



**MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Gendarmerie nationale

Région de gendarmerie Hauts de France

N° 21069 du 26 juin 2024

GEND/RGHF/DAO/BSST

PROCÈS-VERBAL DE LA COMMISSION RÉGIONALE DE SÉCURITÉ INCENDIE
DE LA GENDARMERIE NATIONALE
DE LA FORMATION ADMINISTRATIVE RGHF

Objet : Visite périodique

Établissement : Cercle mixte
107, rue d'Elboeuf – 80 000 AMIENS

Référence(s) : - Arrêté du 08 septembre 2020 relatif à l'organisation de la prévention et de la protection contre les risques d'incendie au sein de la gendarmerie nationale
- Arrêté du 18 décembre 2020 relatif à la composition et au fonctionnement de la Commission régionale de sécurité incendie de la gendarmerie nationale
- Circulaire 67633 du 23 décembre 2020 relative à l'organisation de la prévention et de la protection contre les risques d'incendie au sein de la Gendarmerie Nationale

Date de la visite : 07 juin 2024

Date de la dernière visite : 16 juillet 2019

avis : favorable

Type : N **Catégorie** : 4^{ème} **Effectifs** : **Public** : 240 **Personnel** : 12

PROPOSITION D'AVIS DU GROUPE DE VISITE

DEFAVORABLE,

compte-tenu d'un défaut d'isolement par rapport aux tiers et de l'absence de vérification des installations techniques

Le CPSI Lcl (R) Pierre PREVOST, rapporteur

SIGNATURE

AVIS DU COMMANDANT DE FORMATION ADMINISTRATIVE

FAVORABLE / DEFAVORABLE

Le CFA, Président de la CRSIGN

SIGNATURE

MEMBRES DU GROUPE DE VISITE PRESENTS :

- Le représentant du chargé de prévention : Mme GLINEL-CARON, BSST RGHF
- Le conseiller prévention sécurité incendie : Lieutenant-colonel (R) PREVOST Pierre

Est également présent le directeur du cercle mixte : Adjudant PILASTRE

CLASSEMENT DE L'ÉTABLISSEMENT

Activités de l'établissement :

L'effectif de cet établissement est déterminé de la façon suivante :

- Conformément à l'article N2a, l'effectif de la salle des Hortillons, de la salle Jules Verne et de la salle CDR est calculé à raison de 1 personne/2m² soit :
 - pour la salle Hortillons disposant de 220 m² accessibles au public, 110 personnes
 - pour la salle Jules Verne disposant de 68 m² accessibles au public, 34 personnes
 - pour la salle CDR disposant de 31m² accessibles au public, 16 personnes
- Conformément à l'article N2b, l'effectif du bar est calculé à raison de 2 personnes/m² soit sur 40 m² accessibles au public, 80 personnes
- Le personnel déclaré est de 12 personnes.

Soit un effectif total de 252 personnes.

Conformément à l'article R.143-19 du Code de la Construction et de l'Habitation et à l'article GN1, l'établissement est classé en type N, de 4^{ème} catégorie.

TEXTES APPLICABLES

- Code de la Construction et de l'Habitation.
- 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.
- Arrêté du 21 juin 1982 modifié, relatif aux dispositions particulières concernant les restaurants et débits de boisson. (Type N)
- Arrêté du 23 juin 1978, relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire.
- Arrêté préfectoral de la Somme, relatif à l'approbation du Règlement Départemental de Défense Extérieure contre l'Incendie (RDDECI) dans le département de la Somme.

SITUATION ADMINISTRATIVE

16 juillet 2019 : visite de la commission militaire (avis favorable)

DESCRIPTION DE L'ETABLISSEMENT

L'établissement occupe 2 niveaux d'un ensemble immobilier de construction massive traditionnelle, abritant également l'état-major du Groupement. La répartition des locaux sur un rez-de-chaussée haut et un rez-de-chaussée bas est la suivante :

- rez-de-chaussée haut :

- salle à manger « Jules verne » d'une surface de 68 m² environ
- salle à manger du commandant de Région « CDR » d'une surface de 31 m² environ

- rez-de-chaussée bas :

- salle à manger « Hortillons » disposant d'une surface de 220 m² environ
- bar disposant d'une surface de 72 m² environ, réserve
- Grande cuisine isolée disposant de locaux de cuisson, de plonge, de chambres froides et de

locaux divers

- bureaux
- vestiaires
- sanitaires

Présence d'un monte-charge entre les 2 niveaux

Isolement par rapport aux tiers

Présence de 2 tiers contigus : bâtiment « hôtellerie » et bâtiment « état-major Groupement »

Communications entre le bâtiment « cercle mixte » et le bâtiment « état-major Groupement » :

- au niveau Rdc Haut au moyen d'une porte vitrée réputée coupe-feu
- au niveau Rdc Bas au moyen de portes, situées au niveau des bureaux du cercle mixte et au niveau des cuisines

Une partie des réserves de la cuisine se situent dans le bâtiment « état-major Groupement ».

L'alarme et certaines installations techniques sont communes avec le bâtiment « état-major Groupement ».

Locaux à risques particuliers

Grande cuisine isolée (P>20 kW)

Locaux de réserve

Dégagements

- rez-de-chaussée haut :

- salle à manger « Jules verne » : 2 sorties de 2 UP chacune
- salle à manger du commandant de Région « CDR » : 1 sortie de 1 UP donnant sur le hall

- rez-de-chaussée bas :

- salle à manger « Hortillons » : 2 sorties de 2 UP chacune dont 1 donnant directement sur l'extérieur
- bar : 1 sortie de 2 UP sur le hall et 1 sortie de 1 UP donnant directement sur l'extérieur

Présence d'un escalier de 2 UP entre le rez-de-chaussée haut et le rez-de-chaussée bas.

Chauffage - Ventilation - Climatisation

Chaufferie centrale gaz située dans un bâtiment isolé sur le site (sous-station eau chaude)

Installations aux gaz combustibles

Absence de gaz

AMIENS

Cercle mixte – 107 rue d'Elbeuf, AMIENS

Commission du :

Installations électriques et d'éclairage

Eclairage de sécurité d'évacuation réalisé par BAES

Eclairage de sécurité anti-panique réalisé par BAES

Installations d'appareils de cuisson

Appareils électriques d'une puissance installée supérieure à 20 kW

Moyens de secours contre l'incendie

Alarme commune avec le bâtiment « état-major Groupement »

Extincteurs appropriés aux risques

Alerte par téléphone urbain

Défense extérieure contre l'incendie (DECI)

2 poteaux incendie sont situés à l'entrée du site

VÉRIFICATIONS RÉGLEMENTAIRES

Registre de sécurité

	Oui	Non	Observations
Registre de sécurité	X		

Installations électriques et éclairage

	Organismes vérificateurs	Dates	Observations
Vérification réglementaire en exploitation (ERP) (Art. EL19)			Non réalisée
Vérification électricité en visite périodique (CT) (Art. EL19)	Veritas	12 au 13 juillet 2022	4

Installation d'appareils de cuisson

	Organismes vérificateurs	Dates	Observations
Vérification des appareils de cuisson (Art. GC22)			Non réalisée
Nettoyage du circuit d'extraction (Art. GC21)			Non réalisé

Moyens d'extinction (Extincteurs)

	Organismes vérificateurs	Dates	Observations
Vérification des extincteurs (art MS72)			Rapport non transmis

Système de Sécurité Incendie et Equipement d'alarme

	Organismes vérificateurs	Dates	Observations
Vérification du SSI et/ou de l'équipement d'alarme (Art. MS73)			Non réalisée

Défense contre l'incendie

	N°PEI	Nom et date du contrôle	Observations
Contrôle technique du PEI par le propriétaire (Art.MS73) (PEI Privé)			Non réalisé

ESSAIS RÉALISÉS LORS DE LA VISITE

Type d'essai	Résultat	Observations
Alarme		Non réalisé pour raisons d'exploitation
Manœuvre des issues de secours	Satisfaisant	
Coupure force appareils de cuisson	Satisfaisant	

OBSERVATIONS

L'exploitant déclare n'avoir effectué aucuns travaux depuis la dernière visite.

L'article L122-3 du Code de la Construction et de l'Habitation précise que « Les travaux qui conduisent à la création, l'aménagement ou la modification d'un établissement recevant du public ne peuvent être exécutés qu'après autorisation délivrée par l'autorité administrative, qui vérifie leur conformité aux règles d'accessibilité prévues à l'article L. 161-1 et, lorsque l'effectif du public et la nature de l'établissement le justifient, leur conformité aux règles de sécurité contre l'incendie prévues aux articles L. 141-2 et L. 143-2. »

L'attention du pétitionnaire ou de l'exploitant est attirée sur les dispositions de l'article R143-34 du Code de la Construction et de l'Habitation :

« Les constructeurs, installateurs et exploitants sont tenus, chacun en ce qui les concerne, de s'assurer que les installations ou équipements sont établis, maintenus et entretenus en conformité avec les dispositions de la présente réglementation. A cet effet, ils font respectivement procéder pendant la construction et périodiquement en cours d'exploitation aux vérifications nécessaires par des organismes ou personnes agréés dans les conditions fixées par arrêté du Ministre de l'Intérieur et des ministres intéressés. Le contrôle exercé par l'administration ou par les Commissions de Sécurité ne les dégage pas des responsabilités qui leur incombent personnellement. »

Des travaux importants de restructuration sont prévus. Il conviendra à cette occasion d'effectuer un arbitrage entre l'isolement réglementaire du mess vis-à-vis du bâtiment « état-major Groupement », souhaitable d'un point de vue de l'exploitation, ou la constitution d'un groupement d'établissements, en cas d'impossibilité technique d'isoler réglementairement ces deux entités.

PRESCRIPTIONS

Numéro	Prescription	Référence
1.	Faire vérifier les installations électriques (ERP et code du travail), l'alarme, les appareils de cuisson, les poteaux privés incendie et les extincteurs	Art. R 143-34 du CCH
2.	Lever les éventuelles observations de ces rapports	Art. R 143-34 du CCH
3.	Assurer le nettoyage des circuits d'extraction en cuisine	Art. GC 21§2
4.	Assurer un isolement réglementaire entre le cercle mixte et ses tiers (hôtel et « état-major Groupement »), tant d'un point de vue constructif (notamment murs et portes d'intercommunication coupe-feu 2 heures munies de ferme-porte) que des installations électriques et d'alarme, ou constituer un groupement d'établissements	Art. GN2 et CO7
5.	Stabiliser et débroussailler le cheminement extérieur permettant un accès à l'escalier extérieur de la terrasse	Art. CO35§1
6.	Proscrire l'utilisation des verrous à aiguille	Art. CO45§2
7.	Proscrire les aménagements (tables et chaises) situés devant les issues de la salle des « Hortillons »	Art. CO37§1
8.	Proscrire l'usage des cales, notamment au niveau des portes de la grande cuisine	Art. CO45§2
9.	Doter les locaux à usage de réserves de ferme-porte	Art. CO28§2
10.	Procéder au réglage des portes donnant sur l'extérieur au niveau rez-de-chaussée haut, de façon à assurer leur ouverture facile	Art. CO 45§2