



ERP DE 5^{ème} CATÉGORIE SANS LOCAUX À SOMMEIL





Cette note d'information est de portée générale. Elle est sans incidence sur la connaissance par les propriétaires et les exploitants des textes législatifs et réglementaires applicables en l'espèce.

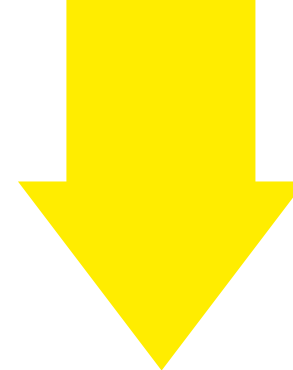
Vous êtes propriétaire ou exploitant d'un établissement recevant du public (ERP) de 5ème catégorie.

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 D 511-3 du Code de l'Aménagement de la Polynésie française (CAPF).

Le présent document a pour objectif de vous informer sur la réglementation applicable et de 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 D 518-1 du Code de l'Aménagement de la Polynésie française*) sont issues du Code de l'Aménagement de la Polynésie française :

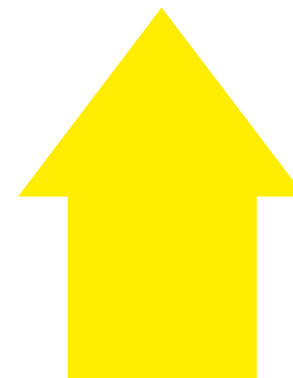
- Livre V, Titre 1, Chapitres 1 à 3, Articles A 511-1 à A 513-2 ;
- Livre V, Titre 1, Chapitre 4, Section 2, Articles A 514-4 à A 514-28.

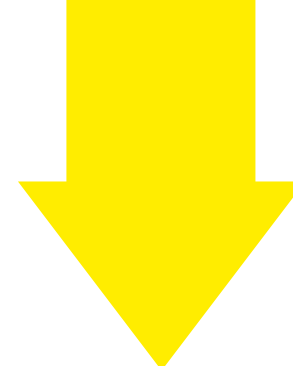


Qu'est-ce qu'un établissement recevant du public ?

L'article D 511-2 du Code de l'Aménagement de la Polynésie française 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.



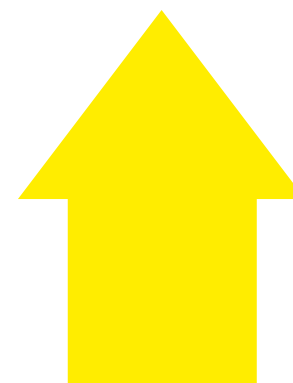


Comment déterminer qu'un établissement recevant du public relève bien de la 5^{ème} catégorie ?

Les établissements sont répartis en type selon la nature de leur exploitation (*type N : Restaurants et débit de boisson ; Type M : Magasins de vente etc...*).

A cette typologie, un paramètre de nombre de personnes accueillies (seuils) détermine le classement de l'établissement. Selon le nombre de personnes accueillies, l'établissement relève soit du 1^{er} groupe (1^{er} à 4^{ème} catégorie), soit du 2^{ème} groupe (5^{ème} catégorie).

Les établissements visés par le présent document sont ceux de la **5^{ème} 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, ...). On les appelle également « Petits Établissements » puisqu'ils reçoivent un effectif limité de public.



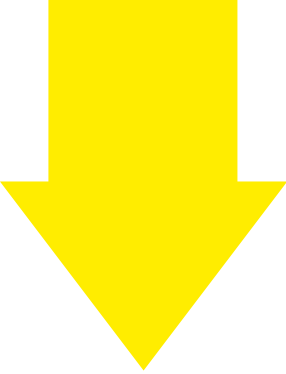
Types d'établissements assujettis		Sous-sol	Etage	Tous les niveaux
J	Structures d'accueil pour personnes âgées et personnes handicapées (<i>sans locaux à sommeil</i>)			< 100
L	Salles d'audition, de conférences, de réunions	< 100		< 200
	Salles de spectacles, de projection ou à usages multiples	< 20		< 50
M	Magasins de vente, centres commerciaux	< 100	< 100	< 200
N	Restaurants et débits de boissons	< 100	< 200	< 200
P	Salles de danses et salles de jeux	< 20	< 100	< 120
R	Etablissements d'enseignements (<i>internat</i>)	< 100	< 100	< 200
S	Bibliothèques, centre de documentation, musées	< 100	< 100	< 200
T	Salles d'expositions	< 100	< 100	< 200
U	Etablissements de soins (<i>sans locaux à sommeil</i>)			< 100
V	Etablissements de culte	< 100	< 200	< 300
W	Administrations, banques et bureaux	< 100	< 100	< 200
X	Etablissements sportifs couverts	< 100	< 100	< 200
Y	Musées	< 100	< 100	< 200
GA	Gares			< 200
PA	Etablissements de plein air			< 300

Lorsque la capacité d'accueil dépasse les chiffres définis ci-dessus, l'établissement relève alors des établissements du premier groupe.

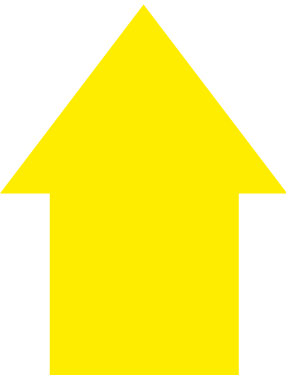
Exemple :

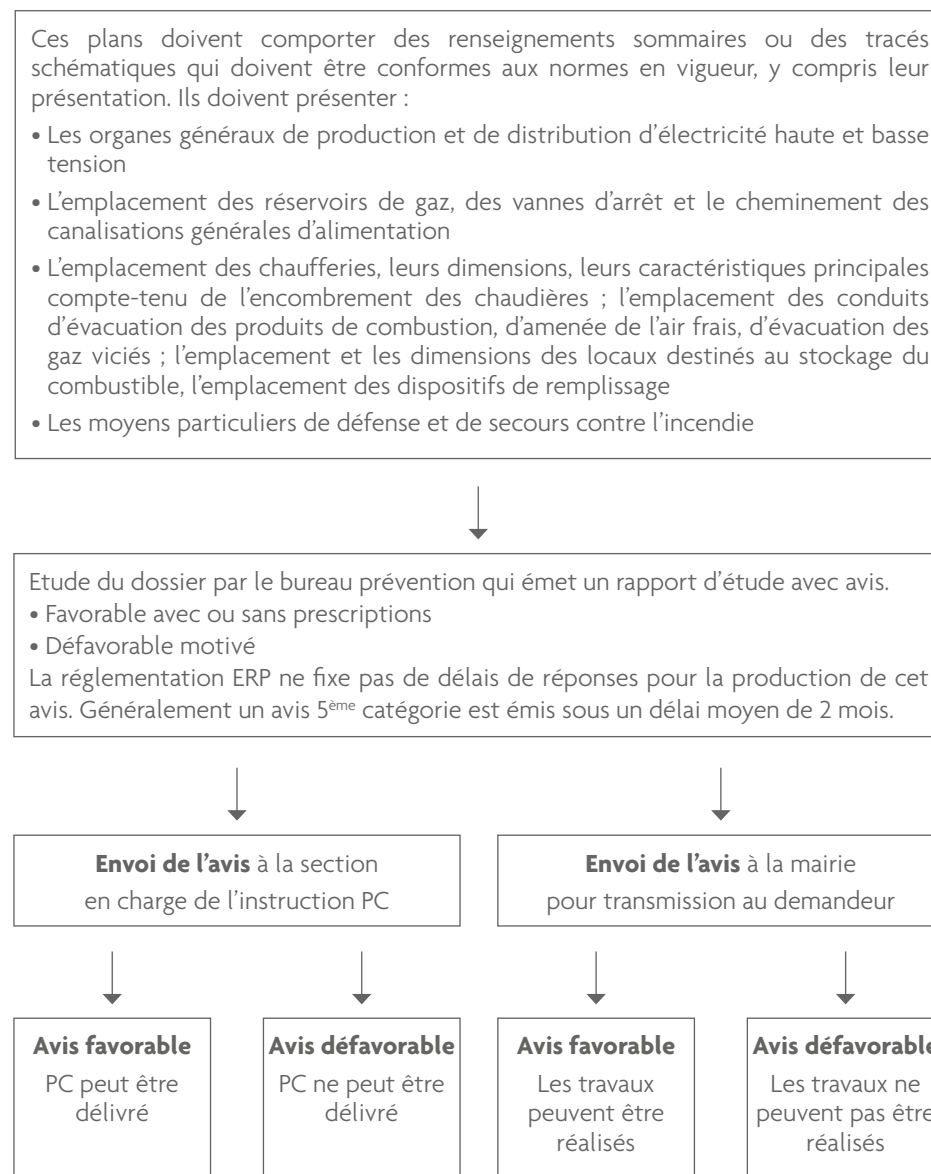
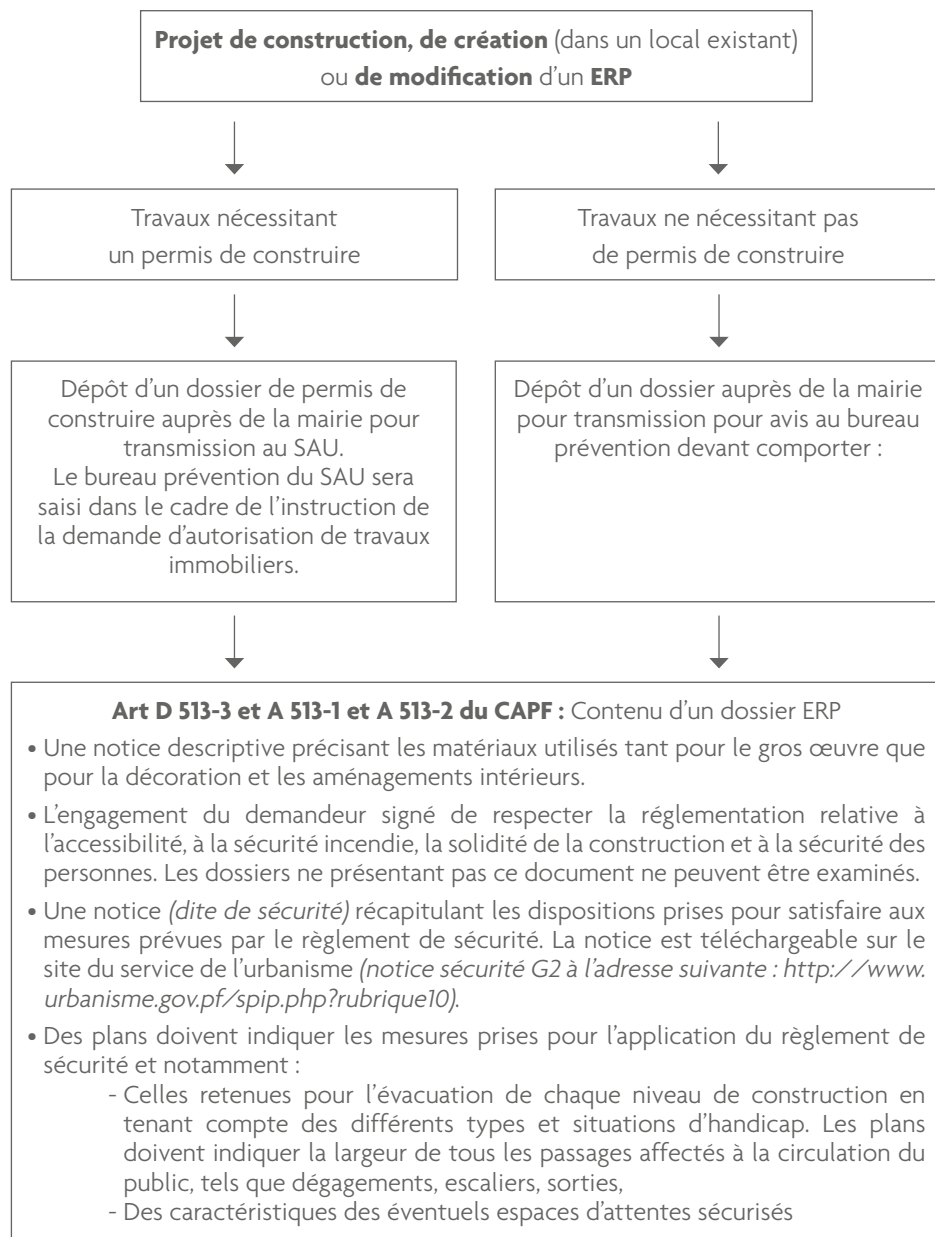
Vous êtes exploitant d'une salle de danse « discothèque » située en sous- sol d'une superficie de 15 m². Votre capacité d'accueil du public en sous- sol est de 20 personnes (*article A 514-5 : calcul de l'effectif s'évalue selon le ratio suivant : 4 personnes / 3m² de la surface de la salle*). Votre établissement sera classé en type P de 4^{ème} catégorie et relèvera de la réglementation applicable aux établissements du 1^{er} groupe.

Vous êtes exploitant d'une brasserie située uniquement en rez-de-chaussée, et au vu de la surface d'exploitation (50 m²), la capacité d'accueil de votre établissement est de 50 personnes (*article A 514-5 calcul de l'effectif : 1 personne / m² zone à restauration assise*). Votre établissement sera classé en type N de 5^{ème} catégorie et relèvera de la réglementation applicable aux établissements du 2^{ème} groupe sans locaux à sommeil.



Quelles sont les obligations administratives et la procédure d'instruction à respecter ?





Pour les établissements de 5^{ème} catégorie sans locaux à sommeil, le code de l'aménagement ne prévoit pas la consultation préalable de la commission de sécurité pour la délivrance d'un permis de construire ou la réalisation de travaux (*Article A 515-3 du CAPF*). Ces établissements ne sont pas soumis à visites d'ouverture ou périodique par la commission de sécurité. Le Maire peut toutefois demander à la commission de sécurité des visites de contrôle (*Art A 515-8 du CAPF*).

En tant que propriétaire ou exploitant d'un ERP de 5^{ème} catégorie sans locaux à sommeil, vous devez porter une attention particulière aux contrôles des installations et des équipements techniques :

Les établissements du deuxième groupe ne disposant pas de locaux à sommeil bénéficient d'une dérogation aux articles D 515-1 et D 515-13 (*art D 515-14*). Ainsi :

- Les vérifications techniques sont effectuées par des techniciens qualifiés librement choisis par l'exploitant.
- Les visites de la commission de sécurité ou de la sous-commission de sécurité compétente n'ont lieu que sur demande expresse du maire.
- Il n'est pas délivré d'autorisation d'ouverture au public, mais le responsable de l'établissement doit déclarer à la mairie la date de son ouverture au public au moins une semaine à l'avance.
- La tenue d'un registre de sécurité n'est imposée qu'aux seuls établissements pour lesquels le règlement de sécurité le mentionne explicitement.

Les installations techniques à faire contrôler sont :

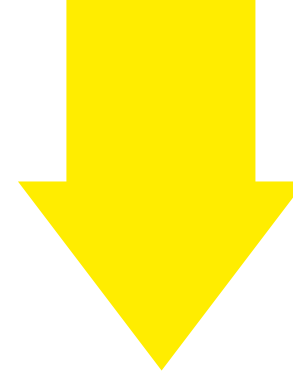
Installation technique	Périodicité	Personne en charge du contrôle
Installation électrique	Contrôle à minima annuel	Technicien compétent désigné par le chef d'établissement
Eclairage		
Installation de chauffage : fuel, gaz, bois, ou électrique		
Ramonage des conduites de cheminée		
Conduites de gaz et organes de coupure		
Appareils de cuisson		
Hôtes d'aspiration de l'air vicié, des buées et des graisses		
Extincteurs		
Désenfumage des escaliers		
Moyens de secours		
Ascenseurs		
Portes automatiques		

La réglementation n'impose pas de périodicité à la réalisation de ces contrôles. Les règles de bonnes pratiques impliquent un contrôle à minima annuel.

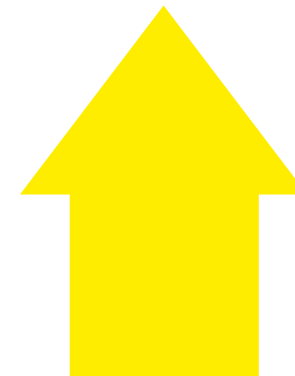
Chaque contrôle :

- doivent être répertoriés et documentés (*il est conseillé de regrouper les factures et compte-rendus d'intervention dans un classeur unique*),
- si des mesures correctives sont nécessaires, elles doivent être réalisées afin de maintenir les installations en parfait état de fonctionnement.

En cas de passage de la commission de sécurité, ces éléments seront sollicités et devront lui être portés à connaissance.



Quelles sont les règles principales à respecter dans le cadre du dimensionnement de vos projets ?



Sont évoqués ci-après les règles principales.

› Les conditions d'isollements

Les établissements doivent être construits de telles sortes à présenter des conditions d'isollements avec les tiers avoisinants ainsi qu'au sein de l'établissement lui-même de manière à limiter la propagation d'un sinistre. Les conditions à respecter sont fixées aux articles A 514-9 à A 514-12 du Code de l'Aménagement de la Polynésie française.

› La qualité des matériaux utilisés lors des travaux et à leur réaction au feu

Afin d'éviter le développement trop rapide d'un incendie qui pourrait compromettre l'évacuation du public dans des conditions satisfaisantes de sécurité, il est interdit d'utiliser dans un local ou dégagement accessible au public des matériaux de construction, d'aménagement intérieur ou de décoration qui peuvent s'enflammer rapidement, développer de la fumée et provoquer la chute de gouttelettes enflammées. Les matériaux de construction ou d'aménagement intérieurs doivent respecter le degré minimum réglementaire de réaction au feu. (*Article A 514-16 du Code de l'Aménagement de Polynésie française*).

Les matériaux doivent présenter au moins les caractéristiques suivantes :

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 M2
Gros mobilier (<i>caisse, bar, comptoir, vestiaires...</i>)	Catégorie M3

Ainsi, il est nécessaire de demander à vos fournisseurs de vous transmettre les fiches techniques des matériaux employés afin de vérifier leurs caractéristiques de réaction au feu.

› La présence de dégagements suffisamment nombreux, bien répartis et utilisables

« 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.

Les escaliers desservant les étages doivent être continus jusqu'au niveau permettant l'évacuation vers l'extérieur.

Toutes les portes permettant au public d'évacuer un local ou un établissement doivent pouvoir s'ouvrir par une manœuvre simple. » (*Article A 514-13 §2 du Code de l'Aménagement de Polynésie française*).

Les locaux doivent être desservis (pourvus de dégagements) en fonction de l'effectif des personnes qui peuvent y être admises (art A 514-15 Code de l'Aménagement de Polynésie française) :

ERP de 5 ^{ème} catégorie		
Effectif	Nombre de dégagements	Unités de passage
De 1 à 19 personnes	1	Ayant une largeur d'une unité de passage soit 0,90m ou 0,80m s'il s'agit d'une rénovation ou d'un aménagement dans un établissement existant
De 20 à 50 personnes	1	Ayant une largeur de 1,40m débouchant directement sur l'extérieur, sous réserve que le public n'ait jamais plus de 10 mètres à parcourir
	Ou 2	Débouchant directement sur l'extérieur ou sur des locaux différents non en cul de sac. L'un des dégagements doit avoir une largeur de 0,90m, l'autre pouvant être un dégagement accessoire de 0,60m minimum. Si les locaux sont en étage, ils peuvent être desservis par un escalier unique d'une largeur minimale de 0,90m <i>(plancher à moins de 8m de hauteur)</i>
De 51 à 100 personnes	2	Ayant une largeur d'une unité de passage soit 0,90m avec portes ouvrant dans le sens de l'évacuation
	Ou 1	Ayant une largeur de 1,40m complété par un dégagement accessoire pouvant être de 0,60m minimum.
De 101 à 200 personnes	2	Ayant une largeur minimale respective de 1,40m et de 0,90m
De 201 à 300 personnes	2	Ayant une largeur minimale de 1,40m

› Le signalement des cheminements d'évacuation

Les portes, les escaliers et les différents cheminements qui conduisent à l'extérieur de l'établissement doivent être pourvus de symboles de sécurité visibles de jour comme de nuit (*en référence à l'article A 514-24 du Code de l'Aménagement de Polynésie française*). 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 A 514-24 & 2 du Code de l'Aménagement de la Polynésie française*).

› La conformité des installations électriques (*art A 514-24 CAPF*)

Les installations électriques doivent être conformes aux normes les concernant. L'emploi de prises multiples est interdit. Le nombre de prises de courant doit être adapté à l'utilisation pour limiter l'emploi de socles mobiles.

› Les cuisines (*art A 514-18 à A 514-21 CAPF*)

Les appareils de cuisson ou de remise en température destinés à la restauration situés dans des locaux accessibles ou non au public sont installés dans les locaux devant répondre à des caractéristiques bien précises. Il est important de pouvoir déterminer la puissance installée des appareils présents (*puissance inférieure ou supérieure à 20 kW*). Ce seuil définissant les règles applicables définies dans les articles cités en référence.

› La présence de moyens d'alarme, d'alerte et de premiers secours adaptés (*art A 514-27 CAPF*) (*liste ci-après non exhaustive*)

- Votre établissement doit être équipé d'au moins un extincteur portatif à eau pulvérisée à raison d'un appareil pour 300m² et d'un appareil par niveau. Les locaux présentant des risques particuliers d'incendie (*ex : atelier, zone de stockage...*), doivent être dotés d'un extincteur approprié aux risques ;
- Un membre du personnel ou un responsable au moins doit être présent en permanence pendant l'ouverture au public ;
- Votre établissement doit être équipé d'un système d'alarme de type 4 au minimum ;
- Votre établissement doit être équipé d'un système d'alerte par téléphone urbain (*à fil*) ;
- Les consignes de sécurité doivent être affichées bien en vue. Elles comportent le numéro d'appel des sapeurs- pompiers, et les dispositions immédiates à prendre en cas de sinistre. Ces consignes d'évacuation doivent prendre en compte les différents types de handicap ;

- Le personnel doit être instruit sur les conduites à tenir en cas d'incendie et être entraîné à la mise en œuvre des moyens de secours ;
- Pour les établissements disposant d'un étage ou d'un sous-sol, un plan schématique, sous forme de pancarte inaltérable, doit être apposé à l'entrée pour faciliter l'intervention des sapeurs- pompiers lorsque l'établissement comporte des étages.

Ces éléments ne sont pas exhaustifs. Dans le détail, votre projet doit respecter l'ensemble des prescriptions présentées aux articles A 514-4 à A 514-28 du Code de l'Aménagement de Polynésie française complétés par les articles :

- Art A 514-39 à A 514-42-1 pour les petits établissements de soins sans locaux à sommeil,
- Art A 514-43 à Art A 514-49 pour les petits établissements sportifs.

› Le cas particulier des établissements recevant moins de 20 personnes (article A 514-4-2 CAPF)

Les établissements recevant moins de 20 pers sont assujettis aux seules dispositions des articles A 514-24 (*installations électriques*), A 514-27 & 1 (*mise en place d'extincteurs*) et A 514-28 (*obligations relatives à l'alarme et à l'alerte avec les consignes de sécurité*).

Si l'établissement comprend des locaux à risques particuliers (*stockage divers*), l'isolement du local doit être conforme à l'article A 514-10 c'est-dire disposer de murs et planchers Coupe-Feu 1h avec une porte Coupe-Feu 1/2 h munie d'un ferme-porte.



Qui contacter pour tout renseignement

Bureau prévention du Service de l'Urbanisme de la Polynésie française

Tél. : 40 46 82 79

prevention@urbanisme.gov.pf

Cellule QHSE de la CCISM

Tél. : 40 47 27 47

qhse@ccism.pf

