



**PRÉFET
DE LA GIRONDE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**SERVICE DÉPARTEMENTAL D'INCENDIE
ET DE SECOURS DE LA GIRONDE**

22, boulevard Pierre 1^{er} – 33081 BORDEAUX CEDEX
Contact : 05 56 14 12 18
secretariat-gprev@sdis33.fr

Bordeaux, le **21 MARS 2024**

ÉTABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC

N/référence : A / DEMAT ERP du 14 février 2024

Instruit par : CNE Alain BEAMONTE

Transmis par : le Pôle Territorial du Grand Libournais, le 14 février 2024

COMMUNE	LAGORCE		
NUMÉRO ÉTABLISSEMENT	E21800006-002-0		
DOCUMENT D'URBANISME	PC03321823F0013 – AT03321824F0001		
NOM DE L'ÉTABLISSEMENT	VILLAGE MAINE POMMIER – RESTAURANT – BÂT 4A		
ADRESSE	2 MAINE POMMIER – 33230 LAGORCE		
MAÎTRE D'OUVRAGE	SAS HAMEAU VERT		
NATURE(S) D'ACTIVITÉ(S)	Restauration		
TYPE(S) ACTIVITÉ(S)	N		
EFFECTIFS	Public	Personnel	Total
	79	6	85
CATÉGORIE	5 ^{ème}		
DÉSIGNATION DU PROJET	Réhabilitation du Hameau Vert		

Avis	FAVORABLE
------	-----------

COMPOSITION DU DOSSIER

Liste des documents consultés dans le dossier :

Un jeu de plans en date du 14/01/2024

Une notice de sécurité en date du 31/01/2024

DESCRIPTION DU PROJET

↳ HISTORIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

Le projet s'intègre dans un ancien établissement classé en types LN de 5^{ème} catégorie pour un effectif de 100 personnes au titre du public.

↳ DESCRIPTION DU PROJET :

Le projet porte sur la réhabilitation du Hameau Vert et le projet de construction de logements maisons boudons et yourtes notamment, ainsi que l'aménagement de différents types d'activités type piscine naturelle, terrain de golf, etc.

La première zone du projet comprend la création d'un accueil et d'un parking à l'entrée de la parcelle.

Cet accueil se compose d'une zone accessible au public ainsi que d'un logement de fonction et d'une ferme pédagogique (avec zone potagère et arbres fruitiers).

La deuxième zone est le Hameau réhabilité ainsi que la création de yourtes.

Le Hameau se compose de 9 bâtiments existants réhabilités décomposés comme suit :

- **Bâtiment 1A** – ERP de 5^{ème} catégorie type W : Accueil et pôle administratif (R+1).
- **Bâtiment Ferme pédagogique** en RdC avec logement professionnel en R+1
- **Bâtiment 1B** – Code du Travail : Logements du personnel, vestiaires et laverie (R+1).
- **Bâtiment 2** – Logements : 7 chambres (R+1).
- **Bâtiment 3** – ERP de 5^{ème} catégorie type L : Salle polyvalente (RDC).
- **Bâtiment 4A** – ERP de 5^{ème} catégorie type N : Restaurant (R+1).
- **Bâtiment 4B** – Code du Travail : Bar ouvert et stockage (RDC).
- **Bâtiment 5** – ERP de 5^{ème} catégorie types R, L et M – Kids club, salle polyvalente, salle d'atelier, marché (R+1).
- **Bâtiment 6** – Code du Travail : Epicerie avec guichet sur l'extérieur (RDC).
- **Bâtiment 7** – ERP de 5^{ème} catégorie type L : Salle polyvalente (RDC).
- **Bâtiment 8** – ERP de 5^{ème} catégorie type L : Yourtes (RDC).
- **Bâtiment 9** – Logements : Yourtes (RDC).

La troisième zone est la partie logements et zone d'activité.

Cette zone comprend **10 chalets réhabilités**, **6 maisons boudons** créées, la création et la réhabilitation d'un minigolf, **1 piscine naturelle (bâtiment 9)**, 1 boudrome, **1 salle d'activités en rez-de-chaussée (bâtiment 12)**, des terrains multisports, **1 bar avec vestiaire et espace de relaxation (bâtiment 8)**.

Cette zone comprend également un bar ouvert sur l'extérieur.

L'ensemble des bâtiments est en simple rez-de-chaussée ou R+1 accessible de plain-pied ou par le biais d'escaliers.

L'ensemble est desservi par une voirie stabilisée créée sur l'ensemble de la parcelle.

Cet avis concerne l'établissement 4A «Restaurant» en R+1.

Il est accessible par une voie dévidoirs.

L'établissement comporte un local réserve qui sera isolé du reste du bâtiment par une enveloppe CF 1 heure, conformément aux articles PE6 et PE9.

La défense extérieure contre l'incendie n'est pas assurée par :

Point d'eau	Domaine	Implantation	Distance
PI 100 n° 9 (Indisponible)	Public	Lieu-dit « Le Maine Pommier »	< 200 mètres
PE (Accessible VTT)	Privé	Lieu-dit « Le Maine Pommier »	< 200 mètres

Pour assurer la DECI du projet, deux nouveaux PEI doivent être installés, l'un au niveau de la zone « Hameau » et l'autre à l'entrée de l'accès situé au Sud du Boulodrome.

↳ DESCRIPTIF PAR NIVEAU

1^{er} étage :

- 1 salle de restauration privative de 23 m²,
- 1 sanitaire,
- 1 bureau,
- 1 salle de restauration de 59 m²,
- 1 salle de restauration privative de 18 m².

Rez-de-chaussée :

- 1 local personne de 20 m²,
- 1 cuisine de 21 m²,
- 1 cuisine de 11 m²,
- 1 salle de restauration de 57 m²,
- 1 local de stockage de 28 m²,
- 2 sanitaires.

↳ MODE DE CLASSEMENT

NIVEAUX (LOCAUX)	ARTICLES DE RÉFÉRENCE	MODE DE CALCUL	EFFECTIF DU PUBLIC	EFFECTIF DU PERSONNEL	EFFECTIF TOTAL
R+1 : salle de 100 m	PE 2, PE 3 et N 2 a	1 personne pour 2 m²	50	1	51
RdC : salle de 57 m²	PE 2, PE 3 et N 2 a	1 personne pour 2 m²	29	5	34

TOTAL	79	6	85
--------------	-----------	----------	-----------

↳ CLASSEMENT

Type (s)	PRINCIPAL	N
	SECONDAIRES	-

Catégorie	5 ^{ème}
------------------	------------------

↳ DÉGAGEMENTS

NIVEAUX LOCAUX	RÉGLEMENTAIRES		RÉALISÉS		OBSERVATIONS
	SORTIES	UP	SORTIES	UP	
R+1 : 51 personnes	2 escaliers	2	2 escaliers	2	Conforme
RDC : 34 personnes	1	2	1	2	Conforme

TEXTES PRINCIPAUX DE REFERENCE

- Code de l'Urbanisme et en particulier les articles L. 111-8 et R. 425-15
- Code de la Construction et de l'Habitation – Articles R. 143-1 à R. 143-47
- Arrêté du 25 juin 1980 modifié relatif aux dispositions générales et instructions techniques annexées
- Arrêté du 22 juin 1990 relatif aux dispositions particulières applicables aux établissements de 5^{ème} catégorie

PRESCRIPTIONS

Ces prescriptions viennent en complément, précisent ou modifient les pièces comprises dans le dossier présenté.

1. DISPOSITIONS CONSTRUCTIVES :

1.1. Distribution intérieure

- Les locaux devront être considérés comme des locaux à risques particuliers et devront être isolés par des parois CF 1h00 et portes CF ½h (article PE 9).
- La puissance de la cuisine n'est pas précisée. Suivant l'usage, les articles PE15 à PE19 devront être respectés si des appareils de cuisson sont mis en œuvre.

1.2. Dégagements

- Les portes des locaux non accessibles au public devront porter la mention «SANS ISSUE».

1.3. Personnes en situation de handicap

- Pour tenir compte de l'incapacité d'une partie du public à évacuer rapidement et de satisfaire aux dispositions de l'article R 143-4 du Code de la Construction et de l'Habitation, il appartiendra au maître d'ouvrage de répondre à cet objectif en s'appuyant sur les dispositions prévues à l' article GN 8 de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié. Les solutions permettant une évacuation jusqu'à l'extérieur du bâtiment devront être privilégiées.

2. AMÉNAGEMENTS INTÉRIEURS

- Les aménagements intérieurs devront être conformes aux dispositions du chapitre 3 de l'arrêté du 25 juin 1980 (article PE 13 §1).

3. CHAUFFAGE

- Le système de chauffage et de ventilation devra répondre aux dispositions définies au livre II, titre 1er, chapitre V.

4. INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES ET D'ÉCLAIRAGE

- Les installations électriques devront être conformes aux dispositions de l'article PE 24 §1.
- L'éclairage de sécurité d'évacuation devra être réalisé au moyen de blocs autonomes, (article PE 24§2).

5. MOYENS DE SECOURS

5.1. Défense extérieure contre l'incendie : (ERP <250 m² sans locaux à sommeil)

- La défense extérieure contre l'incendie devra être assurée au moyen d'un hydrant ayant une capacité hydraulique de 30 m³/h, sous une pression dynamique de 1 bar, soit 1 poteau ou bouche d'incendie implanté à moins de 200 mètres de l'établissement.
- Il appartiendra au maître d'ouvrage de se rapprocher du gestionnaire du réseau d'eau afin de s'assurer de l'existence ou de la possibilité d'implantation de ce moyen et de sa capacité hydraulique.

- Si l'implantation de l'hydrant ne s'avère pas possible, il y aura lieu d'y substituer une réserve incendie de 30 m³, accessible, aménagée et utilisable en tout temps par les engins des services de secours, et disposant d'une canalisation (ou ligne) d'aspiration de 100 mm avec raccord disposé à une hauteur comprise entre 0,80 m et 1 m maximum et protégé de toute agression mécanique éventuelle; ainsi que d'une aire de mise en aspiration (4 m de large x 8 m de long avec pente comprise entre 2 % et 7 %) résistant à une force portante de 160 kN (90 kN par essieu) et équipée d'une protection avec balisage adéquat afin d'éviter toute chute de personne.
- L'emplacement exact de ce moyen devra être étudié en accord avec le service prévision du centre de secours des sapeurs-pompiers de Coutras ou le service coordination opérationnelle du Groupement Territorial Nord-Est du S.D.I.S.

5.2. Défense incendie intérieure

- La défense incendie intérieure devra être assurée au moyen d'extincteurs en nombre suffisant, appropriés aux risques. Ils devront respecter les dispositions de l'article PE 26.
- Le personnel devra être instruit sur les conduites à tenir en cas d'incendie et être entraîné à la manœuvre des moyens de secours (article PE 27 §5).

5.3. Alarme

- L'établissement devra être équipé d'un système d'alarme répondant à l'article PE 27.

5.4. Alerte

La liaison avec les sapeurs-pompiers doit être assurée par tout moyen de communication conforme à l'article MS 70.

6. DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

- Il est recommandé que l'établissement dispose d'un registre de sécurité renseigné et mis à jour.
- En cours d'exploitation, l'exploitant doit procéder, ou faire procéder par des techniciens compétents, aux opérations d'entretien et de vérification des installations et des équipements techniques (chauffage, installations électriques, ascenseurs, moyens de secours,...).
- Un carnet d'entretien des filtres de hottes des installations de cuisson devra être tenu à jour par l'exploitant.

7. EXÉCUTION DES TRAVAUX

- L'exploitant ne peut faire effectuer, en présence du public, les travaux de gros œuvre et de toiture, ceux nécessitant l'utilisation de matériel à combustion vive, ainsi que les travaux qui feraient courir un danger quelconque ou qui apporterait une gêne à l'évacuation (article GN 13).
- Les travaux devront être réalisés conformément aux plans et pièces écrites joints au dossier pour ce qui n'est pas contraire aux observations faites ci-dessus.

PROPOSITION D'AVIS

Avis Favorable

Il est rappelé au pétitionnaire l'article [R 143-34](#) du C.C.H. qui stipule que :

« 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. Le contrôle exercé par l'administration ou par la commission de sécurité compétente ne les dégage pas des responsabilités qui leur incombent personnellement ».
