



**Agence de PERPIGNAN**

TECNOSUD

140 Rue James WATT

66100 PERPIGNAN

Tél. : 04 68 50 35 96

Fax : 04 68 50 25 50

E-mail : cconstruction.perpignan@socotec.fr

**MAIRIE DE FORMIGUERES**

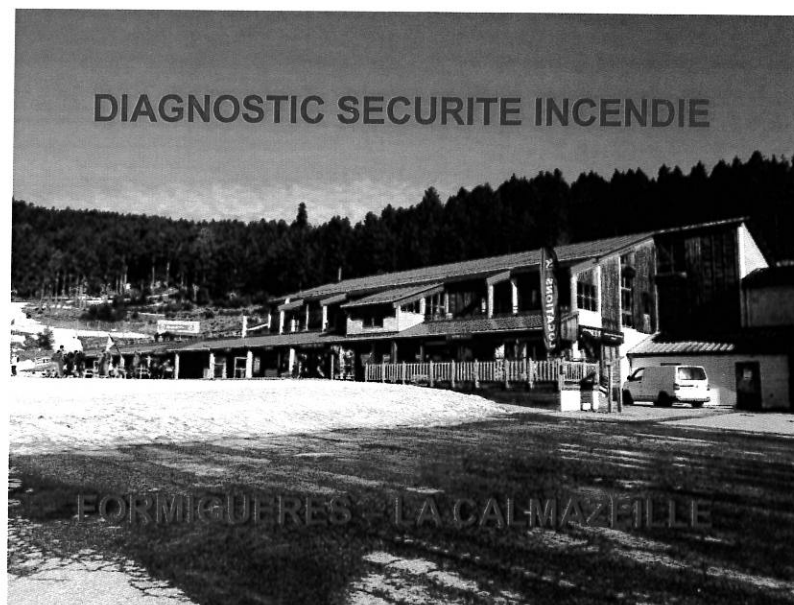
Hôtel de Ville

A l'attention de Mme RIVEILL Stéphanie

1 Place de l'Eglise

66210 FORMIGUERES

► Rapport de diagnostic



- Date : 06/04/2018
- Dossier Socotec n° : 1802167Z29
- Référence du rapport : 167Z0181167

*Vous avez fait appel à nos services et nous vous en remercions.*

*Pour tout complément d'information, votre interlocuteur Socotec est à votre disposition.*

- Responsable d'affaire :

Stéphane LECLERE



## I – Objet de la demande

A la demande et pour le compte de la Mairie de FORMIGUERES, nous nous sommes rendu le 16 mars 2018 sur le site de la station de ski La Calmazeille à FORMIGUERES (66) afin d'effectuer un diagnostic de sécurité incendie.

Ce diagnostic vise à appréhender la sécurité de l'ensemble de l'établissement de façon globale compte tenu de la succession de travaux d'aménagement de zones limitées de l'établissement. Notre mission porte principalement sur :

- le classement de l'établissement,
- la définition des effectifs
- les préconisations réglementaires vis-à-vis de la résistance au feu des parois, des dégagements, des matériaux de revêtement, des installations de désenfumage.

### Nota:

Nos avis ont uniquement été formulés sur la base de constats visuels sans démontage ou sondage spécifique.

Notre examen s'est limité à l'aspect "sécurité incendie" de l'établissement et ne porte que sur les parties visibles de l'établissement (les conduits et gaines encastrées ou en faux plafond n'ont pas pu faire l'objet de ce diagnostic).

Le diagnostic est effectué selon l'Article R 123-24 du Code de la Construction et de l'Habitation et selon le Règlement de Sécurité annexé à l'Arrêté Ministériel du 25 Juin 1980

## II – ETAT DES LIEUX - DESCRIPTION.

L'établissement de la station de ski La Calmazeille est composé de plusieurs corps de bâtiment. Il s'agit d'un établissement de type R+1 d'une manière générale avec un niveau R+2 partiel au niveau des garages et bureaux des services techniques de la station.

L'accès au bâtiment s'effectue soit depuis le parking au niveau rez-de-chaussée soit depuis le chemin forestier au niveau R+2 donnant accès au garage.

La structure des bâtiments est de type poteaux / poutres béton armé avec des planchers béton armé, voir poutrelle hourdis pour la partie plus récente du bâtiment (salle snack au niveau de la terrasse).

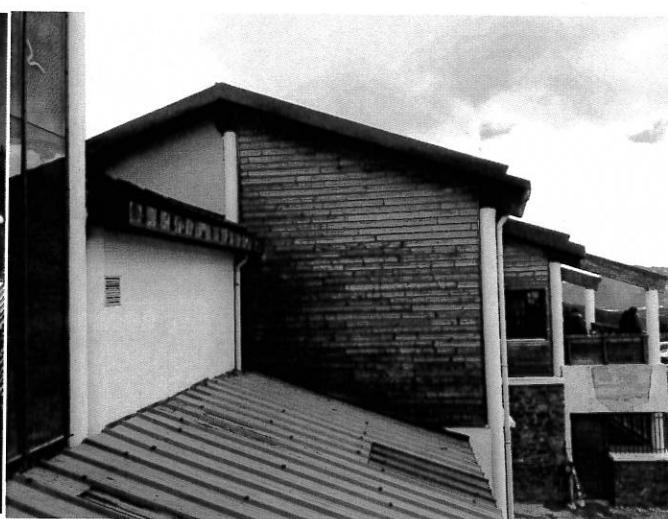
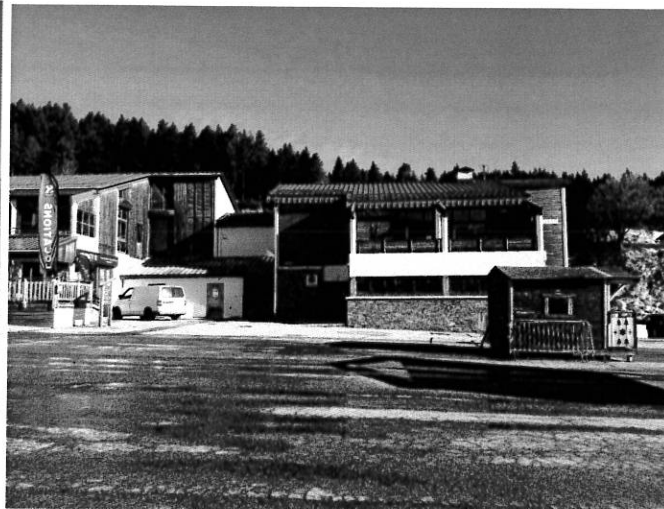
Les façades sont mixtes avec un remplissage entre poteaux béton armé soit en maçonnerie enduites ou habillées de pierres soit en bardage bois munis de menuiseries.

La toiture est de type charpente bois avec une couverture bac acier.

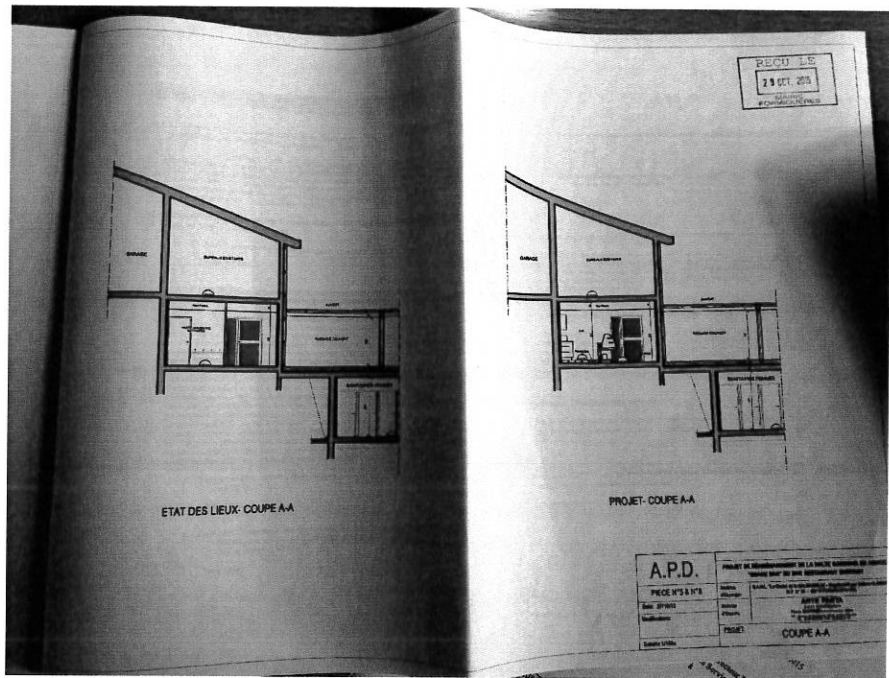
Ci après quelques photographies du bâtiment.













Selon un avis du SDIS66 sur AT 08215D0022 concernant le projet de halte garderie demandée en 2015, l'établissement serait classé en 3<sup>ème</sup> catégorie de type N,R, W, M.

Suite à notre visite in situ, l'activité halte garderie n'existe plus et a été remplacée par un snack, activité de type N. L'établissement est composé au :

- **niveau rez-de-chaussée :**
  - de l'Ecole de Ski Français comportant un accueil accessible au public et des locaux réservés au personnel. La surface potentielle accessible au public est de l'ordre de 74 m<sup>2</sup>
  - d'un local vente de forfaits/ski club réservé au personnel
  - d'un bloc sanitaire pour le public et/ou le personnel
  - d'un local secours réservé au personnel et au public accompagné
  - d'un magasin de location et de vente de matériels ou équipements de sport d'hiver, magasin Bataille, avec une surface de vente de 25 m<sup>2</sup> environ
  - d'un magasin de location et de vente de matériels ou équipements de sport d'hiver, magasin SKISET ; avec une surface de vente de l'ordre de 33 m<sup>2</sup>
- **niveau R+1 :**
  - d'un snack /sandwicherie, avec une surface de salle de l'ordre de 59 m<sup>2</sup>
  - d'un restaurant comportant une salle de l'ordre de 148 m<sup>2</sup>, un self, un bloc WC et une mezzanine de 32 m<sup>2</sup>
  - d'une salle polyvalente Hors Sac d'une emprise de l'ordre de 173 m<sup>2</sup> avec 20 m<sup>2</sup> de terrasse extérieure accessible au public
  - d'une terrasse extérieure de l'ordre de 466 m<sup>2</sup>
- **niveau R+2 :** ce niveau est réservé aux services techniques de la station et comporte
  - des locaux du personnel (bureaux, salle de réunion)
  - un garage de plain pied sur l'arrière du bâtiment en liaison avec la route forestière

Contigus à ces bâtiments, côté aval, un bâtiment de type R+1 exploité par les associations du CCAS comporte au :

- **niveau rez-de-chaussée :**
  - le local vestiaires Ski
  - un bloc sanitaires
- **niveau R+1 :**
  - une salle polyvalente Hors Sac d'une emprise de l'ordre de 186 m<sup>2</sup> avec 10 m<sup>2</sup> de terrasse

Le chauffage du restaurant est réalisé par un poêle à bois. La cuisine est une grande cuisine ouverte avec des appareils de cuissons ou de remise en température gaz et électriques.

Les blocs sanitaires sont équipés d'appareil de chauffage électriques indépendants et d'une VMC.

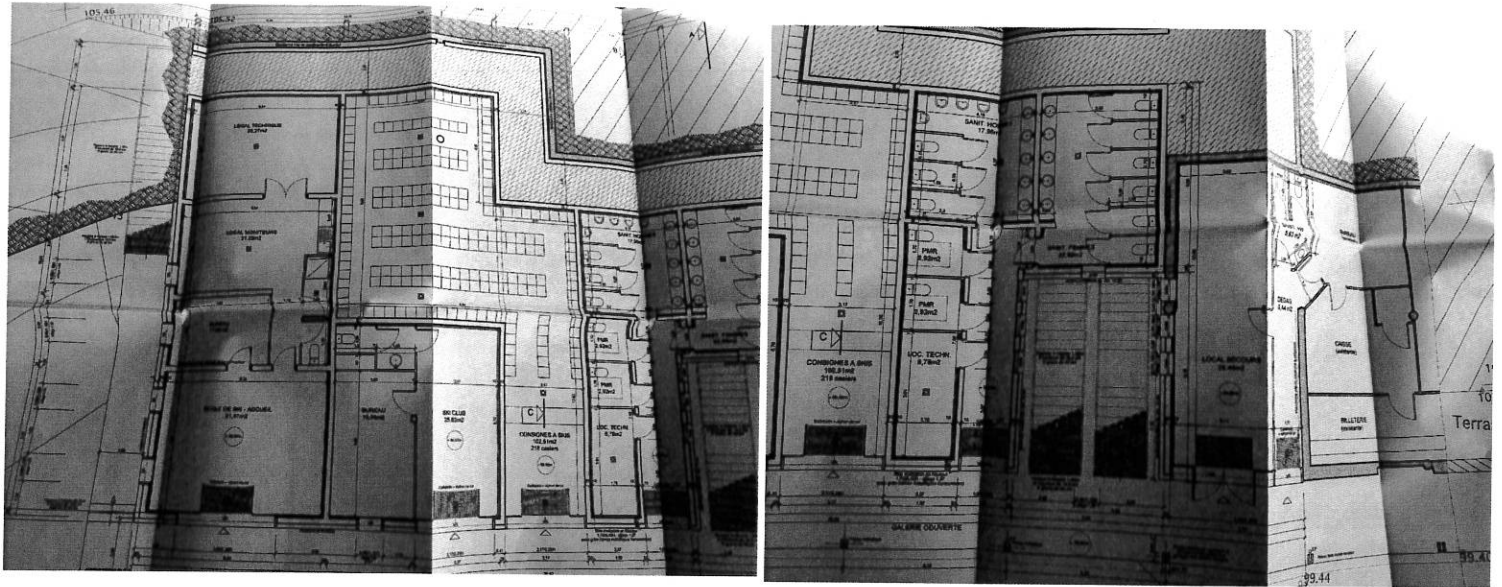
Les différentes exploitations possèdent leur propre alarme incendie, voir alarme incendie pour celles qui en sont dotés.



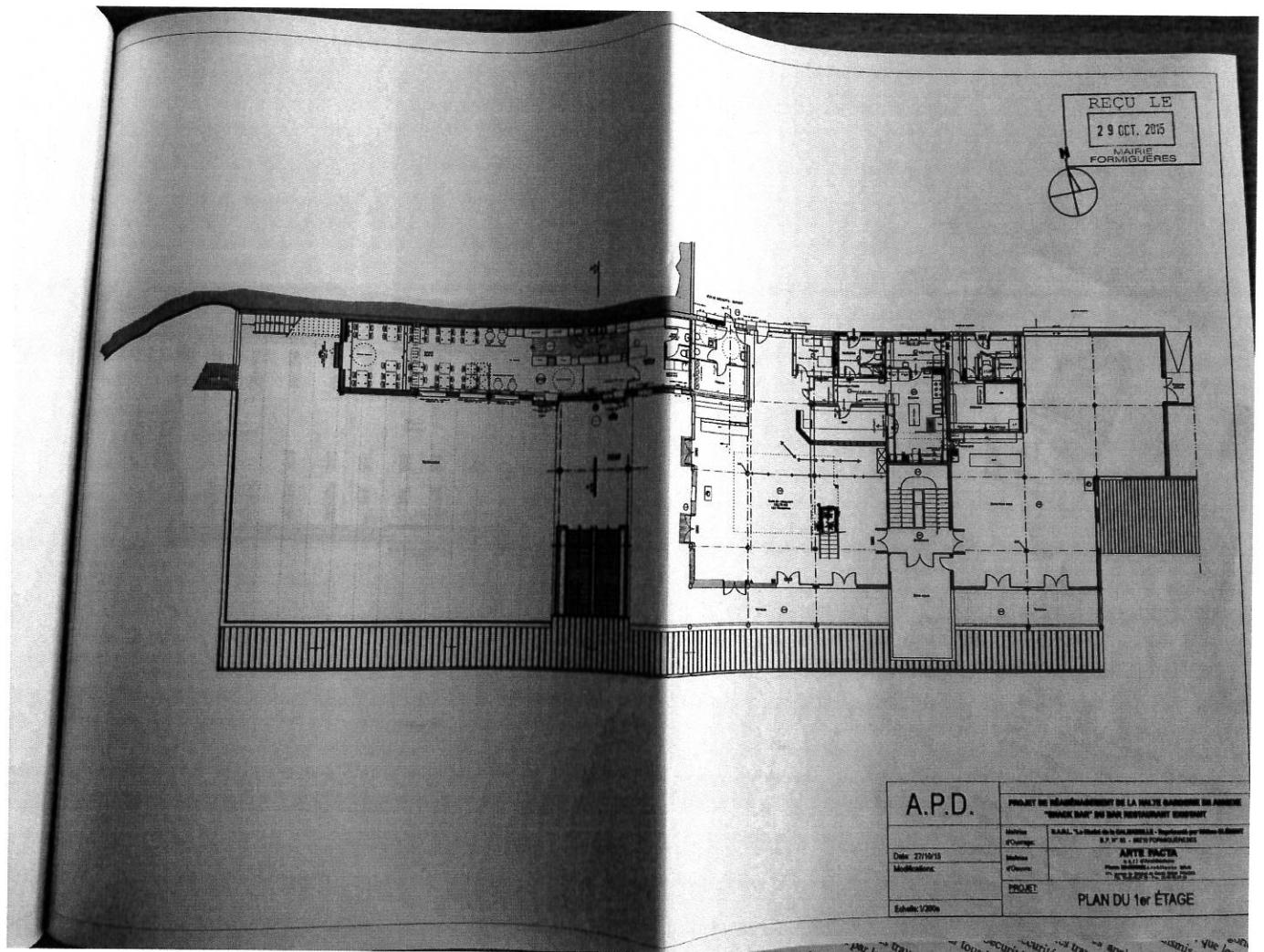


L'établissement est équipé d'extincteurs portatifs.

### Extrait Plans RDC



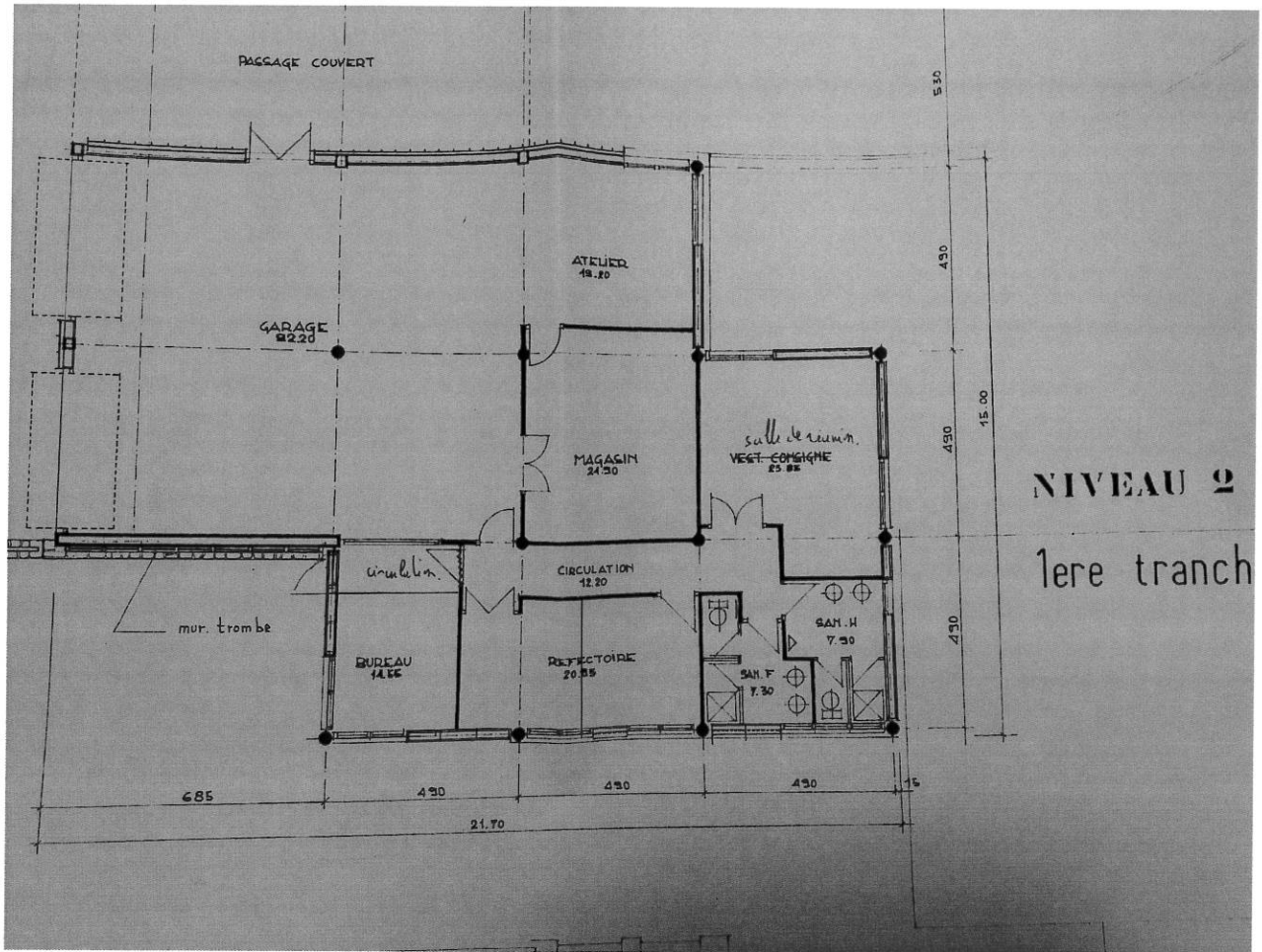
### Plan R+1







# Extrait plan R+2



## Extraits de Coupes sur bâtiments





### III – DOCUMENTS MIS A NOTRE DISPOSITION

Les documents qui nous ont été transmis sont des extraits de plan de 2005 relatifs au projet de restructuration et d'extension des bâtiments de la station de sports d'hiver la Calmazeille.

### IV – ANALYSE ET CONCLUSION

Suite à nos visites in situ nous faisons les observations suivantes :

#### 1. Articles GN1 à GN3 : classement des établissements

Selon un avis du SDIS66 sur AT 08215D0022 concernant le projet de halte garderie demandée en 2015, l'établissement serait classé en 3<sup>ème</sup> catégorie de type N,R, W, M ;

Suite à notre visite et aux métrés réalisés, nous avons recalculés les effectifs local par local dont les détails par niveau sont donnés ci après :

#### REZ DE CHAUSSE :

Exploitation	Activité	Article du réglement	Effectif Public	Effectif Personnel	Total Effectif
ESF	Accueil	W2	1 pers/10m <sup>2</sup> x 74 m <sup>2</sup> = 8 pers.	20	28 pers
Forfait/ski club	Salle de réunion	CdT	0	4	4 pers
Blocs sanitaires	Sanitaires		16	1	17 pers
Local secours	Accueil	CdT	0	5	5 pers
Magasin Bataille	Surface de vente	M2	1 pers/3 m <sup>2</sup> x 25 m <sup>2</sup> = 9	2	11
Magasin Skiset	Surface de vente	M2	1 pers/3 m <sup>2</sup> x 33 m <sup>2</sup> = 11	3	14
<b>TOTAL RDC</b>			<b>44</b>	<b>35</b>	<b>79</b>

**Soit au RDC : 79 personnes dont 35 personnes constituant le personnel**



**R+1 :**

Exploitation	Activité	Article du règlement	Effectif Public	Effectif Personnel	Total Effectif
Snack/sandwicherie	Restaurant	N2	1 pers/m <sup>2</sup> x 59 m <sup>2</sup> = 59 pers.	3	62pers
Restaurant	Restaurant	N2	1 pers/m <sup>2</sup> x 148m <sup>2</sup> = 148pers.	9	157pers
	Restaurant mezzanine	N2	1 pers/m <sup>2</sup> x 32m <sup>2</sup> = 32 pers.	1	33pers
Salle Hors Sac	Restaurant	N2	1 pers/m <sup>2</sup> x 193 m <sup>2</sup> = 193 pers.	2	195 pers
<b>TOTAL R+1 Bâtiment</b>			<b>432</b>	<b>15</b>	<b>447</b>

**Soit à R+1 : 447 personnes dont 15 personnes constituant le personnel**

**NOTA :**

L'effectif de la terrasse extérieure n'est pas comptabilisé dans les effectifs des bâtiments mais sera comptabilisé pour le calcul des dégagements. La terrasse est à usage de restauration, l'effectif est calculé selon l'article N2 à raison de 1 personne par mètre carré soit 464 personnes.

**R+2 :**

Locaux du personnel : 52 personnes sur l'ensemble du site de la station y compris des remontées mécaniques et limitée à **37 personnes dans les bureaux et ateliers**

**Soit au R+2 : 37 personnes**

**TOTAL ETABLISSEMENT :**

R+2 : 37 personnes  
 R+1 : 447 personnes  
 RdC : 79 personnes

**Etablissement : 563 personnes**

**Cet effectif confirme le classement actuel de l'établissement en 3<sup>ème</sup> catégorie. Cela suppose que le bâtiment affecté à l'exploitation du CCAS est considéré comme un établissement tiers.**

L'effectif de ce bâtiment est calculé selon la superficie de la salle de restauration de l'étage selon l'article N2 à raison de 1 personne/m<sup>2</sup> (surface de la salle = 186 m<sup>2</sup> + terrasse accessible = 10 m<sup>2</sup>) soit 196 personnes. Cet établissement de type R+1 serait classé en 5<sup>ème</sup> catégorie avec une activité de type N et un effectif total de 196 personnes.

Aussi, le classement actuel de l'établissement serait : 3<sup>ème</sup> catégorie de type N, W, M.

Suite à notre visite, nous avons observé que les différentes exploitations ont un fonctionnement indépendant l'une de l'autre avec des installations électriques a priori indépendante, une alarme incendie indépendante, etc...

**Aussi, un reclassement de l'établissement vers plusieurs établissements de 5<sup>ème</sup> catégorie (seuil du public <= 200 personnes), isolée entre eux par des parois Coupe Feu 1 h, serait envisageable, d'autant plus que la structure poteau/poutre béton est supposé SF 1 h et les plancher béton CF 1h hormis le plancher haut poutrelle hourdis du snack du R+1.**



**Cette proposition serait à soumettre à la commission de sécurité incendie. Ci après les différents établissements de 5<sup>ème</sup> catégorie pouvant être retenus :**

- Chaque exploitation du Rez-de-chaussée et de l'étage pourrait être chacun un unique établissement de 5<sup>ème</sup> catégorie dans la mesure où les conditions d'isolement sont respectées notamment
  - les parois CF 1 h entre chaque exploitation ce qui n'est pas le cas à ce jour notamment entre la cage d'escalier menant à la salle hors sac et les boutiques de vente d'équipement de sport d'hiver, le magasin Bataille et la partie code du travail « vente de billets »,
  - à la traversée des parois par des conduits PVC ou de CVC notamment au niveau RDC où un réseau de ventilation traverse diverses exploitations sans dispositions spécifiques alors que selon d'anciens plans des clapets CF 1 h sont présents à la traversée du plancher haut. Un diagnostic spécifique des réseaux aérauliques seraient à réaliser
  - l'indépendance des installations électriques : chaque exploitation a, a priori, sa propre armoire électrique. Il convient de vérifier de cette indépendance notamment à partir d'un arrêt d'urgence électrique.
- L'ensemble des exploitations du RDC ou un groupement de plusieurs exploitations du RDC pourrait être considéré comme un (ou deux) établissement(s) unique de 5<sup>ème</sup> catégorie et chaque exploitation de l'étage considérée comme un établissement de 5<sup>ème</sup> catégorie (mur Coupe Feu 1 h séparatif entre le snack et le restaurant, entre le restaurant et la salle hors sac par l'intermédiaire de la cage d'escalier) et selon l'indépendance des réseaux.
  - RDC : établissement de 5<sup>ème</sup> catégorie avec activité de type M, W et un effectif total de 79 personnes (voir tableau ci-dessus)
  - R+1 :
    - Restaurant : établissement de 5<sup>ème</sup> catégorie avec activité de type N et un effectif total de 190 personnes
    - Salle Hors Sac : établissement de 5<sup>ème</sup> catégorie avec activité de type N et un effectif total de 195 personnes
  - R+1/R+2 : snack et bureaux du personnel : établissement de 5<sup>ème</sup> catégorie avec activité de type N et un effectif total de 99 personnes

Le choix du classement des exploitations est déterminant vis-à-vis des dispositions constructives à respecter.

En ce qui concerne **le bâtiment exploité par le CCAS**, nous le considérons comme un établissement de 5<sup>ème</sup> catégorie avec une activité de type N (type salle Hors Sac , restaurant) et un effectif total de 196 personnes. En ce qui concerne cet établissement nos observations sont les suivantes :

- Conception et desserte : présence d'une voie engin avec 1 façade accessible
- Stabilité au feu des structures : disposition satisfaisante. Aucune stabilité au feu requise pour un établissement de 5<sup>ème</sup> catégorie avec plancher bas le plus accessible au public inférieur à 8 m et ne recevant pas de locaux à sommeil.
- Distribution intérieure satisfaisant : pas d'obligation de paroi Coupe Feu (plancher bas le plus haut accessible au public < 8 m)
- Isolement par rapport au tiers :
  - Satisfaisant vis-à-vis d'un établissement de 5<sup>ème</sup> catégorie
  - Satisfaisant vis-à-vis d'un établissement de 3<sup>ème</sup> catégorie : parois CF 1 h, aire libre de 8 m, couverture à des niveaux différents et dépassant de 1 m environ





- Locaux à risques particuliers : les locaux à risques particuliers sont le local électrique du RDC sous escalier et la cuisine. Ces locaux étant fermés, les dispositions constructives d'isolement n'ont pas pu être observées
- Dégagement :
  - Requis : 2 dégagements totalisant 3 UP pour la salle du R+1 et l'établissement
  - Présents : 2 dégagements totalisant 4 UP
- Caractéristiques des portes de sortie de secours : satisfaisantes (barre anti-panique sur vantail principal et crémone à levier sur vantail secondaire, portes s'ouvrant dans le sens de la sortie)
- Caractéristiques de l'escalier intérieur : satisfaisant
- Caractéristiques de l'escalier extérieur : satisfaisant
- Aménagement intérieur :
  - Sol : revêtement de sol de type carrelage au moins M4, satisfaisant
  - Mur/plafond : présence de revêtement de type lambris avec plafond en lambris. Dispositions non satisfaisantes. Le bois d'épaisseur minimale 18 mm est réputée M3 pour M2 requis en parois et M1 en plafond. Une protection est à réaliser.
- Désenfumage : au regard du code du travail, la cage d'escalier doit être désenfumée. Disposition non conforme pour la cage d'escalier.  
Pas d'obligation réglementaire de désenfumage des locaux et des circulations.
- Installations d'appareils de cuisson : dispositions ne pouvant pas être vérifiées (accès fermé)
- Installations électriques : voir les avis du rapport périodique de contrôle des installations électriques. Notons que l'escalier extérieur n'est pas muni d'un éclairage de sécurité.
- Alarme incendie : présence d'une alarme incendie.
- Plans établissement / Consigne de sécurité : affichés
- Extincteurs : installés.

**Les avis ci après concernent l'établissement de 3<sup>ème</sup> catégorie type N,M et W.**

## **2. Articles GN4 à GN10 : adaptation des règles de sécurité et cas particuliers d'application du règlement**

### ***Utilisation exceptionnelle des locaux :***

L'utilisation, même partielle ou occasionnelle, d'un établissement pour une exploitation autre que celle autorisée, ou pour une démonstration ou une attraction pouvant présenter des risques pour le public et non prévue par le présent règlement, doit faire l'objet d'une demande d'autorisation présentée par l'exploitant au moins quinze jours avant la manifestation ou la série de manifestations.

Lorsque l'organisateur de la manifestation n'est pas l'exploitant de l'établissement, la demande d'autorisation doit être présentée conjointement par l'exploitant et l'utilisateur occasionnel des locaux.

La demande doit toujours préciser la nature de la manifestation, les risques qu'elle présente, sa durée, sa localisation exacte, l'effectif prévu, les matériaux utilisés pour les décorations envisagées, le tracé des dégagements et les mesures complémentaires de prévention et de protection proposées.

L'autorisation peut être accordée pour plusieurs manifestations qui doivent se dérouler durant une période fixée par les organisateurs.



**Travaux dans l'existant :**

Lorsqu'il est procédé à un nouvel aménagement de l'ensemble des locaux recevant du public d'un établissement ou à la création d'un établissement recevant du public dans un bâtiment existant, les dispositions du règlement de sécurité sont applicables.

**3. Articles GN11 à GN12 : Contrôle des établissements****Contrôle :**

Il convient de se reporter aux rapports de contrôle périodique de la Commission de Sécurité.

**Justification des classements de comportement au feu des matériaux et éléments de construction (Arrêté du 10 novembre 1994) :**

Les constructeurs, propriétaires, installateurs ou exploitants, suivant le cas, doivent être en mesure de justifier notamment, lors des visites des commissions de sécurité et lors des vérifications techniques faites par les personnes ou organismes agréés, que les matériaux et éléments de construction qu'ils utilisent ont un classement en réaction ou en résistance au feu au moins égal aux classements fixés dans le règlement de sécurité. **Lors de notre visite, aucun justificatif de réaction ou de résistance au feu ne nous a été montré ou transmis.**

**4. Articles GN13 et GN14 : Travaux et normalisation**

Dans le cadre des travaux, il convient de ne pas faire courir de danger quelconque au public ou qui apporteraient une gêne à son évacuation.

**5. Articles GE : Dispositions générales**

L'établissement de 3<sup>ème</sup> catégorie type N,M et L est soumis à des visites périodiques de la commission de sécurité incendie tous les 5 ans. Les rapports de visite ne nous ont pas été communiqués, l'avis relatif au contrôle de la sécurité n'est pas affiché à l'entrée principale de l'établissement.

**6. Articles CO1 à CO5 : Conception et desserte des bâtiments disposition non satisfaisantes**

Au titre du règlement de sécurité, l'établissement serait classé actuellement en 3<sup>ème</sup> catégorie de type N, M et W.

L'établissement ne possède pas de voie engin le long de la façade principale considéré comme façade accessible. Il convient de créer une voie engin de 8 m de large conformément au règlement de sécurité.

Dans le cadre d'un établissement de 5<sup>ème</sup> catégorie, les dispositions existantes pourraient être considérées comme satisfaisantes (à voir avec l'autorité compétente)



## **7. Articles CO6 à CO10 : Isolement par rapport au tiers Dispositions non Satisfaisantes**

L'établissement se situe en vis-à-vis ou contigu au bâtiment du CCAS :

- Tiers contigu : disposition a priori satisfaisante (double mur en maçonnerie au niveau de la cuisine permettant d'atteindre une paroi CF 3 h), structures des deux établissements indépendants (présence d'un JD avec double poteau)
- Tiers en vis-à-vis :
  - dispositions non satisfaisantes au niveau de l'issue de secours de la salle Hors Sac donnant sur l'extérieur et vis-à-vis des cuisines du CCAS : prévoir une porte PF ½ h
  - dispositions satisfaisantes vis-à-vis de la cage d'escalier du bâtiment CCAS : aire libre d'au moins 8 m
- avis du SDIS 66 à obtenir vis-à-vis des toitures : toiture non située au même niveau mais avec un décalage d'au moins 1 m. Selon l'avis du SDIS66, un écran Pare Flamme PF 1 h sur une bande 8 m serait à mettre en oeuvre sous couverture côté salle hors sac dans la mesure où les toitures ne sont pas considérées à la même hauteur, sinon disposition satisfaisante compte tenu que le mur de l'une des toitures dépasse d'environ 1 m la couverture de l'autre.
- Tiers superposé : sans objet.

## **8. Articles CO11 à CO15 : Résistance au feu des structures Disposition à vérifier au niveau des locaux du personnel**

Articles CO11 et CO12 : dispositions satisfaisantes

Le bâtiment est de type R+2 avec le plancher bas le plus haut accessible (public/personnel) inférieur à 8 m.

La stabilité au feu requise est au minimum SF ½ h et CF ½ h. La structure du bâtiment est de type poteau/poutre béton armé avec voile béton armé (mur de soutènement) réputé au moins SF ½ h et des planchers béton armé ou poutrelles hourdis réputés au moins CF ½ h.

La mezzanine du restaurant situé au niveau R+1 représente moins de 50% de la salle du restaurant qu'elle surplombe et ne possède pas de local. Il s'agit bien d'une mezzanine dont la structure n'a pas d'incidence sur la stabilité générale du bâtiment. La mezzanine n'est pas un niveau et elle est considérée comme une structure secondaire : pas d'obligation réglementaire de stabilité au feu.

Article CO13 : dispositions non satisfaisantes

Les éléments principaux de la toiture sont visibles au niveau de la salle hors sac, du restaurant mais pas au niveau des bureaux du personnel du R+2 : présence d'un plafond. Il convient de vérifier les caractéristiques du plafond (requis CF ½ h sous charpente) sinon prévoir une protection complémentaire voir une détection technique de la charpente.

Articles CO14 et CO15 : sans objet

## **9. Articles CO16 à CO18 : Couverture – Dispositions satisfaisantes**

Pas d'observation sur les dispositions existantes. Les couvertures sont de type bac acier (matériaux M0)



## 10. Articles CO19 à CO22 : Façade – Dispositions non satisfaisantes

Une partie des façades est composée d'un bardage bois, l'isolant n'ayant pas pu être constaté. La règle du C+D n'est d'une manière générale pas applicable (plancher bas le plus haut < 8 m) hormis au droit des planchers haut des locaux à risques importants (bâtiment EDF) ou tiers. Aussi,

- Les revêtements de façades doivent être de réaction au feu M2 minimum : dispositions non satisfaisantes pour le bardage bois dont les lames sont réputées conventionnellement de réaction au feu M3. Il convient de substituer le bardage bois par un matériau au moins M2 ou de respecter la règle du C+D sur toute la façade avec un C+D minimum de 1 m (règle C+D de 1 m non respectée notamment entre les menuiseries du snack R+1 et les bureaux du R+2 et entre le local skiset et la salle Hors Sac, C+D de 1 m respectée d'une manière générale entre le RDC et le R+1 compte tenu de la présence d'une terrasse le long de la façade).
- Règle du C+D non respectée au droit du local EDF : prévoir de modifier les menuiseries existantes avec une allège en maçonnerie ou BA ou d'isoler par un plancher haut CF 2 h le local EDF

## 11. Articles CO23 à CO26 : Distribution intérieure et compartiment

La distribution intérieure est de type cloisonnement traditionnel, aucun secteur ni compartiment n'est présent et obligatoire réglementairement. Selon l'article CO12, il est requis une stabilité au feu de la structure du bâtiment SF 1/2 h. Dans ces conditions, il convient de retenir un degré de résistance au feu de :

- CF 1/2 h des parois entre locaux et dégagements accessibles au public
- PF 1/2 h des parois entre locaux accessibles au public, entre locaux accessibles au public et locaux non accessibles au public classés à risques courants.
- PF 1/2 h des blocs portes.

Lors de notre visite, nos observations sont les suivantes :

### Niveau RDC :

- local ESF : **dispositions satisfaisantes**
  - la paroi séparative entre l'accueil et les bureaux est en partie une paroi légère et vitrée.
  - La superficie totale des locaux de l'exploitation ESF est inférieure à 300 m<sup>2</sup> : pas d'obligation réglementaire de résistance au feu des parois séparatives entre les différents locaux à risques courants.
  - L'exploitation est isolée de l'exploitation contigue par un mur en maçonnerie au moins CF 1/2 h.
- Local Ski club/consignes ski/sanitaire : **dispositions satisfaisantes**
  - La superficie totale de ces locaux étant inférieure à 300 m<sup>2</sup>, il n'y pas d'obligation de résistance au feu pour les parois séparatives entre ces locaux.
  - Ces locaux sont malgré tout séparés par des murs en maçonnerie au moins CF 1/2 h
  - Ces locaux sont isolés des exploitations contigues par des murs en maçonnerie au moins CF 1/2 h.
- Ensemble des locaux entre les 2 cages d'escalier (locaux du personnel Forfait ski, magasin Bataille) : **dispositions non satisfaisantes.**
  - La superficie totale de ces locaux étant inférieure à 300 m<sup>2</sup>, il n'y pas d'obligation de résistance au feu pour les parois séparatives entre ces locaux.
  - Isolement par rapport à l'escalier intérieur : dispositions non satisfaisantes (parois et blocs porte non Coupe feu 1/2 h).

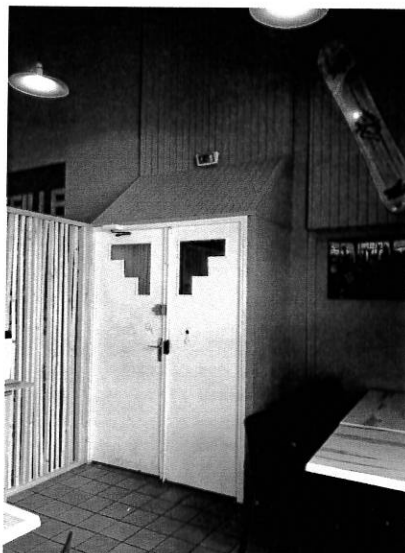




- Local Skiset : **dispositions non satisfaisantes** liées à la paroi d'isolement avec la cage d'escalier (voir plus loin locaux à risques particuliers)

### Niveau R+1 :

- local snack : **dispositions satisfaisantes**
  - La superficie totale des locaux de l'exploitation Snack est inférieure à 300 m<sup>2</sup> : pas d'obligation réglementaire de résistance au feu des parois séparatives entre les différents locaux à risques courants.
  - L'exploitation est isolée de l'exploitation contigue (restaurant) par un mur en maçonnerie au moins CF ½ h.
- local restaurant : **dispositions non satisfaisantes** liées à la paroi d'isolement avec la cage d'escalier
  - La superficie totale des locaux de l'exploitation Restaurant est inférieure à 300 m<sup>2</sup> : pas d'obligation réglementaire de résistance au feu des parois séparatives entre les différents locaux à risques courants.
  - L'exploitation est isolée de l'exploitation contigue (snack) par un mur en maçonnerie au moins CF ½ h.
  - Le bloc porte, a priori PF ½ h au minimum, entre la salle de restaurant et la cage d'escalier (escalier non protégé réglementairement) est posé dans une cloison a priori non CF 1/2h. La composition du plafond du décroché est à vérifier (CF ½ h dans les 2 sens ?)



- local Salle Hors Sac : **dispositions non satisfaisantes** liées à la paroi d'isolement avec la cage d'escalier. Le bloc porte, a priori PF ½ h au minimum, entre la salle Hors Sac et la cage d'escalier (escalier non protégé réglementairement) est posé dans une cloison a priori non CF 1/2h. La composition du plafond du décroché est à vérifier (CF ½ h dans les 2 sens ?)





- local détente contigue à la cage d'escalier : **dispositions non satisfaisantes**  
La paroi vitrée n'est a priori pas CF ½ h.

#### **Niveau R+2 :**

- locaux du personnel : **dispositions satisfaisantes** compte tenu que les locaux ne sont pas accessibles au public.

#### **12. Articles CO27 à CO29 : Locaux non accessibles au public, locaux à risques particuliers – Dispositions non satisfaisantes**

Le bâtiment comporte un seul local à risques importants : le local EDF : voir observation relative à la règle du C+D.

Les locaux à risques moyens sont :

- RDC : local entretien des blocs sanitaires, locaux stockage/réserves/entretien contigus à la cage escalier d'accès à la salle Hors Sac, local TGBT
- R+1 : réserves du restaurant côté sanitaires, grande cuisine ouverte, réserves de la cuisine et de la salle hors sac
- R+2 : garages

**D'une manière générale, l'ensemble de ces locaux présente des déficiences d'isolement : absence de ferme porte sur les portes** (local entretien salle hors sac, réserves restaurant, etc...) , **portes a priori non coupe feu ½ h** (porte local entretien salle Hors Sac, etc...), **parois d'isolement présentant des déficiences** (local entretien salle hors sac, local réserve restaurant, passe plat entre la cuisine et la salle hors sac, etc...).



### 13. Articles CO30 à CO33 : conduits et gaines

Au niveau RDC, il a été observé des conduits de VMC en acier galvanisé. Selon des anciens plans, des clapets Coupe Feu ont été prévus à la traversée de certaines parois et à la traversée de planchers. Ces dispositions n'ont pas pu être vérifiées.

A priori, les conduits d'évacuation des eaux usées et des eaux vannes niveau R+1 ne traversent pas le plancher haut RDC : pas de réseaux traversant observé.

Il conviendra de réaliser un relevé de l'ensemble des réseaux et de leur diamètre pour confirmer la conformité des dispositions existantes.

### 14. Articles CO34 à CO56 : Dégagements

Les tableaux ci-après récapitulent nos observations sur le nombre et la largeur des dégagements existants :

#### R+2 et R+1 :

Niveaux	Locaux	Effectif Total	Dégagement requis	Observation
R+2	Locaux du personnel	37	1 x 1UP + 1 accessoire	Dégagement satisfaisant
				Dans la mesure où l'effectif de la salle de réunion est inférieur à 19 personnes, la salle n'est pas considérée en cul de sac de plus de 10m
R+1	Snack	62	2 totalisant 2 UP	Nombre et largeur des dégagements existants satisfaisants : 3 dégagements de 2 UP chacun soit 6 UP
	Restaurant	190	2 totalisant 3 UP	Nombre et largeur des dégagements existants satisfaisants : 2 dégagements de 2 UP chacun soit 4 UP
	Salle Hors Sac	195	2 totalisant 3 UP	Nombre et largeur des dégagements existants satisfaisants : 2 dégagement de 2 UP chacun.
	Cumul niveau R+1	<b>447</b>	2 totalisant 6 UP	Nombre et largeur des dégagements existants satisfaisants : 4 dégagement d'au moins 2UP chacun et totalisant 10 UP.
Dégagement de la terrasse CUMUL R+1 ET R+2 ET TERRASSE		<b>464+ 18+62 +95= 639</b>	3 totalisant 7 UP	<b><u>Dispositions non satisfaisantes</u></b> : il manque une sortie de secours pour la terrasse comportant actuellement 1 escalier de 4 UP et une passerelle de 2 UP.  Il convient de créer un dégagement supplémentaire de 2 UP minimum

Nota : la mezzanine du restaurant a un effectif de 33 personnes. Il est requis un dégagement de 1 UP, dégagement existant.



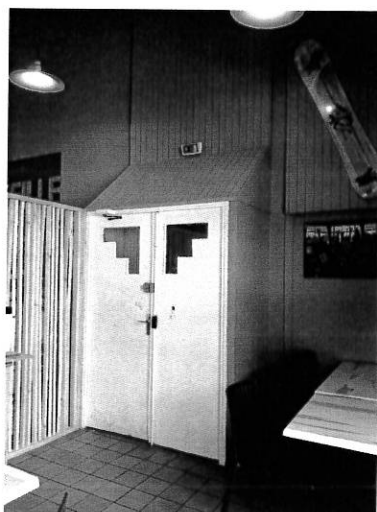
### NIVEAU REZ DE CHAUSSEE

Chaque exploitation du niveau rez-de-chaussée a ses propres dégagements.

Niveaux	Locaux	Effectif Total	Dégagement requis	Observation
RdC	ESF	28	2 totalisant 2 UP	Nombre et largeur des dégagements existants satisfaisants
	Blocs sanitaires	17	1 totalisant 1 UP	Nombre et largeur des dégagements existants satisfaisants : 1 totalisant 2 UP
	Magasin Bataille	11	1 totalisant 1 UP	<b>Dispositions non satisfaisantes</b> : la porte coulissante n'est pas considérée comme une porte d'issue de secours. Remplacer la porte coulissante par une porte battante d'au moins 1 UP
	Magasin Ski Set	14	1 totalisant 1 UP	Nombre et largeur des dégagements existants satisfaisants : 1 totalisant 1 UP + 1 x 1UP non balisé
	Vente forfait	4	1 totalisant 1 UP	Satisfaisant Pas de notion de cul de sac pour un effectif personnel inférieur à 19 personnes
	Local secours	5	1 totalisant 1 UP	Satisfaisant

### OBSERVATIONS DIVERSES SUR LES DEGAGEMENTS

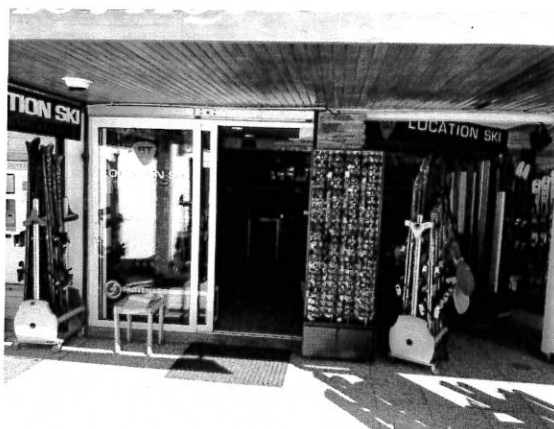
- Pas d'observation particulière sur les distances à parcourir pour atteindre une issue de secours sur l'extérieur ou un escalier non protégé.
- Les caractéristiques géométriques de l'escalier intérieur de sortie de secours sont satisfaisantes. Notons que cet escalier n'est pas un escalier protégé : pas d'obligation réglementaire pour un escalier desservant un RDC et un étage dont le plancher bas est inférieur à 8 m et dont les distances pour atteindre une sortie est inférieure ou égale à 30 m. Aussi, les parois d'isolement de la cage d'escalier correspondent à des parois entre dégagement et locaux.
- De nombreuses portes de sorties de secours présentent des dispositifs en pied ou en partie haute empêchant l'ouverture des portes et notamment du vantail secondaire : ces dispositifs sont à supprimer et à remplacer par exemple par une crémone (portes IS de la salle Hors Sac, portes IS restaurant sur escalier, etc...







- La porte de sortie de secours du magasin Bataille est coulissante. La remplacer par une porte battante.



- Les caractéristiques géométriques des marches des escaliers métalliques de sortie de secours (notamment escalier d'accès à la terrasse) ne sont pas conformes aux règles de l'art : la hauteur des marches de l'escalier d'accès à la terrasse est variable (16 cm à 20 cm), le recouvrement des marches est inférieure à 5 cm. Il convient de remplacer par un escalier répondant aux règles de l'art. Sa largeur sera fonction du nombre de sortie et d'UP réalisés au niveau de la terrasse, sans être inférieure à 2 UP.



### **15. Articles CO57 à CO59 : Espaces d'attente sécurisés**

Au jour de notre visite, aucun espace d'attente sécurisé n'était présent. L'établissement est sous l'ancienne réglementation avec l'aide humaine afin d'évacuer les personnes à mobilité réduite. Notons que la terrasse du R+1 peut constituer un Espace d'Attente alors que l'évacuation de la salle Hors Sac peut être réalisé par la porte extérieure avec une aide humaine peut s'éloigner du bâtiment. Les solutions retenues sont à proposer à la commission de sécurité incendie. Les locaux du RDC sont de plain pied avec une évacuation des personnes à mobilité réduite par un cheminement praticable jusqu'à l'extérieur.



## 16. Articles CO60 à CO61 : Tribunes et gradins

Sans objet

## 17. Articles AM : Aménagements- Dispositions non satisfaisantes

- Toiture : il convient de vérifier la nature de l'isolant en toiture. Requis A2s2d0 au minimum. Dans le cas contraire un écran de protection sous toiture est à mettre en oeuvre
- Parois verticales des dégagements non protégés et des locaux : d'une manière générale de nombreuses parois verticales sont revêtues de lambris, a priori classé conventionnellement M3 et non M2. Toutefois, les lambris en bois massifs sans systèmes de revêtements et les panneaux à base de bois classés D-s2, d0 peuvent être posés sur tasseaux de bois, avec remplissage de la cavité par un produit ou matériau classé A2-s2, d0 dans les deux cas suivants :
  - le plafond est classé B-s3, d0 ou en catégorie M 1 ; les lambris et les panneaux peuvent alors couvrir l'ensemble des parois verticales ;
  - les éléments porteurs en bois ou en dérivés du bois du plafond, d'une largeur minimale de 45 mm, sont disposés avec un écartement bord à bord supérieur ou égal à 30 cm ; les lambris et les panneaux peuvent alors couvrir au maximum 50 % de la surface des parois verticales.

L'ensemble de ces dispositions sont à vérifier. Sinon, il conviendra de prévoir la dépose des plafonds lambris existants et la pose d'un plafond au moins A2s2d0, soit le traitement des lambris par un vernis intumescent M1.

- Plafonds des dégagements non protégés et des locaux : de nombreux plafonds sont en lambris (épaisseur non observée mais supposée  $\geq 18$  mm) réputés conventionnellement M3 pour M1 requis.

Toutefois, il est admis que 25 % de la superficie totale de ces plafonds soient réalisés en produits ou éléments classés C-s3, d0 ou de catégorie M 2 dans les dégagements et D-s3, d0 ou de catégorie M 3 dans les locaux.

Les éléments porteurs en bois ou en dérivés du bois d'une largeur minimale de 45 mm disposés avec un écartement bord à bord supérieur ou égal à 30 cm ne sont pas visés par les dispositions ci-dessus ; ils sont soumis aux seules exigences des articles CO 12 et CO 13.

Les plafonds des magasins du RDC sont composés d'un revêtement type polystyrène très gouttants collés sur dalle béton. Il conviendra de les purgés totalement.

- Revêtement de sol : le PV de réaction au feu du revêtement de sol type moquette (magasin Skiset, ESF, mezzanine restaurant) ne nous a pas été communiqué. Il convient de vérifier que la moquette est au moins Dfl-s2 ou M4.

## 18. Articles DF : Désenfumage

L'ensemble des locaux ont une superficie inférieure à 300 m<sup>2</sup>. Les locaux aveugles ont une superficie inférieure à 100 m<sup>2</sup>. Dans ces conditions, il n'y a aucune obligation réglementaire de désenfumer les locaux.



Les circulations horizontales sont inférieures à 30 m : aucune obligation réglementaire de les désenfumer.

Les cages d'escaliers ne desservent pas plus d'un niveau accessible au public au dessus du RDC : aucune obligation réglementaire de protéger les escaliers.

Toutefois, selon le code du travail, tout escalier est à désenfumer par un ouvrant d'au moins 1 m<sup>2</sup> : il conviendra, sauf avis contraire de la commission de sécurité, de désenfumer les escaliers intérieurs (escalier d'accès à la salle hors sac, escalier d'accès à la mezzanine du restaurant).

#### **19. Articles CH : chauffage, ventilation, réfrigération, climatisation et installation d'eau chaude sanitaire**

L'ensemble des réseaux de chauffage, de VMC et de ventilation de confort n'a pu être observé visuellement au jour de nos visites.

Dans le cadre de travaux, nous recommandons de vérifier la conformité des réseaux aérauliques existants.

Il est rappelé qu'au niveau Rez-de-chaussée, il a été observé un réseau de VMC en acier galva traversant plusieurs locaux. A priori selon les plans en notre possession, il aurait été mis en œuvre un groupe extracteur 400°C 1/2h. Ces caractéristiques répondent aux articles CH pour une VMC dans la mesure où l'extracteur est sélectivement protégé et alimenté par un câble CR1.

#### **20. Articles GZ : Installations aux gaz combustibles et aux hydrocarbures liquéfiés**

La cuisine du restaurant est alimentée en gaz. Se reporter aux vérifications périodiques des installations gaz.

#### **21. Articles EL / EC : Installations électriques et Eclairage**

Voir rapport de contrôle périodique électrique. Toutefois, nous avons observé que les escaliers extérieurs ne sont pas munis d'un éclairage de sécurité type BAES, chaque exploitation possède une armoire électrique pouvant posséder des disjoncteurs de marque différente ne garantissant pas la conformité de l'installation électrique d'un établissement de 3<sup>ème</sup> catégorie.

Par ailleurs, l'établissement ne possède pas de coupure d'urgence électrique par exploitation et surtout d'une coupure générale électrique du bâtiment.

Un diagnostic spécifique des installations électriques est à prévoir selon le choix de classement de l'établissement.

#### **22. Articles As : Ascenseurs, Escaliers mécaniques et trottoirs roulants**

Sans objet

#### **23. Articles GC : Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration**

Les installations observées au jour de notre visite dans le snack du R+1 comportent des petits appareils de puissance totale utile inférieure à 20 kW selon les plaques signalétiques CE des appareils observés. Il ne s'agit pas d'une grande cuisine.



La cuisine du restaurant est une grande cuisine ouverte avec des appareils de cuisson ou de remise en température alimentés en gaz ou électrique. Une électrovanne est présente. L'isolement est réalisé par des parois en maçonnerie ou sur ossature métallique type 98/48 et réputés CF 1 h montant toute hauteur jusqu'à sous couverture. N'ayant pas l'accès à la cuisine, l'isolement côté réserve et les dispositions relatives à la hotte d'extraction, l'aération et la ventilation de la cuisine, le fonctionnement des arrêts d'urgence n'ont pas pue être vérifiées. Notons que nous avons observé en toiture la présence d'une tourelle d'extraction (caractéristiques 400° 1 h à vérifier, câble CR1 à vérifier, marche forcée à vérifier)

#### **24. Articles MS : Moyens de secours contre l'incendie : dispositions non satisfaisantes**

Il conviendra de se rapprocher des services compétents pour déterminer les besoins en eau nécessaire (poteau incendie, réserve d'eau, etc...) pour l'établissement.

Des extincteurs portatifs sont manquants dans les exploitations du RDC notamment les magasins (prévoir au moins un à eau d'une capacité minimale de 6, 1 à CO2 pour les risques électriques).

Le type M exige réglementaire des RIA pour les magasins avec atteinte par 2 jets de lance de toute la surface de vente. Absence de RIA, se rapprocher de la commission de sécurité incendie pour toute demande de dérogation.

L'établissement ne possède pas une alarme incendie générale, certaines exploitations ont leur propre alarme. Il conviendra d'installer une alarme incendie commune à l'ensemble des exploitations de type 3 minimum et recommandée de type 2b (arrêt de sonorisation éventuelle).

Les consignes de sécurité devront être affichées, les plans de l'établissement mis à jour et affichées à chaque entrée.

Dans le cadre de la réalisation de travaux, il conviendra de déposer un dossier auprès des services compétents.



L'ingénieur Pilote de l'Affaire

Stéphane LECLERE



