Albi, le 18/12/2024

COURRIER ARRIVÉ LE

07 JAN. 2025

IMT - MINES ALBI CARMAUX

Service ERP/Sécurité
Dossier suivi par : Yannick RAMADE
Tél :05.63.49.12.59
E.mail : yannick.ramade@mairie-albi.fr

IMT MINES ALBI-CARMAUX
M. Lionel LUQUIN
Directeur
Campus de Jarlard
23 Allées des Sciences
81000 Albi

Réf : notification Avis favorable poursuite d'exploitation IMT MINES ALBI-CARMAUX – RESTAURANT DE L'ECOLE DES MINES

Monsieur le directeur,

La sous-commission départementale de sécurité ERP/IGH s'est réunie le 12 décembre 2024 suite au passage du groupe de visite en date du 27 novembre 2024.

A l'issue de celle-ci, elle a émis un **AVIS FAVORABLE** à la réception de travaux faisant l'objet de la demande d'autorisation de travaux n°**81004 21E0070** et à la poursuite d'exploitation du **RESTAURANT DE L'IMT MINES ALBI-CARMAUX** situé au Campus de Jarlard, 23 allées des Sciences à Albi, sous réserve du respect des prescriptions mentionnées dans le procès-verbal joint en annexe conformément à l'article R123-49 du Code de la Construction.

Je vous adresse par ailleurs l'arrêté de poursuite d'exploitation correspondant.

Veuillez agréer, Monsieur le directeur, l'assurance de ma considération distinguée.

Daniel Gaudefroy

Conseiller municipal délégué à la gestion des risques, à la sécurité des bâtiments et à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public

MAIRIE D'ALBI * DEPARTEMENT TARN *

Préfecture du TARN

Service Départemental
d'Incendie et de Secours

Procès-verbal de visite de la Sous-Commission Départementale de Sécurité ERP/IGH en date du 12/12/24

Suite au passage du groupe de visite en date du 27/11/24

Visite périodique et de réception de travaux
DAT 00421E0070

Établissement

E004.00084
004N077

NOM :	**RESTAURANT DE L'ÉCOLE DES MINES**
Activité principale :	N - Restaurants et débits de boissons
Adresse :	23, Allées des Sciences – Campus de Jarlard
Classement :	Type : **N** Catégorie : **2ème**
Commune :	**ALBI**
Direction :	M. Lionel LUQUIN Directeur Mme. Audrey LORIDAN - BAUDRIER Directrice adjointe de l' IMT - EMAC
Gérant : Adresse mail :	Sté API – M. Christophe PUECH responsable du site christophe.puech@api-restauration.com
Téléphone : Gérant :	05 63 49 32 05 05 63 54 56 78 (bureau)
Conseiller prévention : adresse mail :	M. David REINALTER david.reinalter@mines-albi.fr

Effectif

Restaurant

L'effectif théorique maximum du public susceptible d'être reçu simultanément s'élève à **1 145 personnes** y compris le personnel (12).

Cet effectif est défini d'après l'article N 2a,
à raison d'une personne par m² de surface de restauration assise
soit 700 + 425 = **1 125 personnes au titre du public.**

Extension

L'effectif théorique maximum du public susceptible d'être reçu simultanément s'élève à **8 personnes**.

Cet effectif est défini sur déclaration du maître d'ouvrage,
s'agissant de machines de distribution en libre service

Volumes	Surface (m²)	Mode de calcul	Effectifs		
			Public	Personnel	Total
Restaurant	1125	1/m²	1125	12	1137
Local créé	18	déclaration	8	0	8
Total			**1133**	**12**	**1145**

soit 700 + 425 = 1 125 +8 = 1133 personnes au titre du public.

Dispositions réglementaires applicables

- Code de la construction et de l'habitation (articles R 143-1 à R 143-47, R 184-2 à R 184-3)
- Règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public
- Arrêté du 10 novembre 2016 portant règlement de défense extérieure contre l'incendie pour le département du TARN
- Arrêté modifié du 25 juin 1980 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 modifié du 21 juin 1982 portant approbation des dispositions particulières du type N (Restaurants et débits de boissons).

Renseignements administratifs

- Le groupe de visite était composé de :

- M. Daniel GAUDEFROY , représentant le Maire de ALBI
- Le Lieutenant 1° classe Christophe GAU , représentant le D.D.S.I.S.
- Mme Sandrine MAGNAN , représentant le D.D.T.

- Assistaient à la visite :

- M. Jean-Pierre SOLE , Responsable patrimoine IMT Mines Albi
- M. David REINALTER , Conseiller prévention
- M. Thierry LOPES , Responsable électrique
- M. Christophe PUECH , Responsable de site « API Restauration »

- Dernière visite effectuée le : 02/11/21

- Modifications apportées depuis la dernière visite :

Construction d'un local armoires frigorifiques connectées accolé au bâtiment en façade sud-ouest avec accès indépendant.
Procès verbal d'étude et avis de la Sous-Commission Départementale de Sécurité en date du 23 septembre 2021 (DAT 00421E0070).

L'organisme agréé "APAVE" a produit à la commission de sécurité son rapport final de vérification portant sur les contrôles suivants :

- Rapport de Vérifications Réglementaires Après Travaux (**RVRAT**) n° A533959173 du 18/10/2021
- Attestation de solidité à froid de l'ouvrage : pas d'avis défavorable sur la stabilité à froid de la construction dans les conditions normales d'utilisation.

Ces documents portant sur le contrôle des travaux relatifs à la DAT N°00421E0070 indiquent que 2 observations mineures :

- ~~MS 39 - Absence d'extincteur dans le local.~~
- ~~MS 64 - Absence de déclencheur manuel d'alarme incendie et de diffuseur sonore dans le local.~~

Les observations sont levées au jour de la visite.

Description de l'établissement

L'établissement se compose d'un bâtiment à R+1 (partiel) d'une emprise au sol de 2 400 m² environ.

Distribution des locaux :
au rez-de-chaussée :

- une salle de restauration assise de 700 m²
- un espace présentation des plats « SCRAMBLE »
- une salle à manger invités (modulable) de 425 m²
- une salle de restauration de 50 m²
- des locaux techniques et une grande cuisine fermée
- bâtiment armoires frigorifiques de 18 m²

étage partiel : *non accessible au public :* locaux techniques

Accessibilité :
- nombre de façades accessibles : deux
- caractéristiques de ces façades (avec baies sur toute la périphérie)
- desserte de ces façades : voie engins (façade sud et parking façade Est)

***Nota** : l'accès au volume créé est possible en espace libre*

Implantation :
- isolement par rapport aux tiers en vis à vis réalisé par une distance supérieure à huit mètres
- isolement par rapport aux tiers superposés : sans objet
- isolement par rapport aux tiers mitoyens : sans objet

Dispositions constructives :
- distribution intérieure : cloisonnement traditionnel
- stabilité au feu de la structure : ½ heure ou R 30
- degré coupe-feu des planchers : sans objet
- degré coupe-feu des différentes parois : 1 heure ou EI 30 avec blocs portes pare-flammes ½ heure
- toiture : terrasse avec étanchéité
- façades : béton brut

local frigo (extension) :
- stabilité au feu de la structure : métallique ½ heure ou R 30
- degré coupe-feu des planchers : sans objet
- degré coupe-feu des différentes parois : 2 heures ou REI 120 avec le restaurant existant
- toiture : bac aciers avec étanchéité
- façades : menuiseries métalliques et baies vitrées à la française

Locaux à risques particuliers et mesures constructives afférentes :
- risques importants : **chaufferie** parois et planchers hauts coupe-feu 2 heures et des blocs portes de degré coupe-feu 1 heure s'ouvrant dans le sens de la sortie et munis d'un ferme porte

- risques moyens : **blocs cuisines et réserves** isolés par des parois et plafonds coupe-feu de degré 1 heure ou EI 60 avec portes coupe-feu de degré ½ heure ou EI 30 munies de ferme portes

Aménagements intérieurs :
- revêtements de sols : carrelage M0
- revêtements muraux : peintures sur plâtre M2 ou C-s3, D0
- revêtements de plafonds : dalles minérales ou plaques de plâtre M1 ou B-s3, D0
- mobilier : M3 (tables et chaises de restauration)

Dégagements :

Restaurant :

Niveau	Effectif à évacuer*	Dégagements réglementaires		Dégagements réalisés		Solutions GN 8 retenues par niveau
		Nbre sorties	Nbre UP	Nbre sorties	Nbre UP	
étage partiel	non accessible au public			1	2	Code du travail
rez-de-chaussée	1137	4	12	6	18	Sorties de plain-pied directement sur l'extérieur

** Effectif du public + celui du personnel s'il ne possède pas ses propres dégagements*

Nota : *la partie extension possède ses propres dégagements directement sur l'extérieur. Les effectifs ne sont pas cumulables 1137 pour le bâtiment Restaurant universitaire et 8 personnes pour l'extension soit 1145 personnes au total.*

Extension :

Niveau	Effectif à évacuer*	Dégagements réglementaires		Dégagements réalisés		Solutions GN 8 retenues par niveau
		Nbre sorties	Nbre UP	Nbre sorties	Nbre UP	
rez-de-chaussée	8	1	1	1	1	Sorties de plain-pied directement sur l'extérieur

** Effectif du public + celui du personnel s'il ne possède pas ses propres dégagements*

Ascenseur : sans objet

Ventilation : ventilation mécanique contrôlée – avec centrale de traitement d'air

Désenfumage :

- désenfumage naturel des locaux au moyen d'exutoires en parties hautes de la salle de restauration, y compris le hall
- désenfumage mécanique alimenté en dérivation du TGBT, des cuisines ouvertes, par hottes d'extraction 400 °C / une heure

Nota *: les commandes de désenfumage par coup de poing sont situées sur un poteau près de l'accès des cuisines dans la zone de service.*

Éclairage de sécurité : blocs autonomes d'éclairage de sécurité (ambiance et évacuation)

Chauffage :

- central au gaz distribution d'eau chaude chaudière située en terrasse sur toiture, 2 chaudières (2 x 190 kW)
- arrêt d'urgence situé en façade Est

Installations électriques :

- conformes à la NF C 15.100 et au décret n° 2010-1118 du 22 septembre 2010 relatif à la protection des travailleurs au sein de l'établissement
- dispositif de mise hors tension générale de l'établissement : oui situé en façade Est à proximité du poste de livraison électrique
- source de remplacement : non

Installations de cuisson :

- cuisine fermée
- puissance utile totale des appareils de cuisson et des appareils de remise en température installés : supérieure à 20 kW
- énergies : gaz réseau et électricité
- hotte d'extraction mécanique à fonction désenfumage

Installations de gaz : oui cuisson et chauffage

Moyens de secours :

- extincteurs à eau pulvérisée et adaptés aux risques
- système de sécurité incendie de catégorie B avec équipement d'alarme de type 2a
- alarme prenant en compte les personnes en situation de handicap dans les locaux où elles peuvent se trouver isolées (flash lumineux dans les sanitaires)
- fonction asservies de mise en sécurité : compartimentage, arrêt d'installation technique (VMC - Centrale CTA)
- l'équipement de contrôle et de signalisation est situé dans le bureau de gestion du restaurant
- le déclenchement de l'alarme générale n'est pas temporisé

- moyens d'alerte : téléphone urbain
- affichage des plans d'évacuation
- affichage des consignes de sécurité

- service de sécurité incendie : personnel désigné
- défibrillateur automatique externe installé à l'entrée du restaurant

- défense extérieure contre l'incendie : *(arrêté préfectoral du 10 novembre 2016 - RDDECI)*

Nature du point d'eau	N°	Débit (m^3/h sous 1 bar)	Distance (m)
poteau d'incendie	924 003	150	50
	924 005	120	150

Essais

Installations testées	Résultat	Observations
Éclairage de sécurité	S	/
Alarme incendie	S	/
Zone de mise en sécurité sur DM	S	/
Désenfumage naturel (locaux, ...)	S	/
Coupure générale électrique	S	NRCE

S : essai satisfaisant NS : essai non satisfaisant NRCE : essai non réalisé pour cause d'exploitation

OBLIGATIONS DE L'EXPLOITANT ET VÉRIFICATIONS PERIODIQUES OBLIGATOIRES

GE 6	Installation	Qualification ou nature du vérificateur	Fréquence
	1. – Le désenfumage (DF 10)		
	a) fonctionnement des commandes manuelles et automatiques	Technicien compétent	1 fois par an
	b) fonctionnement des volets, exutoires et ouvrants de désenfumage		
	c) fermeture des éléments mobiles de compartimentage	et	
	d) arrêt de la ventilation de confort	Organisme agréé	tous les 3 ans
	e) fonctionnement des ventilateurs de désenfumage		
	f) mesures de pression, débit et vitesse		
	2. – Les installations de chauffage et Équipement gaz (CH 58, GZ 29 & 30)		
	a) état d'entretien et de maintenance des installations et appareils	Technicien compétent	1 fois par an
	b) conditions de ventilation des locaux contenant des appareils d'utilisation		
	c) conditions d'évacuation des produits de la combustion		
	d) signalisation des dispositifs de sécurité		
	e) fonctionnement des organes de coupure et des dispositifs asservissants l'alimentation en gaz et/ou combustible à un système de sécurité		
	f) réglage des détendeurs de gaz		
	g) étanchéité des canalisations d'alimentation en combustibles liquides, ou gazeux, et en fluide frigorigène		
	3. – Les installations électriques (EL 19)		
	Conformité : a) des installations électriques b) des installations d'éclairage c) des éventuels systèmes de protection contre la foudre	Technicien compétent	1 fois par an
	4. – Éclairage de sécurité (EC 14 & 15)		
	a) S'assurer du passage à la position de fonctionnement en cas de défaillance de l'alimentation normale et à l'allumage de toutes les lampes	Exploitant	1 fois par mois
	b) S'assurer de l'efficacité de la commande de mise en position de repos à distance et de remise automatique en position de veille au retour de l'alimentation normale		
	c) S'assurer de l'autonomie d'au moins 1 heure		1 fois tous les 6 mois
	d) Conformité des installations	Technicien compétent	1 fois par an
	5. – Les appareils de cuisson et leurs accessoires (GC 21 et 22)		
	a) fonctionnement des appareils de cuisson	Technicien compétent	1 fois par an
	b) nettoyage des conduits d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, des ventilateurs		
	c) nettoyage des filtres	Exploitant	1 fois par semaine
	6. – Portes à ouverture automatique (CO 48)		
		Technicien compétent	1 fois par an avec contrat d'entretien

7. – Les moyens de secours contre l'incendie (MS 73)		
a) système de sécurité incendie (SSI) de catégorie A ou B	Technicien compétent	1 fois par an avec contrat d'entretien
	Organisme agréé	1 fois tous les 3 ans
b) SSI de catégorie C, D ou E	Technicien compétent	1 fois par an
c) installation d'extinction automatique à eau	Technicien compétent	1 fois par an
	Organisme agréé	1 fois tous les 3 ans
d) robinets d'incendie armés	Technicien compétent	1 fois par an
e) équipement d'alarme	Technicien compétent	1 fois par an
f) extincteurs	Technicien compétent	1 fois par an

Bilan des vérifications techniques et des règles administratives intéressant la sécurité incendie et essais réglementaires

Éléments contrôlés		Oui		Non	S.O.	Essais	Observations
Direction unique		☒		☐	☐	-	
Registre de sécurité présenté et tenu à jour		☒		☐	☐	-	
Avis relatif à la sécurité (GE 5)		☒		☐			
Permis de construire, déclaration, autorisation de travaux		☒		☐	☐	-	DAT 00421E0070
Dispositions constructives		OA	Attest				
Solidité à froid de la construction		☒	☐	☐	☐	-	
Dispositions constructives	*(articles CO)*	☒		☐	☐	-	
Les aménagements intérieurs		OA	TC				
Classement au feu, rangées de sièges...	*AM*	☐	☐	☐	☒	-	
Installations électriques (Vérifications)	*EL 19*	☒	☐	☐			DEKRA - 12/11/2024
Installations de PPV		☐	☐	☒			
Eclairage de sécurité	*EC 14 et 15*	☒	☐	☐			DEKRA - 12/11/2024
Installations chauffage (Vérifications)	*CH 58*	☒	☐	☐	☐		SOCOTEC - 29/01/2024
Entretien (protection, étanchéité, etc.)			☒	☐			SOCOTEC - 29/01/2024
Installations gaz (Vérifications)	*GZ 30*	☒	☐	☐	☐		SOCOTEC - 29/01/2024
Entretien (ramonage, etc...)	*GZ 29*		☒	☐			DALKIA - 03/09/2024
Certificat de conformité visé par un organisme agréé	*GZ 27*	☐		☐	☒		
Désenfumage		OA	TC				
Mécanique (circulations, locaux)	*DF 10*	☐	☐	☐	☒		
Contrôle triennal	*DF 10*	☐		☐	☒		
Manuel (escaliers, locaux)	*DF 10*	☐	☒	☐	☐		SICLI - 16/05/2024
Installations de cuisson (Vérifications)	*GC 22*	☐	☒	☐	☐		ATF - 13/02/2024
Entretien (ramonage des conduits d'évacuation au moins 1 fois/an, nettoyage filtres, etc...)			☒	☐			ATF - 13/02/2024
Ascenseurs, escaliers mécaniques et trottoirs roulants (Vérifications) *AS 9 et AS 10*		☐	☐	☐	☒		
Vérification quinquennale	*AS 9*	☐		☐			
Installations diverses (contrat annuel d'entretien)		OA	TC				
Portes à ouverture automatique	*CO 48*		☒	☐	☐		DEKRA – 17/10/2024 (cuisine)
Fluides médicaux	*U 64*	☐	☐	☐	☒		
Moyens de secours		OA	TC				
Extincteurs	*MS 73*	☐	☒	☐			SICLI - 26/06/2024
Robinets incendie armés	*MS 73*	☐	☐	☐	☒		
Colonne sèche	*MS 73*	☐	☐	☐	☒		
Extinction automatique à eau/contrôle annuel	*MS 72*	☐	☐	☐	☒		
Extinction automatique à eau/contrôle triennal	*MS 72*	☐		☐	☒		
Système sécurité incendie (Vérif. Annuelle)	*MS 73*	☐	☒	☐			Siemens - 20/08/2024
Contrôle triennal SSI A ☐ ou B ☒	*MS 73*	☒		☐	☐		APAVE - 25/10/2022
Contrat annuel d'entretien SSI A ☐ ou B ☒	*MS 68*		☒	☐			SIEMENS
Dossier d'identité présenté et tenu à jour			☐	☐			
Alarme incendie (Vérifications)	*MS 73*	☐	☒	☐			Siemens - 20/08/2024
Contrat annuel d'entretien de la DI	*MS 58*		☐	☐	☒		
Alerte	*MS 73*	☐		☐			
Exercices d'instruction ou d'évacuation	*MS 51 - R 33*	☒		☐			26/06/2024
Présence des consignes GN8	*GN 8*	☐		☐			
Affichage des consignes incendie	*MS 47*	☒		☐			
Service sécurité incendie *(nature, composition, qualification)*	*MS 46*	☒		Personnels formés			

Essais : NS : Non satisfaisant - S : Satisfaisant – NRCE : Non réalisé en cours d'exploitation

Bilan des prescriptions anciennes

Prescriptions d'étude réalisées (DAT n° 00421E0070) :

TEXTE
Veiller à ce que les travaux qui feraient courir un danger quelconque au public ou qui apporteraient une gêne à son évacuation soient effectués en dehors de sa présence. (GN 13)
Faire vérifier par un organisme de contrôle agréé : • la solidité à froid de l'ouvrage • les installations techniques (électriques, électromécaniques, thermiques) • les dispositions constructives • les moyens de secours ***Ces vérifications sont réalisées dès la phase de construction ou aménagement de l'établissement.*** ***Ce document sous la forme d'un rapport de vérifications réglementaires après travaux (RVRAT) sera transmis au secrétariat de la commission de sécurité compétente par le responsable de l'établissement après les travaux. La réception se fera à l'occasion de la prochaine visite périodique.*** **Le RVRAT devra explicitement faire référence à cette demande d'autorisation de travaux (DAT 00421E0070) ainsi qu'au présent procès verbal** (GE 7, GE 8).
Tenir compte de la nature de l'exploitation et en particulier de l'aide humaine disponible en permanence pour participer à l'évacuation des personnes en situation de handicap. Installer un équipement d'alarme perceptible tenant compte de la spécificité des locaux et des différentes situations de handicap des personnes amenées à les fréquenter isolément. Élaborer, sous l'autorité de l'exploitant, les procédures et consignes d'évacuation prenant en compte les différents types de handicap. (art. GN 8)
Prescriptions applicables au local de distribution armoires frigorifiques
Faire vérifier par un organisme de contrôle agréé et transmettre l'attestation solidité à froid de l'ouvrage au secrétariat de la Sous-Commission de Sécurité ERP/IGH. (art. GE 7 ; GE8 ; art. 4 du décret du 95-260 du 8 mars 1995)
Installer un extincteur portatif approprié aux risques notamment électriques qu'ils doivent combattre, dans le local créé en extension. Ils doit être accroché à un élément fixe, avec une signalisation durable, sans placer la poignée de portage à plus de 1,20 m du sol. (MS 39)
Afficher à l'entrée de l'établissement et d'une façon apparente, l'AVIS relatif au contrôle de la sécurité. Cet avis dûment rempli par l'exploitant et sous sa responsabilité, doit être visé par l'autorité ayant délivré l'autorisation d'ouverture (GE 5)

Prescription non réalisée :

TEXTE
Installer un dispositif permettant la mise hors tension générale de l'installation électrique du local extension. Ce dispositif ne doit pas couper l'alimentation des installations de sécurité. Il doit être installé hors de portée du public et demeurer aisément accessible aux sapeurs-pompiers. (EL 11)

Nouvelles prescriptions

Au regard de la réglementation en vigueur et après avoir procédé à la visite de l'établissement, il y a lieu de réaliser les prescriptions suivantes :

N°	TEXTE
1°)	Procéder au nettoyage et à la remise en peinture (jaune) la conduite de gaz extérieure qui alimente les chaudières. (art. GZ 12)
2°)	S'assurer que l'alarme générale soit audible en tout point de l'établissement. Ajouter des diffuseurs sonores dans les zones où l'alarme est difficilement perceptible notamment dans certaines zones code du travail (local préparation, local plonge...). (MS 62)

Remarque prescription non réalisée

Local frigorifique :

Le local est frigorifique est accolé à la l'extérieur sur la façade principale du bâtiment restauration.

Ce local permet aux étudiants de récupérer leur commande de repas lorsque le restaurant est fermé.

Le local ne dispose que d'un réfrigérateur à casiers de petites tailles qui est raccordé à une prise électrique.

Compte tenu de la puissance et de la proximité du tableau électrique situé à l'intérieur du bâtiment restaurant, l'installation d'un arrêt d'urgence dans le local réfrigérateur n'est pas nécessaire du moment qu'il n'est pas ajouté d'appareils électriques supplémentaires.

Avis de la Commission

En conclusion, la Sous-Commission Départementale de Sécurité ERP/IGH, en date du **12/12/24**, émet un **avis favorable :**

- à la poursuite de l'exploitation de l'établissement,
- à la réception de travaux faisant l'objet de la demande d'autorisation de travaux DAT n° 00421E0070.

Le Président de la Sous-Commission Départementale de Sécurité

S.D.I.S. 84 VAUCLUSE

Josian Bonnet

Commentaire

Établissement éligible à l'article GE 4 § 3 et § 4 *(arrêté du 1er février 2010)*

Dans le cadre des visites obligatoires de contrôle périodique, cet établissement du premier groupe, sans locaux à sommeil, a reçu **un avis favorable** à la poursuite d'exploitation par la commission de sécurité, à l'occasion de la précédente visite de contrôle effectuée dans les délais réglementaires en date du 02/11/21.

L'avis émis ce jour étant également favorable, cet établissement est éligible à un report du futur contrôle périodique qui peut être porté jusqu'à cinq ans, après avis de la sous-commission départementale de sécurité.