



**SOUS-COMMISSION DEPARTEMENTALE POUR LA SECURITE CONTRE
LES RISQUES D'INCENDIE ET DE PANIQUE DANS LES
ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC ET LES IMMEUBLES DE
GRANDES HAUTEUR**

Décret n° 95-260 du 8 mars 1995 modifié relatif à la CCDSA (circulaire du 22 juin 1995)

RAPPORT DU SERVICE DEPARTEMENTAL D'INCENDIE ET DE SECOURS

Réf. : GGDR / SPRV / ERP / MB / / 20150921 en date du 28/05/2015

ETABLISSEMENT	DOCTRINE DEPARTEMENTALE
REFERENCE	E600.0001
	SOUS-COMMISSION DEPARTEMENTALE
DOSSIER	DOCTRINE DEPARTEMENTALE Installations temporaires d'appareils de cuisson dans les salles d'exposition
DEMANDEUR	DD SIS

I – PRESENTATION

Ce dossier concerne l'évolution des pratiques dans le monde des foires, salons, expositions qui se tiennent régulièrement dans les parcs d'exposition du département (Parc des expositions de Pau – Billère, Halle d'Iraty de Biarritz, parc des expos de Soumoulou, salle de la Moutète à Orthez, salle Mosqueros à Salies de Béarn, Espace Lauhère à Oloron sainte marie)

L'arrêté du 18 novembre 1987 modifié régissant les établissements de type T – salles d'expositions a été modifié par l'arrêté du 10 octobre 2005 concernant les articles GC (Grandes Cuisines). L'article T 38-1 a été ajouté précisant les conditions de mise en œuvre des appareils de cuisson et de remise en température à l'intérieur des salles d'exposition.

Cet article T38-1 concernant les installations temporaires d'appareils de cuisson précise que seuls sont autorisés à l'intérieur des salles d'exposition les appareils de cuisson et de remise en température dont la puissance nominale totale est inférieure à 20kw par stand, utilisés dans les conditions prévues aux articles GC 16 et GC 17. Toutes les dispositions doivent être prises pour éloigner de 3 mètres au minimum deux installations de cuisson inférieures à 20 kW implantées sur deux stands différents.

Les conditions d'installation de ces installations temporaires de moins de 20kW en application des articles GC16 et GC17 doivent respecter :

GC 16

► Conditions d'isolement

La salle de restauration comprenant au moins un îlot de cuisson est classée local à risques moyens au sens de l'article [CO 27](#) et doit répondre aux exigences fixées au § 2 de l'article [CO 28](#). La puissance utile totale d'un îlot de cuisson ou de plusieurs îlots séparés par une distance inférieure à 5 mètres, ne doit pas dépasser 70 kW.

GC 17

► Ventilation des îlots de cuisson

Chaque îlot de cuisson doit comporter un dispositif de captation des buées et des graisses permettant l'évacuation des fumées en cas d'incendie.

L'extraction est toujours mécanique et l'installation présente les caractéristiques suivantes :

- a) Les hottes ou les dispositifs de captation sont construits en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;
- b) Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides ;
- c) A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la salle de restauration, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI 60 (i↔o) ;
- d) Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés ;
- e) Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400° C ;
- f) Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;
- g) (Arrêté du 21 mai 2008) « Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs ne doivent pas être affectées par un sinistre situé dans l'îlot. Il est convenu que l'utilisation de câble CR1 dans la traversée de l'îlot permet de répondre à cette exigence ; »
- h) La commande des ventilateurs assurant l'évacuation des buées et des graisses doit être correctement identifiée par une plaque indélébile et placée dans l'enceinte de l'îlot à un endroit facilement accessible par le personnel de service.

Les organisateurs en ce qui concerne l'application de l'article GC17 (dispositif de captation des buées et des graisses permettant l'évacuation des fumées en cas d'incendie) ne sont pas en mesure de respecter cet article vu l'évolution des pratiques de ce type d'évènement. Des points de cuisson sont régulièrement implantés, disséminés dans les halls d'exposition.

Sur la base de l'analyse du risque, le préventionniste en charge des parcs des expositions propose une évolution et une adaptation de cet article afin de garantir la sécurité du public et des exposants :

Implantation

- ↻ Les distances d'éloignement entre deux installations de cuisson de puissance cumulée inférieure à 20kw sont portées à 5 m,
- ↻ Les bouteilles de gaz doivent être séparées les unes des autres par un écran rigide et incombustible, seules sont autorisées les bouteilles de 13kg de gaz liquéfié raccordées aux appareils de cuisson à raison d'une bouteille pour 15m² au moins et avec un maximum de 3 par stand. Les bouteilles en service doivent être toujours placées hors d'atteinte du public et être protégées contre les chocs, (durcissement des conditions de l'article T31)
- ↻ Les stands où se trouvent des installations temporaires de cuisson doivent être protégés latéralement des stands accolés par des parois de stand réalisés en matériaux de catégorie M1 ou « B-s2, d0 », y compris les revêtement éventuels. (Assimilation article M17 des ateliers de fabrication des magasins ouvert sur les surfaces de vente)

Ventilation des buées et des graisses

- ↻ Doter les points de cuisson de dispositif de captation des buées et des graisses permettant d'éviter la dissémination des graisses sur les installations techniques du hall.

Appareils de cuisson

- ↻ Utiliser des appareils bénéficiant du marquage CE.

- ↵ Doter l'installation de cuisson d'une coupure de l'alimentation gaz ou électrique accessible depuis l'accès au stand, inaccessible au public.
- ↵ Placer entre le public et les appareils de cuisson un écran de protection afin d'écartier les risques de contacts directs et les projections occasionnant des brûlures.
- ↵ Doter les friteuses d'une capacité supérieure à 3 l d'une installation d'extinction automatique adaptée au feu d'huile. (GC8).

Moyens de secours

- ↵ Doter chaque stand d'une couverture anti-feu.
- ↵ Doter chaque installation de cuisson d'un extincteur adapté au risque.

Surveillance du hall

- ↵ Le chargé de sécurité devra s'assurer de la formation de l'exploitant du stand où se trouve l'installation de cuisson au maniement des moyens de secours adaptés.
- ↵ Assurer la surveillance du hall par un agent de sécurité SSIAP1 supplémentaire effectuant des rondes de surveillance dans les zones concernées par les points de cuisson.

II - CONCLUSION

Il est proposé à la sous-commission d'émettre un avis favorable aux mesures d'adaptation proposées par le préventionniste instructeur de l'article T 38-1 concernant les installations temporaires d'appareils de cuisson d'une puissance cumulée inférieure à 20 kw.

NOTA : le présent avis est émis au seul titre de la réglementation relative à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public. Il ne dispense pas le bénéficiaire de satisfaire, le cas échéant, aux dispositions des textes réglementaires en vigueur dans d'autres domaines.

Le préventionniste instructeur,

Vu et présenté par le Directeur,
par délégation,