

**COMMISSION D'ARRONDISSEMENT DE QUIMPER
POUR LA SÉCURITÉ CONTRE LES RISQUES
D'INCENDIE ET DE PANIQUE ERP**

Secrétariat : Sous-Préfecture de QUIMPER

SDIS 29

Arrondissement Brest-Morlaix: 02 79 18 14 40 ou 02 79 18 14 41

Arrondissement Quimper-Châteaulin : 02 79 18 12 63 ou 02 79 18 12 64

grpt.prevention-evaluationdesrisques@sdis29.fr

**PROCÈS-VERBAL
DE VISITE**

Dénomination	Pôle universitaire Per Jakès Hélias - B (Restauration)	
Adresse	19, avenue de La Plage des Gueux - 29000 Quimper	
Activité	Restaurant	
N° de dossier Prévention	42078.B	
Classement	Types : N - L	Catégorie : 3 ^{ème}

Nature de la visite	Périodique
Date de visite	27 mai 2025
Date de séance plénière	10 juin 2025

I. Textes réglementaires applicables

Compte tenu du classement de l'établissement, il est assujetti aux textes suivants dans le domaine de la sécurité incendie :

- Code de la Construction et de l'Habitation (CCH) ;
- Décret n°95-260 du 8 mars 1995 modifié relatif à la Commission Consultative Départementale de Sécurité et d'Accessibilité (C.C.D.S.A) ;
- Arrêté n° 29-2024-09-25-00006 du 25 septembre 2024 du Préfet du Finistère relatif à la Commission Consultative Départementale de Sécurité et d'Accessibilité ;
- Articles GN (dispositions applicables à tous les établissements recevant du public - Livre I du règlement de sécurité) ;
- Arrêté du 25 juin 1980 modifié portant approbation du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public ;
- Arrêté Préfectoral n° 29-2025-03-28-00004 du 28 mars 2025 portant approbation de la révision du Règlement Départemental de la Défense Extérieure Contre l'Incendie ;
- Arrêté du 5 février 2007 modifié relatif aux établissements de type L ;
- Arrêté du 21 juin 1982 modifié relatif aux établissements de type N.

II. Modifications réalisées

L'exploitant ou son représentant déclare que l'établissement n'a subi aucune modification depuis le dernier passage de la commission de sécurité.

III. Prescriptions

Au regard des essais réalisés et des constatations effectuées à l'occasion de la visite, les prescriptions suivantes sont formulées :

- N°1** Poursuivre la levée des observations contenues dans les rapports de vérifications des installations techniques.

Arrêté du 25 juin 1980 modifié portant approbation du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public - GE 10

- N°2** Faire vérifier annuellement le Système d'Extinction Automatique la friteuse.

Arrêté du 25 juin 1980 modifié portant approbation du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public - MS 73

- N°3** Former périodiquement le personnel à l'utilisation des moyens de secours ainsi qu'à la gestion d'une évacuation.

Arrêté du 25 juin 1980 modifié portant approbation du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public - MS 48

IV. Avis de la commission de sécurité incendie

Après délibération, la commission d'arrondissement de QUIMPER pour la sécurité contre les risques d'incendie et de panique ERP émet, en date du **10 juin 2025**, un avis :

--	--

La présidence de la commission d'arrondissement
de QUIMPER pour la sécurité contre les risques
d'incendie et de panique ERP



Xavier LE BAIL

En application des articles R 143-42 du Code de la Construction et de l'Habitation et 42 du décret du 8 mars 1995 modifié relatif à la C.C.D.S.A, le maire doit notifier le résultat de la visite et sa décision à l'exploitant soit par voie administrative, soit par lettre recommandée avec accusé de réception.

Annexes au procès-verbal : N°1 : Détermination des effectifs et des dégagements N°2 : Descriptif de l'établissement

N°3 : Essais et constatations

N°4 : Vérifications techniques

ANNEXE N°1 : Détermination des effectifs et des dégagements

Calculs des effectifs

Niveau	Désignation de l'espace	Article / Mode de calcul	Valeur de référence	Effectif public	Effectif personnel	Effectif total
R+1	Restaurant	N2 a - 1 pers. / m ² hors aménagements fixes (places assises)	231	231	5	236
RDC	Foyer	L3 d - 1 pers. / m ² (salles de réunion sans spectacle)	68	68	5	73
Total établissement				299	10	309

Calculs des dégagements

Niveau	Désignation du local / zone	Effectif total	Dégagements exigés	Dégagements prévus	dont direct sur extérieur
R+1	Restaurant Universitaire	236	2 dégts. totalisant 4 UP (201 à 300 pers.)	2 dégts. totalisant 4 UP	-
RDC	Foyer	73	1 dégt. de 2 UP + 1 dégt. acc de 0,90 m - J 20 et U 18 (< 101 pers.)	2 dégts. totalisant 4 UP	-

ANNEXE N°2 : Descriptif de l'établissement

Descriptif de l'établissement

Situation actuelle de l'établissement :

Il s'agit d'un bâtiment isolé, de construction traditionnelle, avec charpente métallique en R+1 venant s'insérer entre le Centre de Vie étudiante et le Bâtiment Enseignement

Il se compose d'un foyer de 68 m² et de locaux techniques au rez-de-chaussée, ainsi que d'une salle de restauration de 231 m² alimentée par une grande cuisine ouverte à l'étage.

Plancher bas du dernier niveau : h < 8 m

Défense Extérieure Contre l'Incendie

En application de l'article MS 6 et du Règlement Départemental de Défense Extérieure Contre l'Incendie, l'établissement requiert les besoins suivants :

Surface développée retenue*	Besoin minimal en eau			Point d'Eau Incendie (PEI)	
	Débit horaire	Durée d'extinction	Quantité d'eau	Nombre autorisé	Distance**
250 m² < x < 500 m²	60 m³/h sur 2 h soit 120 m³			1 PEI	200 m

* Il s'agit de la plus grande surface non recoupée par des parois Coupe-Feu (CF) 1 heure au minimum.

** Distance maximale exigée réglementairement entre le 1^{er} PEI et l'entrée principale de l'établissement

Après consultation des données publiques **GéoBretagne**, les ressources actuelles sont :

Suffisantes

Accessibilité

Désignation de la façade / voie	Aveugle ?	Caractéristique de la voie	Observation
Côté Bâtiment Enseignement	Non	Voie engin	Aucune

ANNEXE N°3 : Essais et constatations

Essais ponctuels réalisés

Localisation	Nature de l'essai	Fonctionnel	Observations
Restaurant	Alarme	Oui	Aucune
Restaurant	Eclairage de sécurité	Oui	Aucune
Restaurant	Détection Automatique d'Incendie	Oui	Aucune
Restaurant	Issues de secours	Oui	Aucune
Restaurant	Arrêt d'urgence cuisine	Oui	Aucune

Autre constatation

Localisation	Nature	Observations
Restaurant	Entretien des installations	Vérifier le Système d'Extinction Automatique la friteuse

Exploitation

Organisation de la sécurité incendie	Prise en compte des personnes en situation de handicap	Espace d'Attente Sécurisé ou équivalent (si concerné)
Oui	Oui	Non

Plans (intervention et évacuation)	Consignes internes	Suivi du registre de sécurité	Exercices
Oui	Oui	Oui	Non

Formation du personnel	
Non	Précisions sur la formation du personnel : 2022 par Eurofeu

ANNEXE N°4 : Vérifications techniques

Installations électriques

Exploitation	Type	Date	Vérificateur (TC)	Nbre. d'obs. non levée(s) – CDT	Nbre. d'obs. non levée(s) – ERP	Observation
Restaurant	Réseaux	27/05/2024	Bureau Véritas	1	0	Lever l'observation

Réseau gaz

Exploitation	Date	Vérificateur (TC)	Nombre d'observation(s) non levée(s)	Observation
Restaurant	07/02/2024	Socotec	0	Aucune

Installations thermiques - Ventilation

Exploitation	Type	Date	Mainteneur (TC)	Observation
Restaurant	Chaudière	24/04/2024	Idex	Assurer l'entretien pour 2025

Installations particulières

Exploitation	Type	Date	Mainteneur (TC)	Observation
Restaurant	GC - Appareils de cuisson	29/08/2024	Dalkia	Aucune
Restaurant	GC - Hotte (dégraissage)	29/10/2024	Hygiène Environnement	Aucune
Restaurant	CH - Installations frigorigènes / Chambres froides	04/09/2024	Horis	Aucune

Ascenseurs, escaliers mécaniques et trottoirs roulants

Nature	Date (quiq. Asc / ann. Esc et trott.)	Contrôleur (OA)	Nombre d'observation(s) non levée(s)	Société de maintenance (TC - contrat)	Observation
Ascenseur	22/05/2024	Socotec	9	Otis	Lever les observations

Moyens de secours généraux

Exploitation	Type	Date	Vérificateur (TC)	Observation
Restaurant	Extincteurs	05/11/2024	Asi	Aucune
Restaurant	Désenfumage naturel	03/05/2025	F. Berjon	Aucune

SSI A ou B

Annuelle (TC)

Date	Vérificateur (TC)	Contrat ?	Observation
18/11/2025	Siemens	Oui	Lever les observations

Triennale (OA SSI A ou B)

Date	Contrôleur (OA)	Observation
22/11/2023	Socotec	Poursuivre la levée des observations