

NOTICE DESCRIPTIVE

DE SÉCURITÉ

Établissement du 1^{er} groupe
De la 1^{ère}, 2^{ème}, 3^{ème} et de la 4^{ème} catégorie



LE MeM / ESPACE RECEPTIF
57 QUAI DE LA PREVALAYE
35000 RENNES

OBJET : (PC, DT, Autres)

- Permis de construire d'un établissement à usage réceptifs

Nom de l'établissement :

- Le MeM / Espace réceptif
- **Cette notice ne traite que de l'espace réceptif**

Activité :

- Activités de Type N

Demandeur :

- Centre de Production des Paroles Contemporaines (CPPC)
- Mael LE GOFF
- 02 99 12 55 14

Adresse : 57 QUAI DE LA PREVALAYE

Correspondance : 130 rue Eugène POTTIER 35000 Rennes

Commune : 35 000 RENNES

Organisme de contrôle : APAVE ou SOCOTEC

Réglementation :

- Code de la Construction et de l'Habitation,
- Arrêté du 25 juin 1980 modifié,
- Décret du 8 mars 1995 relatif aux commissions de sécurité,
- Dispositions particulières :
 - Arrêté du 21 juin 1982 modifié du type N,
- Autres :
 - Dispositions spéciales de type PA concernant les dégagements dans l'enceinte.
 - IT 246 relative au désenfumage,
 - IT 247 relative aux mécanismes de déclenchement des dispositifs de fermeture résistant au feu et de désenfumage,
 - IT 248 relative au système d'alarme,
 - Arrêté du 2 février 1993 (SSI),
 - Code du travail, 4^{ème} partie « santé et sécurité au travail »,
 - Décret du 17 mai 2006 relatif à l'accessibilité des ERP, des installations ouvertes au public et des bâtiments d'habitation et modifiant le CCH,
 - Décrets du 11 septembre 2007 et du 5 novembre 2014 relatif à la sécurité et à l'accessibilité des ERP et IGH, modifiant le CCH et portant diverses dispositions relatives au code de l'urbanisme,
 - Arrêtés ministériels du 1^{er} août 2006, 22 mars, 9 mai, 11 septembre 2007 et du 8 décembre 2014, fixant les dispositions prises pour l'application des articles R.111-19-8 et R.111-19-11 du CCH, relatives à l'accessibilité pour les personnes handicapées des établissements existants recevant du public et des installations existantes ouvertes au public,

Présentation du projet :

Le projet concerne la mise en place de :

1 jardin sous serre de 330m² de surface de plancher accueillant un espace réceptif faisant partie intégrante de l'ERP composé de :

- un espace en rez de chaussée de **330m²** et en mezzanine de 76m² dont **49m²** aménagements déduits recevant un public assis
- 6 containers au Nord d'un total de **83,4m²** accueillant la cuisine non accessible au public
- 2 containers à l'Est d'un total de **25m²** accueillant un second office cuisine non accessible au public+ 1 container de **12,5m²** faisant office de sanitaire pour l'espace réceptif
- au Nord de la cuisine, un appentis de **90m²** pour la réserve sèche (noté sur le plan Stockage 1 de 45m² et stockage 2 de 45m²).

CONDITION D'EXPLOITATION

Effectifs (article N2)

- Public 330 en RDC en type N (article N2a) bar, estrades et espace musiciens déduits
- Public plafonnée à 49 personnes en mezzanine sur déclaration du maître d'ouvrage (article N2a)
- Total de 379 personnes tout compris
- Personnel : 5 p
- TOTAL : 384p

Classement (article GN 1) :

TYPES : N de 3ème catégorie

DESSERTÉ

Nombre de façade(s) et baies accessible(s) :

- 2 voies engins permettent d'accéder aux ERP depuis l'Ouest et depuis le Sud -Est du terrain, ce qui est conforme à un ERP de 1^{ère} catégorie compris entre 1500 et 2500 la conception des voies seront en impasse.
- Des espaces libres « larges » sont disponible pour le retournement

Voie engin d'une largeur minimale de 3m (articles CO

CONSTRUCTION

Nombre de niveaux :

- 1
- Mezzanine, dont la surface n'excède pas 50% du niveau le plus grand qu'elle surplombe (article CO 11)

Éléments principaux de structure (articles CO 12, 13, 14) :

Cas particuliers des bâtiments en rez-de-chaussée

Aucune exigence de stabilité au feu n'est imposée aux structures des bâtiments à rez-de-chaussée lorsque simultanément :

— les matériaux utilisés sont incombustibles, en lamellé collé, en bois massif ou en matériaux reconnus équivalents par le CECMI ;

— la structure de la toiture est visible du plancher du local occupant le dernier niveau, ou surveillée par un système de détection automatique d'incendie, ou protégée par un système d'extinction automatique du type sprinkleur, ou isolée par un écran protecteur qui lui assure une stabilité au feu de degré 1 / 2 heure. Aucune de ces conditions n'est exigée si chaque local ne reçoit pas plus de 50 personnes et possède une sortie directe sur l'extérieur ;

— le public n'est admis au sous-sol que pour des activités accessoires de l'activité principale exercée au rez-de-chaussée, sous réserve que celles-ci ne présentent pas de risques particuliers d'incendie et à condition que le public puisse être alerté et évacué rapidement (art. CO 14) ;

— la présence de mezzanines d'une surface totale inférieure au tiers du niveau le plus grand qu'elle surplombe est considérée comme ne faisant pas obstacle à la visibilité de la structure de la toiture ;

— aucun espace d'attente sécurisé n'est aménagé dans le bâtiment ;

— la ruine des éléments de structures ne doit pas remettre en cause l'objectif attendu de l'utilisation des espaces d'attente sécurisés situés à l'air libre.

Isolement par rapport au tiers (articles CO 6, 7, 8 et 9) :

- Salle de concert en vis-à-vis moins de 4M du stock cuisine (ERP réceptif) local à risques moyens, parois PF1H en application de CO8 et portes pare flamme 1/2h
- Blocs sanitaires de la salle concert séparés du stock en local a risque moyens et la cuisine de l'espace réceptif, CF1 H en application de CO7§1
- Le dispositif de franchissement entre l'ERP le MeM salle concert et l'espace réceptif de type N devra répondre à l'article CO10 avec un DAD
- La toiture du container bloc sanitaires en contiguë avec l'ERP réceptif devra être PF 1/2H sur 4M en application de CO7§3
- La toiture du container stockage cuisine doit être CF 1H

Couvertures (articles CO 16 à 18) :

Nature : étanchéité sur bac acier de réaction au feu M4 au pire avec classe de pénétration T 30 indice 1

Façades (articles CO 19 à 22) :

- Nature :
 - Bois
 - Métallique pour les containers

Conception de la distribution intérieure (article CO 1) :

- Traditionnel

Distribution intérieure (articles CO 24 et 25) :

VERSION 7 au 22 mars 2024 / Notice Espace réceptif

-Parois et locaux : PF ¼ H) Toutefois cette disposition n'est pas exigée à l'intérieur d'un ensemble de locaux contigus qui ne dépasse pas 300 mètres carrés au même niveau.

Recoupement des combles (article CO 26) :

- Les parois verticales auxquelles un degré de résistance au feu est imposé doivent être construites de plancher à plancher.
- Les combles inaccessibles et l'intervalle existant entre le plancher et le plafond suspendu, doivent être recoupés par des éléments en matériaux de catégorie M 0 ou par des parois PF de degré un quart d'heure.

LOCAUX A RISQUES PARTICULIERS

Liste des locaux à risques particuliers **MOYENS** (article CO 28 §2) :

- Cuisine
- -Locaux stockage 1 et 2

Critères d'isolement :

- Murs et planchers Hauts coupe feu de degré 1 heure.
Blocs porte coupe-feu de degré ½ heure et munie de ferme porte.
Retombée de 50cm en matériaux M1 pour la cuisine ouverte

DÉGAGEMENTS

Conception et nombre de dégagements par niveau (articles CO 35 à CO 38) :
Sorties :

- RDC : 2 dégagements représentant 6 UP
- Mezzanine : 1 escalier de 2 UP / Plancher bas dont le niveau est inférieur à 8M limité à 49 personnes

Escalier(s) (articles CO 49 à CO 56) :

- Nombre : 1 d'une largeur chacun de 1,40 m
- Répartition : sur périphérie

AMÉNAGEMENTS INTÉRIEURS

Réaction au feu des matériaux pour (article AM 1 à AM 18) :

- Plafonds : M1
- Murs : M2
- Sols : M4

- Mobilier : M3
- Escaliers : M1
- Décoration : M1 et M2

Les produits d'isolation acoustique, thermique ou autre, simples ou composites, dont l'épaisseur d'isolant est supérieure à 5 mm (10 mm en sol), doivent respecter l'une des dispositions suivantes :

Être classés au moins :

A2 - s2, d0 en paroi verticale, en plafond ou en toiture ;

A2_{FL} - s1 en plancher, au sol.

Lorsque les produits concernés ne sont pas encore marqués CE, le classement M0 peut également attester de la performance requise.

DÉSENFUMAGE (articles DF et IT 246, 247)

Caractéristique du désenfumage (article DF 3) :

- Naturel :
 - Par exutoires au nombre de 2*1M (règle 1/200^{ème}) selon IT 246
 - Commandes regroupées à l'entrée principale

CHAUFFAGE VENTILATION (articles CH 1 à CH 58)

Généralités :

- Mode chauffage (article CH 1) : climatisation réversible et ventilation par CTA respectant les articles CH

ÉCLAIRAGE DE SÉCURITÉ

La salle sera équipée d'un éclairage de sécurité répondant aux dispositions des articles EC 7 à EC 15. (Article N 13)

▬

APPAREILS DE CUISSON

Appareils de cuisson électrique de puissance cumulée > 20kw : Grande cuisine ouverte (articles GC 9 et GC 11) :

L'ensemble du volume, constitué par la grande cuisine et les locaux, est classé local à risques moyens au sens de l'article CO 27 et répondra aux exigences fixées au § 2 de l'article CO 28, relatif aux locaux à risques moyens.

L'espace cuisine sera séparée par un écran vertical fixe, stable au feu 1/4 heure ou E 15-S et en matériau classé en catégorie M1 ou A2-s1, d1.

Cet écran, jointif avec la sous-face de la toiture ou du plancher haut, sera d'une hauteur minimale de 0,50 m sous le plafond fini de la cuisine.

Le système de ventilation permettra l'amenée d'air, l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses ainsi que l'évacuation des fumées en cas d'incendie.

Le dispositif d'extraction sera mécanique.

Le système de ventilation aura les caractéristiques suivantes :

- a) Les ventilateurs d'extraction assureront leurs fonctions pendant au moins une heure avec des fumées à 400 °C ;
- b) Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit seront en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;
- c) Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs seront de catégorie CR 1, issues directement du tableau principal de l'établissement et sélectivement protégées de façon à ne pas être affectées par un incident survenant sur un autre circuit ;
- d) Pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, le fonctionnement des ventilateurs sera obtenu par un dispositif à commande manuelle, celle-ci étant placée à un endroit facilement accessible dans le bloc cuisine et correctement identifiée par une plaque indélébile comprenant l'inscription "évacuation de fumées".

MOYENS DE SECOURS

Moyens d'extinction (article MS 4) :

Intérieur :

- Extincteurs (articles MS 38 et 39) : appropriés aux risques à défendre et en nombre suffisants

Extérieur :

- Poteaux d'incendie situé à 250 m (article MS 5)
- Point d'eau situé à 200 m, d'une capacité de 120 m³ (articles MS 6 et 7)

Consignes et plans (articles MS 41 et MS 47) : Affichage dans l'ensemble de l'établissement

- Des consignes précises, conformes à la norme NF X 08-070 de juin 2013 relative aux plans et consignes de protection contre l'incendie, destinées aux personnels de l'établissement, mises à jour, et affichées sur supports fixes et inaltérables indiquant :
 - - Les modalités d'alerte des sapeurs-pompiers ;
 - - Les dispositions à prendre pour assurer la sécurité du public et du personnel ;
 - - Les dispositions à prendre pour favoriser l'évacuation des personnes en situation de handicap ou leur évacuation différée si celle-ci est rendue nécessaire ;
 - - La mise en œuvre des moyens de secours de l'établissement ;
 - - L'accueil et le guidage des sapeurs-pompiers.

Service de sécurité (article MS 45 à MS 48) N17: Des employés, spécialement désignés, doivent être entraînés à la mise en œuvre des moyens de secours

Des consignes spéciales, portées fréquemment à la connaissance du personnel, rappelleront les interdictions suivantes :

- Faire sécher près des appareils de cuisson des chiffons, des torchons et des serviettes,
- Projeter de la graisse ou de l'huile dans les foyers pour y provoquer des « coups de feu »,
- Entreposer des emballages vides (même momentanément) dans un local ouvert au public, etc.

Alerte (article MS 70) : téléphone urbain sur onduleur

Équipement d'alarme de type (article MS 61 à MS 67) : De type 4 (article N18)

VERSION 7 au 22 mars 2024 / Notice Espace réceptif

**SOLUTIONS RETENUES POUR L'ÉVACUATION DE CHAQUE NIVEAU DE LA
CONSTRUCTION EN TENANT COMPTE DES DIFFÉRENTES SITUATIONS
DE HANDICAP**

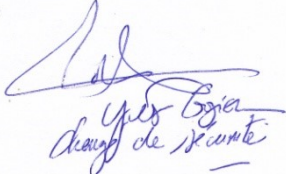
- Aide humaine disponible en permanence (article GN 8 – MS 46)
- Alarme par flash lumineux dans les sanitaires

Fait à...Rennes.....Le 25/3/24

Fait à...St Malo.....Le 22/3/24

Le maître d'ouvrage
ou le pétitionnaire

Le maître d'œuvre



Yves Boyer
chargé de compte