

**EXTENSION ET RENOVATION DU RESTAURANT
UNIVERSITAIRE DE
L'ECOLE NATIONALE SUPERIEURE MARITIME
39 AV DU CORAIL
13008 MARSEILLE**

NOTICE DE SECURITE

Version 0
21 septembre 2022

PRÉSENTATION

La présente Notice de Sécurité est relative à la Réhabilitation et l'extension du restaurant de l'ENSM, situé au 39 Av du Corail, 13008 MARSEILLE.

Le projet portera sur :

- les Salles de restauration rénovation et extension
- la Cuisine et Arrières

CLASSEMENT

Calcul des effectifs :

- Assis : $155+159=314$ m² (à minima 1 personne pour 2 m²) représente 314 personnes.
- Files d'attente : 67 m² (3 personnes par m²) représente 201 personnes.
- Personnels : 8
-

L'effectif théorique du Public susceptible d'être admis dans cet établissement est donc de **523 personnes**.

La réglementation applicable est donc :

- l'arrêté du 25 juin 1980 modifié.
- l'arrêté du 21 juin 1982 modifié (type N).

Classement proposé :

Conformément à l'article N2 et à l'article R 123-19 du C.C.H, l'établissement est classé en **3ème catégorie de type N (restaurant)**.

REGLEMENTATION APPLICABLE

- Code de la Construction et de l'Habitation (articles R4211-1 à R4217-2)
- Arrêté du 25 juin 1980 modifié (règlement de sécurité).
- Arrêté du 21 juin 1982 modifié (type N).

CONCEPTION ET DESSERTE – Art. CO 1 à CO 5 et N3

Les dispositions existantes sont non modifiées dans le cadre des travaux.

ISOLEMENT PAR RAPPORT AUX TIERS – Art. CO 6 à CO 10 et N4

- Isolement latéral entre un ERP et des tiers contigus :
Sans objet, non modifié dans le cadre des travaux d'aménagement et d'extension
- Isolement d'un ERP avec les bâtiments en vis à vis
Sans objet, bâtiment tiers à + de 8m
- Isolement d'un ERP avec un Tiers superposé
Sans objet, absence de Tiers superposé

Les dispositions existantes sont non modifiées dans le cadre des travaux.

RESISTANCE AU FEU DES STRUCTURES – Art. CO 11 à CO 15

Le bâtiment est en simple RdC au sens du règlement sécurité. Le dernier niveau accessible au public est situé à moins de 8 m du sol.

Les structures seront stables au feu de degré ½ heure et les planchers Coupe-Feu de degré ½ heure.

COUVERTURES – Art. CO 16 à CO 18

Établissement de 3^{ème} Catégorie, sans locaux de sommeil.
Sans objet dans le cadre des travaux d'aménagement, existant et inchangé.

La toiture comportera des dispositifs d'éclairage zénithaux par endroit qui seront classés :

- M4 non gouttant si la surface qu'ils occupent est inférieure à 10%.
- M3 si la surface qu'ils occupent est inférieure à 25%.

FACADES – Art. CO 19 à CO 22

Les façades seront réalisées à l'aide de matériau garantissant une réaction au feu minimum M3 ou Ds3-d0, murs en agglomérés de ciment et vitrages, et un habillage en bac acier à joint debout avec une réaction au feu M0.

Les menuiseries seront métalliques avec remplissages verriers.

ISOLEMENT DES LOCAUX A RISQUES - Art. CO 27 à CO 29 et N5

- Locaux à risques importants :
 - o local Poubelles, résistance au feu des parois verticales et planchers CF 2H avec blocs-portes CF 1H + Ferme-Porte.
- Locaux à risques moyens :
 - o Locaux Réserves : résistance au feu des parois verticales et planchers ; les parois seront CF 1H et le Bloc-porte avec Ferme-Porte CF ½ H. Localisation : en RdC.
 - o Locaux Techniques : résistance au feu des parois verticales et planchers ; les parois seront CF 1H et le Bloc Porte avec Ferme-Porte CF ½ H. Localisation : en RdC.

DEGAGEMENTS – Art. CO 34 à CO 60, N6 à N8

Le mode de cloisonnement de chaque bâtiment composant l'établissement sera de type traditionnel conformément à l'article CO 24.

Effectif total à évacuer : 523 personnes, correspondant à 515 (201+314) personnes (effectif théorique du Public) et 8 personnes (effectif théorique du Personnel)

Nombre de sorties réglementaires 3 sorties totalisant 6 UP.

Nombre de sorties projet 5 sorties totalisant 9 UP.

La Cuisine possède un dégagement vers l'extérieur et également vers la salle.

AMENAGEMENTS INTERIEURS – Art. AM 1 à AM 20

Les revêtements mis en œuvre dans les salles accessibles au public auront le degré de réaction au feu minimum suivant :

- revêtements de sol : M4 ou Dfl-s2.
- parois verticales : M2 ou C-s3,d0.
- plafonds et faux-plafonds : M1 ou B-s3,d0.
- ameublement et gros mobilier : M3
- voilages: M2

Les isolants mis en œuvre en contact direct avec l'air seront de la catégorie M0 ou A2s2,d0. Sinon, ils seront protégés par un écran thermique protecteur mis en œuvre conformément au « *Guide d'emploi des isolants combustibles dans les ERP* ».

DESENFUMAGE – Art. DF 1 à DF 10 et N 9

Sans objet dans le cadre des travaux (la salle de restaurant + la partie ilots et cuisine ouverte font 280 m², absence de locaux de superficie supérieur à 300m² et de locaux aveugles supérieurs à 100m²)

CUISINE – Art. GC 1 à GC 22, N14 et N15

La cuisine est ouverte (supérieure à 20 KW) équipée d'une hotte de désenfumage avec câble pyrolyon CF2h,.

Un écran de cantonnement, jointif avec la sous-face de la toiture ou du plancher haut, sera d'une hauteur minimale de 0,50 m sous le plafond .

Sera prévu d'un système d'extinction de feux de friteuse

Le système de ventilation naturel ou mécanique permettra l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses.

Le circuit d'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Les hottes ou les dispositifs de captation sont placés au-dessus des appareils de cuisson et construits en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;
- Les conduits d'évacuation seront métalliques et rigides ;
- Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400° C ;
- Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;
- Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs doivent être de catégorie CR 1, issues directement du tableau principal du bâtiment ou de l'établissement et sélectivement protégées de façon à ne pas être affectées par un incident survenant sur un autre circuit
- A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la grande cuisine, les conduits et leur gaine éventuelle assureront un degré coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ;

- Les hottes ou les dispositifs de captation comporteront des éléments permettant de retenir les graisses et pourront être facilement nettoyés et remplacés. »

ECLAIRAGE DE SECURITE – Art. EC 7 à EC 15 et N 12 à N 13

L'établissement sera doté d'un éclairage de sécurité réalisé par blocs autonomes admis à la marque NF-AEAS et estampillés comme tels. Ils assureront le balisage des dégagements et des cheminements qui y mènent.

La mise au repos des blocs autonomes (pendant les périodes de non exploitation de l'établissement) sera rendue possible depuis un point central (télécommande des blocs depuis le T.G.B.T. de l'établissement).

Les salles de restauration, qui pourront accueillir plus de 100 personnes seront équipés d'un éclairage de sécurité d'ambiance réalisé par blocs autonomes. Ce dernier assurera un flux lumineux minimal de 5 lumen/m².

INSTALLATIONS ELECTRIQUES – Art. EL 1 à EL 23 et N 11

Les installations électriques seront conformes aux dispositions des normes NF C 15-100 et NF C 15-111 ainsi qu'aux dispositions du Décret n° 88-1056 du 14 novembre 1988 modifié.

Il ne sera pas fait usage de canalisations propageant la flamme ni de douilles voleuses ou de fiches multiples.

Les installations électriques ne comporteront que des canalisations fixes.

L'établissement sera doté d'un dispositif de coupure d'urgence agissant sur l'ensemble des installations électriques. Il sera inaccessible au public, facile à atteindre en partant de la voie publique et convenablement signalé.

CHAUFFAGE, VENTILATION ET TRAITEMENT D'AIR DES LOCAUX – Art. CH 1 à CH 58, N 10 et N 14

La climatisation des Salles et Cuisine est réalisée par une unité de climatisation.

Le raccordement à l'unité de climatisation est réalisé par un réseau de gaines galvanisé rigide.

Les arrêts d'urgence de la ventilation et de la climatisation sont disposés à la sortie de la cuisine de l'établissement.

Les gaines et caissons créés seront en matériaux M0.

Les conduits et gaines seront munis de dispositif permettant de rétablir le degré d'isolation au feu, au passage des parois coupe-feu.

ALARME et SECOURS – Art. MS 41 à MS 75, N 16 à N 20

Le dernier procès-verbal de la commission de sécurité précise un classement actuel de l'école en 3eme catégorie de type R avec des activités de type N, L et S, le système de sécurité incendie est commun.

Alarme secours :

- Système d'alarme de type 1 et SSI de catégorie A existant.
- Sonorisation de sécurité (sonore et visuelle de type flash)
- Moyens de secours en salles par extincteurs EP 6 litres, à raison d'un appareil pour 200 m²
- Extincteurs à CO² de 2 Kg pour les armoires électriques
- Les consignes de sécurité seront conformes aux Normes, affichées lisiblement
- Il sera prévu un équipement d'alarme perceptible tenant compte de la spécificité des locaux et des différentes situations d'handicaps des personnes amenées à les fréquenter isolément