

GUIDE DE LA RÉGLEMENTATION INCENDIE APPLICABLE AUX ÉTABLISSEMENTS DE 5^E CATÉGORIE OU "PETITS ÉTABLISSEMENTS" SANS LOCAUX A SOMMEIL

Vous êtes propriétaire ou exploitant d'un établissement recevant du public (ERP) de 5^e 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 143-3 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 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 5^e catégorie.

Les établissements visés sont ceux de la 5^e 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 ERP ?

Selon le code de la construction et de l'habitation : « constituent des établissements recevant du public tous bâtiments, locaux et enceintes dans lesquels des personnes sont admises, soit librement, soit moyennant 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 ».

Comment classe-t-on les ERP ?

Les ERP sont classés en fonction de leurs activités et du nombre de personnes qu'ils sont susceptibles d'accueillir :

L'activité ou le Type, est symbolisée par une lettre :

- **L** : Salles d'audition, de conférences, de réunions, de spectacles ou à usages multiples
- **M** : Magasins de vente, centres commerciaux
- **N** : Restaurants et débits de boissons
- **P** : Salles de danse et salles de jeux
- **R** : Établissements d'éveil, d'enseignement, de formation, centres de vacances, de loisirs sans hébergement
- **S** : Bibliothèques, centres de documentation
- **T** : Salles d'expositions
- **U** : Établissements sanitaires
- **V** : Établissements de culte
- **W** : Administration, banques, bureaux
- **X** : Établissements sportifs couverts
- **Y** : Musées

PRÉVENTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

La capacité ou la Catégorie, est symbolisée par un chiffre :

- 1^{re} catégorie : plus de 1 500 personnes.
- 2^e catégorie : de 701 à 1 500 personnes.
- 3^e catégorie : de 301 à 700 personnes.
- 4^e catégorie : moins de 300 personnes, à l'exception des établissements compris dans la 5^e catégorie.
- 5^e catégorie : établissements dans lesquels l'effectif du public n'atteint pas les chiffres fixés par la réglementation de sécurité.

Comment calcule-t-on son effectif théorique ?

La détermination de l'effectif théorique est effectuée selon différents modes de calcul propres à chaque activité (ou Type) :

Type L	
Salles : - de conférence, - de réunion, - réservées aux associations, - de quartier, - de projection, de spectacles	Nombre de personnes assises sur des sièges numérotées ; Nombre de personnes assises sur des bancs à raison d'1 personne par 0,50 m linéaire ; Nombre de personnes assistant à une manifestation sans disposer de sièges ou de bancs, à raison de 3 personnes par m ² ;
Cabarets	4 personnes par 3 m ² de surface de la salle
Salles multimédia	Déclaration du maître d'ouvrage avec un minimum d'une personne par 2 m ² de surface totale de la salle.
Salles de réunion sans spectacle	1 personne par m ² de la surface totale.
Type M	
Règle générale	au sous-sol, au rez-de-chaussée et au 1 ^{er} étage : 1 personne pour 3 m ² au 2 ^e étage : 1 personne pour 6 m ² aux étages supérieurs : 1 personne pour 15 m ²
Type N	
Restaurants et débits de boissons : - à restauration assise :	- par principe, sur déclaration contrôlée du maître d'ouvrage ou du chef d'établissement du nombre de places assises dans la limite de 1 personne pour 2 m ² ; - à défaut de cette déclaration, à raison d'1 personne par m ² . La déclaration doit préciser la capacité d'accueil maximale par niveau.
- à restauration debout :	2 personnes par m ² ;
- files d'attente :	3 personnes par m ² ;
Type P	
Salles de danse, de jeux	4 personnes par 3 m ² de la surface de la salle.
Type R	
Établissements d'enseignement, colonies de vacances	Déclaration du maître d'ouvrage ou du chef d'établissement
Type S	
Bibliothèques, centres de documentation	Déclaration du maître d'ouvrage ou du chef d'établissement
Type T	
Salles d'exposition, foires ou salons temporaires Salles d'exposition à caractère permanent (véhicules, machines, etc.)	1 personne par m ² 1 personne pour 9 m ²

PRÉVENTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

Type U	
Établissements de soins	- une personne par lit ; - une personne par trois lits au titre du personnel soignant ou non ; - une personne par lit au titre des visiteurs. - huit personnes, personnel compris, par poste de consultation ou d'exploration externe.
Type V	
Établissements de culte avec sièges	1 personne par siège ou 1 personne par 0,50 m de banc ;
sans sièges	2 personnes par m ² .
Type W	
Administrations, banques, bureaux	Déclaration du maître d'ouvrage ou avec aménagements intérieurs prévus : - 1 personne par 10 m ² de locaux spécialement aménagés pour recevoir le public ; ou sans aménagements intérieurs prévus : - 1 personne par 100 m ² ;
Type X	
Établissements sportifs couverts Salles omnisports	Déclaration du maître d'ouvrage, ou : - 1 personne par 4 m ² d'aire d'activité sportive ; ou 1 personne par 8 m ² d'aire d'activité sportive plus les spectateurs (1 personne par siège ou 1 par 0,50 m de banc ou 5 personnes par mètre linéaire pour les promenoirs).
Salles polyvalentes à dominante sportive	- 1 personne par m ² d'aire d'activité plus les spectateurs (1 personne par siège ou 1 par 0,50 m de banc ou 5 personnes par mètre linéaire pour les promenoirs).
Piscines couvertes	- 1 personne par m ² d'aire de plan d'eau ; ou 1 personne par 5 m ² d'aire de plan d'eau plus les spectateurs (1 personne par siège ou 1 par 0,50 m de banc ou 5 personnes par mètre linéaire pour les promenoirs).
Type Y	
Musées	1 personne par 5 m ² de la surface des salles accessibles

Jusqu'à quel effectif l'établissement reste-t-il en 5^e catégorie ?

Une fois le calcul théorique réalisé, par niveau accessible au public (sous-sol, rez-de-chaussée, étages), en fonction de son activité, l'établissement reste en 5^e catégorie tant qu'il n'atteint pas les seuils suivants (dits seuils d'assujettissement):

SEUILS DU 1 ^{er} GROUPE				
	TYPES	Sous-sol	Étages	Ensemble des niveaux
L	Salle de conférences, de réunions, salle réservée aux associations, salle de quartier (ou assimilée), salle multimédia, etc.	100	-	200
	Salle de spectacles, de projections, cabarets	20	-	50
M	Magasins de vente	100	100	200
N	Restaurants ou débits de boissons	100	200	200
P	Salles de danse ou salles de jeux	20	100	120
R	Écoles maternelles, crèches, haltes-garderies et jardins d'enfants	(*)	1 (**)	100
	Autres établissements	100	100	200
	Établissements avec locaux réservés au sommeil			30
S	Bibliothèques ou centres de documentation (arr. du 12 juin 1995, art. 4)	100	100	200

PRÉVENTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

T	Salles d'expositions	100	100	200
U	Établissements de soins : - sans hébergement	-	-	100
	- avec hébergement	-	-	20
V	Établissements de culte	100	200	300
W	Administrations, banques, bureaux	100	100	200
X	Établissements sportifs couverts	100	100	200
Y	Musées	100	100	200

(*) Ces activités sont interdites en sous-sol.
(**) Si l'établissement ne comporte qu'un seul niveau situé en étage : 20.

Cas particulier, l'établissement accueille moins de 19 personnes :

Si le calcul de l'effectif théorique n'excède pas 19 personnes, l'établissement n'est alors assujéti qu'aux articles suivants (article PE 2 § 3) :

PE 4 §2 : 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, (Arrêté du 10 octobre 2005) « 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.).

PE 24§1 : Les installations électriques doivent être conformes aux normes les concernant. Les câbles ou conducteurs doivent être de la catégorie C2 selon la classification et les modalités d'attestation de conformité définies dans l'arrêté du 21 juillet 1994 portant classification et attestation de conformité du comportement au feu des conducteurs et câbles électriques et agrément des laboratoires d'essais.

L'emploi de fiches multiples est interdit. Le nombre de prises de courant doit être adapté à l'utilisation pour limiter l'emploi de socles mobiles. Les prises de courant doivent être disposées de manière que les canalisations mobiles aient une longueur aussi réduite que possible et ne soient pas susceptibles de faire obstacle à la circulation des personnes

Fiches multiples (triplite, bipolite, fiche multiprise) = INTERDITES



Socles mobiles (bloc multiprise, socle multiprise, rallonge multiprise) = AUTORISÉS



PE 26 §1 : Les établissements doivent être dotés d'au moins un extincteur portatif avec un minimum d'un appareil pour 300 m² et un appareil par niveau. »

PRÉVENTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

PE 27 :

§ 1. Un membre du personnel ou un responsable au moins doit être présent en permanence lorsque l'établissement est ouvert au public.

§ 2. Tous les établissements sont équipés d'un système d'alarme [...] complété par des exercices périodiques d'évacuation ;

d) Le choix du matériel d'alarme est laissé à l'initiative de l'exploitant qui devra s'assurer de son efficacité, *exemple* :

§ 3. La liaison avec les sapeurs-pompiers doit être assurée par tout moyen de communication conforme à l'article MS 70 dans tous les établissements.



Réglementation applicable aux ERP de 5^e catégorie de plus 19 personnes et inférieur au seuil d'assujettissement de son activité ou Type :

En sus des règles applicables aux ERP de moins de 19 personnes, les dispositions suivantes s'appliquent :

Isolément par rapport aux tiers :

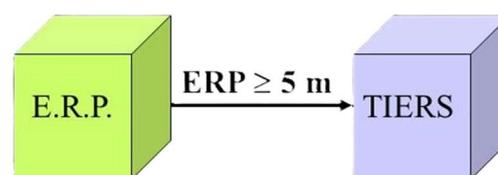
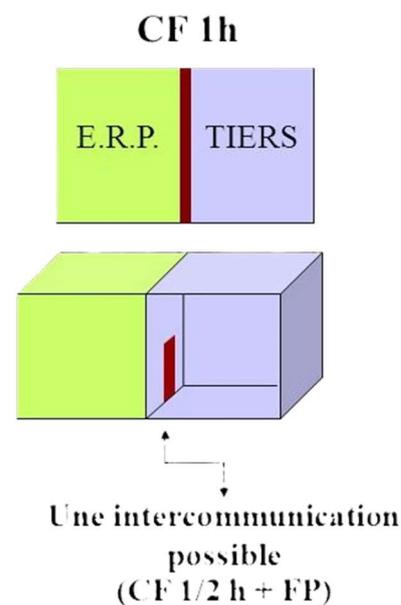
Isoler l'établissement des tiers par des murs et des planchers coupe-feu 1 heure ou par une distance supérieure à 5 mètres (article PE 6).

- soit par des parois coupe-feu de degré 1 heure. Une porte d'intercommunication peut être managée sous réserve que le bloc-porte soit coupe-feu de degré 1/2 heure et muni d'un ferme-porte.

Important : L'effondrement d'une des structures ne doit entraîner l'effondrement de l'autre en application de l'article GN3. Ainsi, une longère que l'on aurait séparée en son milieu par un mur coupe-feu 1 heure (toute hauteur, combles inclus), mais dont on n'aurait pas repris la charpente afin d'assurer une dissociation des structures, ne pourrait pas être considérée comme 2 entités isolées, la ruine d'un des 2 gîtes entraînant la ruine de l'autre.

- soit par une distance supérieure à 5 mètres

Important : Cette distance peut être ramenée à 4 mètres si les conditions de l'article CO 8 §2 sont observées, à savoir plancher bas du dernier niveau accessible au public inférieur à 8 mètres et pas de locaux à sommeil au-dessus du 1^{er} étage.



PRÉVENTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

Isolement des locaux à risques :

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 1/2 heure et munie d'un ferme-porte (**article PE 9**).

Isolement des "grandes" cuisines :

Si la puissance cumulée de vos installations de cuisson est égale ou supérieure à 20 kW, votre cuisine est dite "grande cuisine" et doit être isolée en conséquence :

Cuisine fermée :

- les planchers hauts et les parois verticales doivent avoir un degré coupe-feu 1 heure ou EI ou REI 60.
- la porte de communication entre la cuisine et les locaux accessibles au public est de degré pare-flammes 1/2 heure ou E 30 et elle est soit à fermeture automatique, soit équipée d'un ferme-porte.



Hottes et conduits des grandes cuisines ouvertes :

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

- les hottes ou autres dispositifs de captation doivent être construits en matériaux M0 ou A2-s1, d0 ;
- les conduits doivent être non poreux, construits en matériaux M0 ou A2-s1, d0, être stables au feu de degré 1/4 d'heure ou E 15 ;
- les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.

Cuisine ouverte sur les locaux accessibles au public :

Elle doit en être séparée, par un écran vertical fixe d'une hauteur minimale de 50 cm, stable au feu 1/4 heure ou DH 30 et en matériau classé en catégorie M1 ou classé A2-s1, d1.



Hottes et conduits des grandes cuisines ouvertes :

- les hottes ou autres dispositifs de captation doivent être construits en matériaux M0 ou A2-s1, d0 ;
- les conduits doivent être non poreux, construits en matériaux M0 ou A2-s1, d0, être stables au feu de degré 1/4 d'heure ou E 15 ;
- les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.
- le dispositif d'extraction de l'air vicié doit être mécanique ;
- les ventilateurs d'extraction doivent pouvoir fonctionner pendant une demi-heure avec des gaz 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 ne doivent pas être affectées par un sinistre situé dans la cuisine (ou l'îlot de cuisson). Il est convenu que l'utilisation de câble CR1 dans la traversée de la cuisine (ou de l'îlot de cuisson) permet de répondre à cette exigence.

Dégagements (issues de secours) :



Les dégagements (portes, couloirs, circulations, escaliers, rampes) doivent permettre l'évacuation rapide et sûre de l'établissement ; en particulier, aucun dépôt, aucun matériel, aucun objet ne doit faire obstacle à la circulation des personnes.

Toutes les portes permettant au public d'évacuer un local ou un établissement doivent pouvoir s'ouvrir par une manœuvre simple. Toute porte verrouillée doit pouvoir être manœuvrable, de l'intérieur, dans les mêmes conditions.



Dans les établissements ou dans les locaux recevant plus de 50 personnes, les portes donnant sur l'extérieur doivent s'ouvrir dans le sens de l'évacuation.

Les locaux, les niveaux et les établissements où le public est admis doivent être desservis par des dégagements judicieusement répartis et ne comportant pas de cul-de-sac supérieur à 10 mètres.

PRÉVENTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

Le nombre et la largeur des dégagements exigibles s'établissent comme suit (article PE 11) :

a) moins de vingt personnes :

- un dégagement de 0,90 mètre ;

b) de vingt à cinquante personnes :

- soit un dégagement de 1,40 mètre débouchant directement sur l'extérieur, sous réserve que le public n'ait jamais plus de 25 mètres à parcourir ;
- soit deux dégagements débouchant directement sur l'extérieur ou sur des locaux différents non en cul-de-sac ; l'un devant avoir une largeur de 0,90 mètre, l'autre étant un dégagement de 0,60 mètre ou accessoire.

Si les locaux sont en étage, ils peuvent être desservis par un escalier unique d'une largeur minimale de 0,90 mètre. Toutefois, cet escalier doit être complété par un dégagement accessoire tel que balcon, échelle de sauvetage, passerelle, terrasse, manche d'évacuation, etc., si le plancher bas du niveau le plus haut accessible au public est situé à plus de 8 mètres du sol.

c) de cinquante et une à cent personnes :

- soit deux dégagements de 0,90 mètre ;
- soit un dégagement de 1,40 mètre, complété par un dégagement de 0,60 mètre ou un dégagement accessoire tel que défini à l'article CO 41.

d) de 101 à 200 personnes :

- un dégagement de 1,40 mètre et un dégagement de 0,90 mètre ;

e) de 201 à 300 personnes :

- deux dégagements de 1,40 mètre.

Dans tous les cas de rénovation ou d'aménagement d'un établissement dans un immeuble existant, la largeur de 0,90 mètre peut être ramenée à 0,80 mètre.

Eclairage de sécurité :



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).

PRÉVENTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

Aménagements intérieurs :

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

Pour information :

M0 : incombustible (pierre, brique, béton, etc.)

M1 : ininflammable (dalles minérales faux-plafond, matériaux bois ou pastiques ignifugés, etc.)

M2 : difficilement ininflammable (panneau de particules, etc.)

M3 : moyennement inflammable (bois, lamellé-collé, revêtements de sol, moquette, etc.)

M4 : facilement inflammable (papier, polyester, polypropylène, etc.)

Désenfumage :



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**).

Doter les escaliers encloués d'un châssis ou d'une fenêtre en partie haute d'une surface libre d'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**).

PRÉVENTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

Maintenance et vérifications techniques :

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*

*La compétence du technicien peut résulter :

- d'un agrément du ministère de l'Intérieur ;
- des renseignements recueillis auprès des organismes professionnels chargés de délivrer les attestations de conformité (ex : CONSUEL) ou du degré de qualification de l'entreprise (ex : OPQCB, QUALIFELEC) ;
- de ses diplômes professionnels ;
- de sa qualification au sein du service de maintenance technique de l'établissement.

Défense extérieure contre l'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.

Vous pouvez consulter la carte des points d'eau Incendie qui vous renseignera sur leurs implantations et débits :

<https://macarte.ign.fr/carte-narrative/voir/0370ddc15a077d7ae95f208b4903a090/DECI>