

Ce guide élaboré conjointement par le Service Départemental d'Incendie et de Secours des Ardennes (SDIS 08), l'Union des Métiers et de l'Industrie de l'Hôtellerie (UMIH 08) et la Chambre de Commerce et d'Industrie des Ardennes, concerne tous les hôtels de 5^{ème} catégorie.

Ce guide a pour objectif de répondre aux questions que peuvent se poser les hôteliers dans le cadre de la mise aux normes sécurité incendie de leur établissement.

L'arrêté du 4 juillet 2006 impose un certain nombre de travaux : système de sécurité incendie, désenfumage, électricité, porte pare-flammes ½ heure, enclouement de l'escalier... **d'ici au 4 août 2001.**

Vous trouverez à la fin du document tous les contacts pouvant vous être utiles dans cette démarche.

Introduction :

Un hôtel inscrit au Registre du Commerce sous cette activité constitue un Etablissement Recevant du Public (ERP), et ce, quelle que soit sa capacité d'accueil.

Références :

- ▶ art. R.123-2 du code de la construction et de l'habitation
- ▶ art. PE 2 de l'arrêté du 22 juin 1990 modifié.

Un distinguo est néanmoins appliqué entre les petits hôtels (jusqu'à 100 personnes) et les grands hôtels (ayant une capacité supérieure à 100 personnes).

Cet arrêté du 24 juillet 2006, fixe un délai de 5 ans maximum pour atteindre les objectifs qu'il impose. De plus, il est applicable aux établissements en projet et ceux déjà existants.

→ Mise en sécurité des petits hôtels existants à réaliser avant le 04 août 2011.

→ L'arrêté en résumé

• Consignes de sécurité :

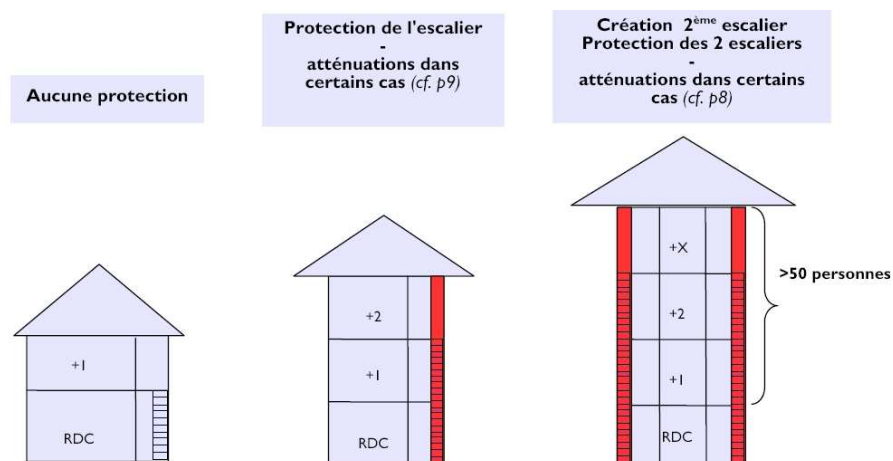
- tenir à jour le registre de sécurité et le présenter à chaque visite de commission
- les consignes de sécurité doivent être affichées dans chaque chambre en français, pouvant être traduites en langues étrangères, et doivent être complétées par une bande dessinée illustrant les consignes.
- un plan de repérage de la chambre par rapport aux dégagements du niveau
- A chaque étage, près des accès aux escaliers, un plan d'orientation simplifié
- Sur chaque porte, non fermée à clé, de local non utilisable par le public, la mention « sans issue » de couleur différente du vert.
- Dans le hall d'entrée, un plan schématique d'intervention destiné aux sapeurs-pompiers

• Fréquence de vérification des installations :

- Les installations techniques doivent être contrôlées par un technicien tous les 2 ans.
- Les installations électriques et le système de détection incendie doivent être contrôlés par un technicien tous les ans.
- Les ascenseurs doivent être contrôlés par un organisme agréé par le Ministère de l'Intérieur tous les ans en complément de l'entretien effectué par une entreprise compétente.

• Halls et escaliers :

- Tout hôtel de plus d'un étage doit enclouonner sa cage d'escalier.
- Les hôtels n'ayant qu'un étage et n'ayant qu'un seul escalier non enclouonné doivent avoir toutes les chambres accessibles aux échelles des sapeurs pompiers.
- Les hôtels de plus de 50 personnes et ayant plus d'un étage doivent avoir deux escaliers.



Le 2^{ème} escalier n'est pas exigé si :

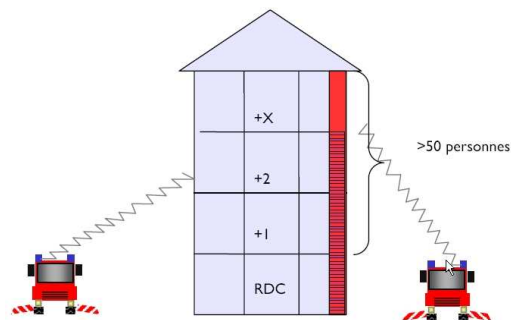
- la distance entre chaque porte de chambre et l'accès à l'unique escalier est inférieur ou égal à 10 mètres.

Ou

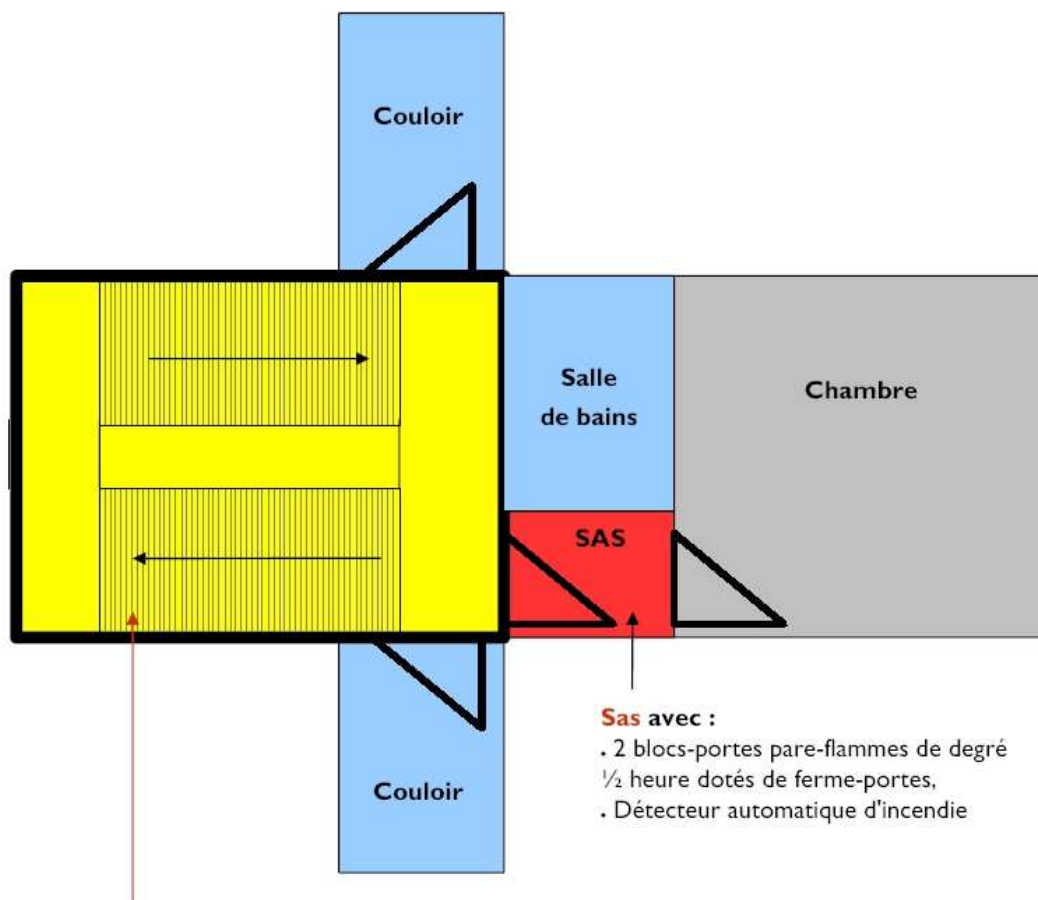
- le désenfumage des couloirs des chambres est asservi à la détection

ou

- chaque chambre est accessible aux échelles des sapeurs-pompiers, à défaut, généralisation de la détection automatique d'incendie sauf dans les escaliers et sanitaires



→ Cas unique d'une chambre débouchant dans la cage d'escalier protégée :



Sas avec :

- . 2 blocs-portes pare-flammes de degré ½ heure dotés de ferme-portes,
- . Détecteur automatique d'incendie

Escalier protégé :

- . Parois coupe-feu de degré 1 heure,
- . Blocs-portes pare-flammes de degré ½ heure dotés de ferme-portes,
- . Désenfumage par ouvrant d'au moins 0,6 m² en partie haute, ouvrable depuis le rez-de-chaussée

• Systèmes d'alarme :

- La permanence de sécurité doit être assurée dans un local doté soit d'un tableau de signalisation, soit d'un report d'alarme. Le personnel de permanence doit être dans l'établissement, soit dans le local ou soit dans l'établissement sous réserve de disposer d'un renvoi d'alarme sur un récepteur autonome.
- Les câbles électriques utilisés pour le système d'alarme doivent être indépendants des autres circuits électriques, être éloignés des autres appareils électriques, et ne pas traverser des locaux à risques sauf en étant protégés par des parois coupe-feu 1 heure.
- Un système de sécurité incendie (SSI) de catégorie A avec équipement d'alarme de type 1 et système de détection automatique d'incendie doit être installé par une entreprise spécialisée et qualifiée. Les détecteurs automatiques doivent être présents dans les circulations et les locaux à risques.

• Portes :

- Tous les locaux doivent être équipés de blocs portes, pare flammes ½ heure et muni d'un ferme porte.
- Les blocs portes des locaux à risques doivent être coupe-feu ½ heure et munis d'un ferme porte.

• Détection automatique incendie :

- Les détecteurs doivent être sensibles aux fumées, aux gaz à combustion et être situés dans les circulations horizontales communes.
- Des détecteurs automatiques d'incendie, appropriés aux risques doivent être installés dans les locaux à risques particuliers.

• Eclairage de Sécurité :

- Un éclairage de sécurité d'évacuation doit être installé dans les circulations horizontales, dans les escaliers ainsi que dans les salles de plus de 100m²

• Formation du personnel :

- Formation « instruction et entraînement sur les conduites à tenir en cas d'incendie » du personnel 2 fois par an.

- Utilisation de l'alarme incendie
- Alerte des sapeurs-pompiers
- Guidage de l'évacuation
- Mise en œuvre d'un moyen d'extinction
- Mise en sécurité de l'établissement
- Accueil et guidage des sapeurs-pompiers

• Moyens d'extinction :

- Un extincteur à eau pulvérisée de 6 l par fraction de 300 m² de locaux, avec au moins un par niveau
- Un extincteur à dioxyde de carbone près des risques particuliers (tableau général basse tension, cuisine)
- Un extincteur à poudre près de la chaufferie gaz avec mention « ne pas utiliser sur flamme gaz », deux près de la chaufferie au fioul
- Une colonne sèche dans chaque escalier protégé des hôtels dont le plancher-bas du dernier niveau est situé à plus de 18 m de hauteur

• Appareils de cuisson pour la restauration :

- Maintien en bon état et nettoyage au moins chaque année : ramonage et vérification de la vacuité des conduits d'évacuation pendant les périodes d'activité :
 - ▶ à chaque fois qu'il est nécessaire : nettoyage des appareils de cuisson et des conduits de remise en température, du circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels
 - ▶ à chaque fois qu'il est nécessaire et au moins une fois par semaine : nettoyage ou remplacement des filtres.
- Vérification tous les 2 ans par un technicien compétent (art. PE 4 ; PO 1)

Travaux :

PROCEDURE RECOMMANDEE :

- 1- audit par un organisme agréé par le Ministère de l'Intérieur
- 2- chiffrage des solutions par un architecte compétent
- 3- choix de l'exploitant en concertation avec la commission sécurité
- 4- montage financier
- 5- demande d'autorisation de travaux auprès du maire, avec avis de la commission de sécurité
- 6- réalisation progressive des travaux
- 7- **vérification de conformité par des techniciens compétents ou un organisme agréé par le Ministère de l'Intérieur**
- 8- contrôle effectué par la Commission de Sécurité

Les Aides financières :

Soucieux d'épauler les hôteliers dans cette démarche, le Conseil Général des Ardennes ainsi que la Chambre de Commerce et d'Industrie des Ardennes leur apportent un concours financier dans la réalisation des travaux de mise en conformité.

→ Le Conseil Général : Aides exceptionnelles pour la mise aux normes sécurité incendie

La réalisation des travaux, préconisés par un bureau de contrôle lors de l'audit, devra permettre aux établissements, classés minimum **2 étoiles**, de répondre aux nouvelles normes sécurité incendie.

- La réalisation du diagnostic sécurité effectué par un bureau de contrôle afin d'identifier les points de non-conformité et d'établir le programme des travaux.
- Tous les travaux identifiés par le bureau de contrôle (système d'alarme, cloisonnement et désenfumage de la cage d'escalier, création d'un deuxième escalier...)
Sont en revanche exclues les dépenses destinées à renouveler du matériel déjà aux normes.

• Diagnostic sécurité incendie

DEPENSE SUBVENTIONNABLE	Plafonnée à 4 500€HT
TAUX DE SUBVENTION	20 %

• Travaux de mise aux normes sécurité incendie

DEPENSE SUBVENTIONNABLE	Plafonnée à 40 000€HT
TAUX DE SUBVENTION	15 %

Contact : Madame Catherine GUILLEMAIN - 03.24.52.47.96 - catherine.guillemain@cg08.fr

→ La Chambre de Commerce et d'Industrie

Bonification du Taux d'intérêt d'un point et demi.

MONTANT DU CREDIT BONIFIE	De 3.000 à 30.000 €
ASSIETTE DE LA BONIFICATION	80 % des investissements HT
DUREE DE LA BONIFICATION	5 ans sans différé d'amortissement

Contact : Monsieur Mathieu PARENT – 03.24.56.62.49 – mparent@ardennes.cci.fr

Contacts utiles :

- La Mairie de la localité (service Prévention)
- **La Préfecture des Ardennes**
1 place de la préfecture
08011 CHARLEVILLE MEZIERES
Cedex
- **Service Départemental d'Incendie et de Secours des Ardennes**
42 Bis route de Warnécourt
08000 PRIX LES MEZIERES
Tél: 03.24.32.46.00
- **Chambre de Commerce et d'Industrie des Ardennes**
18 A avenue Georges Corneau
BP 389
08106 CHARLEVILLE MEZIERES
CEDEX
Contact : M. PARENT
Tél : 03.24.56.62.49
mparent@ardennes.cci.fr
- **Conseil Général des Ardennes**
Service de l' Action Touristique
Hôtel du Département
08011 Charleville-Mézières Cedex
Contact : C. GUILLEMAIN
Tél : 03.24.52.47.96
catherine.guillemain@cg08.fr
- **Union des Métiers et de l'Industrie de l'Hôtellerie**
40 Avenue du Maréchal Leclerc
08000 Charleville Mézières
Tél : 03.24.56.42.26

Pour en savoir plus :

- Légifrance :
www.legifrance.gouv.fr
- Chambre de Commerce et d'Industrie des Ardennes
www.ardennes.cci.fr/
- Liste des organismes agréés de vérification technique des ERP:
http://www.interieur.gouv.fr/sections/a_1_interieur/defense_et_securite_civile/s/dossiers/ccs/agrement-verification-erp/downloadFile/file/16_12_2008_Organismes_agrees_ERP_-_ARCHIVES_2008.pdf?nocache=1231409530.01

