

Arrêté portant autorisation d'ouverture provisoire au public de l'établissement « Au père Mouton »

Le Maire de Miquelon-Langlade

- Vu** la loi organique n° 2007-223 du 21 février 2007 portant dispositions statutaires et institutionnelles relatives à l'outre-mer ;
- Vu** le code général des collectivités territoriales ;
- Vu** le code de la construction et de l'habitation ;
- Vu** le décret n° 95-260 du 8 mars 1995 modifié relatif à la commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité ;
- Vu** l'arrêté du ministre de l'intérieur du 25 juin 1980 modifié portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) ;
- Vu** l'arrêté du 31 mai 1994 fixant les dispositions techniques destinées à rendre accessibles aux personnes handicapées les ERP et les installations ouvertes au public (IOP) lors de leur construction, leur création ou leur modification ;
- Vu** la délibération n°73/2021 du 30 mars 2021 de la collectivité territoriale de Saint-Pierre et Miquelon portant diverses mesures relatives à la sécurité des immeubles ;
- Vu** l'arrêté préfectoral du 4 février 2022 portant constitution de la commission consultative territoriale de sécurité et d'accessibilité ;
- Vu** l'avis favorable en date du 01/09/2024 de la commission consultative territoriale de sécurité et d'accessibilité de Saint-Pierre et Miquelon ;

ARRÊTE :

Article 1^{er} : L'établissement « Au père Mouton », rue Victor Briand à Miquelon-Langlade, de type N – Restaurant avec grande cuisine, de 5^{ème} catégorie est autorisé à ouvrir au public.

Article 2 : Cette autorisation est consentie à titre provisoire dans l'attente de la séance plénière de la commission consultative territoriale de sécurité et d'accessibilité de Saint-Pierre et Miquelon.

Description de l'établissement :

L'établissement occupe la totalité d'un bâtiment comptant 1 étage partiel. Le bâtiment est en construction traditionnelle à ossature bois et clin de bois.

La distribution intérieure répartie les locaux de manière suivante :

Au rez-de-chaussée :

- une salle de restauration assise d'environ 45 m²
- une cuisine d'une surface d'environ 20 m² ouverte sur la surface de restauration
- une réserve
- des sanitaires
- un comptoir

A l'étage partiel :

- locaux inoccupés

La somme des puissances des éléments de cuisson est supérieure à 20 kW.
L'établissement dispose d'un moyen de chauffage type électrique.

Eléments de sécurité :

- Accessible aux secours depuis la rue Victor Briand
- Eclairage de sécurité : blocs autonomes d'éclairage de sécurité
- Alarme incendie : corne de brume
- Extincteurs
- DECI : 1 poteau d'incendie situé à 50 mètres

Travaux ou aménagement effectués depuis la dernière visite :

Cet établissement ouvre après plusieurs mois de fermeture. Une porte de secours a été ajoutée à l'Est du bâtiment.

Textes applicables :

L'établissement est soumis aux règles édictées par la Collectivité Territoriale par délibération n°73/2021 et arrêté de son président en date du 15/10/2021, instituant les principes relatifs à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

- Les prescriptions de l'arrêté du 22 juin 1990 (Ets de 5^{ème} catégorie)
- Les prescriptions de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié relatif aux E.R.P
- Les prescriptions de l'arrêté du 23 juin 1982 relatif aux dispositions particulières des E.R.P de type N

Nouvelles prescriptions à annexer au procès-verbal

Généralités

Conséquences de la loi n°2005-102 du 11 février 2005 (EDCPCPH)

Obligation de mise en accessibilité de tous les établissements recevant du public existants, dans un délai maximum de 10 ans.

A cet effet, prévoir une ou des solutions pour l'évacuation de chaque niveau de la construction, en tenant compte des différentes situations de handicap.

Références :

- article GN8
- article MS64
- sous-section 4 (espaces d'attente sécurisés), articles CO57 à CO60.

Prescriptions

1. Respecter les dispositions suivantes afin de tenir compte de l'incapacité d'une partie du public à évacuer ou à être évacué rapidement, notamment :

- créer des cheminements praticables, menant aux sorties ;
- élaborer sous l'autorité de l'exploitant les procédures et consignes d'évacuation prenant en compte les différents types de handicap. Annexer au registre de sécurité ces consignes ;
- installer un équipement d'alarme perceptible tenant compte de la spécificité des locaux et des différentes situations de handicap des personnes amenées à les fréquenter isolément (GN8 et article R.143-3 du Code de la Construction et de l'Habitation).

2. Effectuer ou faire effectuer les travaux de manière à ne faire courir aucun danger au public ou à apporter une gêne à son évacuation (GN13).

3. Isoler les locaux à risques particuliers (la réserve) par des parois verticales, des planchers hauts coupe-feu de degré 1 heure, des blocs-portes coupe-feu de degré ½ heure munis de ferme-porte (PE9).

4. Réaliser les dégagements de sorte qu'ils permettent l'évacuation sûre et rapide de l'établissement. Aucun dépôt, matériel ou objet ne devra faire obstacle à la circulation des personnes (PE11).

5. Assurer aux portes permettant au public d'évacuer un local ou l'établissement une ouverture par manœuvre simple. Toute porte verrouillée devra pouvoir être manœuvrable de l'intérieur dans les mêmes conditions (PE11).

6. Réaliser l'aménagement intérieur de locaux et dégagements de sorte que les matériaux utilisés soient au moins :

- DFL – s2 ou M4, des revêtements de sol ;
- C – s3, d0 ou M2, des parois verticales ;
- B – s3, d0 ou M1, des plafonds ;
- le gros mobilier et l'agencement principal : M3 (PE13).

7. Réaliser les installations d'appareils de cuisson conformément aux dispositions suivantes :

- Appareils répondants aux normes CE ;
- Appareils suffisamment stables ou fixés aux éléments stables du bâtiment ;

- Un dispositif d'arrêt d'urgence d'alimentation par énergie, à proximité de l'accès du local (PE15) ;

8. Réaliser la cuisine ouverte notamment par :

- la mise en place d'une retombée d'une hauteur d'au moins 0.50 mètre construite en matériaux M1 ou A2 – s1, d1 et stable au feu de degré ¼ heure séparant l'espace cuisine du local accessible au public, et l'installation d'un dispositif d'extraction de l'air vicié mécanique conçu de façon à maintenir en permanence l'espace cuisine en dépression par rapport à la salle à l'aide de ventilateurs pouvant fonctionner pendant ½ heure avec des gaz à 400° C (PE16).

9. Réaliser les installations de chauffage et de ventilation conformément aux normes et textes en vigueur (PE20).

10. Réaliser les installations d'appareils à combustion conformément aux dispositions de l'article PE21.

11. Réaliser les installations électriques conformément à la norme NFC 15100. Les câbles doivent être de la catégorie C2, les fiches multiples sont interdites, le nombre de prises de courant doit être adapté à l'utilisation afin de limiter les socles multiples (PE24).

12. Répartir les moyens de secours suivants :

- Extincteurs homologués à eau pulvérisée de type 21 A à raison d'un appareil pour 300 m² avec un minimum d'un par niveau ;
- Extincteurs appropriés aux risques pour les locaux présentant des risques particuliers, lesquels devront être facilement accessibles, utilisables par le personnel de l'établissement et maintenus en bon état de fonctionnement (PE 26 s1).

13. Doter l'établissement d'un équipement d'alarme. Le choix du matériel d'alarme est laissé à l'initiative de l'exploitant qui devra s'assurer de son efficacité et de sa maintenance. L'alarme devra être audible de tout point du bâtiment pendant le temps nécessaire à l'évacuation (PE2, PE 27 s2).

14. Assurer la liaison avec les sapeurs-pompiers par tout moyen de communication qui offre une fiabilité de fonctionnement, y compris en cas de coupure de l'alimentation électrique, pendant une durée minimale d'une heure (PE 27 s3).

15. Afficher des consignes de sécurité précisant :

- le numéro d'appel des sapeurs-pompiers ;
- les dispositions immédiates à prendre en cas d'incendie (PE 27 s4).

16. Instruire le personnel sur la conduite à tenir en cas d'incendie et l'entraîner à la manœuvre des moyens de secours (PE 27 s5).

17. Faire procéder en cours d'exploitation, par des techniciens compétents, aux opérations d'entretien et de vérification des installations et des équipements techniques (chauffage, éclairage, installations électriques, appareils de cuisson, circuits d'extraction de l'air vicié, des buées et des graisses des grandes cuisines, moyens de secours, etc...) (PE2, PE4 s2).

Prescriptions permanentes – Délibération n°73-2021 de la Collectivité Territoriale :

- A) Ouvrir et tenir à jour le registre de sécurité. Afficher l'avis relatif au contrôle de la sécurité (pour les établissements du 1^{er} groupe).
- B) Les constructeurs, propriétaires, installateurs et **exploitants** sont tenus de s'assurer que les installations sont maintenues en conformité avec les dispositions réglementaires. A cet effet, ils doivent être en mesure de **justifier des vérifications techniques annuelles** (électricité, chauffage, gaz, appareils de cuisson, moyens de secours, détection, désenfumage) et **présenter les procès-verbaux** de réaction au feu des matériaux employés pour la construction et les aménagements intérieurs.
Le contrôle exercé par l'administration ou les commissions de sécurité ne les dégage pas des responsabilités qui leur incombent personnellement.
- C) Les dégagements (sorties de secours, circulations horizontales et verticales) doivent être maintenus libres en permanence afin de permettre une évacuation sûre et rapide du public.

Article 3 : Une copie sera transmise à Monsieur Hervé RIOU, à M. le Préfet et à M. le commandant de la gendarmerie de Saint-Pierre et Miquelon.

En Mairie de Miquelon-Langlade, le vingt-quatre octobre deux mille vingt-quatre,

Notifié le : 24/10/2024

Transmis au représentant de l'État
le : 24/10/2024

PUBLIE ou NOTIFIE
Le 24/10/2024

ACTE EXECUTOIRE

Le Maire,



PROCÉDURES DE RECOURS

Si vous estimez que le présent arrêté est contestable, vous pouvez former :

- soit un recours gracieux devant Monsieur le Maire de Miquelon-Langlade – 2, rue Baron de l'Espérance BP : 8309, 97500 SAINT-PIERRE-ET-MIQUELON ;
- soit un recours contentieux devant le Tribunal administratif de Saint-Pierre-et-Miquelon – Préfecture, Place du Lieutenant-Colonel PIGEAUD, BP 4200, 97500 SAINT-PIERRE-ET-MIQUELON.

Le recours contentieux doit être introduit dans les deux mois suivant la notification de la décision de refus (refus initial ou refus consécutif au rejet explicite du recours gracieux) ou dans les deux mois suivant la date à laquelle le refus implicite de l'administration est constitué (*)



**PRÉFET
DE SAINT-PIERRE
ET MIQUELON**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

773

Saint-Pierre, le 02/10/2024

Cabinet
Service Interministériel de Sécurité Civile

Le Préfet

Affaire suivie par :
anthony Sauvourel
tél : 05 08 41 13 00
anthony.sauvourel@spm975.gouv.fr

à

Monsieur le Maire de Miquelon-Langlade

Rapport du Groupe de Visite

Commission Consultative Territoriale de Sécurité et d'Accessibilité de Saint-Pierre et Miquelon

NOM DE L'ETABLISSEMENT : Au père Mouton	CLASSEMENT :
ADRESSE : Rue Victor Briand	- Type : N – Restaurant
COMMUNE : Miquelon - Langlade	- Effectif : Public : 45 Personnel : 2
NOM DU RESPONSABLE : Hervé Riou	- Catégorie : Seme
N° de TELEPHONE : 556800	- N° de permis de construire :
ADRESSE E-MAIL : themayounaise@gmail.com	- N° d'autorisation de travaux :
OBJET DE LA VISITE : Ouverture après fermeture	<u>Date d'ouverture :</u> 06/10/2024
DATE DE LA VISITE : 05/09/2024	
DATE DE LA PROCHAINE VISITE : /	

DESCRIPTION DE L'ÉTABLISSEMENT

L'établissement occupe la totalité d'un bâtiment comptant 1 étage partiel. Le bâtiment est en construction traditionnelle, à ossature bois et clin de bois.

Description :

La distribution intérieure répartie les locaux suivants :

- Au rez-de-chaussée :
 - une salle de restauration assise de 45 m² environ
 - une cuisine d'une surface de 20 m² environ ouverte sur la surface de restauration
 - une réserve
 - des sanitaires
 - un comptoir
- A l'étage partiel :
 - locaux inoccupés.

La somme des puissances des éléments de cuisson est supérieure à 20 kW.
L'établissement dispose d'un moyen de chauffage type électrique.

Éléments de sécurité :

- Accessible aux secours depuis la rue Victor Briand
- Eclairage de sécurité ; Blocs autonomes d'éclairage de sécurité
- Alarme incendie : corne de brume
- Extincteurs
- DECI : 1 poteau d'incendie situé à 50 mètres.

TRAVAUX OU AMÉNAGEMENT EFFECTUÉS DEPUIS LA DERNIÈRE VISITE

*Si absence de travaux, l'engagement de l'exploitant doit être spécifié sur pièce jointe.
Si travaux de rénovation ou d'aménagement, description avec le formulaire GN10 correspondant.*

Cet établissement ouvre après plusieurs mois de fermeture. Une porte de secours a été ajoutée à l'Est du bâtiment.

CALCUL DE L'EFFECTIF

	<u>PUBLIC</u>	<u>PERSONNEL</u>	<u>TOTAL</u>
<u>Rez-de-chaussée</u>	<u>Mode de calcul</u> 1 personne par m ² soit 45m ² soit 45 personnes	2	47
<u>TOTAUX</u>			

TEXTES APPLICABLES

L'établissement est soumis aux règles édictées par la collectivité territoriale par délibération n°73/2021 et arrêté de son président en date du 15/10/2021, instituant les principes relatifs à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

- Les prescriptions de l'arrêté du 22 juin 1990 (Ets de 5^{ème} catégorie)
- Les prescriptions de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié relatifs aux E.R.P.
- Les prescriptions de l'arrêté du 23 juin 1982 relatif aux dispositions particulières des ERP de type N.

DOCUMENTS PRESENTES

Registre de sécurité et rapports de vérification portant les renseignements suivants :
 [OA : organisme agréé – TC : technicien compétent]

		ORGANISME ET PERIODICITE	NOM ET DATES	OBSERVATIONS	SUITES DONNEES OU RESTANTES
INSTALLATIONS ELECTRIQUES EL19 R123-13	Etablissement recevant du public	TC ANNUEL		A fournir	
	Code du travail ou appelée quadriennale	OA ANNUEL		A fournir	
ECLAIRAGE DE SECURITE EC14	Vérification annuelle	TC		A fournir	
	Essai mensuel de fonctionnement	TC OU EN INTERNE		A réaliser	
	Essai semestriel autonomie 1h	TC OU EN INTERNE		A réaliser	
CUISINE ET EXTRACTION TERMINAL DE CUISSON EN LABO ET BVP (BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PATISSERIE) GC21- 22 R123-13	Maintenance appareils de cuisson	TC ANNUEL		A réaliser	
	Nettoyage filtres hotte	TOUTES LES SEMAINES		A réaliser	
	Nettoyage/ramonage conduit évacuation buées, graisses et fumées	TC ANNUEL		A réaliser	
MOYENS DE SECOURS					
EXTINCTEURS MS38	Maintenance	TC ANNUEL	2024	Non fixer	

PRESCRIPTIONS ANCIENNES EXECUTEES

Sans objet

PRESCRIPTIONS ANCIENNES MAINTENUES

Sans objet

NOUVELLES PRESCRIPTIONS A ANNEXER AU PROCES-VERBAL

GENERALITES

Conséquences de la loi n° 2005-102 du 11 février 2005 (EDCPCPH)

Obligation de mise en accessibilité de tous les établissements recevant du public existants, dans un délai maximum de 10 ans.

A cet effet, prévoir une ou des solutions pour l'évacuation de chaque niveau de la construction, en tenant compte des différentes situations de handicap.

Références :

- article GN8
- article MS64
- sous-section 4 (espaces d'attente sécurisés), articles CO57 à CO60.

PRESCRIPTIONS

1. Respecter les dispositions suivantes afin de tenir compte de l'incapacité d'une partie du public à évacuer ou à être évacué rapidement, notamment :

- créer des cheminements praticables, menant aux sorties ;
- élaborer sous l'autorité de l'exploitant les procédures et consignes d'évacuation prenant en compte les différents types de handicap. Annexer au registre de sécurité ces consignes ;
- installer un équipement d'alarme perceptible tenant compte de la spécificité des locaux et des différentes situations de handicap des personnes amenées à les fréquenter isolément (GN 8 et article R.143-3 du Code de la Construction et de l'Habitation) ;

2. Effectuer ou faire effectuer les travaux de manière à ne faire courir aucun danger au public ou à apporter une gêne à son évacuation (GN 13) ;

3. Isoler les locaux à risques particuliers (la réserve) par des parois verticales, des planchers hauts coupe-feu de degré 1 heure des blocs-portes coupe-feu de degré ½ heure munis de ferme-porte (PE9) ;

4. Réaliser les dégagements de sorte qu'ils permettent l'évacuation sûre et rapide de l'établissement. Aucun dépôt, matériel ou objet ne devra faire obstacle à la circulation des personnes (PE 11) ;

5. Assurer aux portes permettant au public d'évacuer un local ou l'établissement une ouverture par manœuvre simple. Toute porte verrouillée devra pouvoir être manœuvrable de l'intérieur dans les mêmes conditions (PE 11) ;

6. Réaliser l'aménagement intérieur des locaux et dégagements de sorte que les matériaux utilisés soient au moins :

- DFL – s2 ou M4, des revêtements de sol ;
- C – s3, d0 ou M2, des parois verticales ;
- B – s3, d0 ou M1, des plafonds ;
- le gros mobilier et l'agencement principal : M3 (PE 13) ;

7. Réaliser les installations d'appareils de cuisson conformément aux dispositions suivantes :

- Appareils répondants aux normes CE
- Appareils suffisamment stables ou fixés aux éléments stables du bâtiments ;

- Un dispositif d'arrêt d'urgence d'alimentation par énergie, à proximité de l'accès du local (PE15) ;

8. Réaliser la cuisine ouverte notamment par :

- la mise en place d'une retombée d'une hauteur d'au moins 0,50 mètre construite en matériaux M1 ou A2 – s 1, d 1 et stable au feu de degré 1/4 heure séparant l'espace cuisine du local accessible au public, et l'installation d'un dispositif d'extraction de l'air vicié mécanique conçu de façon à maintenir en permanence l'espace cuisine en dépression par rapport à la salle à l'aide de ventilateurs pouvant fonctionner pendant 1/2 heure avec des gaz à 400° C (PE 16) ;

9. Réaliser les installations de chauffage et de ventilation conformément aux normes et textes en vigueur (PE 20) ;

10. Réaliser les installations d'appareils à combustion conformément aux dispositions de l'article PE 21 ;

11. Réaliser les installations électriques conformément à la norme NFC 15.100. Les câbles doivent être de la catégorie C 2, les fiches multiples sont interdites, le nombre de prises de courant doit être adapté à l'utilisation afin de limiter les socles multiples (PE 24) ;

12. Répartir les moyens de secours suivants :

- Extincteurs homologués à eau pulvérisée de type 21 A à raison d'un appareil pour 300 m2 avec un minimum d'un par niveau ;
- Extincteurs appropriés aux risques pour les locaux présentant des risques particuliers, lesquels devront être facilement accessibles, utilisables par le personnel de l'établissement et maintenus en bon état de fonctionnement (PE 26 §1) ;

13. Doter l'établissement d'un équipement d'alarme. Le choix du matériel d'alarme est laissé à l'initiative de l'exploitant qui devra s'assurer de son efficacité et de sa maintenance. L'alarme devra être audible de tout point du bâtiment pendant le temps nécessaire à l'évacuation (PE 2, PE 27 §2) ;

14. Assurer la liaison avec les sapeurs-pompiers par tout moyen de communication qui offre une fiabilité de fonctionnement, y compris en cas de coupure de l'alimentation électrique, pendant une durée minimale d'1 heure (PE 27 §3) ;

15. Afficher des consignes de sécurité précisant :

- le numéro d'appel des sapeurs-pompiers
- les dispositions immédiates à prendre en cas d'incendie (PE 27 §4) ;

16. Instruire le personnel sur la conduite à tenir en cas d'incendie et l'entraîner à la manœuvre des moyens de secours (PE 27 §5) ;

17. Faire procéder en cours d'exploitation, par des techniciens compétents, aux opérations d'entretien et de vérification des installations et des équipements techniques (chauffage, éclairage, installations électriques, appareils de cuisson, circuits d'extraction de l'air vicié, des buées et des graisses des grandes cuisines, moyens de secours, etc...) (PE 2, PE 4 § 2).

PRESCRIPTIONS PERMANENTES

DELIBERATION n°73/2021 DE LA COLLECTIVITE TERRITORIALE

A – Ouvrir et tenir à jour le registre de sécurité. Afficher l'avis relatif au contrôle de la sécurité (pour les établissements du 1^{er} groupe).

B – Les constructeurs, propriétaires, installateurs et exploitants sont tenus de s'assurer que les installations sont maintenues en conformité avec les dispositions réglementaires. A cet effet, ils

Direction de la Sécurité et de la Santé
 Direction de l'Urbanisme et de l'Équipement
 Direction des Services Techniques
 Direction des Travaux Publics et de l'Énergie
 Direction des Affaires Économiques et de l'Équipement

doivent être en mesure de **justifier des vérifications techniques annuelles** (électricité, chauffage, gaz, appareils de cuisson, moyens de secours, détection, désenfumage) et **présenter les procès-verbaux** de réaction au feu des matériaux employés pour la construction et les aménagements intérieurs.

Le contrôle exercé par l'administration ou les commissions de sécurité ne les dégage pas des responsabilités qui leur incombent personnellement.

C – Les dégagements (sorties de secours, circulations horizontales et verticales) doivent être maintenus libres en permanence afin de permettre une évacuation sûre et rapide du public.

ESSAIS REALISES AU COURS DE LA VISITE ET ANOMALIES CONSTATEES

- Alarme :	- SO
- Désenfumage :	- SO
- Éclairage de sécurité :	- OK
- Ouverture des issues de secours :	- OK
- Ligne téléphonique :	- SO
- Asservissements :	- SO

ANALYSE DU RISQUE (SI AVIS DEFAVORABLE) (Éléments non exhaustifs pouvant être pris en compte)

Les anomalies relevées lors de la visite sont de nature principalement à engendrer :

- Eclosion de l'incendie : NON
- Propagation : NON
- Retard dans l'évacuation du public : NON
- Gêne à l'évacuation du public : NON

Le groupe de visite a émis un avis favorable (voir fiche ci-jointe).

OBSERVATIONS :

Dans le cadre du projet, les locaux de l'étage sont inoccupés.

Avant tout projet de nouvelle destination, il sera nécessaire de déposer un dossier pour en vérifier la conformité aux règles d'incendie (article L 1223.3 du Code de la construction et de l'habitation).

L'aménagement de ces locaux pour une destination de logement autre que celui du gérant du restaurant, ou d'activités exploitées par des tiers imposera un isolement par rapport au feu réalisé par des parois et un plancher coupe-feu une heure.

La Présidente de la CCTSA

Mme. Sandrine Montané

Le Préfet

Pour le Préfet et par délégation,
La Secrétaire Générale,

Marianne-Frédérique PUSSIAU
M. Bruno Aularé