

CAE

Restaurant scolaire, cuisine et salle de motricité

Chemin du Petit Tourny
Carignan-de-Bordeaux

Maitre d'ouvrage

Mairie de Carignan-de-Bordeaux

Tél : +33 (0)5 56 21 21 62
mairie@carignandebdx.fr

Géomètre

J-M. DESCHAMPS

91 rue Waldeck Rousseau
24100 Bergerac
Tél : +33 (0)5 53 27 27 47
tedeschi.geometre@wanadoo.fr

Bureau de Contrôle

APAVE BGC Aquitaine

BP3
33370 ARTIGUES PRES BORDEAUX
Tél : 05 56 77 27 27
batiment.bordeaux@apave.com

Notice Sécurité

indice	date	observations
--------	------	--------------

architecte

Label architectures

57bis B, Cours Pasteur
33000 Bordeaux
Tél: 05 57 87 20 28 Fax: 09 72 44 26 41
label@label-architectures.com

BET STRUCTURE, FLUIDES, ECONOMISTE

BETEM

3 rue Nully de harcourt
33610 Canejan
Tel: +33 (0)5 57 26 12 80
Fax : +33 (0)5 56 07 27 92

BET ACOUSTIQUE

EMACOUSTIC

6 bis rue Claire Taffanel
33800 Bordeaux
Tel: +33 (0)5 56 85 96 89

BET CUISINE

CUISINORME

21 rue Chanzy
33110 Le Bouscat
Tel: +33 (0)5 56 50 27 64

phase

PC

numéro

CAE-PC-40

échelle

date

Juillet 2017



MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR DE L'OUTRE-MER
DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES
ET DE L'IMMIGRATION

Notice développée conjointement par le Conseil national de l'Ordre des architectes et la Direction Générale de la Sécurité Civile et de la Gestion des Crises (Ministère de l'intérieur, Direction des sapeurs pompiers, Sous-direction des services d'incendie et des acteurs du secours)

NOTICE DESCRIPTIVE DE SECURITE

pour un ERP du 1er groupe

Notice établie notamment en référence aux prescriptions réglementaires de l'Arrêté du 25/06/1980 modifié (Dispositions Générales), de l'Arrêté du 04/06/1982 modifié (Dispositions applicables aux établissements de type R), des Instructions Techniques en vigueur, du Code de la Construction et de l'Habitation, du Code du Travail...

La présente notice descriptive (article R.123-22 du CCH et GE 2 §1) constitue la pièce n°3 des bordereaux de pièces du dossier destiné à la vérification de la conformité aux règles de sécurité incendie:

- de la demande d'autorisation de construire, d'aménager ou de modifier un ERP (autorisation de travaux) : document Cerfa n°13824 ;
- du dossier spécifique du permis de construire (PC 39 et PC 40) ou du permis d'aménager (PA50 et PA51) permettant de vérifier la conformité des ERP aux règles d'accessibilité et de sécurité contre l'incendie et la panique (pièce annexe du document Cerfa n°14570).

Afin de permettre une instruction dans les conditions optimales, l'ensemble des documents ci-après seront remis aux services chargés de l'instruction des dossiers en complément de la présente notice descriptive de sécurité :

- ↳ La présente notice datée et signée par le maître d'ouvrage ;
- ↳ Les autres pièces prévues à l'article GE 2 §1 :

- pièce 4 des documents cerfa :

Un plan de situation, des plans de masse et de façades des constructions projetées faisant ressortir :

- les conditions d'accessibilité des engins de secours ;
- les largeurs des voies et les emplacements des baies d'intervention pompiers
- la présence de tout bâtiment ou local occupé par des tiers.

- pièce 5 des documents cerfa:

Des plans de coupe et des plans de niveaux, ainsi qu'éventuellement ceux des planchers intermédiaires aménagés dans la hauteur comprise entre deux niveaux ou entre le dernier plancher et la toiture du bâtiment, faisant apparaître notamment :

- les largeurs des passages affectés à la circulation du public tels que dégagements, escaliers, sorties ;
- la ou les solutions retenues pour l'évacuation des personnes de chaque niveau de la construction en tenant compte des différentes situations de handicap ;
- les caractéristiques des éventuels espaces d'attente sécurisés.

- pièce 6 des documents cerfa :

La ou les demande(s) de dérogation(s) éventuelle(s), la ou les fiche(s) explicative(s) et tous les documents utiles à leur justification. »

✚ Le pétitionnaire pourra remplir une notice par établissement isolé les uns des autres au sens de l'article GN 3.

✚ Pour les établissements spéciaux (parcs de stationnement, chapiteaux tentes et structures, etc.) rattachés à un ERP, la rédaction d'un chapitre spécifique est préconisée dans la présente notice.

Rappel des règles de demande de dérogation

(Article R 123-13 du Code de construction et de l'Habitation et article GN 4 du règlement de sécurité)

Les dérogations accordées ne peuvent avoir pour effet de diminuer le niveau de sécurité des personnes assuré par le respect des mesures réglementaires de prévention.

Lorsque le projet nécessite une demande de dérogation au présent règlement, le dossier doit comporter pour chaque demande une fiche indiquant notamment :

- les règles auxquelles le demandeur souhaite déroger (références articles et libellé du point de la règle concernée),
- les éléments du projet auxquels elles s'appliquent (localisation sur les plans)
- la justification des demandes ;
- les mesures compensatoires proposées.

Important : l'ensemble de ces documents constitue la pièce n°6 des bordereaux de dépôt des pièces jointes au titre des documents Cerfa.

N.B : Les présentes déclarations engageant le maître d’ouvrage, toute notice **non signée** ne saurait être examinée par les services compétents.

Dénomination de l'établissement :

Restaurant scolaire et salle de motricité de Carignan de Bordeaux

Adresse principale :

31 Chemin du Petit Tourny
33360 CARIGNAN DE BORDEAUX

Maîtrise d'ouvrage (Nom ou raison sociale) :

Mairie de CARIGNAN DE BORDEAUX

Maîtrise d'œuvre (Nom ou raison sociale de l'architecte) :

Label architectures
57 bis b Cours Pasteur
33000 Bordeaux

Organisme de contrôle et missions confiées s'il est déjà choisi :

APAVE
BGC Aquitaine
BP3
33800 BORDEAUX
Tel : 05 56 77 27 27
batiment.bordeaux@apave.com
Missions :LP, LE, PS, SEI, HAND-ERP,

Personne à contacter pour obtenir des précisions sur mon projet ou solliciter des documents ou complémentaires :

Nom : Label architectures
Qualité vis-à-vis du projet : Architecte
Coordonnées téléphoniques : 05 57 87 20 28
Adresse électronique label@label-architectures.com

Descriptif des activités envisagées dans l'établissement recevant du public:

Etablissement d'enseignement : Locaux de restauration pour des élèves de maternelle et de primaire. Salle de motricité pour la maternelle.

I - Descriptif synthétique du projet ou des travaux :

Le projet est un restaurant scolaire avec cuisine et salles de repas, ainsi qu'une salle de motricité. Il vient en extension de l'école maternelle existante.

Le projet de restaurant scolaire a pour vocation de mutualiser les espaces de restauration de la primaire et de la maternelle. Ceci afin de permettre de libérer l'espace suffisant à l'augmentation de la capacité d'accueil de ces deux écoles dans un futur proche.

Notre projet s'inscrit dans une démarche de composition avec l'existant. Le bâtiment créé vient alors en prolongement de celui de l'école maternelle du petit bois.

La salle de motricité vient en connexion directe avec l'école. Un sas permet aux élèves de la maternelle d'accéder, sans passer par l'extérieur, au restaurant scolaire.

Les élèves de la primaire accèderont au restaurant par le cheminement existant qui mène de l'accès principal de l'école au parking du personnel.

1.1 - Classement proposé à la commission à l'issue des travaux réalisés : (CCH R 123.18 à R123-21)

Les activités et les effectifs sont établis en application du règlement de sécurité.

Détails :

Niveaux	Types d'activités exercées	Pour une activité donnée		Effectif du public	Effectif du personnel
		Surfaces	Mode de calcul (pers/m², déclaratif, places, etc)	Par niveau	Par niveau
RDC					
Salles repas maternelles	Locaux de restauration Type R	171.2 m²	Déclaration	96	8
Salle de repas primaires	Locaux de restauration Type R	267.3 m²	Déclaration	160	6
Salle de repas professeurs et personnel	Locaux de restauration Type R	25.5 m²	Déclaration	18	1
Salle de motricité	Type R	272.5 m²	Déclaration	69	4
Effectif				343	19
Effectif public et personnel (*)				TOTAL = 362 personnes	

Type (activité principale et annexes):

R

Catégorie :

3eme

Effectifs (public / personnel) :

362 personnes
Déclaration

1.2 – Le cas échéant, classement initial de l'établissement :

N.B : Pour un établissement existant, le classement antérieur de ce dernier doit être précisé, que le projet modifie ou non les activités et les surfaces accessibles au public.

L'école maternelle existante est un type R de 4ème catégorie.
Nous considérons cet établissement comme un tiers.

II - Construction (CO 1 à CO 60, R6 à 12)

- **Conception et desserte** (CO 1 à CO 5) . *Sur les plans, identifier clairement les voies engins ou espaces libres, les façades permettant aux services de secours d'intervenir à tous les niveaux, les baies accessibles, les aménagements extérieurs susceptibles de gêner l'intervention des secours (parking, plantation, escaliers, dénivellations supérieures à 10%,.. ;)*

Identifiez ci-après le nombre de façades accessibles, de voies engins, de voies échelles, d'espaces libres:

CO 1, CO 2 § 1, CO 4 e)

Bâtiment en RdC, accessible de plain pied.

Desserte au Sud et à l'Est par le chemin du Petit Tourny (Voie engins d'une largeur supérieure à 8m).

Les issues de secours sur les autres façades joignent directement la voie engins par des cheminements adaptés de 1,80m de large.

L'issue de secours de la salle de motricité rejoint la cour de récréation de l'école maternelle existante par un cheminement adapté au Nord.

- **Isolement par rapport aux tiers** (CO 6 à CO 10). *Préciser ici la nature des établissements voisins (ERP, habitation, installation classée pour la protection de l'environnement,...) Identifier clairement les tiers sur les plans et expliquer la ou les méthodes retenues pour isoler l'établissement vis-à-vis des tiers.*

CO 8 § 1, CO 7 § 1,2 et 4

La façade Nord de la salle de repas élémentaires est située à moins de 8m de l'école maternelle existante. Elle devra être PF 1h.

Les baies de cette façade seront PF 1/2h.

La paroi entre la salle de motricité et le bâtiment contigu existant sera CF 2h.

Les portes de franchissement de cette paroi seront CF et équipées conformément à l'article CO 10.

La façade de cette salle domine la couverture existante. La toiture du bâtiment tiers devra être PF1/2h sur 4m mesuré horizontalement.

Les plans des façades de notre bâtiment et du tiers contigu forment un dièdre inférieur à 135°. Une bande d'isolement verticale PF 1/2h de 2m sera prévue le long des arêtes du dièdre.

- **Résistance au feu des structures** (CO 11 à CO 15). *Préciser le degré en résistance au feu des structures et planchers. Pour les cas particuliers détailler la méthode retenue et faire référence à l'article correspondant.*

CO 12 § 1, CO 14 § 2

Bâtiment en simple RdC, sur un seul niveau.

La structure du bâtiment sera réalisée en matériaux incombustibles pour les élévations (parpaings creux enduits), en lamellé collé ou en bois massifs pour la charpente traditionnelle support de toiture terrasse inaccessible.

La structure est entièrement visible (CO14) dans l'ensemble des locaux accessibles au public. La ruine des structures n'impactera pas les zones sécurisées à l'air libre. Les toitures sont visibles depuis le sol. Pas d'exigence pour ces zones.

CO 13 § 1 Les arbalétriers principaux en lamellé collé, support de la toiture terrasse inaccessible, au droit des locaux à risques moyens (cuisine) seront stables au feu de degré une heure.

CO 13 § 2 Aucune résistance au feu imposée pour les planchers sur vide sanitaire, bâtiment à simple RdC.

- **Couvertures** (CO 16 à CO 18)

CO 17 § 3

L'ensemble de la toiture du bâtiment formant plafond sera en matériaux de catégorie M2.

Les lanterneaux en toiture seront réalisés en matériaux M4 puisqu'ils occupent moins de 10% de la surface totale.

- **Façades** (CO 19 à CO 22)

CO 20 § 2, CO 22 § 4

Bâtiment à simple RdC.

Les matériaux utilisés dans la construction de la façade seront de catégorie M2.

- **Distribution intérieure et compartimentage** (CO 23 à CO 26) (R6). Préciser le principe de la distribution intérieure retenu (cloisonnement traditionnel, secteurs, compartiments) et le degré de résistance au feu des parois, blocs-portes et éléments verriers des baies équipant les parois). Détailler les notions de recoupement des vides (combles inaccessibles, volumes cachés et faux-plafonds).

CO24 § 1

Cloisonnement traditionnel. Cloisonnements CF 1/2h et portes PF 1/2h.

- **Solutions retenues pour l'évacuation des personnes en situation de handicap pour chaque niveau de la construction (GN 8):**

- **Espaces d'attente sécurisés ou solutions équivalentes, sauf cas d'exonération :** (GN 10, CO 34 §6, CO 57 à CO 60). Précisez les caractéristiques des espaces d'attente sécurisés ou détaillez les caractéristiques des ou de la solution équivalente retenue (simple rez-de-chaussée avec un nombre adapté de dégagements praticables de plain-pied, nombre adapté de sorties praticables débouchant directement sur l'extérieur à chaque niveau et permettant de s'éloigner suffisamment, zone protégée, secteur, augmentation de surface des paliers des escaliers protégés, espace à l'air libre de nature à protéger les personnes du rayonnement thermique pendant une heure minimum, principes mentionnées aux articles AS4 et AS5) :

Evacuation des personnes en situation de handicap directement sur l'extérieur. Le bâtiment est en simple rez-de-chaussée accessible de plain-pied. Sans Objet.

- **Locaux non accessibles au public, locaux à risques particuliers** (CO 27 à CO 29) Fournir la liste des locaux à risques (moyens et importants). Préciser les surfaces des locaux et les volumes le cas échéant. Identifier clairement ceux-ci sur les plans. Préciser le degré en résistance au feu des structures, parois, planchers, blocs-portes, mentionner la présence de ferme-porte.

Locaux à risques importants : Sans objet.

Locaux à risques moyens : Local ménage et cuisines.

Parois CF 1H et blocs portes CF 1/2H. Ferme porte.

Ces locaux seront signalés par une inscription « sans issue, et interdit au public ».

- **Conduits et gaines** (CO 30 à CO 33)

Les conduits et gaines respecteront les articles CO30 à CO33.

- **Dégagements** (CO 34 à CO 56) (R13). Fournir le tableau ci-dessous faisant apparaître par niveau et pour l'ensemble du bâtiment l'effectif maximum des personnes, le nombre et la largeur des dégagements exigibles et réalisés.

Calcul des dégagements par niveau	Effectif par niveau	Effectif cumulé	Dégagements réglementaires		Dégagements prévus	
			Nombre de sorties	Nombre d'unités de passage	Nombre de sorties	Nombre d'unités de passage
RDC	362		2	5UP	6	14UP

Nota :Dégagements par local du projet

Salle de motricité (73 personnes)

-Réglementaire : 2 dégagements /2 UP ou 1 dégagement /1 UP +1 dégagement accessoire

-Prévu :2 dégagements/4 UP

Salle repas maternelle (104 personnes)

-Réglementaire : 2 dégagements /3 UP

-Prévu :2 dégagements/5 UP

Salle repas professeurs (19 personnes)
-Réglementaire :1 dégagement /IUP
-Prévu :1 dégagement /IUP

Salle repas primaire (166 personnes + 52 personnes salle repas maternelle+ 19 personnes salle repas professeurs soit au maximum 237 personnes)
-Réglementaire :2 dégagements/4 UP
-Prévu :3 dégagements/8 UP

Zone cuisine (< 20 personnes)
-Réglementaire :1 dégagement /IUP
-Prévu :1dégagement/2UP

- **Locaux recevant du public installés en sous-sol** (articles CO 39 et CO 40)

Fournir le calcul du niveau moyen des seuils des issues sur l'extérieur (NMSE), la hauteur d'enfouissement des locaux accessibles et si l'effectif est supérieur à 100 personnes au sous-sol, le calcul des dégagements majorés.

Sans Objet

Tribunes et gradins non démontables (CO 61, AM18) *Préciser la nature, le nombre de sièges, le nombre de sièges entre deux circulations et entre circulations et parois. La longueur des bancs. La distance entre chaque rangée de siège ou de bancs et le cas échéant la méthode retenue pour les rendre difficilement déplaçable.*

Sans objet.

III - **Aménagements intérieurs** (AM 1 à AM 19)

	Dans les locaux et les dégagements (*)	Dans les escaliers encoignés (*)
Les revêtements muraux seront :	M2	Sans Objet
Revêtements sol	M4	Sans Objet
Revêtements plafond	M1	Sans Objet

(*) ou classement équivalent en euroclasses.

- **Eléments de décoration** (AM 9, AM 10). *Spécifier le degré en réaction au feu.*

Sans Objet

- **Tentures, portières, rideaux, voilages** (AM 11 à AM 14). *Spécifier le degré en réaction au feu.*

Sans Objet

- **Gros mobiliers, agencement principal, aménagements de planchers en superstructures** (AM 15 à AM 19). *Spécifier le degré en réaction au feu.*

Le gros mobilier (placards rangement), situés dans les locaux seront en matériaux de catégorie M3.
Ils occuperont des emplacements qui ne gênent pas ou rétrécissent les chemins de circulation.

IV - **Désenfumage** (DF 1 à DF 10) (R19).

Préciser les locaux et les dégagements pour lesquels un désenfumage a été prévu et pour chacun d'eux sa nature (mécanique, naturel,...).

Art. R19 § 2 : Pas de désenfumage des circulations horizontales encloisonnées car il s'agit d'un bâtiment en RdC.

§ 3 : La superficie des locaux est inférieure à 300 m². Le désenfumage peut donc être réalisé à partir des fenêtres.

V - Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air, production de vapeur et d'eau chaude sanitaire (CH 1 à CH 58)

Préciser le mode de conception du chauffage, du conditionnement d'air centralisé ainsi que de la ventilation (ex : chauffage central par circuits de distribution d'air chaud pulsé, par circuits de distribution d'eau chaude ; ventilation double flux). Préciser la puissance utile des appareils (ex : chaudière fuel de 40 kW), la nature du combustible, la capacité et la nature des stockages éventuels.

La production de chauffage existante (chaudière de 140 kW) sera remplacée par une chaudière gaz de 225 kW à condensation. Les départs, réseaux et émetteurs existants seront conservés.

La nouvelle chaudière produira la chaleur et l'ECS pour l'ensemble du site. Le stockage d'eau d'ECS sera assuré par un ballon 1000 litres.

Les déperditions seront combattues par soufflage d'air chaud à l'aide d'une CTA double flux. Les réseaux de ventilation chemineront en apparent en sous-face de plafond (hors zone cuisson).

Dans la zone cuisson des hottes seront installées pour extraire les apports de cuisson. Une compensation sera installée. Elle soufflera de l'air préchauffée à l'aide d'une batterie électrique.

VI - Installation aux gaz combustibles et aux hydrocarbures liquéfiés (GZ 1 à GZ 30)

Préciser la puissance utile des appareils, leur fonction, la nature du combustible, (ex : chauffage central gaz propane de 40 kW) la capacité et la nature des stockages éventuels.

La production de chauffage existante (chaudière de 140 kW) sera remplacée par une chaudière gaz de 225 kW à condensation.

VII - Installations électriques (EL 1 à EL 23).

Préciser l'emplacement des locaux de service électrique « à risques » sur les plans (groupe électrogènes, poste de transformation, cellule haute-tension, matériels électriques émettant des vapeurs inflammables ou toxiques).

Le TGBT se trouvera dans le placard TGBT prévu à l'entrée du bâtiment. Les départs des alimentations électriques partiront depuis ce tableau.

Les installations seront conformes aux articles EL, normes et décrets en vigueur.

Installation de panneaux photovoltaïques (mesures de sécurité) :

Sans objet.

VIII- Eclairage (EC 1 à EC 12).

Préciser la nature de l'éclairage de sécurité (ambiance, évacuation, BAES, source centrale, BAEH)

L'éclairage de sécurité de l'établissement aura pour fonction l'éclairage d'évacuation. Il sera prévu des BAES d'évacuation, des BAES d'ambiance dans les salles et un BAPI dans le local TGBT.

IX - Ascenseurs, escaliers mécaniques, trottoirs roulants (AS 1 à AS 11)

Sans objet

X - Appareils de cuisson destinés à la restauration (GC 1 à GC 20)

Préciser la puissance utile des installations par local ou îlot, la nature de l'énergie retenue pour alimenter les appareils. Détailler le mode de conception des locaux (grande cuisine, cuisine ouverte, îlot de cuisson...).

Les appareils de cuisson sont alimentés en gaz ou en électricité d'une puissance installée cumulée d'environ 200 kW. Ces appareils sont positionnés dans le local cuisson.

L'ensemble de la zone cuisine est considéré comme "grande cuisine" et est traité par parois CF 1 H et portes CF 1/2 H munies de ferme-portes par rapport à la zone de distribution et salle de restaurant.

Le principe de ventilation de la cuisine et le matériel d'extraction d'air vicié et des buées par hotte aspirante seront conformes à l'article GC10.

La laverie qui est désolidarisée du reste de la cuisine n'est pas prévue traitée en coupe-feu et dispose d'une large ouverture sur la salle de restaurant.

XI - Moyens de secours (MS 1 à MS 74)

- Moyens d'extinction (MS 4 à MS 40)

Bouches et poteaux d'incendie, points d'eau :

(préciser le cas échéant la nature des points d'eau existants, leur distance à la façade accessible de l'établissement)

Poteau incendie existant à moins de 200m.

Robinetts d'incendie armés, colonnes sèches, colonnes en charge :

Sans objet

Installations d'extinction automatique à eau (de type sprinkler ou par brouillard d'eau) :

Sans objet

Installations d'extinction automatique (ou à commande manuelle) : gaz, poudre, etc.:

Sans objet

Déversoirs ponctuels, éléments de construction irrigués, rideaux d'eau, etc. :

La défense contre l'incendie sera assurée par des appareils mobiles de type :

- Extincteurs portatifs à eau pulvérisée à raison de 1 tous les 200m²
- Extincteurs CO₂ à proximité du TGBT
- Extincteur chaufferie existant conservé

- Dispositions visant à faciliter l'action des sapeurs-pompiers (MS 41 à MS 44)

Plans d'intervention conforme à la norme, installés aux accès de l'établissement et mise en place de consignes de sécurité.

- Surveillance de l'établissement/Service de sécurité incendie (effectif et qualification) (MS 45 à MS 52)

Sans objet

- Système de sécurité incendie : catégorie A-B-C-D-E (MS 53 à MS 60)

SSI de catégorie B

- Préciser ici la nature des locaux bénéficiant de la détection incendie et les asservissements éventuels (MS 56) :

Il est prévu une centrale d'alarme incendie à l'entrée du bâtiment. Il est prévu, de plus, des déclencheurs manuels près des portes de sortie, des diffuseurs sonores et des avertisseurs de type flash dans les sanitaires et vestiaires asservis à la centrale d'alarme incendie.

- Système d'alarme : type 1, 2a, 2b, 3, 4 (MS 61 à MS 67) (R 31)

Il sera prévu une alarme Type 2b.

- Système d'alerte (MS 70)

Téléphone urbain

XII – DEMANDE(S) DE DEROGATION (ADAPTATION DES REGLES DE SECURITE (R123-13 et GN 4)) :

Sans objet

Je soussigné, *Frank MONTEI*, *Maître d'ouvrage*, m'engage à respecter les dispositions édictées dans la présente notice et m'engage à respecter les règles générales de construction, prise en application du chapitre 1er du titre 1er et du livre 1er du Code de la Construction et de l'habitation.

Date et signature



3/16/2019

F. MONTEI

Frank MONTEI



*Visa du Contrôleur Technique
Objectifs conformes.*



Apave Sudeurope
Z.I. Avenue Gay Lussac
33370 ARTIGUES-près-BORDEAUX
Tél. 05 56 77 27 04 - Fax 05 56 77 31 10