

**Procès-verbal de visite de la Sous-Commission  
Départementale de Sécurité ERP/IGH en date du 02/11/23**

Suite au passage du groupe de visite en date du 06/10/23

**Visite périodique**

---

**Établissement**

**E285.00001000  
285R001**

**NOM :** **BASE DE LOISIRS - CHALET D'HÉBERGEMENT ET RESTAURANT**

Activité principale : R - Enseignement, colonies de vacances, etc

Adresse : 76, Chemin de la Forêt

Classement : Type : **R - hébergement : Oui**  
Types annexes : **N PA**  
Catégorie : **4<sup>ème</sup>**

Commune : **SERENAC**

Exploitant : Département du Tarn

Directeur : M. François VALAT (06 78 79 95 67)  
[francois.valat@tarn.fr](mailto:francois.valat@tarn.fr)

Téléphone : 05 63 56 41 72 (Centre de loisirs)

adresse mail : [base.departementale-serenac@tarn.fr](mailto:base.departementale-serenac@tarn.fr)

## Effectif

L'effectif théorique maximum susceptible d'être reçu simultanément s'élève à **162 personnes** y compris le personnel (8 personnes).

Cet effectif est déterminé en fonction de la déclaration du chef d'établissement (Art. R 2)

Bâtiment	Activité	Effectifs		Classement	
		Public	Personnel	Type	Catégorie
Chalets	hébergement	74	8	R	4
Restaurant	restauration	80		N	

## Dispositions réglementaires applicables

- Code de la construction et de l'habitation (articles R 143-1 à R 143-47, R 184-2 à R 184-3)
- Règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public
- Arrêté du 10 novembre 2016 portant règlement de défense extérieure contre l'incendie pour le département du TARN
- Arrêté modifié du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les Etablissements Recevant du Public (ERP)
- Arrêté modifié du 4 juin 1982 portant approbation des dispositions particulières du type R (Établissements d'enseignement et colonies de vacances).
- Arrêté modifié du 21 juin 1982 portant approbation des dispositions particulières du type N (Restaurants et débits de boissons)

## Renseignements administratifs

- Le groupe de visite était composé de :
  - M. François ALVERNHE , représentant le Maire de SERENAC
  - Le Lieutenant 1° classe Christophe GAU , représentant le D.D.S.I.S.
- Assistaient à la visite :
  - M. François VALAT , Responsable établissement
  - M. Nicolas LACOMBE , Conseil départemental
  - M. Didier QUEVAL , Personnel de l'établissement
  - M. Frédéric FESTA , Agent technique
- Dernière visite effectuée le : 06/07/20
- Pas de modification apportée depuis la dernière visite

## Description de l'établissement

L'établissement se compose de deux bâtiments en R+1 d'une emprise au sol de 1200 m<sup>2</sup> environ.

Ces deux bâtiments possèdent des structures indépendantes et sont distants de plus de huit mètres mais reliés entre eux par un préau en charpente bois.

### **Bâtiment « Hébergement » - Chalet**

*bâtiment en R+1 d'une emprise au sol de 400 m<sup>2</sup>.*

**Distribution des locaux :** le bâtiment comprend 23 chambres au total :

*Au rez-de-chaussée haut : 12 chambres*

- **douze chambres totalisant 38 couchages**
  - six chambres de trois lits – 18 lits
  - quatre chambres de quatre lits – 16 lits
  - deux chambres de deux lits – 4 lits (dont une avec report d'alarme)
  - local ménage
  - local lingerie
- **Nota :** en demi-niveau - ces deux chambres de deux lits sont accessibles au public en situation de handicap (*ces deux chambres possèdent un dégagement direct vers le préau*)

*Au rez-de-chaussée bas : 11 chambres*

- **onze chambres totalisant 32 couchages**
  - dix chambres de trois lits – 30 lits
  - une chambre de deux lits – 2 lits
- un local lingerie
- un local ménage débouchant également sur le préau.
- la chaufferie gaz du bâtiment

### **Bâtiment « Restauration »**

*bâtiment en R+1 d'une emprise au sol de 800 m<sup>2</sup>.*

**Distribution des locaux :**

*Au rez-de-chaussée :*

- salle à manger de 80 m<sup>2</sup>
- cuisine
- sanitaires
- local ménage
- réserves alimentaires
- deux salles d'activités
- un bureau abritant système de sécurité incendie
- 3 locaux réserves et un garage
- 1 bureau

*Au R+1 : (mezzanine)*

- un espace bibliothèque et salle de télévision
- le logement de fonction- gardien-cuisinier avec report d'alarme

**Accessibilité :**

- nombre de façades accessibles : deux, une par bâtiment
- caractéristiques de ces façades avec baies : accès par la cour intérieure
- desserte de ces façades : voie engins

**Implantation :** isolement par rapport aux tiers en vis à vis : réalisé par une distance supérieure à huit mètres

**Nota :** Les deux bâtiments sont distants de huit mètres mais reliés par une galerie couverte.

**Dispositions constructives :** pour chaque bâtiment

- distribution intérieure : cloisonnement traditionnel
- stabilité au feu de la structure : ½ heure ou R 30
- degré coupe-feu des planchers : ½ heure ou REI 30
- degré coupe-feu des différentes parois : ½ heure ou REI 30 avec bloc portes pare-flammes de degré ½ heure
- toiture : tuiles, sur charpente traditionnelle bois pour le bâtiment restaurant et zinc en joints debout pour le bâtiment chalet hébergement.
- façades : crépis enduits et bardage bois

**Locaux à risques particuliers et mesures constructives afférentes :**

- **risques importants :** **chaufferie** isolée par des parois et planchers hauts coupe-feu de degré 2 heures ou EI 120 et des blocs portes coupe-feu de degré 1 heure ou EI 60 s'ouvrant dans le sens de la sortie et munis d'un ferme porte
- **risques moyens :** **cuisines, et locaux ménage** isolés par des parois et plafonds coupe-feu de degré 1 heure ou EI 60 avec portes coupe-feu de degré ½ heure ou EI 30. (Voir prescriptions)

**Aménagements intérieurs :**

- revêtements de sol : carrelage M1 ou B-s3, D0 et sols souples M4 ou D-FI-s2
- - revêtements muraux : peintures sur plâtre M2 ou C-s3, D0
- - revêtements de plafond : dalles minérales et plaques plâtre M1 ou B-s3, D0
- - mobilier : M3

**Dégagements – Chalet hébergement :**

Niveau	Effectif à évacuer*	Dégagements réglementaires		Dégagements réalisés		Solutions GN 8 retenues par niveau
		Nbre sorties	Nbre UP	Nbre sorties	Nbre UP	
rez-de-chaussée haut	38	2	2	2	2	sorties directes sur l'extérieur de plain-pied
rez-de-chaussée bas	32	2	2	2	2	

\* Effectif du public + celui du personnel s'il ne possède pas ses propres dégagements

Les deux niveaux possèdent des dégagements directs de plain-pied.

**Dégagements restauration :**

Niveau	Effectif à évacuer*	Dégagements réglementaires		Dégagements réalisés		Solutions GN 8 retenues par niveau
		Nbre sorties	Nbre UP	Nbre sorties	Nbre UP	
R+1	50	2	2	2 escaliers	3	sorties directes sur l'extérieur de plain-pied
rez-de-chaussée	88 <i>(deux services de restauration)</i>	2	2	4	8	

\* Effectif du public + celui du personnel s'il ne possède pas ses propres dégagements

**Ascenseur :** sans objet

**Ventilation :** VMC

### **Désenfumage : (Voir prescriptions)**

- désenfumage naturel des locaux au moyen d'ouvrants en façades,
- les circulations traversantes du bâtiment chalet possèdent un ouvrant en mur pignon.
- la mezzanine du bâtiment restaurant est désenfumée par un exutoire de 1 m<sup>2</sup> à dispositif de commande manuelle (Tirez-lâchez)
- l'escalier menant au logement du gardien est désenfumée par un exutoire de 1 m<sup>2</sup> à dispositif de commande manuelle (Tirez-lâchez) (**Voir Prescriptions**)

### **Éclairage de sécurité :**

- blocs autonomes d'éclairage de sécurité (évacuation) dans le bâtiment restauration
- blocs autonomes d'éclairage de sécurité habitation bi-fonction dans le chalet hébergement

### **Chauffage :**

- chaufferie et production d'eau chaude sanitaire au gaz avec accès extérieur sous l'hébergement au niveau rez de jardin du bâtiment chalet – puissance supérieure à 145 kW.
- Arrêts d'urgence énergétiques matérialisés en façade

### **Installations électriques : (Voir prescriptions)**

- conformes à la NF C 15.100 et au décret n° 2010-1118 du 22 septembre 2010 relatif à la protection des travailleurs au sein de l'établissement
- dispositif de mise hors tension générale de l'établissement : oui
- source de remplacement : groupe électrogène, non

### **Installations de cuisson : bâtiment restauration**

- cuisine fermée
- puissance des installations : supérieure à 20 kW
- hôte d'extraction 400 °C / heure alimentée en dérivation du TGBT
- arrêt d'urgence gaz matérialisés en façade

### **Installations de gaz :** oui (deux cuves enterrées de propane – chacune de 2 m<sup>3</sup>)

### **Moyens de secours :**

- extincteurs à eau pulvérisée et adaptés aux risques
- système de sécurité incendie de catégorie A avec équipement d'alarme de type 1
- alarme prenant en compte les personnes en situation de handicap dans les locaux où elles peuvent se trouver isolées. (*Flashes lumineuses dans les sanitaires*)
- La détection automatique incendie de type optique de fumée est généralisée, y compris dans les combles, sauf dans les pièces humides
- présence d'indicateurs d'actions au dessus des portes des volumes détectés (hormis le local ménage situé coté cuisines du bâtiment restauration)
- L'équipement de contrôle et de signalisation est situé dans un bureau-direction du bâtiment restaurant situé près de l'entrée.
- Tableaux répéteurs d'alarme de type alphanumérique, installés au rez-de-chaussée haut du bâtiment chalet hébergement (chambre de surveillance) et dans le logement de fonction
- Le déclenchement de l'alarme générale n'est pas temporisé.
- Un cahier des charges du système de sécurité incendie est présenté par la Sté Cap'Mas
- le dossier d'identité de système de sécurité incendie est remis ce jour à l'exploitant par le coordinatrice SSI.

- service de sécurité composé d'un personne la nuit (et pendant les périodes d'hébergement par un personnel supplémentaire, les surveillants sont formés à l'évacuation, le regroupement et le recensement du public).
- Le terrain de basketball est désigné comme point de rassemblement.
- 
- moyens d'alerte : téléphone urbain (**Voir prescriptions**)
- affichage des plans d'évacuation et des consignes de sécurité
- 
- défibrillateur automatique externe installé à l'entrée (hall du bureau du directeur)
- 
- défense extérieure contre l'incendie : (arrêté préfectoral du 10 novembre 2016 - RDDECI)

Nature du point d'eau	N°	Débit (m³/h sous 1 bar)	Distance (m)
poteau d'incendie	285.004	20	10
	285.005	60	200

## Essais réalisés

Installations testées	Résultat	Observations
Éclairage de sécurité	S	
Détection Automatique Incendie	S	Chambre n°8 - détecteur Z12/9/B6
Alarme incendie	S	
Désenfumage des escaliers	<b>NS</b>	DF escalier R+1 satisfaisant DF escalier logement gardien NS
Commande " marche arrêt " de la cuisine	S	
Non-arrêt du ventilateur 400°C suite à coupure électrique cuisine	S	
Coupure générale électrique	S	
Ligne téléphonique (téléphone urbain)	<b>NS</b>	Ligne non secourue

S : essai satisfaisant    NS : essai non satisfaisant    NRCE : essai non réalisé pour cause d'exploitation

## OBLIGATIONS DE L'EXPLOITANT ET VÉRIFICATIONS PERIODIQUES OBLIGATOIRES

GE 6	<u>Installation</u>	<u>Qualification ou nature du vérificateur</u>	<u>Fréquence</u>
<b>1. – Le désenfumage (DF 10)</b>			
	a) fonctionnement des commandes manuelles et automatiques	Technicien compétent	1 fois par an
<b>2. – Les installations de chauffage et Équipement gaz (CH 58, GZ 29 &amp; 30)</b>			
	a) état d'entretien et de maintenance des installations et appareils	Technicien compétent	1 fois par an
	b) conditions de ventilation des locaux contenant des appareils d'utilisation		
	c) conditions d'évacuation des produits de la combustion		
	d) signalisation des dispositifs de sécurité		
	e) fonctionnement des organes de coupure et des dispositifs asservissants l'alimentation en gaz et/ou combustible à un système de sécurité		
	f) réglage des détendeurs de gaz		
	g) étanchéité des canalisations d'alimentation en combustibles liquides, ou gazeux, et en fluide frigorigène		
<b>3. – Les installations électriques (EL 19)</b>			
	Conformité :	Technicien compétent	1 fois par an
	a) des installations électriques b) des installations d'éclairage		
<b>4. – Éclairage de sécurité (EC 14 &amp; 15)</b>			
	a) S'assurer du passage à la position de fonctionnement en cas de défaillance de l'alimentation normale et à l'allumage de toutes les lampes	Exploitant	1 fois par mois
	b) S'assurer de l'efficacité de la commande de mise en position de repos à distance et de remise automatique en position de veille au retour de l'alimentation normale		
	c) S'assurer de l'autonomie d'au moins 1 heure		
	d) Conformité des installations	Technicien compétent	1 fois par an
<b>5. – Les appareils de cuisson et leurs accessoires (GC 21 et 22)</b>			
	a) fonctionnement des appareils de cuisson	Technicien compétent	1 fois par an
	b) nettoyage des conduits d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, des ventilateurs		
	c) nettoyage des filtres	Exploitant	1 fois par semaine
<b>6. – Les moyens de secours contre l'incendie (MS 73)</b>			
	a) système de sécurité incendie (SSI) de catégorie A	Technicien compétent	1 fois par an avec contrat d'entretien
		Organisme agréé	1 fois tous les 3 ans
	b) équipement d'alarme	Technicien compétent	1 fois par an
	c) extincteurs	Technicien compétent	1 fois par an

**Bilan des vérifications techniques et des règles administratives intéressant la sécurité incendie et essais réglementaires**

Éléments contrôlés	Oui	Non	S.O.	Essais	Observations
Registre de sécurité présenté et tenu à jour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	-	
Permis de construire, déclaration, autorisation de travaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	-	
<b>Installations électriques</b> (Vérifications) <i>EL 19</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		11/10/2022 VERITAS
Eclairage de sécurité <i>EC 14 et 15</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		11/10/2022 VERITAS
<b>Installations chauffage</b> (Vérifications) <i>CH 58</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		11/10/2022 VERITAS
Entretien (protection, étanchéité, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11/10/2022 VERITAS
<b>Installations gaz</b> (Vérifications) <i>GZ 30</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		11/10/2022 VERITAS
Entretien (ramonage, etc...)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	DELKIA 2023
<b>Désenfumage</b>	<b>OA</b>	<b>TC</b>			
Manuel (escaliers, locaux) <i>DF 10</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	07/07/2023 ISOGARD
<b>Installations de cuisson</b> (Vérifications) <i>GC 22</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		23/03/2023 ISS SAPIAN
Entretien (ramonage des conduits d'évacuation au moins 1 fois/an, nettoyage filtres, etc...)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Moyens de secours</b>	<b>OA</b>	<b>TC</b>			
Extincteurs <i>MS 73</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		07/07/2023 ISOGARD
<b>Système sécurité incendie</b> (Vérif. Annuelle) <i>MS 73</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		11/07/2023 SPIE FACILITY
Contrôle triennal SSI A <input type="checkbox"/> ou B <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	01/02/2022 VERITAS
Contrat annuel d'entretien SSI A <input type="checkbox"/> ou B <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Alarme incendie</b> (Vérifications) <i>MS 73</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		11/07/2023 SPIE FACILITY
Contrat annuel d'entretien de la DI <i>MS 58</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11/07/2023 SPIE FACILITY
<b>Alerte</b> <i>MS 73</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Exercices d'instruction ou d'évacuation <i>MS 51 - R 33</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Présence des consignes GN8 <i>GN 8</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Affichage des consignes incendie <i>MS 47</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Service sécurité incendie ( <i>nature, composition, qualification</i> ) <i>MS 46</i>	<input type="checkbox"/>				

*Essais : NS : Non satisfaisant - S : Satisfaisant – NRCE : Non réalisé en cours d'exploitation*



## Bilan des prescriptions anciennes

Pas de prescription émise suite à la visite périodique précédente (SCDS 16/07/2020).

## Nouvelles prescriptions

Au regard de la réglementation en vigueur et après avoir procédé à la visite de l'établissement, il y a lieu de réaliser les prescriptions suivantes :

N°	TEXTE
1°)	Identifier par énergie les arrêts d'urgence de la cuisine, afin d'identifier facilement les installations qui ne seront plus alimentées. (GC 4)
2°)	Munir les portes des 3 locaux à risques particuliers (ménage) de fermes portes. (CO 28 §2)
3°)	Réparer l'exutoire situé dans l'escalier qui mène au logement du gardien de manière à ce qu'il s'ouvre entièrement et sans résistance. (IT 246)
4°)	Assurer l'alerte du service public de secours et de lutte contre l'incendie : - par téléphone urbain fixe  Toutes dispositions doivent être prises pour que cet appareil, efficacement signalé, puisse être utilisé sans retard (par exemple : affichage indiquant l'emplacement de l'appareil, le numéro d'appel à composer sur le réseau intérieur, etc.) (MS 70)  <i>Nota : S'assurer de l'autonomie électrique et bon fonctionnement en toutes circonstances du moyen d'alerte (ligne conventionnelle ou ligne alimentée par réseau internet, prévoir en ce cas un dispositif secouru par onduleur)</i>

## Avis de la Commission

**En conclusion**, la Sous-Commission Départementale de Sécurité ERP/IGH, en date du 02/11/2023 émet un **avis favorable** à la poursuite de l'exploitation.

Le Président de la Sous-Commission  
Départementale de Sécurité



Josian Bennet

