Raison sociale : RESTAURANT UNIVERSITAIRE LA CHAUTAGNE  
Adresse : RUE DU LAC DE LA THUILE  
Propriétaire : CROUS  
Exploitant : M. REYNAERT  
N° de téléphone : 04.79.25.23.83

#### CLASSEMENT

Calcul de l'effectif	PUBLIC : 805	Dont hébergement :	0
	PERSONNEL : 20	TYPES :	N
	TOTAL : 825	CATEGORIE :	2°

Personnes présentes, membres du groupe de visite	Autres personnes présentes
- M. MOMMESSIN, conseiller municipal - Cne H. LOMBARD, préventionniste	- M. REYNAERT, directeur - M. ANNETTE, conseiller prévention CROUS - M. SAUNIER, services techniques - M. SABATIER, chef de cuisine



## I. HISTORIQUE DU DOSSIER :

- 19/11/1987 Avis favorable de la CSA de Chambéry au PC5187C1036 : Aménagement de l'ancien mess sous-officiers de la base militaire aérienne 725 en salle polyvalente « salle Granier » (L 3<sup>ème</sup>).
- 07/06/1988 Avis favorable de la sous-commission ERP/IGH à la demande de dérogation au recoupement des combles, et aux revêtements muraux de la salle polyvalente. Mesures compensatoires : nombre et largeur des dégagements excédentaires, revêtement bois dans ERP sans hébergement et uniquement sur une hauteur d'environ 1,10 m.
- 18/02/1993 Avis **défavorable** de la CSA de Chambéry suite à visite en raison de travaux effectués sans avis de la commission de sécurité (certains locaux contigus à la salle polyvalente et non isolés ont été aménagés en réfectoire universitaire, cuisine, local de rangement, depuis 1992).
- 09/06/1993 Avis favorable de la sous-commission ERP/IGH au PC05193C1014 : Aménagement d'un self-service dans le bâtiment de l'ancienne salle polyvalente Granier, amélioration de la salle de restaurant existante et de la cuisine (N 2<sup>ème</sup>).
- Avis favorables de la CSA de Chambéry à la poursuite de l'activité suite aux visites périodiques.
- 13/12/2001 Demande d'utilisation exceptionnelle de la grande salle à manger pour l'organisation d'examens à raison de deux sessions chaque année.
- 30/07/2003 Avis favorable de la sous-commission ERP/IGH à la DT05103C5022 : Restructuration et mise en sécurité du restaurant universitaire.
- 19/10/2004 Avis favorable de la CSA de Chambéry à la poursuite de l'activité suite à la visite périodique du 23/09/2004.
- 24/06/2008 Avis favorable de la CSA de Chambéry à la poursuite de l'activité suite à la visite périodique du 27/05/2008.
- 19/07/2011 Avis favorable de la CSA de Chambéry à la poursuite de l'activité suite à la visite périodique du 20/06/2011.
- 08/12/2015 Avis favorable de la CSA de Chambéry à la poursuite de l'activité suite à la visite périodique du 04/02/2015.

## II. DESCRIPTION SOMMAIRE :

Cet établissement est aménagé de la manière suivante :

Répartition des locaux par niveau :

Le sous-sol est occupé par des caves et des locaux techniques divers, avec en partie centrale un local (sous-station). La chaufferie gaz commune à différents bâtiments est à l'extérieur.

Le rez-de-chaussée comprend la cuisine et ses dépendances, 2 selfs services et salles de restaurant, une cafétéria, sanitaires, bureaux administratifs, locaux droguerie.

Equipements techniques et de sécurité :

Le chauffage est assuré à partir d'une sous-station alimentée par une chaufferie située à l'extérieur du bâtiment.

Les dégagements sont organisés de la manière suivante :

L'évacuation du public est assurée pour l'ensemble des salles à manger par 5 sorties directes sur l'extérieur totalisant 10 unités de passage.

Les éléments de sécurité suivants sont en place :

- Bâtiment desservi par une voie engin avec trois façades accessibles.



- Etablissement isolé des tiers par une distance de plus de 8 m.
- Stabilité au feu de ½ heure.
- Cuisine d'une puissance de 320 kW ouverte avec système d'extraction 400°C 2 heures et écran de cantonnement.
- Locaux à risques isolés selon CO 28.
- L'équipement d'alarme est du type 2a par blocs autonomes d'alarme sonore.
- L'alerte est transmise via le téléphone urbain.

### III. OBSERVATIONS :

- 1) L'exploitant a fait procéder au remplacement des exutoires de désenfumage en 2017 et au passage à la technologie à cartouche de gaz.
- 2) Pour cause de crise sanitaire COVID 19, de nombreuses portes sont maintenues ouvertes afin d'éviter la multiplication des manipulations par un grand nombre de personnes. Cette mesure exceptionnelle mais amenée à durer plusieurs mois au moins, concerne également les portes entre la cuisine et les salles de restauration.  
Il est rappelé oralement aux personnes présentes les risques induits en cas d'incendie et la nécessité d'informer le personnel sur la conduite à tenir en cas de sinistre.
- 3) Les conditions d'isolement de la cuisine sont difficilement « lisibles » du fait de certains changements d'affectation de locaux. (Présence de portes coupe-feu avec système d'asservissement) Cette situation peut générer une situation à risque en favorisant la propagation d'un éventuel incendie. (Voir prescription)

### IV. CLASSEMENT ET TEXTES APPLICABLES :

#### a) Détermination des effectifs :

L'effectif théorique des personnes susceptibles d'être admises simultanément est déterminé de la façon suivante (article N2 de l'arrêté du 21 juin 1982) :

Niveaux	Activités (surface en m²)	Base de calcul	Public	Personnel
Self 1	Type N 210 m²	1p/m²	210	
Self 2	Type N 340 m²	1p/m²	340	
Cafétéria	Type N 210 m²	1p/m²	210	
File d'attente	Type N 15 m²	3m/m²	45	
		<b>TOTAL</b>	<b>805</b>	<b>20</b>

#### b) Classement :

Cet établissement isolé est classé en **type N de la 2<sup>ème</sup> catégorie** en application des articles R. 123-18, R. 123-19 et GN1.

#### c) Règlementation applicable :

Articles R. 123-1 à R 123-55, R. 152-4 et R. 152-5 du 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.

Arrêté du 25 juin 1980 modifié portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

Arrêté du 21 juin 1982 modifié portant approbation des dispositions particulières du type N (Restaurants et débits de boissons).

Arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public.

Circulaires relatives aux instructions techniques prévues dans le règlement de sécurité des établissements recevant du public.

Textes et normes en vigueur relatifs à l'emploi et à l'utilisation des matériaux et éléments de construction.

#### V. REGISTRE DE SECURITE - CONTROLES ET VERIFICATIONS TECHNIQUES

Le registre de sécurité a été présenté à la commission.

INSTALLATIONS TECHNIQUES ET MOYENS DE SECOURS	DATE	SOCIETE	REMARQUES
Installations de chauffage			Alimenté par sous station
Nettoyage conduits de fumée / buées, graisses	02/07/2018	IGIENAIR	<b>NON FAIT en 2019</b>
Installations de gaz combustibles	30/04/2020	VERITAS	
Installations électriques et éclairage de sécurité	08/04/2020 12/07/2020	VERITAS SASIC	
Installation d'appareils de cuisson et de réchauffage	30/04/2020	VERITAS	
Moyens de secours contre l'incendie	07/09/2020	GOZZI	
Equipement d'alarme incendie, SSI			<b>NON FAIT</b>
Installations de désenfumage			<b>NON FAIT</b>

#### Essais effectués :

Les installations techniques suivantes ont été essayées lors de la visite :

- Portes des issues : Bon fonctionnement.
- Alarme : Bon fonctionnement.

#### VI. PRESCRIPTIONS ANTERIEURES :

Réalisées : N° 4, 5, 7, 8

Renouvelées : N° 1, 2, 6.

#### VII. PRESCRIPTIONS PERMANENTES :

- Tenir à jour le registre de sécurité. (article R 123.51 du code de la construction et de l'habitation).
- Faire vérifier périodiquement les installations techniques par un organisme agréé ou un technicien compétent. Lever les observations contenues dans ces rapports. (article R 123.43 du code de la Construction et de l'Habitation).
- Maintenir en parfait état de fonctionnement tous les appareils de secours contre l'incendie ainsi que les appareils d'éclairage de sécurité. (article R 123.48 du code de la Construction et de l'Habitation).



- Laisser libre de tout encombrement les dégagements, sorties, escaliers, allées principales, allées secondaires. Limiter à 19 personnes les effectifs des salles ne comportant qu'une issue d'une unité de passage (articles CO 37 et CO 38 de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié).
- Instruire le personnel sur la conduite à tenir en cas d'incendie. (article MS 48 arrêté du 25 juin 1980 modifié).
- Permettre en permanence l'ouverture facile et rapide de toutes les sorties de secours lors de la présence du public. (article CO 45 arrêté du 25 juin 1980 modifié).
- Afficher d'une façon apparente, près de l'entrée principale, un " avis " relatif au contrôle de la sécurité. Cet avis, est dûment rempli par l'exploitant et sous sa responsabilité en fonction des renseignements figurant dans l'autorisation d'ouverture, puis visé par l'autorité ayant délivré cette autorisation. (C.E.R.F.A 20 3230) (article GE5).

#### VIII. PRESCRIPTIONS EMISES LORS DE LA VISITE :

	<b>PRESCRIPTIONS RENOUVELEES</b>
1.	Lever les observations contenues dans les rapports de vérification des installations techniques (électricité, etc....) article GE 7
2.	A l'occasion de travaux de désamiantage, isoler la réserve située au RDC par des planchers hauts coupe-feu de degré une heure (article CO 28)
3.	<p>A. Ne pas entraver la fermeture des portes Coupe-Feu de la cuisine, assurer le bon fonctionnement des ferme-portes, et informer le personnel des risques liés à la neutralisation du bon fonctionnement de ces organes de sécurité.</p> <p>B. Equiper de dispositifs à fermeture automatique asservie à la détection les portes de la cuisine, maintenues ouvertes pour des raisons d'exploitation. Ces dispositifs doivent être conformes à la norme visant les portes à fermeture automatique (ventouses asservies à la détection du SSI, DAD...)</p> <p>(articles CO 28, CO 47, MS 48 § 1 et R 123-48)</p>

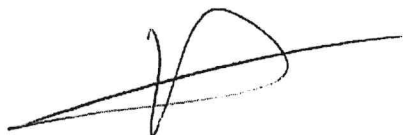
	<b>PRESCRIPTIONS EMISES LORS DE LA VISITE</b>
4.	<p>Fournir à la commission de sécurité, les rapports de vérifications, ou copies des pages du registre de sécurité attestant du bon fonctionnement, des installations techniques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Installation de désenfumage</li> <li>-Équipement d'alarme incendie</li> <li>-Dégraissage et entretien hotte cuisine</li> </ul> <p>(article GE 10 de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié)</p>
5.	Assurer la formation incendie du personnel désigné par l'exploitant et le mentionner dans le registre de sécurité .(articles MS46 et MS48)
6.	Limiter au maximum le stockage de matériaux combustibles dans les sous-sols. (article R123-13 du CCH)
7.	Faire réaliser un Rapport de Vérification sur Mise en Demeure (RVRMD) afin d'avoir un diagnostic précis des conditions d'isolement de la cuisine, principalement au niveau des portes coupes feu et de leurs conditions de mise en œuvre.(article GE8§3)

#### IX. RAPPEL :

Il est rappelé que les travaux qui ne sont pas soumis au permis de construire ne peuvent être exécutés qu'après autorisation du maire, donnée après avis de la commission de sécurité compétente, et qu'il en est de même pour toute création, tout aménagement ou toute modification des établissements (articles R 111-19-13 à R 111-19-30 du Code de la Construction et de l'Habitation)

#### Le rédacteur du rapport

**Cne H. LOMBARD**

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'H' and 'L' intertwined, followed by a horizontal line extending to the right.



X. DECISION DE LA COMMISSION :

La commission, après avoir pris connaissance du rapport de visite qui lui a été présenté, émet un **avis favorable** à la poursuite de l'activité de l'établissement sur la commune de BOURGET-DU-LAC (LE).

Il appartient au maire de la commune de transmettre ce procès-verbal au propriétaire ou à l'exploitant.

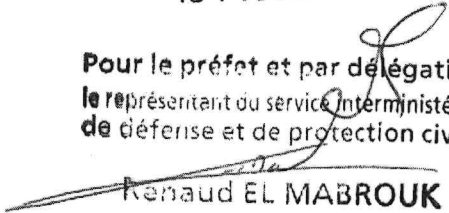
Il appartient à l'exploitant ou au propriétaire de satisfaire au plus tôt aux prescriptions du présent rapport.

Conformément à l'article GE 4 § 3 de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié, la périodicité de visite de cet établissement **est portée à 5 ans**.

Il appartiendra au maire de demander la visite auprès du secrétariat de la commission, au terme de ce délai.

le Président

Pour le préfet et par délégation  
le représentant du service interministériel  
de défense et de protection civile

  
Renaud EL MABROUK

N° de l'établissement 051E0006  
Activité / raison sociale RESTAURANT UNIVERSITAIRE LA  
CHAUTAGNE

Date : 13/10/2020  
Commune BOURGET-DU-LAC (LE)

2

**COMPTE RENDU ET LISTE DE PRESENCE DE LA SEANCE  
CSA CHAMBERY PLENIERE**

**POSITION MOTIVEE DE CHACUN DES MEMBRES  
DOCUMENT A NE PAS TRANSMETTRE A L'EXPLOITANT**

**Le Président / La Présidente :**

Avis :

**AVIS FAVORABLE**

Nom :

Qualité :

Signature :

Pour le préfet et par délégation  
le représentant du service interministériel  
de défense et de protection civile

**Le Maire de la commune concernée ou son représentant désigné :**

**Renaud EL MABROUK**

Avis :

Nom :

Qualité :

Signature :

**Le Directeur Départemental du Service d'Incendie et de Secours ou son suppléant :**

Avis :

Nom :

Qualité : S.D.I.S. 73

Signature :

**Le Directeur Départemental des Territoires ou son suppléant :**

Avis : Favorable

Nom : EXEATIER G. Qualité : DDT - SHC/RUA

Signature :

**Le Commandant du Groupement de Gendarmerie Départementale ou son suppléant,  
ou le Directeur Départemental de la Sécurité Publique, ou son suppléant :**

Avis :

Nom :

Qualité :

Signature :

**Autres personnes présentes n'ayant pas voix délibérative**

Nom, Prénom	Qualité	Signature

**ATTENTION : CE DOCUMENT N'A PAS VALEUR D'AVIS DE LA COMMISSION DE SECURITE  
L'AVIS DE LA COMMISSION DE SECURITE EST PORTE DANS LE PROCES VERBAL**

Le Bourget du lac, le 20 janvier 2015

à

REÇU LE  
22 JAN. 2015

**RESTAURANT UNIVERSITAIRE LA  
CHAUTAGNE**

**Rue du Lac de la Thuile  
73370 LE BOURGET DU LAC**

Services techniques  
Affaire suivie par N. LAUGIER

☎ 04.79.26.12.11

✉ 04.79.26.12.13

Mail : [service.technique@lebourgetdulac.fr](mailto:service.technique@lebourgetdulac.fr)

**OBJET : Visite de sécurité effectuée par le groupement de visite  
de la Commission de Sécurité d'arrondissement de Chambéry.**

Madame, Monsieur,

J'ai l'honneur de vous faire savoir que la visite de sécurité de votre établissement recevant du public **RESTAURANT UNIVERSITAIRE LA CHAUTAGNE** aura lieu le **mercredi 4 février 2015** à 8h45.

Le point de rendez-vous est fixé à **08h30 en mairie.**

Conformément à l'article R. 123-49 du code de la construction, nous vous demandons d'y participer ou de vous faire représenter.

Nous vous rappelons que vous devez être en mesure de présenter au groupe de visite (article R. 123-44 du code de la construction et de l'habitation) les documents suivants, selon les modalités des articles GE 7 et GE 8 de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié portant règlement de sécurité dans l'établissement recevant du public :

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| -Installations de désenfumage mécanique ou naturel, |                               |
| -Installations de chauffage,                        | -Installations électriques,   |
| -Formation du personnel,                            | -Réseaux et stockages de gaz, |
| -Installations de cuisson,                          | -Ascenseurs et monte-charges, |
| -Moyens de secours,                                 | -Système d'alarme incendie,   |
| -Installations d'éclairage de sécurité.             |                               |

Vous en souhaitant bonne réception, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de mes salutations distinguées.

Le Maire,

Marie-Pierre FRANÇOIS





Liberté - Égalité - Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

10 DEC. 2015

## PREFECTURE DE LA SAVOIE

SERVICE DEPARTEMENTAL  
D'INCENDIE ET DE SECOURS

St Alban Leysse, le 10 novembre 2015

Groupeement Prévention et Réduction des Risques  
Dossier suivi par : Cne M. GRESSARD

**Commission de Sécurité d'Arrondissement de Chambéry**  
**en date du 08/12/2015**

### RAPPORT DE VISITE N° 1

#### REFERENCES

Visite : Périodique, VIP du 04/02/2015  
N° permis de construire: ---  
Date de visite antérieure : 20/06/2011  
N° de l'établissement : E05100006-000- 0

#### DESIGNATION

Commune : LE BOURGET DU LAC  
Activité / Raison sociale : RESTAURANT UNIVERSITAIRE LA CHAUTAGNE  
Adresse : rue du Lac de la Thuile  
Propriétaire : CROUS  
Exploitant : M. REYNAERT  
N° de téléphone : 04.79.25.23.83

#### CLASSEMENT

Calcul de l'effectif	PUBLIC :	805	TYPE :	N
	PERSONNEL :	20	CATEGORIE :	2 <sup>ème</sup>
	TOTAL :	825		

#### Personnes présentes, membres du groupe de visite

- M. HOCHARD, 1<sup>er</sup> adjoint au Maire
- M. Adj SEGUIN, représentant de la Gendarmerie
- Mme Cne GRESSARD, Préventionniste SDIS 73

#### Autres personnes présentes

- Mme SERRE, adjoint administratif
- M. REYNAERT, Directeur du site CROUS
- Mme LEDUCQ, agent de maîtrise (AIM)



- Cuisine d'une puissance de 320 kW ouverte avec système d'extraction 400°C 2 heures et écran de cantonnement.
- Locaux à risques isolés selon CO 28.
- L'équipement d'alarme est du type 2a par blocs autonomes d'alarme sonore.
- L'alerte est transmise via le téléphone urbain.

### III. OBSERVATIONS :

*Sans objet.*

### IV. CLASSEMENT ET TEXTES APPLICABLES :

#### a) Détermination des effectifs :

L'effectif théorique des personnes susceptibles d'être admises simultanément est déterminé de la façon suivante (article N2 de l'arrêté du 21 juin 1982) :

Niveaux	Activités (surface en m <sup>2</sup> )	Base de calcul	Public	Personnel
Self 1	Type N 210 m <sup>2</sup>	1p/m <sup>2</sup>	210	
Self 2	Type N 340 m <sup>2</sup>	1p/m <sup>2</sup>	340	
Cafétéria	Type N 210 m <sup>2</sup>	1p/m <sup>2</sup>	210	
File d'attente	Type N 15 m <sup>2</sup>	3m/m <sup>2</sup>	45	
		<b>TOTAL</b>	<b>805</b>	<b>20</b>

#### b) Classement :

Cet établissement isolé est classé en **type N de la 2<sup>ème</sup> catégorie** en application des articles R. 123-18, R. 123-19 et GN1.

#### c) Règlementation applicable :

Articles R. 123-1 à R 123-55, R. 152-4 et R. 152-5 du 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.

Arrêté du 25 juin 1980 modifié portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

Arrêté du 21 juin 1982 modifié portant approbation des dispositions particulières du type N (Restaurants et débits de boissons).

Arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public.

Circulaires relatives aux instructions techniques prévues dans le règlement de sécurité des établissements recevant du public.

Textes et normes en vigueur relatifs à l'emploi et à l'utilisation des matériaux et éléments de construction.

### V. REGISTRE DE SECURITE - CONTROLES ET VERIFICATIONS TECHNIQUES

Le registre de sécurité a été présenté à la commission.

### VIII. PRESCRIPTIONS EISES LORS DE LA VISITE :

	<b>PRESCRIPTIONS RENOUVELEES</b>
1. Renouvelée	Lever les observations contenues dans les rapports de vérification des installations techniques (électricité, etc....) article GE 7
2. Reformulée	A l'occasion de travaux de désamiantage, isoler la réserve située au RDC par des planchers hauts coupe feu de degré une heure (article CO 28)
4. Reformulée	Positionner la coupure générale de l'électricité du bâtiment se trouvant à l'extérieur (TGBT)

	<b>PRESCRIPTIONS EISES LORS DE LA VISITE</b>
5.	Remettre en état de fonctionnement le bouton moleté et les crémones dans le hall du self 2 afin que l'ouverture de porte soit facile. (article CO 45 § 2)
6.	A. Ne pas entraver la fermeture des portes Coupe-Feu de la cuisine, assurer le bon fonctionnement des ferme-portes, et informer le personnel des risques liés à la neutralisation du bon fonctionnement de ces organes de sécurité.  B. Equiper de dispositifs à fermeture automatique asservie à la détection les portes de la cuisine, maintenues ouvertes pour des raisons d'exploitation. Ces dispositifs doivent être conformes à la norme visant les portes à fermeture automatique (ventouses asservies à la détection du SSI, DAD...) (articles CO 28, CO 47, MS 48 § 1 et R 123-48)
7.	Déplacer les stockages de matériaux combustibles situés dans la droguerie à l'intérieur d'un local à risques particuliers isolé (réserve). (articles CO 28 et R 123-48)
8.	Refaire les étiquettes d'identification de la coupure électrique (hall self 2). (articles GC 4, EL5, EL 11 § 1, MS 72 §2)

### IX. RAPPEL :

Il est rappelé que les travaux qui ne sont pas soumis au permis de construire ne peuvent être exécutés qu'après autorisation du maire, donnée après avis de la commission de sécurité compétente, et qu'il en est de même pour toute création, tout aménagement ou toute modification des établissements (articles R 111-19-13 à R 111-19-30 du Code de la Construction et de l'Habitation)



#### X. DECISION DE LA COMMISSION :

La commission émet, par la voix de son président, un **AVIS FAVORABLE** à la **poursuite de l'activité** de l'établissement.

Il appartient au maire de la commune de transmettre ce procès-verbal au propriétaire ou à l'exploitant.

Il appartient à l'exploitant ou au propriétaire de satisfaire au plus tôt aux prescriptions du présent rapport.

Conformément à l'article GE 4§3 de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié, la périodicité de visite de cet établissement est portée à **5 ans** par la commission de sécurité. Il appartiendra au maire de demander la visite auprès du secrétariat de la commission, au terme de ce délai.

Le Président de la commission,

Pour le préfet et par délégation  
le représentant du service interministériel  
de défense et de protection civile

  
Renaud EL MABROUK