Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE MAYOTTE

CABINET

SOUS-COMMISSION DÉPARTEMENTALE ERP/IGH

- ÉTUDE D'UN DOSSIER DE PERMIS DE CONSTRUIRE -

instruite le
jeudi 28 août 2025
concernant le projet suivant :

Extension de la cuisine satellite du collège de SADA

type N de 2° catégorie -

Il se situe => Rue du collège
coordonnées en X - 000000 -
coordonnées en Y - 0000000 -
97640 Sada

N° du permis de construire => 616 / 25 / 014
N° de l'autorisation de travaux => 616 / 25 / 002

Avis final de la sous-commission départementale ERP/IGH ==> **FAVORABLE**

- INTERVENANTS LORS DE CETTE RÉUNION -

¤ En tant que membres permanents de la commission de sécurité :

Présidente => Madame Mariama MADJINDA
Mairie de Sada => Monsieur Ismael CHAKRINA
DEAL => Monsieur Assoidi SAINDOU
SDIS => Commandant Yoann BAILLON"

¤ En tant que participants en fonction du dossier étudié :

Instructeur, SDIS => Lieutenant Aboubacar Ben MOUSSA
Instructeur, SDIS => Lieutenant Ambdoulatuf ABDALLAH
Maître d'ouvrage => **ABSENT**
Maître d'œuvre => **ABSENT**
Bureau de contrôle => Monsieur Marco WEISS

- DÉROULÉ DU PROCÈS-VERBAL -

§ 1 - Documents étudiés -
- liste des plans, notice de sécurité, engagements, déclarations, rapports ... -

§ 2 - Présentation administrative -
- activités déclarées, adresse, maître d'ouvrage et architecte ... -

§ 3 - Descriptif du projet -
- descriptif sommaire et principales caractéristiques -

§ 4 - Classement et textes applicables -
- type et catégorie de l'établissement selon les effectifs et l'isolement entre entités -

§ 5 - Dérogation(s) existante(s) -
- dérogation(s) et mesure(s) compensatoire(s) précédemment acceptée(s) -

§ 6 - Dérogation(s) demandée(s) -
- dérogation(s) et mesure(s) compensatoire(s) acceptée(s) ce jour -

§ 7 - Analyse de risques -
- dispositions constructives, moyens de secours ... proposés -

§ 8 - Prescriptions à réaliser -
- éléments devant faire l'objet d'une réalisation avant ouverture au public -

§ 9 - Conclusion de la sous-commission ERP/IGH -
- avis consultatif pour aide à la prise de décision par le maire de la commune concernée -

§ 1 - DOCUMENTS ÉTUDIÉS -

¤ Concernant le projet -

Dossier reçu au service Prévention le => 25 juillet 2025
Plan de situation en date du => 18 juin 2024
Plan de masse en date du => 24 mai 2024
Plan(s) de détail par niveau(x) en date du => 28 juin 2024
Plans de coupe(s) en date du => 14 juin 2024
Plans de façades en date du => 18 juin 2024

Engagement "vérificat° techniques" par la maîtrise d'ouvrage le => non fourni
Notice de sécurité signée et acceptée par le maître d'ouvrage le => 1 février 2024

Rapport préalable n° ..... établi par ..... le => non fourni

¤ Concernant la partie existante de l'établissement -

Type de la dernière visite => **PÉRIODIQUE**

§ 2 - PRÉSENTATION ADMINISTRATIVE -

Activité(s) déclarée(s) => Restaurant -

Maître d'ouvrage => Rectorat de Mayotte
Rue Sarahangue
97600 Mamoudzou
orphee.esenline@ac-mayotte.fr

Maître d'œuvre => B.M.I
110 esplanade du Générale de Gaulle
Courbevoie
contact@bmi-batiment.com

Bureau de contrôle => VERITAS
ZI Kawéni, centre d'affaires Maharajah
MAMOUDZOU

§ 3 - DESCRIPTIF DU PROJET -

Il est construit sur un terrain présentant une faible déclivité -

La hauteur du plancher bas du dernier niveau accessible au public dans l'établissement est supérieure à 8 m par rapport au niveau d'accès des secours -

Ce projet, extension d'un établissement existant, est composé d'un bâtiment en simple rez-de-chaussée et se répartit comme suit :

Rdc => Une cuisine satellite composée d'une office de remise en température, une zone de préparations froides, une zone reserve d'épicerie, local à linge, des vestiaires et sanitaires.

§ 4 - CLASSEMENT - TEXTES APPLICABLES -

En application des articles R 143-19, N 1 et N 2, l'effectif maximum susceptible d'être reçu est le suivant :

Niv.	Local concerné (mode de calcul)	Base calcul	Public	Pers.	Total	Seuil maxi 5° cat.		
						S/s	R+	Tot.
Rdc	Restauration assise (déclarat°)		1 124	55	1 179	99	199	

soit un effectif total de

1 124	personnes au titre du public	soit un total de	**1 179**	personnes
55	personnes au titre du personnel			

En conséquence, ce projet est classé en

type N de 2° catégorie -

Il est soumis au Code la Construction et de Habitation, notamment ses articles R 143-1 à R 143-55 et aux dispositions particulières des textes suivants :

- arrêté ministériel du 25 juin 1980 modifié -

ainsi qu'au code du Travail et à tous les textes, normes, instructions et documents techniques unifiés en vigueur -

La totalité de l'établissement (projet compris) est classée en

type R (activités de type N) de 2° catégorie -

§ 5 - DÉROGATION(S) EXISTANTE(S) -

* Aucune dérogation n'a été demandée concernant cet établissement -

§ 6 - DÉROGATION(S) DEMANDÉE(S) CE JOUR -

* Aucune dérogation n'est demandée ce jour concernant ce projet -

§ 7 - ANALYSE DE RISQUES -

¤ Les points du règlement de sécurité suivis de "sans objet -" représentent les renseignements qui n'apparaissent ni sur les plans ni dans la notice de sécurité et laissent donc à penser qu'ils n'existeront pas dans le projet définitif -
¤ Les points précédés de la mention non indiquent l'émission d'une prescription -
¤ Toute omission dans les plans ou la notice de sécurité relève de la personne ayant présenté le dossier (article R 143-24 du CCH)

¤ Vérifications techniques avant ouverture au public (VT) -

* À faire réaliser par un organisme de contrôle technique -
  - oui rapport de mission L (solidité à froid) -
  - oui rapport de mission S (sécurité des personnes) -

* Visite d'ouverture -
  - oui demandée un mois avant la date prévue d'ouverture -
  - oui rapports de missions L et S 15 jours avant la date prévue d'ouverture -
  - oui rapport du coordinateur SSI fourni 15 jours avant la date prévue d'ouverture -
  - oui liste du personnel formé à l'utilisation du SSI fournie le jour de la visite -

¤ Accès des secours (AC) -

* Desserte des bâtiments de 2° et 3° cat. -
  - oui 1 façade accessible desservie / 1 voie de 8 m de large -

* Accessibilité -
  - oui voies-engins = force portante 130 kN + pente 15 % maxi + résistance poinçonnement 80 Newton / cm² /20 cm² mini + rayon intérieur mini 11 m + surlargeur de 15 / rayon si rayon intérieur < 50 m -
  - oui portail d'accès = muni d'un carré 30 x 30 -

¤ Isolement par rapport aux tiers (IT) -

* Tiers en vis-à-vis du bâtiment distants de 4 à 8 m - sans objet -

* Tiers en vis-à-vis du bâtiment distants de moins de 4 m - sans objet -

* Tiers en contigu du bâtiment - sans objet -

* Tiers accolés dans le bâtiment - sans objet -

* Tiers superposés dans le bâtiment - sans objet -

* Parc de stationnement couvert > 10 véhicules à 4 roues - sans objet -

¤ Structures et planchers séparatifs dans l'établissement (SP) -

* Généralités -

oui 2° à 4° cat. avec PBDNAP < 8 m / NAS = structures stables au feu 1/2 h + planchers séparatifs dans l'établissement coupe-feu 1/2 h -

* Planchers sur vides sanitaires - sans objet -

* Mezzanines - sans objet -

* Structures des toitures -

oui toiture non accessible au public + pas de risque d'effondrement en chaîne (mais ni matériaux incombustibles, ni structure visible depuis le sol, ni DAI, ni sprinklage, ni écran stables au feu 1/2 h) = stables au feu 1/2 h -

¤ Couvertures et façades (CF) -

* Toutes catégories + distance / tiers ou limite séparative > 12 m -

oui aucune exigence de protection de la couverture -

* Dispositifs d'éclairage, désenfumage ... en toiture - sans objet -

* Réaction au feu des constituants de façades -

¤ Distribution intérieure (DB) -

* Bâtiment sans exigence de stabilité au feu (sans locaux à sommeil) -

oui parois entre locaux et dégagements accessibles au public = coupe-feu 1/4 h -

oui parois entre locaux accessibles au public = pare-flamme 1/4 h -

oui parois entre locaux accessibles au public et locaux à risques courants non accessibles au public = pare-flamme 1/4 h -

oui blocs-portes et éléments verriers des baies d'éclairage sur parois verticales = pare-flamme 1/4 h -

* Salle de restaurant bordant un hall -

oui dans tous les cas = écran stable au feu de degré 1/4 heure (E 15-S) de 0,50 m de retombée depuis le plafond fini et en matériaux classés M 1 (a2-s1, d1) -

* Recoupement des vides de superficie > 300 m² - sans objet -

¤ Locaux présentant des risques particuliers (IS) -

* Locaux à risques particuliers moyens - sans objet -

* Locaux à risques particuliers importants - sans objet -

* Isolement des logements du personnel dans le bâtiment - sans objet -

¤ Conduits et gaines (CG) -

* Généralités -
  - oui conduits horizontaux et verticaux de diamètre nominal > 75 mm = en matériaux M4 + coffrages éventuels en matériaux M3 -
  - oui passages conduits et gaines calfeutrés + restituant le degré coupe-feu de traversée -

* Conduits verticaux -

* Conduits horizontaux -

* Monte-charges - sans objet -

¤ Dégagements (DG) -

* Nombre maximal de niveaux enfouis - sans objet -

* Dégagements communs avec des tiers - sans objet -

* Circulations horizontales et escaliers dans les salles -

* Circulations horizontales -
  - oui absence de marches isolées (1 ou 2 interdites) -
  - oui absence de cul-de-sac de longueur > 10 m (interdit) -
  - oui largeur de 2 UP partout où effectif > 200 personnes -

* Distances maximum à parcourir depuis tout point d'un local en rez-de-chaussée -
  - oui pour rejoindre une sortie sur l'extérieur (si plusieurs sorties) ou une circulation horizontale protégée = 30 m -

* Circulations horizontales encloisonnées - sans objet -

* Généralités concernant les portes -
  - oui judicieusement réparties (au moins 2 façades différentes desservies) -
  - oui local, bâtiment avec effectif > 50 pers. = ouverture vers l'extérieur -

* Généralités concernant les escaliers -
  - oui respect de la règle de Blondel -
  - oui nez de marches rendus antidérapants ou contremarche de 0,05 m -
  - oui largeur de 1 UP = 1 main courante -
  - oui largeur de 2 UP = 1 main courante de chaque côté -

* Escaliers tournants - sans objet -

* Escaliers encloisonnés - sans objet -

¤ Espaces d'attente sécurisés (EA) -

* Possibilités d'exonération -
  - oui rez-de-chaussée avec nombre de dégagements adaptés -
  - oui membres du personnel formés à l'évacuation des PMR -

* Tous niveaux -

* Rez-de-chaussée -

* Étage(s) -

* Sous-sol(s) -

* EAS situés en plein air -

¤ Tribunes et gradins non démontables (TG) -

* Sans objet -

¤ Aménagements intérieurs (AM) -

* Locaux et circulations horizontales accessibles au public -
  - oui revêtements de sols en matériaux classés M4 (D FL-S2) + revêtements muraux en matériaux classés M2 (C-S3, d0) + revêtements de plafonds ou faux-plafonds en matériaux classés M1 (B-S2,d0) -
  - oui suspentes + fixations faux-plafonds = en matériaux classés M0 (ou A1) -
  - oui éléments de décoration flottants = en matériaux classés M1 dans les salles de superficie > 50 m² -
  - oui gros mobilier = en matériaux classés M3 -

¤ Désenfumage (DF) -

* Locaux en rez-de-chaussée et étage(s) -
  - oui locaux de superficie < 300 m² = naturel par les ouvrants en façades -

¤ Chauffage, traitement d'air et ventilation (TV) -

* Ventilation de confort (climatisation) -
  - oui circuits distribution et prise d'air en matériaux M 0 -

¤ Stockage et utilisation de récipients contenant des hydrocarbures (HY) -

* Sans objet -

¤ Installations électriques (EL) -

* Généralités -

oui	1° et 2° cat. = une personne qualifiée en exploitation et d'entretien quotidien des installations électriques -
oui	respect norme NF C 15-100 -
oui	armoire électrique sous coffret avec clé -
oui	locaux, gaines et armoires électriques signalés par pictogramme -

* Boîtier de coupure générale électrique -

oui	positionné en façade la plus accessible aux secours + ne coupe pas l'alimentation des installations de sécurité -
oui	clé du boîtier de coupure générale à disposition dans l'établissement -
oui	raccordement du projet au BCGE existant ou boîtiers centralisés -

¤ Éclairage de sécurité (ES) -

* Locaux à tous les niveaux -

oui	superficie maxi 300 m² ou effectif maxi 49 pers.= assuré par BAES (aucune exigence mais choix du concepteur) -
oui	superficie > 300 m² ou effectif > 49 pers. = assuré par BAES -

* Circulations horizontales de longueur > 10 m ou cheminement compliqué -

oui	assuré par BAES + 15 m maxi entre 2 BAES + 1 BAES à chaque changement de direction -

* Généralités -

oui	escaliers = assuré par BAES (y compris en paliers) -
oui	BAES et BAEH = autonomie 1 h + éclairement mini de 45 lumens -

¤ Ascenseurs, escaliers mécaniques, trottoirs roulants (AS) -

*Ascenseurs - sans objet -

* Escaliers mécaniques - sans objet -

* Trottoirs roulants - sans objet -

¤ Installations d'appareils réservés à la restauration (RE) -

* Généralités -

- mode de cuisson = entièrement électrique -

oui	appareils avec marquage CE ou distance > 50 cm d'une paroi ou contre paroi si en matériaux classés M 0 (A2-s 1, d0) -
non	coupe-circuit électrique de l'ensemble des appareils à proximité de la sortie de la cuisine, du local de remise en température ou de l'îlot de cuisson -
non	ramonage au moins une fois par an des conduits d'évacuation des fumées -

* Office de remise en température de puissance > 20 kW -
  oui le public est admis dans ces locaux -

¤ Défense extérieure contre l'incendie (ME) -

* Poteau(x), bouche(s) incendie ou réserve d'eau -
  oui poteau existant à moins de 200 m de l'entrée de l'établissement -
  oui PI n° SA 000
  oui bien signalé et protégé + facilement accessible en tout temps -
  oui en bon état de fonctionnement -

* Autres hydrants -

¤ Moyens de secours propres à l'établissement (MS) -

* Extincteurs -
  oui 1 appareil de 6 litres à eau pulvérisée par 200 m² + 1 minimum par niveau + 15 m maxi pour atteindre un appareil -
  oui 1 appareil de 2 kilos à CO^2 près électricité ou informatique -
  oui extincteurs dits "auxiliaires de cuisson" en cuisines -
  oui extincteurs bien visibles + fixés sur élément de construction en dur -
  oui couverture anti-feu à proximité des appareils de cuisson -

* Robinets d'Incendie Armés - sans objet -

* Sprinklage - sans objet -

¤ Service de sécurité incendie (SS) -

* Consignes générales de sécurité -
  oui panonceaux affichés (n° utiles …) -
  non affichage de l'interdiction de coups de feu, de séchage linges près appareils de cuisson, d'entreposage de cartons ... -

* Plans de repérage -
  oui établissement en simple rez-de-chaussée = affichés à chaque entrée -

* Personnel de sécurité incendie -
  oui membres du personnel formés à l'évacuation des PMR -
  oui personnels formés aux procédures incendie et maniement des moyens de secours + pouvant être affectée à autres tâches -
  non pose d'un Défibrillateur Automatisé Externe dans l'établissement -
  oui absence de travaux pouvant gêner l'évacuation du public -
  oui ouverture et tenue à jour d'un registre de sécurité -

¤ Alarme (AL) -

* Généralités -

	SSI de catégorie A = déclenchement de l'alarme sans aucune temporisation -
oui	SSI A = câbles électriques indépendants des autres canalisations électriques + éloignés de tout autre appareil électrique + ne traversent aucun local à risques particuliers d'incendie ou protégés par des gaines coupe-feu 1 h -
oui	centrale surveillée en permanence + report d'alarme positionné à une distance permettant au personnel de surveillance de se rendre rapidement au tableau de signalisation afin d'être en mesure d'exploiter l'alarme restreinte -
	récepteur autonome d'alarme si surveillant en déplacement -
oui	consignes utilisation du SSI + plans des zones de détection, mise en sécurité ... à proximité de la centrale -
oui	SSI de catégorie A ou B = contrats d'entretien à souscrire avec un technicien ou une entreprise qualifiée -
oui	déclencheurs manuels bien situés (proximité sorties et escaliers éventuels) -
oui	raccordement du projet au système d'alarme existant (type ...) -

¤ Alerte (TU) -

* Alerte des secours -

oui	toutes cat. = assurée par téléphone urbain ou portable -

§ 8 - PRESCRIPTIONS À RÉALISER ==> 5 -

Ces prescriptions s'entendent pour chaque bâtiment ou établissement selon le cas -

¤ Généralités -

1 - Respecter les propositions émises dans la notice de sécurité et les prescriptions émises dans la suite de ce procès-verbal (articles R 143-24 et 43 du CCH)

2 - Installer une commande de coupure électrique à l'entrée de la cuisine, de l'office de remise en température ou de chaque îlot de cuisson en salle (article GC 4)

3 - Procéder au moins une fois par an au ramonage des conduits d'évacuation des fumées (article GC 21 § 2)

4 - Afficher en cuisine des panneaux interdisant de faire sécher des chiffons, torchons, serviettes près des appareils de cuisson, de projeter des matières inflammables dans les foyers et d'entreposer même momentanément des emballages dans les locaux ouverts au public (article N 20)

5 - Afficher à chaque entrée de l'établissement et de manière indestructible, un plan schématique faisant figurer, suivant les normes en vigueur : les dégagements, les espaces d'attente sécurisés, les cloisonnements principaux, les divers locaux techniques et locaux à risques particuliers, les dispositifs de sécurité et d'alarme et les organes de coupure des fluides (article MS 41)

§ 9 - CONCLUSION DE LA SOUS-COMMISSION ERP/IGH -

Le respect intégral des engagements pris et validés au § 7 et la réalisation des prescriptions émises au § 8 ne laissant entrevoir aucun danger pour les personnes appelées à fréquenter cet établissement, la sous-commission émet un avis

FAVORABLE

à la réalisation de ce projet -

Le Préfet de Mayotte,
Président de la commission,
pour le Préfet,
la chargée du suivi des commissions de sécurité

Madame Mariama MADJINDA