



COMMISSION DE SÉCURITÉ DE L'ARRONDISSEMENT DES SABLES D'OLONNE
Procès-verbal de la séance du 23 janvier 2023

HALLE DE MARCHÉ

Étude Permis de construire PC8504722C0226
(Construction d'une halle alimentaire.)

Références de l'établissement : Identifiant unique de l'établissement : 30831

Coordonnées de l'établissement : Place du champ de foire 85300 CHALLANS

Références du dossier

Demandeur : COMMUNE de CHALLANS
 Service instructeur : CHALLANS
 Mairie de : CHALLANS
 Date de dépôt en mairie : 17 octobre 2022
 Date de réception au SDIS : 9 décembre 2022
 Numéro de dossier Prevarisc : 73256
 Dossier étudié par : Lieutenant Stéphane LEMARCHAND

VU pour être annexé à mon arrêté
 en date du

12 AVR. 2023

Classement (avant projet pour les établissements existants)

Activité principale :	Aires de vente	Activité secondaire(s) :	Restaurants
Type principal :	M	Type(s) secondaire(s) :	N
Catégorie :	3^{ème}		
Effectif public :	556		
Effectif personnel :	42		
Effectif total :	598		



LE MAIRE
 Pour le Maire
 Adjointe déléguée
 Roselyne DURAND FLAIRE

Etaient présents

Membres de la commission

Mme. MOUALA Samia
 M. le Maire de Challans
 Lieutenant LAUNAY Alexandre
 Mme D'ANGELO Célia

Présidente de la commission
 Excusé
 Service départemental d'incendie et de secours
 Direction départementale des territoires et de la mer ou les services de l'urbanisme de la commune

Textes de référence

- Code de la construction et de l'habitation et notamment ses articles L. 122-3, L. 141-1 et -2, L. 143-1 à -3, R. 122-11, R. 143-1 à R. 143-47, R. 184-4, R. 184-5
- Arrêté du 25 juin 1980 modifié portant approbation du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public
- Décret 95-260 du 8 mars 1995 modifié relatif à la Commission Consultative De Sécurité et d'Accessibilité et sa circulaire d'application du 22 juin 1995
- Arrêté du 22 décembre 1981 modifié relatif aux établissements de type M
- Arrêté du 21 juin 1982 modifié relatif aux établissements de type N

LISTE DES DOCUMENTS ÉTUDIÉS

- Un courrier de la mairie de Challans en date du 08/12/2022
- Un jeu de plans réalisé par ASA GIMBERT, architecte en date du 31/10/2022
- Une notice de sécurité signée par M. rémi PASCREAU, maître d'ouvrage en date du 10/12/2022
- Une note de calcul de désenfumage réalisé par M. Picard Jore de BET Fluides & Thermique en date du 12/01/2023

DESCRIPTIF DU PROJET

Le projet consiste à construire une halle de marché

Conception et desserte

- Simple RDC avec deux étages partiel à chaque extrémité
- Surface de 1586m²
- Les quatre façades sont accessibles

Isolement par rapport au tiers

- Aucun tiers à moins de 8m et plancher bas du niveau le plus haut à moins de 8m

Résistance au feu des structures

- Charpente bois S/f 1/2h
- poteaux et planchers intermédiaires en béton
- couverture en membrane PVC classé M1 et panneaux photovoltaïque

Distribution intérieure

- cloisonnement traditionnel

Descriptifs des locaux

- RDC
 - halle alimentaire avec 36 emplacements (1403m² soit 468 publics + 36 personnels)
 - façade Nord
 - différents locaux classés LRM (TGBT, entretien, armoires réfrigérées, courant faible, ENEDIS, local compteurs, rolls)
 - façade sud
 - un espace restauration / snacking (S=80m² soit 40 publics + 4 personnels)
- R+1
 - façade Nord
 - différents locaux classés LRM (ECS et onduleur)
 - un local production froid
 - façade Sud
 - une mezzanine / espace de convivialité (S=95,6m² soit 48 publics + 2 personnels)
 - des sanitaires
 - un local rangement (LRM)
 - une cuisine (GC fermée)

Dégagements

- Halles
 - 8 sorties totalisant 24 UP (porte automatique)
- Restaurant
 - du R+1
 - un escalier de 2UP
 - un ascenseur
 - au RDC
 - 2 sorties totalisant 4 UP (1x1, 1x3)

EAS

- RDC : IS de plain pied
- R+1 : 1 EAS avec 2 emplacements sur coursive extérieure (hauteur 4,30m) en façade S/E réputé S/F 1/2h avec séparation vitrée (porte et paroi) CF 1/2h.

Aménagements intérieurs

Le classement du comportement au feu des matériaux utilisés pour les aménagements intérieurs sera :

- M3 pour les sols,
- M1 pour les revêtements muraux,
- M1 pour les plafonds,
- M2 stores solaires intérieurs

Désenfumage

- La SUE sera de 7,90m² soit 8 châssis de 1m² en toiture avec amenées d'air par les portes en commande manuelle.
- désenfumage de la halle avec commande unique à l'entrée de l'espace restauration coté halle.

- désenfumage de la cage d'escalier avec commande en bas de l'escalier

Chauffage, ventilation, climatisation

- pas de chauffage de prévu dans la halle.
- PAC air/air pour la zone restauration avec diffusion par gaines et unités intérieures.

Installations électriques

- Installations électriques conformes à la norme 15-100.

Éclairage de sécurité

- Eclairage d'évacuation et d'ambiance réalisé par des BAES

Ascenseurs

- assure la liaison entre le RDC et le R+1 du restaurant

Appareils de cuisson

- Îlots de cuisson dont P < 20kw répartis sur les étals latéraux de la partie Sud des halles.
- Une grande cuisine aménagée au R+1 du restaurant

Moyens de secours

- Un SSI de catégorie E associé à une alarme de type 2b
- 4 RIA
- Des extincteurs appropriés aux risques à défendre
- un moyen d'alerte sur onduleur avec identification SDIS
- un plan d'intervention et des consignes de sécurité affichés

Le dimensionnement du volume d'eau nécessaire pour assurer la défense extérieure contre l'incendie est évalué à 180 m³/h pendant 2 heures (référence arrêté préfectoral RDDECI du 29/08/2017).

La défense extérieure contre l'incendie sera assurée par plusieurs poteaux d'incendie dont la modélisation réalisée par vendéo le 05/07/2022 démontre qu'après renforcement du réseau il est possible d'atteindre 182m³ en simultané sur les PI suivant :

N° 047-0053 situé à 90 mètres et débitant 72,58 m³/h sous 1 bar.

N° 047-0063 situé à 170 mètres et débitant 55,18 m³/h sous 1 bar.

N° 047-0280 situé à 200 mètres et débitant 54,43 m³/h sous 1 bar.

Afin d'être conforme au RDDECI, l'ensemble des PEI devra être en capacité de fournir un débit de 180m³/h en simultané pendant 2 heures après travaux proposés dans la modélisation. **prescription**

Propositions de prescriptions

Vu le rapport d'étude présenté par le service départemental d'incendie et de secours, après délibération des membres, la commission propose les prescriptions suivantes :

Prescription relatives au permis de construire

1 - L.122-3 du Code de la Construction et de l'Habitation , - GE2 Dossier de sécurité

Réaliser la construction et les aménagements conformément aux plans et à la notice de sécurité. Toute modification devra faire l'objet d'une nouvelle autorisation préalablement aux travaux. Dans ce dernier cas, une note explicitera précisément les modifications apportées. Les plans modifiés seront annotés en conséquence.

2 - CO59 Caractéristiques d'un espace d'attente sécurisé

Installer dans les EAS:

- un éclairage de sécurité
- un extincteur portatif
- des consignes de sécurités
- être signalé au secours sur les plans et au droit de la façade

3 - GC15 Règles d'implantation des appareils dans les îlots de cuisson installés dans les salles de restauration ,

- GC16 Conditions d'isolement d'une salle de restauration comprenant au moins un îlot de cuisson
- GC17 Ventilation des îlots de cuisson

Limiter la puissance des îlots de cuisson à 20KW et si ce n'est pas le cas installer un dispositif de captation des buées et des graisses.Ce dispositif, présentera les caractéristiques suivantes:

- les hottes seront construites en matériaux M0.

- les conduits d'évacuations seront métalliques et rigides.
- les hottes comporteront des éléments permettant de retenir les graisses.
- les ventilateurs d'extractions assureront leur fonction pendant au moins 1h avec des fumées à 400°C.
- les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit seront en matériaux MO.
- 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.
- 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.

De plus, 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.

4 - Avis CCDSA de 2020

Respecter les recommandations d'installation des panneaux photovoltaïques de la doctrine départementale, à savoir :

- Mettre en place, sur chaque sous champ photovoltaïque, des dispositifs permettant d'interrompre en partie la production d'électricité et de limiter les tensions résiduelles.
 - S'assurer que le câblage de l'installation photovoltaïque ne présente pas de risque d'éclosion d'un incendie.
 - Mettre en place une coupure générale simultanée de l'ensemble des onduleurs actionnable depuis un point facilement accessible par les services incendie située à proximité du dispositif hors tension du bâtiment et identifiée par la mention "Attention - Présence de deux sources de tension :
 - 1- Réseau de distribution ;
 - 2- Panneaux photovoltaïques" en lettres noires sur fond jaune.
 - Faire vérifier les conditions de solidité à froid si les éléments photovoltaïques apportent une surcharge à la structure du bâtiment.
 - Compléter les plans d'intervention destinés à faciliter l'intervention des secours afin de localiser les panneaux et les onduleurs et identifier le risque photovoltaïque.
 - Concevoir l'installation afin qu'aucun élément (câbles et panneaux) ne présente de risque lors de la mise en station des secours, au droit des bales accessibles.
 - Respecter les guides établis par l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) et le Syndicat des Energies Renouvelables (SER).
 - Respecter la norme UTE C15-712 "guide pratique, installations de générateurs photovoltaïques".
 - Isoler le local onduleur avec des parois coupe-feu égal au degré de stabilité au feu du bâtiment avec un minimum de 30 minutes.
 - Apposer un pictogramme dédié au risque photovoltaïque :
 - à l'extérieur du bâtiment, à l'accès des secours
 - aux accès aux volumes et locaux abritant les équipements techniques relatifs à l'énergie photovoltaïque
 - sur les câbles DC tous les 5 mètres.
 - Laisser un cheminement d'au moins 50 cm de large autour du ou des champs photovoltaïques installés en toiture.
 - Faire contrôler l'installation par un organisme agréé qui délivrera un rapport final
- L'instruction technique dans son intégralité est consultable sur le site du ministère de l'intérieur : <https://www.interieur.gouv.fr/content/download/64011/461927/file/RA%20CCS%20f%C3%A9vrier%202013%20-%20partie%202-.pdf>

5 - Décret n° 95-260 du 8 mars 1995 modifié Relatif à la commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité

- R.143-38 du Code de la Construction et de l'Habitation
- Solliciter auprès du maire au moins un mois avant ouverture le passage de la commission de sécurité afin qu'elle procède à la réception des travaux.
- Fournir au directeur unique au maire et au SDIS, dès la fin des travaux et au minimum 3 jours ouvrés avant la date prévue pour la réception (mail : secretariat-sprev@sdis-vendee.fr);
- l'attestation de solidité datée et signée du maître de l'ouvrage;
- l'attestation de solidité ou de non affectation de la solidité datée et signée de l'organisme agréé;
- le rapport de vérification réglementaire après travaux effectué par l'organisme agréé

Prescriptions relatives à l'aménagement des étalages.

6 - L.122-3 du Code de la Construction et de l'Habitation ,

- GE2 Dossier de sécurité

Déposer un dossier d'aménagement pour chaque étals. Ce dossier comprendra:

- Un imprimé CERFA correspondant aux travaux (autorisation de travaux n° 13824*03),
- Une notice de sécurité type départemental,

A l'issue des aménagements, les documents suivants seront envoyés à l'autorité de police.

- Le rapport de vérification réglementaire après travaux établi par l'organisme de contrôle,
- Les attestations de solidité de l'organisme agréé et du maître d'ouvrage

7 - M29 Service de sécurité incendie

prescriptions relatives aux aménagements des étalages.

Former le personnel chargé de la sécurité à l'utilisation des moyens de secours (extincteurs et RIA) et diffuser aux différents commerçants un memento de sécurité expliquant, sommairement, le fonctionnement des équipements techniques et la manœuvre des organes de sécurité.

Avis de la commission

La commission émet un avis **favorable** à la réalisation du projet

La présidente,



Mme Samia MOUALA

Destinataires : les membres de la commission.

La décision du maire doit être notifiée par ce dernier à l'exploitant, soit par voie administrative, soit par lettre recommandée avec accusé de réception (article L.122-3 du code de la construction et de l'habitation).