

Règles de sécurité incendie dans
les ERP de 5^{ème} catégorie
sans locaux à sommeil

Vous êtes propriétaire ou exploitant d'un établissement recevant du public (ERP) de 5ème catégorie. Vous êtes à ce titre responsable de la mise en œuvre des mesures de prévention et de sauvegarde propres à assurer la sécurité du public comme le prévoit notamment l'article R 123-3 du Code de la construction et de l'habitation.

Le présent document a pour objectif de vous préciser les mesures de prévention sur lesquelles repose la sécurité contre l'incendie des personnes accueillies dans votre établissement. Ces mesures dont l'inobservation est susceptible de constituer une infraction pénale (article R 152-6 du Code de la construction et de l'habitation) sont issues notamment :

- du Code de la construction et de l'habitation;
- du livre 1er du Règlement de sécurité annexé à l'arrêté du 25 juin 1980 modifié traitant des généralités (articles GN);
- de l'arrêté du 22 juin 1990 modifié portant dispositions applicables aux «petits établissements» ou établissements de la 5ème catégorie.

Les établissements visés sont ceux de la 5ème catégorie qui ne disposent pas de locaux à sommeil (établissements sans hébergement - exemples: boulangerie, boucherie, salon de coiffure, bar, salle de spectacles, lieux de culte, ...) et qui ont une capacité d'accueil de public inférieure aux seuils fixés par le règlement de sécurité. On les appelle également «Petits Établissements» puisqu'ils reçoivent un effectif peu important de public.

Qu'est-ce qu'un établissement recevant du public?

L'article R 123-2 du Code de la construction et de l'habitation dispose qu'un établissement recevant du public(ERP) correspond à « tous bâtiments, locaux et enceintes dans lesquels des personnes sont admises, soit librement, soit moyennant une rétribution ou une participation quelconque, ou dans lesquels sont tenues des réunions ouvertes à tout venant ou sur invitation, payantes ou non. Sont considérées comme faisant partie du public toutes les personnes admises dans l'établissement à quelque titre que ce soit en plus du personnel ». Ainsi, **toutes les surfaces affectées à l'accueil du public sont soumises à la réglementation des ERP.**

CLASSEMENT DE L'ETABLISSEMENT
SELON LES DONNEES FOURNIES PAR LE DEMANDEUR

(article R111-19-17)

PRINCIPALES DISPOSITIONS APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS ACCUEILLANT PLUS DE 19 PERSONNES

1. Isoler l'établissement des tiers par des murs et des planchers coupe-feu 1 heure ou par une distance supérieure à 5 mètres (sous réserve qu'une autre réglementation n'impose pas un degré plus contraignant) (**article PE 6**).
2. Isoler les locaux à risques tels que chaufferie, réserves, archives, locaux de stockage de produits dangereux, locaux déchets, machineries ascenseurs, grandes cuisines... par des murs et des planchers coupe-feu de degré 1 heure. Une porte d'intercommunication peut être aménagée sous réserve d'être coupe-feu de degré ½ heure et munie d'un ferme-porte (**article PE 9**).
3. Doter les locaux, niveaux et, plus généralement, l'établissement de sorties en nombre et largeur totale proportionnés aux effectifs susceptibles de les fréquenter (**article PE11**).

TABLEAU RECAPITULATIF

(article PE11)

Effectif du local, niveau ou établissement	Nombre et largeur minimaux des sorties
E < 20 personnes	1 sortie de 90 cm (1)
20 personnes < E < 50 personnes	2 sorties de 90 cm (1) ou 1 sortie de 140 cm si moins de 25 m à parcourir *
50 personnes < E < 100 personnes	2 sorties de 90 cm ** (1) ou 1 sortie de 140 cm complétée par un dégagement de 60 cm
100 personnes < E < 200 personnes	2 sorties: une de 140 cm et une de 90 cm ** (1)

* *directement et depuis tout point du local accessible au public pour atteindre la sortie.*

** *portes manœuvrant dans le sens de l'évacuation.*

(1) *Dans les cas de rénovation ou d'aménagement de locaux existants, cette largeur de 90 cm peut être ramenée à 80 cm.*

RAPPEL

Dans le cas des portes automatiques coulissantes en façade, respecter les dispositions de l'article CO48 §3,4 et 5 avec en particulier :

- fonctionnement sur le principe de la sécurité positive,
- souscription d'un contrat d'entretien.

4. Doter les portes, les escaliers et les différents cheminements qui conduisent à l'extérieur de l'établissement de symboles de sécurité visibles de jour comme de nuit. Les escaliers et les circulations horizontales d'une longueur totale supérieure à 10 mètres ou présentant un cheminement compliqué, ainsi que les salles d'une superficie supérieure à 100 m², doivent être équipées d'une installation d'éclairage d'évacuation par des blocs autonomes d'éclairage de sécurité (**article PE 24**).

5. Proscrire l'emploi de fiches multiples. Le nombre de prises de courant doit être adapté à l'utilisation pour limiter l'emploi de socles mobiles. (**article PE 24**).

6. Respecter les critères de réaction au feu suivants pour les aménagements intérieurs (**article PE 13**) :

Revêtement de sol	DFL - s2 ou catégorie M4
Revêtement latéraux	C – s3, d0 ou catégorie M2
Produits d'isolation acoustique, thermique ou autre, apparents ou non, en paroi verticale, en plafond ou en toiture	A2 – s2, d0 ou catégorie M1
Revêtement de plafond	B – s3, d0 ou catégorie M1
Éléments de décoration	catégorie M1 ou M2 selon le type (art. AM9 et AM10)
Gros mobilier (caisse, bar, comptoir, vestiaires ...)	catégorie M3

7. Les salles de plus de 300 m² situées en rez-de-chaussée et en étage et celles de plus de 100 m² situées en sous-sol doivent être désenfumées par des ouvrants donnant directement sur l'extérieur (**article PE14**).

8. Doter les escaliers encloués d'un châssis ou d'une fenêtre en partie haute d'une surface libre de un mètre carré, muni d'un dispositif permettant son ouverture facile depuis le niveau d'accès de l'établissement. Si ce désenfumage naturel ne peut être assuré, l'escalier sera mis en surpression dans les conditions prévues par l'instruction technique n°246.
Les commandes des dispositifs de désenfumage peuvent être seulement manuelles (**article PE14**).
9. Doter l'établissement d'extincteurs portatifs à eau pulvérisée, de 6 litres au minimum, conformes aux normes, à raison d'un appareil pour 300 m², et un minimum d'un appareil par niveau.
En outre, les locaux présentant des risques particuliers d'incendie doivent être dotés d'un extincteur approprié aux risques (CO₂ pour le risque électrique, poudre polyvalente pour les liquides inflammables...).
Tous les extincteurs doivent être facilement accessibles, utilisables par le personnel de l'établissement et maintenus en bon état de fonctionnement (**article PE 26**).
10. Doter l'établissement d'une alarme sonore de type 4 audible simultanément de tout point occupé par le public.
Afficher des consignes précises, bien en vue, indiquant :
- le numéro d'appel des sapeurs-pompiers,
- les dispositions immédiates à prendre en cas de sinistre.
Le personnel doit être instruit sur la conduite à tenir en cas d'incendie et être entraîné à la manœuvre des moyens de secours (**article PE 27**).
11. En cours d'exploitation, l'exploitant doit procéder, ou faire procéder, par des techniciens compétents, aux opérations d'entretien et de vérification des installations et des équipements techniques de son établissement (chauffage, éclairage, installations électriques, appareils de cuisson, circuits d'extraction de l'air vicié, des buées et des graisses des grandes cuisines, des offices de remise en température et des îlots, ascenseurs, moyens de secours, etc.) (**article PE4§2**).

Installations et équipements techniques devant être vérifiés périodiquement	Vérification
Électricité	Technicien compétent
Eclairage	Technicien compétent
Chauffage – Fuel – gaz – bois - Electrique	Technicien compétent
Ramonage des conduites de cheminée	Technicien compétent
Conduites de gaz et organes de coupure	Technicien compétent
Appareils de cuisson	Technicien compétent
Hottes d'aspiration de l'air vicié, des buées et graisses	Technicien compétent
Extincteurs	Technicien compétent
Désenfumage des escaliers	Technicien compétent
Moyens de secours	Technicien compétent
Ascenseurs	Technicien compétent
Portes automatiques	Technicien compétent

Dans les établissements implantés en étage ou en sous-sol, un plan schématique, conforme aux normes (en particulier la NFS 60-302), sous forme d'une pancarte indestructible, doit être apposé à l'entrée, pour faciliter l'intervention des sapeurs-pompiers. Ce plan comporte l'emplacement des locaux techniques, des stockages dangereux, des dispositifs de coupure des fluides et des commandes des équipements de sécurité."

La tenue d'un registre de sécurité est recommandée pour assurer la traçabilité des événements et des vérifications périodiques (Article R 123-51 du Code de la construction et de l'habitation).

Remarque :

Dans le cas de présence d'appareils de cuisson ou de remise en température (four, plaques de cuisson, friteuse,...) dans une cuisine ou dans une salle accessible au public, il conviendra de **respecter les articles PE 15 à PE 19** et plus particulièrement dans le cas où la somme des puissances utiles des appareils est supérieure à 20 KW.

PRINCIPALES DISPOSITIONS APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS ACCUEILLANT MOINS DE 19 PERSONNES

Pour les établissements accueillant moins de 19 personnes, seuls sont applicables les points 3, 5, 9, 10, 11 ci-dessus.

Toutefois, si ces établissements comportent des locaux présentant des risques particuliers d'incendie, ces locaux doivent être isolés des locaux et dégagements accessibles au public dans les conditions définies par les dispositions du premier paragraphe de l'article PE 6 (**article PE2§4**).

OBSERVATIONS CONCERNANT LA DÉFENSE INCENDIE :

La défense incendie extérieure est destinée à mettre à la disposition des services d'incendie et de secours, la quantité d'eau nécessaire à l'extinction d'un éventuel sinistre.

Etroitement liée à la nature de l'activité et à ses risques spécifiques, elle devra répondre dans le cas présent aux dispositions suivantes :

Les moyens assurant les ressources en eau tiendront compte du débit nécessaire à la défense contre l'incendie du projet soit 60 m³/h sous pression minimale d'utilisation de 1 bar, à maintenir pendant 2 heures, en particulier :

- un hydrant (bouche ou poteau d'incendie normalisé de diamètre 100 mm) sera implanté à une distance de moins de 150 mètres de l'entrée principale mesurée selon l'axe des circulations praticables par un dévidoir. Il sera en permanence, maintenu accessible aux services d'incendie et de secours.

Fournir un procès-verbal d'essai du débit qui pourra être obtenu auprès de la commune ou du gestionnaire du réseau d'eau localement compétent.