



Service Hygiène et Sécurité

Tél. 04 90 71 96 24

Courriel : hygiene-securite@ville-cavaillon.fr

Affaire suivie par Anne-Laure GUIBERT

ARRETE N° 2022/166...

**AUTORISANT L'OUVERTURE AU PUBLIC
DE L'ETABLISSEMENT « BURGER KING »
SIS 444 AVENUE DE CHEVAL BLANC A CAVAILLON**

Le Maire de Cavaillon,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment les articles L 2211-1 et suivants,

Vu le Code de la Construction et de l'Habitation (CCH) et notamment les articles R 123.1 et suivants,

Vu l'arrêté du 25/06/80 modifié portant approbation du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public,

Vu la demande d'autorisation de travaux n° AT 084 035 21^e0027 déposée par la SAS Burger King Construction, représentée par M. Jérôme TAFANI, en vue construire un restaurant Burger King sis 444 avenue de Cheval Blanc à Cavaillon,

Vu l'avis Favorable avec prescriptions de la Commission Communale de Sécurité émis lors de sa visite en date du 25 octobre 2022,

Vu l'avis Favorable avec recommandations de la Sous-Commission Départementale d'Accessibilité émis lors de sa séance du 6 juillet 2021,

Sur proposition de Monsieur le Directeur Général des Services ;

ARRETE :

Article 1 : L'OUVERTURE AU PUBLIC DE L'ETABLISSEMENT « BURGER KING » EST AUTORISEE sous réserve du respect des prescriptions suivantes :

Article 2 : L'établissement précité est classé en **type N « Restaurants et débits de boisson » de la 4^{ème} catégorie.**

Article 3 : SECURITE : Les prescriptions émises par la Commission Communale de Sécurité en date du 25 octobre 2022 devront être respectées.

ACCESSIBILITE : Les prescriptions émises par la Sous-Commission Départementale d'Accessibilité en date du 6 juillet 2021 devront être respectées.

Article 4 : L'exploitant est tenu de maintenir son établissement en conformité avec les dispositions du Code de la Construction et de l'Habitation et du règlement de sécurité contre l'incendie et la panique précités. Le contrôle exercé par l'administration ne le dégage pas des responsabilités qui lui incombent personnellement conformément à l'article R 123-4 du CCH.

Article 5 : Tous les travaux ou aménagements qui ne sont pas soumis à permis de construire ou déclaration de travaux mais qui entraînent une modification de la distribution intérieure ou nécessitent l'utilisation d'équipements, de matériaux ou d'éléments de construction soumis à des exigences réglementaires, devront faire l'objet d'une demande d'autorisation. Il en sera de même des changements de destination de locaux, des travaux d'extension, de remplacement des installations techniques, et des aménagements ou travaux susceptibles de modifier les conditions de desserte ou d'implantation des établissements.

Article 6 : Le présent arrêté (délivré sous réserve du droit des tiers) ne dispense pas le pétitionnaire d'obtenir les autres autorisations administratives nécessaires à son exploitation.

Article 7 : Le présent arrêté sera notifié au responsable de l'établissement ou son représentant.

Article dernier : Monsieur le Directeur Général des Services, Monsieur le Commandant de police, Madame la Responsable de la police municipale sont chargés, *chacun en ce qui le concerne*, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'intéressé/publié/affiché et dont ampliation sera transmise à Monsieur le Préfet de Vaucluse.

Cavaillon, le 26 OCT. 2022



Pour le Maire et par délégation,
L'Adjoint au Maire

Gérard JUSTINESY

Conformément aux dispositions du Code de la Justice Administrative, le présent acte peut faire l'objet d'un recours devant le tribunal administratif de Nîmes, dans un délai de deux mois à compter de sa notification ou publication et/ou de son affichage.

Notifié, affiché ou publié le :
26 OCT. 2022

Signature si notification



**Commission Communale de Sécurité de CAVAILLON
 Procès-Verbal**

ETABLISSEMENT	
Nom de l'établissement	BURGER KING
Commune	CAVAILLON.
Adresse	444 AVENUE DE CHEVAL BLANC - D973
Classement	Effectif public : 219 personnes Effectif personnel : 30 personnes Effectif total : 249 personnes Type : N - Restaurants et débits de boissons Catégorie : 4 ^{ème} catégorie.
Responsable de l'établissement	Mme. Laurence DAYON, Gérante franchisée
Textes applicables	Code de la Construction et de l'Habitation (articles R 143-1 à 47), Décret n° 95-260 du 8 mars 1995 modifié. Arrêté du 25/06/1980 modifié. Dispositions particulières : Arrêté du 21/06/1982 modifié (type N).
Inscrit au logiciel WEBPREV sous le n°	E84035-00813

COMMISSION DE SECURITE	
Type de commission de sécurité	Commission communale de la ville de CAVAILLON
Objet de la visite	Avant ouverture au public
Date de la visite	25/10/2022
Président	M. Gérard JUSTINÉSY, Adjoint à M. Le Maire de CAVAILLON
Membres de la commission présents avec voix délibérative	Mme. Lauriane TROSSAT, Service H&S de la mairie de CAVAILLON, Agent communal ; Commandant Frédéric PIALAT, Préventionniste du SDIS 84 et rapporteur
Assistaient également	Mme. Laurence DAYON, Gérante franchisée ; M. David NALEPKA, Responsable technique régional BKF ; Mme. Ban WAGNER, Conseillère financière ; M. Clément ULAN, Chef de projet BK construction ; M. Bernard ARCHETTI, CLA Architecture ; M. Gabriel CERVONT, SAS C3 ELEC ; M. Bertrand COTTE, BTP Consultants

DESCRIPTIF DE L'ETABLISSEMENT

L'établissement Burger King constitue un établissement de restauration implanté sur un terrain de 933 m², sis 444 avenue de CHEVAL BLANC - D973, à environ 2 km dans le Sud-Est de l'agglomération de CAVAILLON. Aménagé dans un bâtiment à ossature bois, il est desservi côté Est par l'avenue précitée et accessible sur ses façades Est et Nord par la voie de circulation desservant le parking extérieur.

A simple rez-de-chaussée avec une surface de plancher de 438 m², il comprend les locaux suivants :

- ✓ Une zone accessible au public :
 - 1 salle de restauration de 200 m² dont 10,3 m² réservés à la file d'attente ;
 - 1 bloc sanitaires de 7 m² ;
 - terrasse extérieure ;
- ✓ Une zone réservée au personnel de 238 m² :
 - ensemble cuisine, plonge et drive de 80 m² environ ;
 - bureau de 12 m² ;
 - salle de vie de 9 m² ;
 - réserves et chambres froides pour 40 m² environ ;
 - des locaux techniques,
 - 2 vestiaires et sanitaires totalisant 18 m².

Isolé des tiers, il est conçu avec une distribution intérieure de type « cloisonnement traditionnel », il présente une structure à ossature bois stable au feu ½ h, une charpente incombustible (poutres et portiques en lamellé collé), une couverture bac acier, des cloisons de distribution EI 30 ou PF° ½ h et des façades composées de murs à ossature bois avec isolant laine de roche et bardage métallique.

Les locaux à risques importants d'incendie sont les locaux « cuve à huile » et « poubelles », par des parois CF de degré 2 h, munis de portes CF de degré 1 h avec ferme-porte.

Les locaux à risques moyens d'incendie sont la réserve centrale et l'armoire électrique TGBT, ils sont isolés par des parois CF de degré 1 h, munis de portes CF de degré ½ h avec ferme-porte.

Les dégagements sont les suivants :

Niveau / Salle	Effectif	Prévu		Règlement		Observation
		Sortie	UP	Sortie	UP	
Salle de restaurant	219	2	6	2	4	Excédentaire

Pour ce qui concerne l'évacuation des personnes en situation de handicap, l'établissement étant à simple rez-de-chaussée, des cheminements praticables menant directement aux sorties de secours sont ont été aménagés et correspondent à la largeur des sorties vers l'extérieur.

La superficie des locaux accessibles étant inférieure à 300 m², l'établissement ne dispse pas de système de désenfumage, l'évacuation des fumées est assurée par les ouvrants naturels.

Les installations de chauffage, ventilation et climatisation sont constituées de 2 unités de traitement d'air placées à l'extérieur des locaux en toiture (roof-top électrique réversible). Deux dispositifs d'arrêt d'urgence sont installés dans l'établissement, l'un placé côté issue Nord, le second en sortie de cuisine côté intercommunication avec la zone 34 places.

Deux dispositifs d'arrêt d'urgence général électrique sont présents, l'un face au bureau en arrière cuisine, l'autre en sortie cuisine côté intercommunication avec la zone 34 places.

L'éclairage de sécurité est assuré par des blocs autonomes assurant la fonction évacuation ainsi que la fonction ambiance ou anti-panique avec un flux lumineux minimal de 5 lumens/m² de surface de local.

La puissance totale des appareils de cuisson et de remise en température est supérieure à 20 Kw. L'ensemble cuisine constitue une grande cuisine de type ouverte sur les locaux accessibles au public. Elle en est séparée par des parois de degré CF° 1 h avec portes CF° ½ h et un écran de cantonnement classé MO et SF° ¼ h ayant une retombée de 50 cm sous le faux-plafond. Elle est équipée d'un système de ventilation avec un extracteur pouvant assurer sa fonction pendant au moins 1 h à 400 °C.

Deux dispositifs d'arrêt d'urgence force cuisine sont installés, dont un en sortie cuisine côté friteuses.

Les moyens d'extinction mis en place sont deux installations d'extinction automatique, une pour les friteuses et la seconde pour les broilers (grills), ainsi que des extincteurs de type eau pulvérisée 6 l et à CO₂.

Des plans schématiques et consignes, conformes à la norme NFS 60-303 sont apposés à chaque entrée de l'établissement.

Le service de sécurité est composé de membres du personnel désignés et formés à la manœuvre des moyens de secours et à l'évacuation du public, notamment l'aide aux personnes en situation de handicap.

Un équipement d'alarme incendie de type 4 a été installé. Des didduseurs lumineux sont placés dans les sanitaires publics ainsi que dans les locaux vestiaires du personnel.

L'alerte des secours est assuré par un téléphone urbain secouru par onduleur

La défense extérieure contre l'incendie nécessaire est assurée par le PI n° 510 récemment installé en bordure de l'avenue de CHEVAL-BLANC et réceptionné avec un débit de 120 m³/h.

HISTORIQUE DES VISITES DE LA COMMISSION DE SECURITE

Date de la dernière visite	Sans objet, VAO	AVIS	
Autres visites			

HISTORIQUE CONSTRUCTION ET TRAVAUX

Date PC initial 06/2021	PC n°08403521E0035 et AT n°08403521E0027 Construction d'1 restaurant avec terrasse	Validé le	CCS du 29/07/2021
08/2021	PC n°08403521E0035 et AT n°08403521E0027 Construction d'1 restaurant avec terrasse - 2 ^{ème} consultation		CCS du 21/09/2021

DEROGATIONS ACCORDEES ET MESURES COMPENSATOIRES VALIDEES

Date	Objet de la dérogation	Mesures compensatoires
	Sans objet	

SINISTRES OU DYSFONCTIONNEMENTS CONNUS

- Sans objet

**VERIFICATIONS TECHNIQUES
(OUVERTURE AU PUBLIC)**

	Verificateur	Date	Observations	Levees de reserves
Attestation Solidité du MO	M. Clément ULAN - BK	20/10/2022		
Mission L	BTP Consultants	13/10/2022	N'a pas émis d'avis défavorable	
Mission S (RVRAT)	BTP Consultants Ind. 1	14/10/2022	Aucune	
DECI	Fiche de réception « Mairie-Service des Eaux-SDIS 84 » du 13/10/2022			
Composition du service de sécurité incendie	Personnels désignés et formés			
Formation du personnel MS/évacuation	DESAUTEL le 14/10/2022 (8 personnels)			
Registre de sécurité	Il a été présenté et signé à l'issue de la visite			
Evacuation des PSH				
Choix retenu par l'exploitant pour l'évacuation immédiate ou différée des personnes en situation de handicap : exonéré → établissement à simple RdC avec issues directes de plain-pied sur l'extérieur ; Toutefois, aide humaine à formaliser au moyen de consignes spécifiques à l'attention du personnel.				

ESSAIS

SSI/Equipement d'alarme incendie

*** Protection SSI**

- essai **satisfaisant**. Action sur départ/protection « Alarme incendie » dans TGBT → coupure d'alimentation électrique normale du BAAS et transfert de son fonctionnement sur sa batterie avec affichage défaut secteur (led vert clignotant) ;
- Obs : pas d'alarme restreinte sonore. L'alarme restreinte sonore se déclenche uniquement en cas d'alarme feu ou de défaut batterie ;

*** DM**

- essai **satisfaisant**. Action sur DM sortie du personnel côté Ouest → déclenchement immédiat du signal sonore d'alarme générale audible de tout point des locaux, ainsi que des diffuseurs d'alarme lumineux dans les sanitaires publics et les vestiaires du personnel ;
- pendant le processus d'alarme, action sur dispositif d'arrêt d'urgence général électrique → coupure d'alimentation électrique normale de l'ensemble du bâtiment, sans interruption de la diffusion de l'alarme incendie (sonore et lumineuse) ;

Organes de coupure d'urgence

*** Electricité (A.C.)**

- essai **satisfaisant**. Action sur dispositif d'arrêt d'urgence AU 1 cf. essai DM d'alarme incendie → coupure d'alimentation électrique normale de l'ensemble du bâtiment, transfert du fonctionnement de l'équipement d'alarme incendie sur son AES (cf. essai DM ci-dessus), et mise en fonction de l'éclairage de sécurité ;

*** Ventilation/chauffage/climatisation**

- essai **satisfaisant**. Action sur organe de coupure d'urgence CVC « clim 1 » → arrêt des installations concernées, les départs correspondants sur le TGBT sont « tombés » ;

*** Force cuisine**

- essai **satisfaisant**. Action sur organe de coupure d'urgence « force cuisson 1 » dans zone cuisine → coupure d'alimentation de tous les appareils et installations alimentés en électricité, mais maintien de l'éclairage normal et du fonctionnement de l'extracteur ;
- dans la foulée, action sur commande manuelle de désenfumage de la zone cuisson → maintien du fonctionnement sans modification de la vitesse ;
- Obs : à priori, le régime de fonctionnement normal de l'extracteur est sur « grande vitesse »

Eclairage de sécurité*** coupure générale**

- essai satisfaisant. Suite coupure générale électrique lors de l'essai d'alarme → extinction de la lumière normale de l'établissement et mise en fonction de tous les blocs d'éclairage de sécurité (évacuation, anti-panique) ;
- Obs : tous les blocs sont fonctionnels ;

Ligne téléphonique :

- essai globalement satisfaisant. Suite coupure générale électrique lors de l'essai d'alarme, essai de fonctionnement du téléphone urbain → téléphone fonctionnel, liaison établie avec les services de secours ;
- Obs : l'appel aboutit au centre de réception des appels du département 96 et non au CTAU de VAUCLUSE.

OBSERVATIONS

La visite de cet établissement a donné lieu aux observations suivantes :

- La représentant du maître d'ouvrage a précisé que le dépôt de dossier avait été effectué en conformité avec les anciennes dispositions applicables aux établissements de restauration, notamment s'agissant du calcul d'effectif, et que l'espace « file d'attente » prévu initialement n'existait pas. En réponse, il a été rappelé par le préventionniste les modalités et la procédure à respecter dans le cas où le maître d'ouvrage ou l'exploitant souhaiterait bénéficier de l'application du nouveau mode de calcul fixé par l'arrêté du 07/02/2022, et d'un éventuel reclassement en 5^{ème} catégorie ;
- Contrairement aux prescriptions de la CCS sur les rapports d'étude du dossier de PC et d'AT, la sortie Sud-Ouest de la salle de restauration n'est pas balisée en issue de secours, et s'ouvre toujours vers l'intérieur. Il a été admis que pour raisons de sécurité d'utilisation, elle reste en l'état. En effet, les autres issues sont conformes et suffisantes en nombre et largeur, et cette sortie constitue un accès de service qui donne directement sur la bande de roulement du DRIVE, source potentielle de risques pour les personnes en cas d'évacuation » ;
- l'appel des secours aboutit au centre de réception des appels du département 96 et non au CTAU de VAUCLUSE.

PRESCRIPTIONS

- 1) Faire effectuer les actions nécessaires afin que l'utilisation du téléphone urbain pour l'appel des secours permette d'établir la liaison par le CTAU du SDIS 84 (art. MS 70).
- 2) Intégrer dans les consignes et procédures de sécurité à l'attention des personnels, en cas d'incendie :
 - les consignes spécifiques destinées à la prise en charge et l'aide des personnes en situation de handicap qui pourraient rencontrer des difficultés pour évacuer l'établissement par leurs propres moyens ;
 - les consignes complémentaires pour permettre la libération de la voie de circulation du service DRIVE.
 Annexer le recueil de l'ensemble des consignes au registre de sécurité incendie (art. MS 47).
- 3) Faire effectuer périodiquement au moins une fois par an, la formation des personnels sur la conduite à tenir en cas d'incendie ou de panique et sur la mise en œuvre des moyens de secours contre l'incendie. Tenir à disposition de la commission les documents justificatifs correspondants (art. MS 48, MS 67 § 3, MS 69, MS 72 § 1).
- 4) Mettre en place périodiquement des exercices d'évacuation et d'instruction du personnel et sur la conduite à tenir en cas d'incendie, Consigner leur organisation dans le registre de sécurité auquel seront annexés les rapports correspondants (art. MS 51).
- 5) Communiquer à la demande des sapeurs-pompiers, tous les plans et documents nécessaires pour la réalisation des plans d'intervention (art. MS 42 § 2).

- Mesures à caractère permanent :

- 6) Tenir à jour un registre de sécurité comprenant les renseignements suivants :
 - état du personnel chargé du service incendie ;
 - diverses consignes générales et particulières établies en cas d'incendie ;
 - dates de divers contrôles et vérifications et observations auxquelles ils ont donné lieu ;
 - dates des travaux d'aménagement et transformations (art. R 143-44 du CCH).
- 7) Faire vérifier toutes les installations techniques relatives à la sécurité incendie par un organisme agréé ou un technicien compétent selon la périodicité réglementaire en vigueur (art. GE 6 à GE 10).
- 8) Solliciter l'avis de la commission de sécurité pour tous travaux ultérieurs de création, d'extension, de réaménagement ou de modification de l'établissement (locaux intérieurs et/ou terrasse extérieure), ainsi pour toutes modifications de tout ou partie de ses installations techniques ou des moyens de secours (art. L 111-8 et R 111-19-14 du C.C.H.).
- 9) Fournir à la demande des Sapeurs-Pompiers, tous les plans et documents nécessaires pour la réalisation des plans d'intervention (art. MS 42 § 2).

RECOMMANDATIONS

- Néant

AVIS DE LA COMMISSION DE SECURITE

Les constructeurs, installateurs et exploitants sont tenus, chacun en ce qui le concerne, de s'assurer que les installations ou équipements sont établis, maintenus et entretenus en conformité avec les dispositions de la présente réglementation.

A cet effet, ils font respectivement procéder pendant la construction et périodiquement en cours d'exploitation, aux vérifications nécessaires par des organismes ou personnes agréés dans les conditions fixées par arrêté du Ministre de l'Intérieur et des Ministres intéressés.

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

Il appartient à l'exploitant de remédier au plus tôt aux anomalies constatées. A défaut, sa responsabilité pourrait être engagée (art. R 143.34 du CCH).

La commission émet un **AVIS FAVORABLE** à l'ouverture au public de l'établissement BURGER KING.

Un arrêté d'ouverture pourra être délivré par Monsieur le Maire de la ville de CAVAILLON.

Le Président,

Mairie de Cavillon.
COMMISSION COMMUNALE
DE SECURITE